

Programas de calidad de la carne de vacuno: demasiadas iniciativas

Las iniciativas de calidad que se están desarrollando en el sector de la carne de vacuno van a ser muy positivas para el sector en la medida que contribuyen a generar confianza y por lo tanto a recuperar el consumo, mejorando la rentabilidad de todas las partes implicadas. Algo había que hacer para sacar al sector de la desesperanza ante la confusión y la continua pérdida de ventas que se está produciendo en los últimos años.

Sin embargo, también es cierto que vemos con escepticismo la proliferación de programas de calidad que pueden no estar ligados a criterios estrictos de calidad. Alguno de ellos están vinculados con un ámbito geográfico –comunidades autónomas que pretenden lograr un supuesto valor añadido para su región o incluso buscar una rentabilidad «política» para sus responsables– o bien con la raza –asociaciones de razas selectas–. Pero también sabemos que ni la raza ni la región aportan necesariamente diferenciales de calidad al consumidor, quien a la larga puede verse confundido si los mensajes que reciben no le simplifican su decisión de compra.

En otras ocasiones se está pretendiendo potenciar una inexistente producción de carne en una región mediante costosas campañas de promoción que al final no consiguen los resultados esperados. Se hace necesario en estos casos estudiar y conocer previamente las limitaciones estructurales de una región o de un sistema productivo, lo que la mayoría de las veces nos descubrirá que la solución a estas deficiencias no puede estar basada en la creación de una hipotética demanda entre los consumidores.

Es más preocupante aún evitar la confusión en los mensajes. La producción de carne en régimen extensivo, que algunos propugnan, es poco menos que una utopía en nuestro país. Primero porque los escasos rendimientos forrajeros de las dehesas no permiten atender las elevadas necesidades nutritivas del ternero en su fase de crecimiento. Y aún en el hipotético caso de que se pretenda alargar el ciclo de crecimiento del animal, para sacrificarlo a edades más avanzadas, la carne roja que así se obtiene contaría con el rechazo de la mayor parte de nuestro consumo, que se inclina hacia carne de tonalidad rosada y con un sabor menos fuerte.

En definitiva, demasiadas iniciativas de calidad para la escasa producción que entre todas engloban. Al final, muchas de ellas no son operativas o incluso fracasan, no sin antes haber desaprovechado en promoción una parte de los recursos públicos disponibles, que otros programas podrían haber rentabilizado con más éxito.

La experiencia y los errores de otros países comunitarios, que llevan más años desarrollando estos programas, corroboran estos argumentos. En Francia existe una amalgama de más de veinte lábeles, denominaciones y marcas de calidad, bien sea por departamentos, razas o grupos ganaderos e industriales variopintos. Las pequeñas campañas que logran desarrollar cada uno de ellos apenas permite superar un ámbito local y aún así sus mensajes son poco asimilados por el consumidor al que se dirigen.

Cuando, desde la Interprofesión francesa, se han intentado coordinar un mensaje promocional unificado ante el consumidor, no ha sido posible por la disparidad de intereses comerciales. Por eso ahora estudian la posibilidad de englobar a una buena parte de ellas bajo la etiqueta interprofesional «Critères Qualité Controlés», y recobrar la eficacia de una buena campaña de comunicación.

Irlanda, en el caso opuesto, ha desarrollado desde hace años un único programa, el «Quality Irish Beef», que agrupa por sí sólo el diez por ciento de su producción, y puede así permitirse el lujo de publicitarse con eficacia en mercados comunitarios e internacionales.

Algo parecido ocurre en Holanda con la ternera «SKV».

En resumidas cuentas, sería de desear un esfuerzo de reflexión entre organizaciones responsables de los programas de calidad y las administraciones que los apoyan, para evitar cometer errores de los que en el futuro nos pudiéramos arrepentir. El Ministerio de Agricultura y, sobre todo, las consejerías autonómicas de Agricultura, deberían preocuparse por fortalecer programas eficientes y verdaderamente interprofesionales, antes que fomentar otros nuevos que no resuelven el problema de la escasa producción registrada en los mismos, y renunciar con humildad a un protagonismo político en beneficio del conjunto del sector.

Desde el sector también estamos obligados a mejorar el diálogo que conduzca a la coordinación de esfuerzos.

Seguro que estaremos de acuerdo en que la mayoría de los aditivos prohibidos en el engorde perjudican a la calidad por la eliminación excesiva de grasa. El estrés del transporte o del sacrificio produce las conocidas carnes oscuras, duras y secas. La falta de oreo y maduración dan lugar a la proliferación bacteriana o impiden el ablandamiento de la masa muscular. La ruptura de la cadena de frío en la distribución comercial afecta negativamente a la carne. Estos ejemplos son criterios objetivos de calidad, no sólo avalados por la literatura científica disponible, sino fácilmente demostrables a través de pruebas de sensibilidad en un panel de degustación.

Estos criterios coinciden, además, con lo que en el fondo desean los consumidores. No olvidemos que, al final, el objetivo de estos programas es generar confianza con un producto inmejorable. El consumo nos marcará las pautas a seguir y premiará el esfuerzo realizado con su fidelidad de compra e incluso con su disposición a pagar un poco más.

Por otra parte, uno de los principales escollos con que chocarán las iniciativas de calidad son los errores en los hábitos de compra, demasiado generalizados en nuestro país. El consumidor desea calidad, pero compra con la vista y con unos criterios muchas veces equivocados. Si los programas de calidad desean actuar como punta de lanza en la recuperación del consumo, deberán complementar sus campañas publicitarias con acciones educativas sobre los hábitos de compra. La carne magra o la carne recién sacrificada no es garantía de calidad, como erróneamente creen muchos consumidores –y lamentablemente defienden muchos carniceros–, sino probablemente de lo contrario.

Alguien tendrá que explicar que la grasa, especialmente el vetado intramuscular, constituye una de las principales garantías de sapidez, ternura y jugosidad. Y que el oscurecimiento superficial que puede aparecer en una carne sometida al proceso de maduración puede ser sólo consecuencia de la oxidación por el contacto con el aire, pero no afecta ni a la sanidad ni a la calidad organoléptica de la carne.

En los países con mayores consumos de carne de vacuno, como Francia, Estados Unidos o Canadá no se concibe la venta de carne sin grasa y con menos de diez días de maduración. Si lo analizamos con detenimiento, es probable que descubramos una relación muy directa entre estos criterios de calidad y el consumo por habitante en un determinado país.

En definitiva, si contamos con la colaboración del consumidor, de todos los profesionales del sector –incluida la distribución comercial– y de las propias administraciones públicas, podremos lograr que los programas de calidad de carne de vacuno cumplan sus objetivos y rentabilizar al máximo el esfuerzo que suponen. ■ /Domingo Palos. Director gerente de ASOVAC.