

«Carne de la Sierra de Guadarrama»

Una Denominación de Calidad en expansión

La Denominación de Calidad "Carne de la Sierra de Guadarrama" fue reconocida por la Orden 606/1994 de 13 de mayo por la Consejería de Economía de la Comunidad Autónoma de Madrid, iniciando sus actividades en el mes de julio de dicho año.

Esta Denominación se creó a petición de los sectores relacionados con la producción y comercialización de la carne, constituyendo un grupo promotor que, analizando la problemática creada como consecuencia de la disminución del consumo de carne, consideró que esta iniciativa contribuye a mejorar la situación tanto de los productores de ganado vacuno como de los comerciantes e industrias de la carne.

Este grupo promotor y la Administración autonómica se plantearon una serie de objetivos para dicha Denominación:

- Potenciar la autodefensa del sector productor de vacuno de carne de la Comunidad de Madrid mediante la creación de vínculos intragrupal.

- Radicar en el medio rural a los productores, creando y manteniendo expectativas de desarrollo que favorezcan un nivel de vida digno.

- Crear un germen de interprofesional, favoreciendo las relaciones entre los diferentes agentes sectoriales.

- Ofrece al consumidor madrileño una carne de calidad a un precio competitivo.

El grupo promotor y técnicos de la Dirección General de Agricultura redactaron un reglamento provisional, que contiene las normas de funcionamiento de la Denominación y de las condiciones de

producción y comercialización de la "Carne de la Sierra de Guadarrama".

Bajo el amparo de la Denominación

Las explotaciones productoras de "Carne de la Sierra de Guadarrama" estarán ubicadas en la Sierra de Madrid y sus estribaciones, y únicamente las razas de actitud cárnica y sus cruces serán destinados a la cría y cebo de animales que posteriormente serán comercializados bajo la marca de calidad.

Los terneros tienen que ser destetados con una edad mínima de 5 meses, procedentes de explotaciones registradas en la Denominación de Calidad, y serán acabados en cebo intensivo durante un período mínimo de 3 meses, con precintos controlados por el Organismo Gestor de la Denominación de Calidad. La edad máxima al sacrificio será de 16 meses.

Los animales deberán ser sacrificados en mataderos controlados por la Dirección General. Tendrán un peso en canal para los machos entre 225 y 375 kg y para las hembras de 175 a 325 kg. Las canales serán identificadas mediante un marchamo numerado colocado en cada cuarto y varios sellos indelebles en distintos puntos de la canal.

Estas canales serán comercializadas en estado fresco, de color rojo-rosa, con aspecto ligeramente húmedo, grasa de color blanco-cremoso, rodeando al músculo e infiltrada en el seno de la pieza, lo que le da un sabor y una jugosidad que

hacen que el consumidor sea fiel a la marca.

Conjuntamente con la Dirección General de Agricultura y Alimentación el Organismo Gestor -compuesto por ganaderos, industriales, minoristas y representantes de la Dirección General de Agricultura y Alimentación- controla la cría de los animales (origen de los terneros, instalaciones de cebo, alimentación, etc.), sacrificio y faenado de las reses (origen, higiene del local, manejo de la canal en el matadero, transporte y carnicería), asegurando tanto el origen como la calidad de la carne.



Situación del sector

A nadie se le escapa que la situación de la carne de vacuno está atravesando un momento complicado debido a múltiples factores, entre los que podemos destacar los siguientes:

- Hábitos de consumo tendentes a considerar como carnes de calidad las carnes blancas y sin grasa.

- La aparición de informaciones que alejan al ama de casa del consumo de la carne de vacuno, motivadas por la presencia en el mercado de carne producida con finalizadores que pueden producir problemas sanitarios en la población.

- Tendencia en los puntos de venta a la comercialización de animales criados con sustancias que aportan un mayor rendimiento de carne por kg de canal.

- Escasa diferenciación de las carnes y acreditación de su origen y calidad.

- Escasa información al consumidor para que distinga la calidad de la carne que se le ofrece.

A todo esto se ha sumado la crisis surgida en el Reino Unido con las "vacas locas", la cual ha repercutido muy negativamente en nuestro mercado.

Toda esta problemática trae como consecuencia que el consumo de carne de vacuno, según estimaciones de los especialistas, haya descendido entre un 20 y un 30%, afectando en el precio del ganado y como consecuencia en la rentabilidad de las explotaciones y en los beneficios de la industria y comerciales de carne de vacuno.

La Denominación de Calidad "Carne de la Sierra de Guadarrama" paliará, al menos parcialmente, los problemas señalados. Y ello porque el consumidor, conocedor de la calidad de la misma, la identifica con la que tradicionalmente ha consumido. ■

