

Marcas de Calidad de carne de vacuno en Europa

▼ M^o JOSÉ BERIAIN APESTEGUIA. ESCUELA TÉC. SUP. INGENIEROS AGRÓNOMOS. UNIVERSIDAD PÚBLICA DE NAVARRA.

El descenso de la rentabilidad de las explotaciones de ganado vacuno de carne y la pérdida de confianza del consumidor en la salubridad de la carne de vacuno, ha originado una corriente de trabajo hacia la mejora y protección de la calidad de la carne. Los ganaderos de razas autóctonas españolas de vacuno de carne se han acogido al Régimen de Denominaciones de Origen y Denominaciones Genéricas y Específicas con el fin de hacer posible la diferenciación de las carnes que por sus características raciales y de producción presentan una elevada calidad comercial.

Por otra parte, en la Unión Europea se están desarrollando distintas estrategias mediante la aplicación de programas de calidad que se basan en el control estricto de todo el proceso para asegurar la trazabilidad de la carne desde el nacimiento del animal hasta que llega al consumidor.

Sistema integral de obtención de carne

La política común de todas las marcas y certificaciones de calidad se basa en un proceso integral de obtención de carne que asegure y garantice la calidad de la carne de consumo, obligando a la integración de la producción ganadera, de la transformación industrial, de la comercialización y distribución y de la promoción comercial.

Dicho proceso se fundamenta en la filosofía de calidad total conseguida mediante el desarrollo de un Manual de Calidad en el que se recogen todas las operaciones a seguir en los diferentes eslabones de la cadena, desde las explotaciones, mataderos y las salas de despiece, hasta las condiciones de los mayoristas y distribución comercial detallista, utilización del logo de la marca y el material de publicidad, las operaciones de control, toma de muestras y demás verificaciones, así como las sanciones impuestas por los incumplimientos de las normas (figura 1).

En líneas generales, el Manual de Cali-

MANUAL DE CALIDAD



Fig. 1.-El objetivo del proceso integral de obtención de carne de calidad es la satisfacción del consumidor.

dad consta de los siguientes apartados:

- Establecimiento de reglas para la planificación, dirección y realización de un sistema de calidad, revisiones y método de registro.

- Organigrama y reparto de responsabilidades con respecto al sistema de calidad.

- Documentación y archivos de los distintos procesos (presentación despieces, maduración...)

- Compras, especificaciones, modo de control de los suministradores, inspecciones, procedimientos de recepción y almacenamiento.

- Descripción general del sistema, puntos de inspección y control, diagramas de procedimiento, documentos especiales para procesos especiales, capacidades de proceso, responsabilidades de revisión y aprobación de procedimientos y especificaciones. También se definen las bases del sistema de mantenimiento preventivo y modo de lograr el autocontrol en todas sus etapas.

- Identificación según el estado de conformidad de todas las materias y materiales, desde su entrada hasta la salida. Este procedimiento de identificación y registro permitirá la trazabilidad del producto.

- Descripción de métodos generales de

la manipulación, almacenamiento y entrega.

- Control de equipos de inspección.

- Faltas de conformidad y acciones correctoras, documentación y archivo de las mismas.

- Registros de incidencias, tipo de documentos y responsabilidades de registro.

- Auditorías, formularios a resolver, periodicidad y actuaciones posteriores.

- Índices de calidad que permitan determinar la eficacia del sistema de calidad, los costes del mismo y las quejas post-venta.

- Planes de formación de personal, duración, responsabilidades.

Estas son las líneas generales que se deben observar en la confección de los manuales de garantía de calidad en los que se debe tener en cuenta las peculiaridades de una explotación ganadera, de un matadero y de una sala de despiece... ya que el producto, la carne, se ingiere y sus consecuencias respecto a la salud del consumidor son directas.

El sistema descrito contribuye a conseguir una perfecta identificación del ganado y la total trazabilidad desde las explotaciones ganaderas hasta el punto de venta, de manera que a través de las auditorías y controles continuos a todos los elementos

de la cadena se pueda ofrecer un producto identificado en el punto de venta, diferenciado de otras ofertas y sobre el que se pueda afirmar rotundamente que posee garantías suplementarias añadidas a las oficiales que tienen todas las carnes.

Este proceso en el que se integran totalmente todos los eslabones de la cadena de producción de carne y que permite la transmisión bidireccional de la información a través de todos los eslabones es el esquema que han seguido las distintas marcas y lábeles de calidad de carne.

