

Aprendiendo del sector vacuno de carne irlandés



La Interprofesional de la Carne de Vacuno Autóctono de Calidad organizó un viaje técnico del 12 al 17 de octubre para conocer el mercado irlandés.

Esta actividad se ha realizado gracias a la ayuda del Plan Marco del MARM, y en ella han participado profesionales de las distintas IGP o marcas de calidad españolas representadas en INVAC.

I. Alonso y B. Isabel

Dpto. de Producción Animal.
Facultad de Veterinaria.
Universidad Complutense
de Madrid.

Irlanda, con una población de 4,3 millones de habitantes, cuenta con una gran tradición agropecuaria y una climatología singular con precipitaciones en torno a 800-1.200 mm³. Ocupa un territorio de 70.273 km², de los que 4,1 millones se dedican a la agricultura y ganadería, y un 80% es pasto. El sector agrario irlandés supone un 10,5% del PIB del país y emplea al 11% de la población.

Las granjas irlandesas se caracterizan por una superficie media de 32 ha. Debido a esta gran extensión, el pilar de la alimentación del ganado es el aprovechamiento del pasto en verano, y el uso de forrajes o ensilados de fabricación

propia, junto con piensos, cuando se estabula en invierno.

Irlanda es un país eminentemente exportador de carne de vacuno, ya que sólo utiliza para autoconsumo un 7% de su producción, y el 93% restante lo exporta mayoritariamente al Reino Unido, seguido de países de la Europa Continental y una pequeña parte a países como Rusia, Egipto y otros (Figura 1).

La cabaña ganadera de vacuno es de unos 6,5 millones de cabezas de las que 2,25 millones son vacas, la mitad de leche y la otra mitad de carne. Las razas en pureza son escasas, porque la mayoría de los animales que se crían son híbridos. Una peculiaridad del mercado irlandés es que la F1 de un cruce de dos razas en pureza distintas se considera puro, con lo que una carne etiquetada como Angus puede ser de un animal sólo de madre o padre Angus. La causa principal de hacer cruces es adaptar mejor los animales al clima irlandés y así aumentar su rendimiento.

En cuanto al precio de la carne, en 2008 el la de ternera fue de 3,22 euros/kg

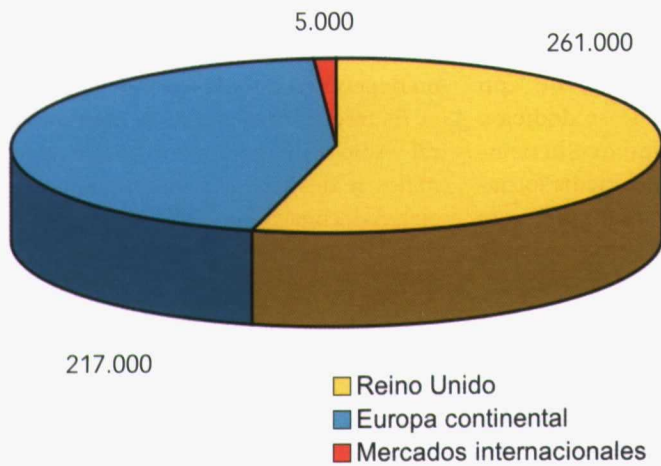


Figura 1. Destino de las explotaciones de carne de vacuno irlandesa en el año 2008 (toneladas). Fuente. Bord Bia.

“Irlanda utiliza para autoconsumo un 7% de su producción de carne de vacuno y el 93% restante lo exporta

y el de añojo, 3,17 euros/kg, aunque la de vaca bajó considerablemente hasta 2,67 euros/kg.

A lo largo del viaje (Figura 2) se analizaron todos los puntos de la cadena de producción del vacuno de carne. Así, se visitaron granjas de nodrizas híbridas y de raza Angus en pureza, cebaderos, y dos de los mataderos más importantes en cuanto a volumen de sacrificios, Kepack y AIBP, junto con sus salas de despiece. Finalmente, el grupo tuvo la oportunidad de ver el eslabón final de la cadena con la visita a carnicerías tanto tradicionales como de grandes superficies e hipermercados. Otra visita destacada fue la realizada al centro de investigación Teagasc.

