

# Complejo Cárnico Integral de la Montaña de León

▼ OSCAR HERNÁNDEZ. PERIODISTA.

Fue en 1996 cuando se puso en marcha la iniciativa ganadero-industrial del Complejo Cárnico de la Montaña Oriental Leonesa, que se encarga de la explotación y comercialización de carne de vacuno de alta calidad, y por lo tanto estamos sin lugar a dudas ante un proyecto que forma parte ya del tejido productivo de esta comarca castellana. Esta iniciativa arranca de la familia Álvarez, propietarios del Grupo Eulen y las Bodegas Vega Sicilia, muy vinculadas a esta zona leonesa, en uno de cuyos pueblos, Crémenes, nació el presidente y fundador del Grupo, David Álvarez Díez.

**E**l proyecto tal y como fue diseñado en un principio afectaba al triángulo formado por los términos de Cistierna, Riaño y Boñar, con una superficie de unas 250.000 hectáreas. Sin embargo se trata de un proyecto abierto, sin limitaciones, en el que podrán incorporarse otros municipios ganaderos limítrofes.

Este Complejo Cárnico tiene como aspecto más relevante que está contribuyendo de una forma decisiva a la recuperación económica de la zona y a la generación de un nuevo tejido industrial, así como a la optimización del aprovechamiento de sus recursos naturales, dentro del máximo respeto a la conservación de los mismos.

El proyecto comienza a realizarse con tres objetivos claros: rentabilizar el mismo; obtener carne de vacuno de la más alta calidad, y recuperar el sistema tradicional de la ganadería de montaña.



Instalaciones del Núcleo de Explotaciones Agropecuarias de León.

## Estructura del proyecto

Para el desarrollo del Complejo Cárnico Integral se han creado dos empresas: NEAL, S.A. y Valles del Esla S.A. El Núcleo de Explotaciones Agropecuarias de León (NEAL) se encarga de producir la carne de vacuno y en un futuro próximo también producirá carne ovina y de buey. Para ello se ha construido en la localidad de Sabero unas instalaciones modélicas que se inauguraron meses atrás y que son el matadero y la sala de despiece.

Por su parte Valles del Esla S.A., empresa ubicada en Puebla de Lillo, es la parte del proyecto que se encarga de gestionar la explotación ganadera. Esta explotación importó la primavera pasada un total de 100 vacas reproductoras de raza Pardo Alpina y en octubre se adquirieron otras 33 novillas para su inseminación.

De esta forma se está recuperando la raza Pardo Alpina que había desaparecido de los Montes de León y cuya carne es de excelente calidad. En total se han invertido 75 millones de pesetas en la obtención de 300 reses de producción y 250 millones más destinados a la construcción de cuadras, zonas sanitarias y edifi-

cios para los empleados así como en la recuperación de pastos.

Valles del Esla lo componen actualmente 107 ganaderos que constituyen la Agrupación de Empresarios Ganaderos de León, que apoyan este proyecto, y cuyas reses se compromete a comprar NEAL siempre que cumplan con todos los estándares de calidad marcados por esta empresa.

## Cómo se trabaja en NEAL S.A.

NEAL realiza un seguimiento del estado de las reses desde su nacimiento hasta su llegada al consumidor final. En el momento del nacimiento se les realiza un riguroso examen y son identificadas con un microchip electrónico (transponder) que asegura la trazabilidad de los animales durante todo el proceso productivo. De forma que mediante este sistema se obtiene un seguimiento de la vida del animal y sus condiciones.

Una vez que el animal es sacrificado las canales son identificadas con un código de barras, de forma que se establece un control de las mismas hasta su entrega en el consumidor final. NEAL dispone además de equipos informáticos que registran

las incidencias y datos de interés sanitarios a lo largo de todo el proceso de sacrificio y despiezado de las canales. De esta forma los datos recogidos permiten establecer un sistema de mejora continua.

Asimismo las condiciones de temperatura y humedad de las cámaras también son controladas a través de un sistema informático inteligente. Los mecanismos de producción, control y los procesos tecnológicos utilizados por NEAL son los más innovadores del mercado, siendo además escrupulosamente respetuosos con el medioambiente.

## Producción, distribución y comercialización

Desde mayo de 1997 se está comercializando la carne de NEAL, momento en el que comenzaron los sacrificios. Sin embargo no es hasta enero de 1998 cuando comienza la producción en el propio matadero. Durante 1997, con un periodo de producción de ocho meses, se alcanzó una producción de 15 a 20 canales por semana. El objetivo es alcanzar los 120 canales/semana.

Las previsiones iniciales indican un volumen de facturación de 1.000 millones de pesetas al año solamente con la venta de carne. Sin embargo a esta cifra habrá que ir añadiendo los ingresos derivados de otras futuras líneas de negocio colaterales, como por ejemplo la producción y venta de piensos. En el momento en que el proyecto esté totalmente desarrollado (entre 3 y 5 años) la cifra de negocios



producción: medias superficies, carnicerías selectas, restauración, tiendas gourmet y directamente al consumidor final desde el propio matadero. En cuanto a las zonas que por el momento han sido objeto de la comercialización están: Madrid, León, Santander y Valladolid, y de forma esporádica y puntual capitales de provincia como son Oviedo y Bilbao.

## Compromiso con la calidad y el medioambiente

NEAL se ha planteado desde el principio la producción de carne de máxima calidad, rescatando para ello la producción

el principio a una política de protección y conservación del medio ambiente.

Como ejemplo de este respeto por el entorno natural, NEAL ha incorporado en el matadero una planta depuradora de efluentes líquidos y una serie de instalaciones para el correcto tratamiento de residuos sólidos que se generen. Asimismo ha comenzado la implantación de un Sistema de Gestión Medioambiental de acuerdo a la norma ISO UNE 14001 y se está trabajando dentro del Programa Empresa y Medio Ambiente.

Finalmente, como consecuencia del compromiso que NEAL ha adquirido con la calidad de su producto, ha creado el Panel de Cata de Carne de Bovino, que se está realizando de acuerdo a las normas UNE 87-008-92 y en colaboración con la estación Agrícola Experimental de León. Este panel tiene como objetivos: caracterizar la oferta de los productos NEAL, realizar estudios de las propiedades organolépticas en las diferentes fases de maduración y conocer las preferencias de los consumidores.

De esta forma NEAL cumple con su objetivo de obtener carne de máxima calidad al mismo tiempo que protege y conserva el medio ambiente, con una conjunción de tradición y utilización de las más modernas tecnologías.

Producto de este modélico y ejemplar trabajo es la consideración y reconocimiento social e institucional que ya tiene, y que se ha traducido en su elección, por parte de Bruselas, para que esté presente de junio a octubre de este mismo año en la Exposición Universal de Hannover, con dedicación temática a la figuras del "Hombre, Naturaleza y Tecnología", y donde sin duda dejará el pabellón español muy alto. ■



La Agrupación de Empresarios Ganaderos de León suministra reses a Valles del Esla, S.A.

estará en torno a los 3.000 millones de pesetas.

Respecto a la distribución y comercialización se han definido cinco canales de

tradicional de la zona, pero aplicando también los conceptos y métodos de trabajo más innovadores. Además este compromiso con la calidad ha estado ligado desde