Marcas de Calidad de carne de vacuno en España

Denominaciones de Calidad y Específicas

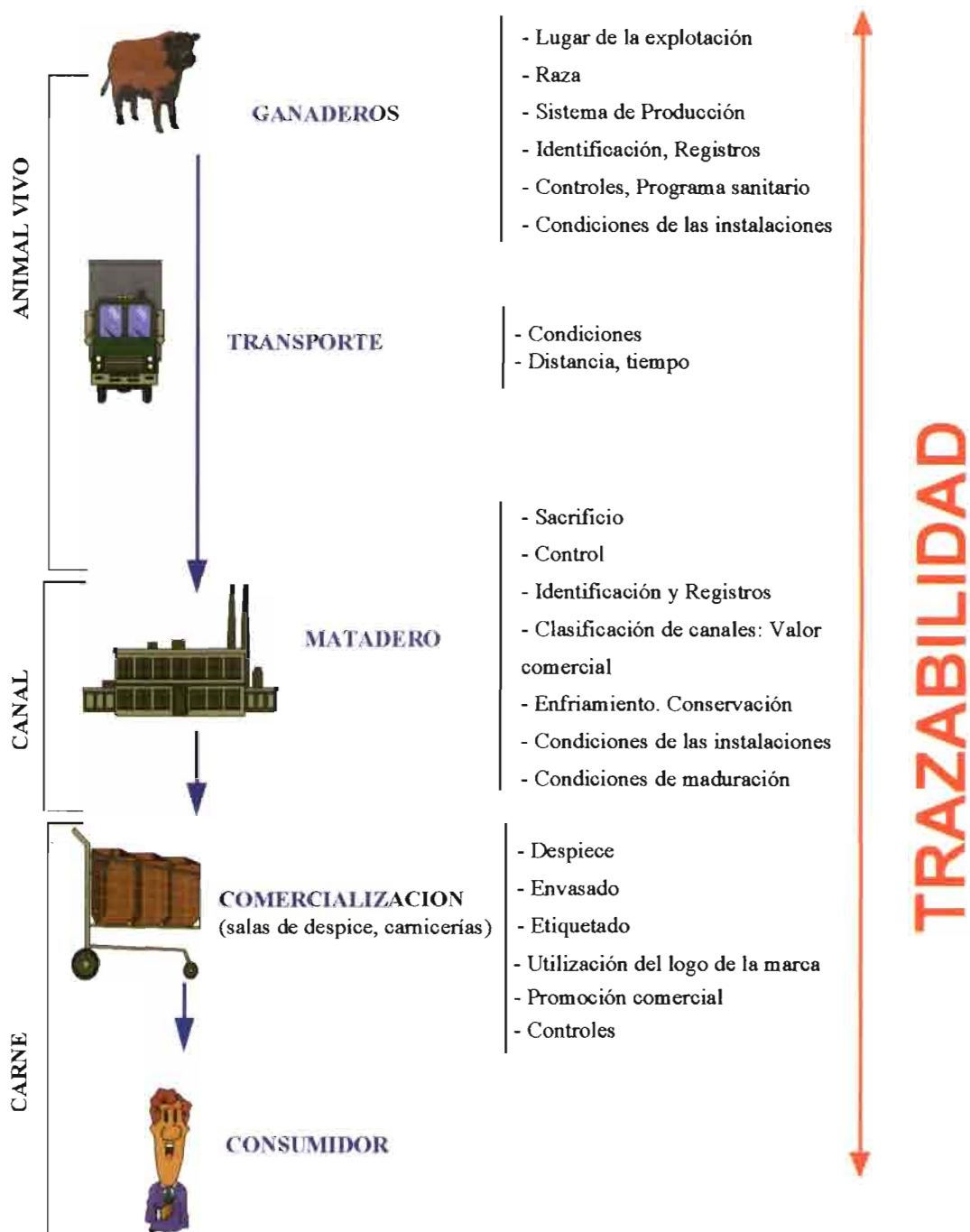
La producción de carne de calidad en España acogida a Denominaciones de Calidad, ha constituido uno de los aspectos claves que el sector ha reconocido como prioritarios para competir con los mercados europeos. Estas Denominaciones persiguen el reconocimiento de la carne cuya calidad y caracteres son debidos, fundamentalmente, al medio natural, a la alimentación y a los sistemas de producción.

La diversidad orográfica y climática de la geografía española y la capacidad de adaptación de las diversas razas y especies a estos medios, la alimentación con pastos autóctonos, desde herbazales de alta montaña a rastrojeras y dehesas, confieren a la carne procedente de estos animales cualidades diferenciales (figura 2).

(figura 2).

La introducción de nuevas tecnologías de envasado en atmósferas modificadas (figura 3) y envasado al vacío (figura 4) encaminadas a incrementar la vida útil de la carne refrigerada, pueden modificar las características organolépticas iniciales de la misma. Este hecho pone de manifiesto la necesidad de adaptar las condiciones de conservación a cada tipo de carne si se quiere garantizar la calidad del producto.

