

Galardonada con la Medalla de Plata en el Día de Asturias 2006, Mari Luz Rodríguez trabaja en la Cooperativa Agropecuaria de Cangas del Narcea, aparte de regentar su propia explotación. Un premio que hace extensivo a todo el sector agrario.

Mari Luz Rodríguez,
presidenta de la IGP Ternera Asturiana

«Hay que asumir que la rentabilidad no es el objetivo prioritario»

Redacción. Mundo Ganadero.

El Reglamento de la IGP Ternera Asturiana fue aprobado por la Consejería de Medio Rural y Pesca del Principado de Asturias en junio de 2001 y ratificado por el MAPA en octubre del mismo año. Desde octubre de 2002, Mari Luz Rodríguez es su presidenta.

Mundo Ganadero.— ¿Qué destacaría de la Ternera Asturiana con respecto al resto de carnes de ternera españolas?

Mari Luz Rodríguez.— La carne que se puede comercializar con la denominación de Ternera Asturiana, lo hace al amparo de la legislación Europea en cuanto a marcas de calidad para productos agroalimentarios, ya que gozamos del reconocimiento como Indicación Geográfica Protegida (IGP) y por lo tanto tenemos definidas en nuestro Reglamento una serie de normas, que son de aplicación a las distintas fases por las que pasa nuestro producto, desde la producción hasta la comercialización y sin duda, esto le confiere una serie de peculiaridades que pueden servir como diferenciadores, respecto a otras carnes.

Con esta IGP se ampara la producción de carne de ternera de las razas autóctonas Asturiana de los Valles y Asturiana de las Montañas, así como de sus cruces



La actual IGP tiene como ámbito de producción exclusivamente el Principado de Asturias, lo que quiere decir que los animales que se comercialicen con esta marca tienen que nacer, crecer y ser sacrificados en suelo asturiano.

En este sentido, el reglamento de esta IGP establece que los terneros deben cumplir obligatoriamente, un periodo mínimo de amamantamiento natural de cinco meses, conforme al sistema tradicional de manejo de la ganadería de carne en Asturias, que consiste en un aprovechamiento racional por parte del rebaño de los recursos naturales, siendo además, totalmente respetuoso con el bienestar animal.

Además, la alimentación suplementaria suministrada en el cebo de los animales, deberá ser conforme con la lista de alimentos aprobada por el Consejo Regulador.

La producción, faenado y comercialización del producto amparado, se realiza a través de operadores inscritos en los Registros de la IGP, que deben someterse al estricto Programa de Control e Inspección que desarrolla el Consejo Regulador.

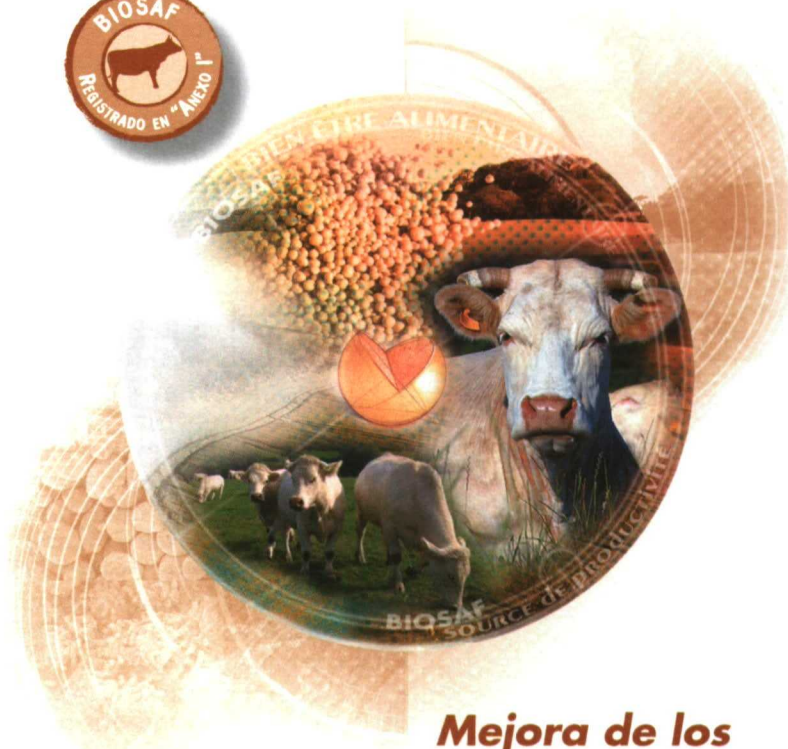
La "trazabilidad" del producto está plenamente garantizada a través de los mecanismos de seguimiento y control que tenemos establecidos, ya que comprenden: acceso directo a los datos registrados en el "Sistema de Identificación y Movimiento de Gana-