Los productos de carne fresca de vacuno existentes actualmente en España amparados bajo el Reglamento 2081/92, son la "Carne de Ávila" (IGP), la "Carne de Morucha de Salamanca" (IGP), la "Ternera Gallega" (IGP) y próximamente alcanzará la denominación de Indicación Geográfica Protegida la carne de Retinto



Proceso integral de producción de carne.

posiblemente como "Carne de Retinto del Suroeste Español".

Otros países europeos también presentan carnes de vacuno avaladas. En Francia existe el "Boeuf du Chalose" (IGP), el "Veau de l'Aveyron et du Ségala" (IGP), el "Boeuf de Charolais du Bourbonnais" (IGP), el "Boeuf du Maine" (IGP) y el "Veau du Limosin", mientras que en el Reino Unido figuran el "Orkney beef" (DOP) y el "Scottish beef" (IGP).

Además, existen diversos productos regulados por las comunidades autónomas, ya sea con Denominación Específica (DE) o con Denominaciones de Calidad (DC). Entre ellas se encuentra la Carne de Raza Asturiana (DC), la Ternera de Navarra (DC), la Carne de la Sierra de Guadarrama (DC), la Carne de Cantabria (DC), la Carne de Vacuno del País Vasco (DC),

la Ternera de Girona (DC), la Ternera de los Pirineos Catalanes (DC), la Carne de Asturias (DC).

Asimismo, continúan apareciendo nuevos programas como la "Ternera de Extremadura" (DE), la "Carne Montañas del Teleno" (DE) en la comarca de la Maragatería de León. La carne de vacuno de Aragón ha entrado el mes de junio de 1997 a formar parte de su marca de Calidad Alimentaria y la Consejería de Agricultura de la Rioja también ha alcanzado un acuerdo con las organizaciones ganaderas, industrias y comerciales para la creación de un sello de calidad.

Estas Denominaciones de Calidad existentes como aquellas que puedan surgir que cumplan las especificaciones mencionadas harán un esfuerzo por acogerse al Reglamento 2081/92 ya que su protección

jurídica es de ámbito europeo y no sólo de una comunidad autónoma como es el caso de las Denominaciones de Calidad hasta ahora existentes.

La mayoría de estas Denominaciones presentan programas o sistemas de control tanto en lo que se refiere a las explotaciones, como a los procesos de sacrificio y despiece y, en algún caso, en los escalones comerciales. Estos sistemas varían de una Denominación a otra, desde autocontrol a inspección y análisis a través de entidades independientes o de laboratorios oficiales.

La evolución en la producción y en la comercialización de las carnes con Denominación ha sido en general positiva para la mayoría de las Denominaciones de Origen y Específicas, presentando un aumento sostenido en los últimos años (**cuadro I**).

La líder, "Termera Gallega", ya alcanzó un volumen de 7.300 t comercializadas en 1996. Igualmente, Termera de Girona creció un 38% con 2.730 t vendidas, y el Lábel vasco un 68% (2.425 t) con sus categorías de ternera, vacuno mayor y buey. Partiendo de un volumen inferior, tanto Termera de Navarra como Carne de la Sierra de Guadarrama acumularon crecimientos superiores al 70% y superaron así las 1.300 t de carne, y Termera de los Pirineos Catalanes también creció un 60%, hasta rebasar las 1.000 t. Además, en todas las Denominaciones han aumentado el número de terneros, productores, cebaderos, canales clasificadas y volumen comercializado.

Conocimiento de las D.O.

Un reciente estudio realizado en los 15 Estados miembros de la UE por la Comisión Europea indica que 5 de cada 10 europeos han oído hablar de los productos con Denominaciones de Origen, que 4 de cada 10 los han comprado alguna vez, y que 1 de cada 10 los compra habitualmente. La encuesta indica que más de la mitad de los europeos están dispuestos a pagar un poco más por estos productos.

El grado de conocimiento en España es mayor (79%), así como el reconocimiento en las mismas de una garantía del lugar de producción y de calidad; además, el 53% de los españoles están dispuestos a pagar un sobreprecio por estos productos.

Precisamente, en el ámbito de estas Denominaciones fundadas en el ámbito geográfico de producción y de la raza siguen produciéndose movimientos en una doble dirección. Por un lado, hacia el

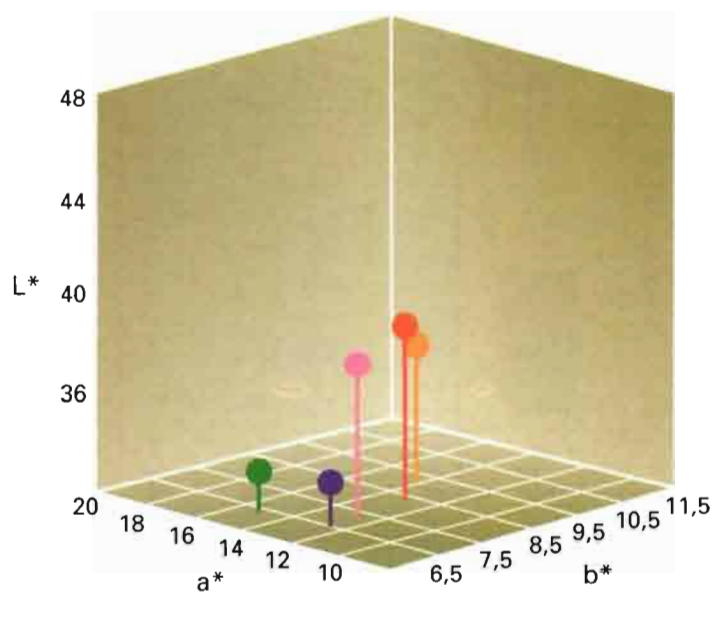


Fig. 2.- Color (L*a*b*) de la carne de ternera de diferentes razas autóctonas españolas a las 24 horas postsacrificio. (Elaboración propia)

- Rubia Gallega
- Pirenaica
- Parda Alpina
- Morucha
- Asturiana Valles

agrupamiento de la oferta, como es el caso de la comercializadora S.A.T. Vacuno Avileño de Calidad para la Carne de Avila y, por otro, hacia la promoción, la interprofesional del vacuno autóctono de calidad (INVAC) y la creación del sello "Vacuno Extensivo de Calidad (VEC)" que integra a las carnes de las razas Avileña, Morucha y Retinta.

Marcas de Calidad

Frente al actual protagonismo que están teniendo las Denominaciones, los grandes operadores están tomando la iniciativa para conseguir las mejores posiciones en un mercado que, inexorablemente, camina a convertirse en uno propio de gran consumo donde las marcas y el marketing son estrategias que gozarán de la misma relevancia que antes tenían la capacidad de producción, de compra y de venta. Entre ellas se encuentran la marca "Fri-Joe" lanzada en junio de 1996 por la empresa Jose Friguls Clariana y que ya vende unas 30 t/semana o la iniciativa de la empresa Neal con la comercialización de la carne de vacuno del noroeste leonés de muy alta calidad "Complejo Integral Cárnico para la Montaña de León".

La región de Asturias está en primera

línea en lo que a despegue de sus carnes de vacuno se refiere, ya que la sociedad Ascar (Asturiana de Carnes SA) está llevando a los mercados una carne con control de calidad y con unas características bien definidas.

La iniciativa del grupo Eroski en su afán de garantizar la calidad de la carne de ternera en sus establecimientos ha establecido el sello "Saboree lo natural" que además ha obtenido el certificado de calidad ISO 9002.

El grupo Continente firmó un acuerdo con la asociación Nacional de Criadores de Ganado Selecto de Raza Retinta para comercializar en sus hipermercados la marca de calidad de Carne de Retinto.

Por otra parte, el matadero público Marcansa (Matadero frigorífico de Cantabria) está creando una nueva sala de despiece anexa a su matadero y durante varias semanas desarrolló en un establecimiento Pryca una campaña promocional de su nueva línea de productos, en particular hamburguesas, que estaban totalmente fabricadas con carne de vaca cántabra y con garantía de calidad y de origen animal.

Además están eclosionando las marcas potenciadas por las diversas industrias dentro de las mismas Denominaciones de

CUADRO I. Evolución y Comercialización (año 1996)

Denominación	Volumen comercializado	Millones de pesetas
Ternera Gallega	7.300 t	5.296
Ternera de Girona	2.730 t	1.609
Label Vasco	2.425 t	1.408
Ternera de Navarra	1.300 t	---
Carne de la Sierra de Guadarrama	1.345 t	1.000
Ternera de los Pirineos Catalanes	1.040 t	572
Carne de Asturias	986,3 t	---
Carne de Avila	343,0 t	178
Carne de Morucha de Salamanca	177,0 t	81
C.L.A.R.A. (23/X/96 a 23/X/97)	8.248 t	---

Creciente volumen
de ventas
en Europa



REVESTIMIENTOS Y CUBIERTAS PARA ESTABLOS Y PORQUERIZAS



PLACAS ONDULADAS DE FIBROCEMENTO



De acuerdo con
la Norma Europea
UNE-EN-494

- Color natural y pintadas.
- Accesorios y moldeados.
- Ideal para la industria ganadera y agrícola.
- Sin corrosión.
- Aisla del ruido.
- Larga duración.
- Fácil montaje.



PERFILES

Y TAMBIÉN: TUBERÍA DE PRESIÓN • TUBERÍA DE RIEGO • TUBERÍA DE SANEAMIENTO • ACCESORIOS

IBERTUBO. Oficinas Centrales: Corazón de María, 6. 28002 Madrid. Télef.: (91) 416 28 00. Fax: (91) 519 39 54.
Delegaciones y Distribuidores en toda España.