HABLEMOS SERIAMENTE SOBRE LEVADURAS !

BIOSAF®

La levadura que cumple sus promesas

- Reduce los niveles de oxígeno en el rumen
 - Estabiliza el pH ruminal
- Estimula determinadas bacterias, creando una flora microbiana favorable
- Aumenta la producción de AGV



Mejora de los parámetros productivos (GMD, IC)



¡ Contacte con nosotros !
Tel. (+34) 915 198 638
Fax (+34) 914 164 401
dan@dan-sp.com
www.dan-sp.com

DAN
Development of Animal Nutrition

LFA
LESAFFRE
FEED ADDITIVES

do (Simogan)", certificación y precintado de las canales, etiquetado de las distintas piezas de carne, pruebas de ADN que demuestran la coincidencia entre la pieza de carne y la canal de procedencia, etc.

M. G. ¿Cómo ha evolucionado la IGP en los años que lleva funcionando? ¿Se ha



notado un incremento en la demanda de carne?

M. L. R. Si consideramos que nuestra historia como IGP es más bien corta, ya que iniciamos nuestra actividad en el año 2002, tengo que calificar como de positiva nuestra evolución en estos años, al haber conseguido integrar dentro del sector cárnico asturiano, un modelo de producción y comercialización sujeto a una Reglamentación, que resulta restrictiva en muchas cuestiones y que persigue ante todo la calidad del producto, que se ofrece al consumidor amparado por nuestra marca. No debemos olvidar, que para lograr estos objetivos hay que estar dispuesto a realizar un esfuerzo añadido, tanto si se trata de un ganadero como de un comercializador y que consiste en asumir, que la rentabilidad económica no sea el objetivo prioritario en sus actividades.

Sin duda la evolución experimentada, demuestra la viabilidad de nuestra IGP, ya que si tomamos como referencia el número de canales certificadas y los kilogramos de carne comercializados con la protección de la marca "Ternera Asturiana", en el primer año de funcionamiento (2002)

y se comparan con los resultados obtenidos en el año 2005, vemos que se ha producido un incremento del 45%, lo que demuestra una progresiva penetración de nuestro producto en el mercado. Además es interesante el hecho de que, aunque sigue siendo mayoritaria la distribución en el mercado asturiano, cada vez se está saliendo más producto de "Ternera Asturiana" a mercados de otras zonas geográficas como son Madrid, Cataluña o Ibiza.

También me parece interesante, teniendo en cuenta los nuevos hábitos de consumo que está adquiriendo nuestra sociedad, el poder acceder a mercados distintos al de la venta de carne fresca y concretamente me estoy refiriendo por un lado al sector de la hostelería y por otro al de los platos elaborados. Por eso el Consejo Regulador apoya todas aquellas iniciativas, que surgen desde el sector restaurador que se interesa por ofrecer a sus clientes una carne con "marca". También en 2005 se firmó un convenio de colaboración con la empresa Gallina Blanca, para la fabricación de un producto de pasta fresca, cuyo relleno se elaborará con carne Certificada "Ternera Asturiana".

M. G. ¿Qué aporta la IGP a la producción de ternera en Asturias?

M. L. R. El panorama ganadero ha experimentado un cambio considerable en Asturias en estos últimos 20 años, pues se ha pasado de las 30.000 explotaciones con orientación productiva lechera, a las 4.000 que existen actualmente y en cambio el número de explotaciones con orientación productiva cárnica, ha crecido de forma constante desde las 8.000 explotaciones, hasta las 20.000 actuales. Estos datos tienen una traducción similar en el número de cabezas, que componen nuestra cabaña ganadera y así nos encontra-



mos que los animales de aptitud lechera han sufrido un retroceso considerable, pasando de las 277.000 cabezas a las algo menos de 150.000 actuales y sin embargo el número de cabezas de aptitud cárnica, a evolucionado desde las 103.000 cabezas a las más de 300.000 actuales.