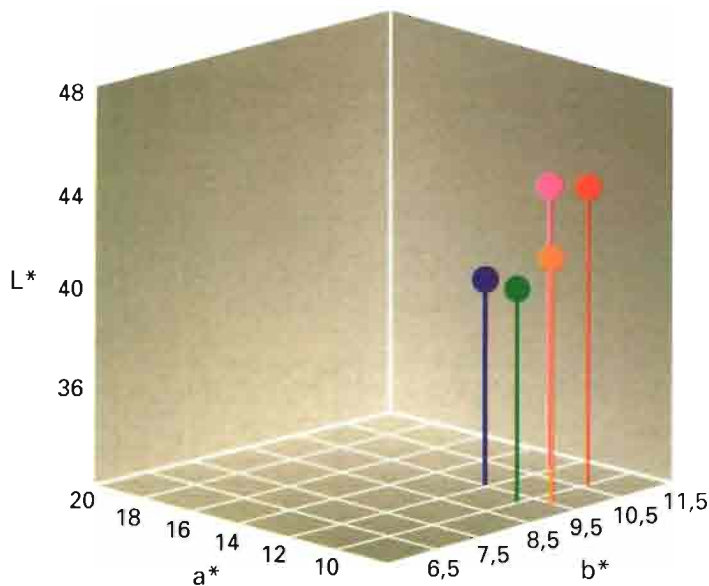


Fig. 3.-Color (L*a*b*) de la carne de ternera de diferentes razas autóctonas españolas envasada en atmósfera modificada (60% O₂, 30% CO₂ y 10% N₂) durante 15 días. (Elaboración propia)

- Rubia Gallega
- Pirenaica
- Parda Alpina
- Morucha
- Asturiana Valles

Origen, por ejemplo, dentro de Ternera de Girona se está potenciando la marca "Vedella Bencriada". En Ternera Gallega cada vez es mayor la fuerza de las empresas y sus marcas tales como "Frigsa", "Frigosa", "Galibeeff" y "Teixo".

Programa CLARA

El programa CLARA (Carne Libre de Aditivos Regulada y Avalada) es una iniciativa de control de calidad de carne de vacuno de ámbito nacional, que puso en marcha un grupo de ganaderos y de industriales del sector cárnico vinculados a la interprofesional Intervac en el mes de octubre de 1996.

Dicho Programa cuenta con el respaldo económico de la Unión Europea, con la colaboración del Ministerio de Agricultura español y está avalado por el logo de calidad Vacuno Europeo de Calidad (EQB), siendo la primera iniciativa de carácter nacional.

Su objetivo es impulsar una oferta diferenciada de carnes de vacuno con certificación de garantía basado en un control exhaustivo de calidad. Tiene como característica fundamental la aplicación de un sistema de seguimiento de la carne desde la explotación hasta la carnicería, que permite conocer, de forma precisa y en todo momento, la procedencia de las carnes en venta avaladas por este Programa.

Las operaciones de control, coordinación de los inspectores, toma de muestras y demás verificaciones son realizadas por un Organismo de Control independiente (Bureau Veritas Español). Los análisis de laboratorio son realizados también por entidades independientes y sobre muestras ciegas.

Además, están totalmente reguladas todas las operaciones a seguir durante la producción, transporte y sacrificio de los animales, condiciones de mataderos y de las salas de despiece (trazabilidad de la

carne en el matadero y salas de despiece, así como operaciones de control) y las condiciones de los mayoristas y minoristas, utilización del logo de la marca y el material de publicidad y las sanciones.

Las irregularidades se castigan con la expulsión del Programa y si se ha detectado el empleo de alguna sustancia prohibida se denuncia al Ministerio Fiscal, ya que la Marca está convencida de que únicamente siendo muy exigentes se puede prestigiar el Programa.

En definitiva, los objetivos del Programa son los de conseguir una perfecta identificación y trazabilidad del ganado desde las granjas de terneros hasta el punto de venta, y que a través de las auditorías y controles continuos a todos los elementos de la cadena en cuanto al cumplimiento de las obligaciones del Reglamento de Control se pueda ofrecer un producto identificado en el punto de venta, diferenciado de otras ofertas y sobre el que se pueda afirmar rotundamente que posee garantías suplementarias, añadidas a las oficiales que tienen todas las carnes, que reaseguren al consumidor sobre la perfecta seguridad, salubridad e idoneidad del producto.

El Programa CLARA se diferencia de las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas en que no se ocupa del origen ni de la raza del animal sino de ofertar carne con calidad controlada, por lo que acoge a todas las razas, salvo las lácteas, que se utilizan para el cebo que se realiza de la misma manera en las distintas regiones españolas.

El Programa nace, por tanto, destinado a convertirse en la contramarca certificadora de las carnes con marca, mediante un mecanismo voluntario que permitirá a las empresas que se acojan a la misma diferenciar unos productos de "calidad contrastada" de otros productos del

mismo tipo. Por el momento, el consumidor está aceptando la carne del Programa CLARA de buen grado aunque su precio sea un poco más elevado, lo que permite beneficios económicos a ganaderos, industriales y distribuidores de la carne.

Así, desde su creación hasta comienzos del mes de mayo de 1997 (algo más de 6 meses) CLARA ya había comercializado unas 3.200 t de carne en toda España, tanto con marcas creadas por colectivos ganaderos, de la industria, como por supuesto también de la distribución. Entre ellas se encuentran entre otras "Ternabi" (El Bierzo-León), "Carnes de la Sierra de Bejar" (Salamanca), "Ternera de Sanabria" (Zamora) y "Ternal" de Aragón.

Igualmente, la empresa Purina España (marca "Gabricarn"), y los grandes operadores del sector, mayoritariamente asociados a CLARA están desarrollando sus propias marcas, como Frimancha ("Ternera Certificada Frimancha"), Fribin, M. Viñals Soler, Campofrío Alimentación y Los Norteños, líderes en Madrid y otras plazas aledañas, etc.

Por otra parte, los sistemas de distribución tienen gran interés ya que presentan una imperiosa necesidad de asegurarse un suministro de carne con garantía ya sea mediante programas propios o por acuerdos de aprovisionamiento, que potencien la fidelización de sus clientes y aumenten las frecuencia de visita a sus establecimientos.

De esta manera la distribución está configurándose como el elemento clave para el establecimiento de una política de diferenciación en la carne de bovino, ya que fuerza al agrupamiento de la producción y al de la industria hasta conseguir una masa crítica suficiente para la creación de una marca de calidad.

Estas carnes de vacuno certificadas, incluyendo las Denominaciones Específicas y de Calidad, así como otros sellos de iniciativa pública y privada, aumentaron sensiblemente sus ventas y su participación en el mercado, que actualmente ya superaría el 5% del total comercializado en España (datos de 1997).

Tanto las Denominaciones de Origen, las IGP, las marcas de calidad, los lábeles, la contramarca CLARA y cualquier otro sistema de trazabilidad son las piezas básicas del edificio de la calidad de las carnes que se debe construir entre todos, ganaderos, entradores, mataderos, industriales, técnicos e inspectores oficiales de carnes y alimentos, ante un futuro de gran competitividad.



Lo sentimos, esta máquina no sabe ordeñar vacas



Pero: cargar, ensilar, desensilar, distribuir, almacenar, remolcar, limpiar...

En: cereales, granos, remolacha, patatas, paja, silos, algodón, estiercol...

Esto si lo hace y mucho más.

Las MANITOU han sido concebidas para ser el mejor auxiliar de su finca, de su ganadería, de su industria.

Así, no resulta sorprendente que MANITOU sea para miles de agricultores y ganaderos en todo el mundo, la Referencia

MANITOU hace todo ... o casi.



MANITOU Oficina de Información en España Tel. y Fax: (91) 657 09 71

MANITOU Central: B.P. 249 - 44158 ANCENIS CEDEX FRANCE - Tel.: 07 - 33 - 2 40 09 10 11 - Fax: 07 - 33 - 2 40 83 36 88

Es absolutamente necesario, por tanto, que cualquier planteamiento de organización de los programas y los controles de este tipo de producciones diferenciadas sea muy riguroso, ya que cualquier fallo generaría de nuevo escándalos y desconfianza en el consumidor que lastraría el mercado por más tiempo.

Marcas de Calidad de carne de vacuno en Europa

Los distintos países de Europa están desarrollando sus propias estrategias para proteger la seguridad del consumidor y potenciar el consumo de la carne de vacuno. La mayoría de ellas se basa en un control de calidad estricto de todo el proceso para asegurar la trazabilidad de la carne desde el nacimiento del animal hasta su destino en la carnicería.

A continuación, se pasa revista a los principales programas existentes en los principales Estados miembros.

Holanda. Los holandeses disponen de programas de calidad para carnes de ternera (SKV) y para vacuno pesado (IKB). Son de carácter nacional y están basados en el intercambio permanente de información entre los diferentes agentes que intervienen en la cadena, formalizando e integrando en un todo coherente un conjunto de prácticas y de transmisión de informaciones en los diferentes operadores, con el fin de introducir un sistema de control intensivo, además del control gubernamental normal, al que tienen que someterse obligatoriamente todos los ganaderos de vacas de carne.

El sistema de identificación y de registro permite la trazabilidad desde el nacimiento del animal hasta su sacrificio. Este programa es supervisado por un organismo independiente que garantiza la integridad del proceso.