Teniendo en cuenta esta realidad, está claro que la figura de la IGP puso a disposición del sector, una parte de los mecanismos más necesarios e importantes, para estructurar y poner en valor una producción que ha sido emergente en nuestra región en estos últimos 10 años, ya que con anterioridad, el sector del vacuno con vacas nodrizas estaba casi únicamente orientado a la producción de terneros "pasteros", que eran vendidos para ser cebados fuera de Asturias y actualmente un número considerable de ganaderos, ceban en la propia explotación los terneros que nacen de sus vacas, aprovechando de esta forma el valor añadido que se genera con esta actividad.

Esta es una de las principales aportaciones de la IGP "Tertera Asturiana" al sector cárnico en nuestra región, ya que está permitiendo a los operadores inscritos (ganaderos o comercializadores), estar presentes en el mercado con un producto "Certificado" por un Consejo Regulador, que previamente lo somete a un estricto control, para que se cumplan todas las condiciones contempladas en su Reglamento, de manera que llegue hasta el consumidor, con absolutas garantías de "trazabilidad y calidad".

M. G. ¿Es representativa la producción inscrita en la IGP con respecto a la producción de bovino asturiana?

M. L. R. Me gustaría que en la IGP "Tertera Asturiana" se integraran todos los ganaderos asturianos, que realizan el cebo de terneros cumpliendo los requisitos establecidos en nuestro Reglamento y que también estuvieran inscritos el mayor número posible de comercializadores, para de esta forma someter al control del Consejo Regulador el 100% de la producción del sector y poner en el mercado al amparo de nuestra

marca, todo aquel producto que fuese merecedor de la Certificación. Sin duda, esto no pasa de ser un deseo más o menos utópico, pero cada vez veo más claro, que los ganaderos para consolidar su actividad en este sector, deberán hacerlo con un sistema de producción amparado por una marca de calidad y además, por otro lado están los consumidores, que cada vez exigimos una mayor calidad y garantía de la misma, a los productos que consumimos.

No obstante las cifras actuales de la IGP, creo que se pueden considerar como suficientemente representativas del sector cárnico en Asturias. Cerramos el año 2005 con un total de 4.679 explotaciones inscritas (4.551 de cría y cebo, y 128 solo de cebo), lo que viene a representar en torno al 23% de las explotaciones ganaderas asturianas, sin asignación de cuota lechera. Las explotaciones de "cría y cebo" mantienen inscritas en los Registros de la IGP, una media de 60.000 vacas reproductoras/año pertenecientes a los tres grupos raciales aptos, Asturiana de los Valles, Asturiana de la Montaña y cruces entre sí, representando esta cifra el 43% de las reproductoras de aptitud no lechera presentes en el Principado de Asturias. De estas vacas nacieron en el año 2005, un total de 52.600 terneros (26.620 machos y 25.980 hembras), que constituyen la población susceptible de ser amparada por la marca "Tertera Asturiana", siempre que cumplan los requisitos exigidos por el Consejo Regulador, en aplicación de su Reglamento. ●

CUADRO I. I.G.P. Tertera Asturiana. Resumen de algunos datos significativos.

	2002*	2003*	2004*	2005*
Nº ganaderías totales	4.162	4.293	4.550	4.679
Nº cebaderos	76	100	114	128
Nº mataderos autorizados	10	10	10	10
Nº salas de despiece	10	12	13	14
Nº carnicerías (con venta exclusiva)	198	190	176	206
Nº reproductoras		55.202	58.389	58.408
Nº animales marcados (canales certificadas)	11.074	10.862	14.895	16.090
Kg comercializados	2.755.386	2.717.342	3.721.745	3.984.297
Precio medio anual pagado a productor (euros/kg)	4,86	4,81	4,62	4,61
Valor de lo comercializado por el productor (euros)	13.391.175	13.070.819	17.194.461	18.367.609

* Datos a fecha 31 de diciembre.