La financiación se reparte por partes iguales entre el Estado y el comercio y la industria, por medio de un gravamen por cada animal sacrificado. Además, destina una parte del presupuesto para el desarrollo de nuevas líneas de investigación y para trazar nuevas sustancias prohibidas.

Alemania. Este país es el que ha tomado mayores iniciativas de promoción de la carne de vacuno desde 1990 y en su mayoría a través del órgano paraestatal de apoyo a los mercados de productos agrarios (CMA). También se ha puesto en marcha el lábel CMA, de carne alemana de calidad.

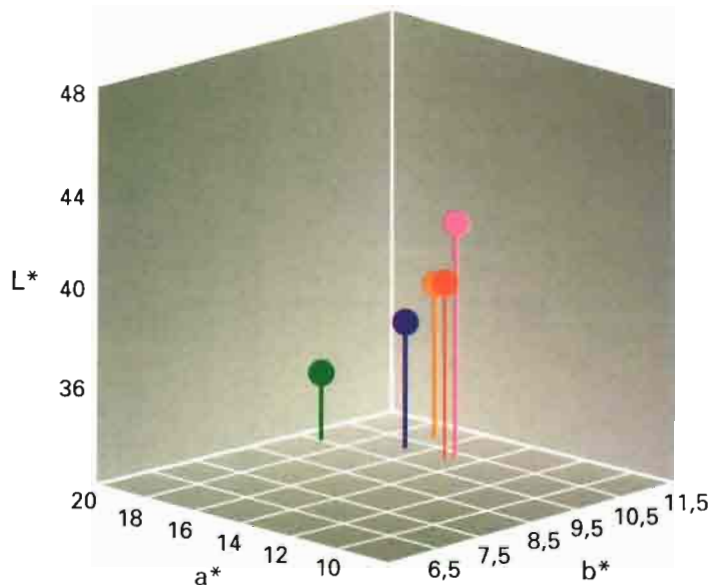


Fig. 4.- Color (L*a*b*) de la carne de ternera de diferentes razas autóctonas españolas envasada a vacío durante 15 días. (Elaboración propia)

- Rubia Gallega
- Pirenaica
- Parda Alpina
- Morucha
- Asturiana Valles

La CMA contaba en marzo de este año (1997) con doce programas de calidad para la carne de vacuno promocionadas en 2.500 puntos de venta. Además, existen distintas empresas con sus propias marcas de calidad que controlan su propia producción y venta de los animales.

En la región de Baviera se está promocionando el lábel de calidad y de origen para la carne de vacuno de producción bávara (QHB), que abarca alrededor del 50% de la carne de vacuno comercializada en Baviera.

Con el fin de asegurar una garantía permanente a todas las partes afectadas debe acompañar al animal desde su nacimiento, durante la cría y cebo, tras el sacrificio y hasta su venta en medias canales o cuartos, un documento escrito como comprobante de su autenticidad. En él, se mencionan las principales circunstancias productivas de cada fase del animal vivo o de la comercialización. Se realizan controles aleatorios en cada una de las fases y los transgresores son penalizados con multas y en caso de reincidencia se excluyen del programa. Las encuestas y controles sobre las empresas son realizadas por una Comisión independiente de verificación.

La financiación se lleva a cabo, a partir de enero de 1995, entre el Estado (subvención agraria, 50%) y los sectores profesionales. Recientemente, distintas industrias del sector están lanzando al mercado sus propias marcas de calidad.

Francia. En este país, que existía una amalgama de más de 20 lábeles, denominaciones y marcas colectivas de calidad se ha producido un cierto proceso de simplificación al mismo tiempo que se producía un esfuerzo de concentración de las grandes industrias transformadoras de la carne de bovino.

Así, en marzo de 1996 la interprofesional tuvo que crear la identificación de "Viande Bovine Francaise" como garantía de origen para todos los animales nacidos, criados y sacrificados en Francia y en noviembre de ese mismo año creó las siglas CQC ("Criteres Qualité Controles") para acompañar a las marcas individuales de empresas que estén registradas en la Comisión Nacional de Certificación, que garantiza la calidad de la carne mediante la trazabilidad, es decir un seguimiento del animal desde su origen hasta el consumidor.

Este sistema permite mediante un código acceder a todos los datos relacionados con el historial del mismo (fecha de nacimiento, sexo, raza, explotación, alimentación, peso) y es la base del éxito ya que garantiza una carne de vacuno completamente natural y de excelente calidad.

Dinamarca. Desde 1993 se encuentra en funcionamiento el sistema "Danish Meat Safety Assurance Scheme", actualizado en 1996, para mejorar la trazabilidad de las carnes. Está concebido en 5 módulos con una coordinación conjunta.

Módulo 1: operaciones realizadas en el interior del matadero desde la descarga de los animales hasta la salida de la carne del departamento de ventas. Los responsables daneses esperan definir el procedimiento ideal en lo que afecta al transporte y despiece de las canales dentro del ámbito del matadero, al oreo y a la refrigeración adecuada y a la higiene de todo el sistema.

Módulo 2: ventas alternativas a España.

Módulo 3: puesta a punto de una clasificación automática de las canales bovinas por medio de aparatos y procedimientos inspirados en la clasificación porcina.

Módulo 4: es un conjunto de pequeños proyectos que tienen en común el empleo de un banco de datos informatizados, fichero destinado a ayudar a los veteri-

narios, a facilitar el seguimiento de las producciones bajo contrato, etc.

Módulo 5: calidad y estrategia de marca. Se trata de establecer una clasificación de las carnes ya sea de tipo lábel o según una escala de calidad, con el objeto de que el consumidor pueda elegir fácilmente con rapidez y certeza.

Italia. Desde 1992 funciona el Consorcio específico de la Denominación de Origen de terneros y de añejos. El Parlamento italiano aprobó en el mes de noviembre de 1996 una ley para reforzar los controles sanitarios y fiscales sobre la ganadería y el mercado de la carne y para establecer un certificado nacional de garantía de calidad del vacuno, promocionando el uso del sello CI o sello de la Carne Italiana.

El objetivo del programa es revalorizar las carnes de bovino del país a través de un modelo interprofesional y se basa en dos puntos fundamentales: por un lado, la mejora de la calidad y el incremento de los controles a fin de ofrecer mayor seguridad a los consumidores y, por otro, un acuerdo entre las asociaciones de productores y la industria de sacrificio y despiece para garantizar al ganadero un nivel de precio mínimo.

En el sello de carne italiana se integran asociaciones de productores, asociaciones de compradores que incluyen a industriales, mataderos y comerciales, y organizaciones nacionales que tutelan el movimiento cooperativo.

El respeto al pliego de cargos y el mantenimiento correcto de las fichas técnicas se verifica por medio de consorcios nacionales oficialmente reconocidos que conceden las marcas de calidad, a través de una serie de controles y de medidas de acompañamiento que permiten que los consumidores puedan conseguir una información suficiente desde el punto de venta de la carne hasta la explotación de origen del animal.

Como contrapartida de estos acuerdos los ganaderos reciben una compensación por animal, instaurándose también una bonificación por cabeza para los mataderos.

Bélgica. La lucha contra las enfermedades constituye una misión esencial y permanente de todos los servicios de control oficiales y profesionales belgas.

Para conseguir estos objetivos Bélgica ha concebido desde 1987 el Programa SANITEL, que es un proyecto de garantía sanitaria de identificación de todos los animales bovinos y sus movimientos. Se basa en una amplia red informática centralizada que contribuye a controlar la trazabilidad y el recorrido seguido por los animales desde el nacimiento hasta el

matadero y permite mejorar la calidad de los animales y sus productos gracias a un estrecho control de la situación sanitaria de las explotaciones. El siguiente paso es llevar estos conocimientos al consumidor gracias a un sistema de empaquetado de la carne que incluye la identificación del animal. Así, las carnes llevarán la mención BE/SANITEL.

Esta política que permitirá al consumidor saber de qué animal procede la carne que está comprando se pondrá en marcha de forma voluntaria, por lo que las explotaciones que quieran participar del programa deben comprometerse a cumplir con un pliego de condiciones que será la base de controles fiables.

Su funcionamiento se basa en la cofinanciación, cogestión y corresponsabilidad entre los productores y sus asociaciones, agrupadas en federaciones de lucha contra las enfermedades de los animales, los

mataderos y transformadores y las autoridades públicas.

Irlanda. En este país existe un programa completo de control de calidad establecido a través de su organización interprofesional Irish Food Board, y mejorado actualmente al dar mayor responsabilidad a entidades de control independientes de la organización.

El programa de garantía de la carne de vacuno irlandés está promocionando el Sello de Calidad "Quality Irish Beef".

Austria. La organización paraestatal AMA (Agramark Austria marketing) de vertebración interprofesional, ha puesto en marcha una campaña telefónica con información sobre la calidad y aspectos bromatológicos de las carnes frescas.

La mayor cadena de distribución comercial del país, la Spar, ha establecido el lábel "Calidad Garantizada de Carne Austríaca". ■



* SOLICITAR CATÁLOGO



(TEXAS - USA)

INSTALACIONES GANADERAS

**MANGAS DE MANEJO PORTÁTILES,
PESCUECERAS, INMOVILIZADORES, ETC.**

Trabaje con seguridad, rapidez y comodidad

* * *

"Fácil para el ganado, fácil para el ganadero"

* * *

IMPORTADOR PARA TODA ESPAÑA

RAMADERIA CASANOVA, S.L.

Tel. 93 824 60 22

Fax. 93 824 61 21

VISITENOS EN EXPOAVIGA STAND G.727