Una de los encuentros más interesantes fue la reunión con Bord Bia, el Instituto Regulador de la calidad de la carne de vacuno irlandesa, así como la entrevista con una de las parlamentarias europeas irlandesas, M. McGuinness, experta en ganadería y agricultura, con la que la representación española pudo conversar sobre las ayudas de la UE, el futuro de la PAC y otros temas de candente actualidad.

Producción en campo

Desde el punto de vista productivo, Irlanda es un país con una gran cantidad de recursos naturales, que aprovecha para alimentar a su cabaña ganadera (la ganadería semiextensiva o semiintensiva es la forma de producción típica), dotando a sus carnes de un color, sabor y bouquet especial. >>

GRUPO
TATOMA

Nueva gama de autopropulsados verticales de dos sinfines y de picadoras de paja



Máquina presentada en la última edición de CIMAG (SILLEDA 09)



INGENIERIA Y MONTAJES MONZÓN S.L.
(INMOSA)

Polígono Industrial Paules 53-55
22400 Monzón (Huesca) España

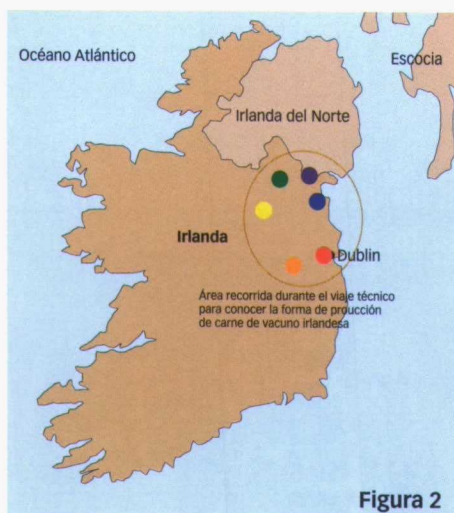
Tel: 974 401 336 Fax: 974 400 670

Internacional. Tel: +34 974 401 336 Fax: +34 974 400 670



inmosa@grupotatoma.com
www.grupotatoma.com




Figura 2

- Supermercado Superquinn
- Carnicería y explotación de vaca nodrizas
- Matadero KEPAK y sala despiece
- Supermercado Supervalu y Cebadero
- Matadero AIBP y sala despiece
- Explotación Angus y reunión Bord Bia
- Centro de testaje y Centro investigador

Nodrizas

Una granja de vacas nodrizas típica suele poseer unas 15 cabezas de ganado, con lo que el ganadero no sólo se dedica a cuidar su explotación, sino que lo compatibiliza con otro trabajo a media jornada. La pureza racial no caracteriza a este tipo de explotaciones, sino más bien la presencia de híbridos, donde se cruza un animal de aptitud lechera (Frisona o Simmental) con otro de buenas características cárnicas, como Limousine, Azul Belga, Angus u otras, según se busque animales de maduración temprana o tardía.

Este híbrido presenta una buena capacidad maternal y buena producción lechera para amamantar al ternero y además dota a su cría de buenas características cárnicas, para conseguir una GMD e IC adecuados.

Estas explotaciones en la época otoñal e invernal deben mantener a los animales estabulados durante al menos 5 meses. En este tiempo los animales son alimentados a base de ensilados o mezclas Unifeed que los ganaderos preparan con las materias primas sembradas y recolec-

tadas durante el año, con lo que los costes de alimentación son bastante bajos al no depender tanto de los concentrados.

Es frecuente el uso de la monta natural y sólo un pequeño porcentaje de animales se destinan a inseminación artificial. Así, consiguen unos índices del 90% de fertilidad y unos 10 partos en la vida de la vaca.

Respecto a la sanidad, sólo tienen obligación de realizar los controles oficiales de Tuberculosis y Brucelosis.

Cebaderos

El cebadero irlandés no difiere demasiado de los españoles: se trata de una instalación de tipo intensivo con corrales para grupos de 10-15 animales separados por pasillos de alimentación. Los animales se agrupan según edad y peso, para ajustar la ración y cubrir más eficientemente sus necesidades.

En el cebadero visitado, los animales permanecían unos 120 días, se traían con un peso inicial de 450-500 kg, con una clasificación de la canal de tipo U3, para llegar a 750 kg de peso vivo final.

La principal diferencia entre España e Irlanda es la alimentación; la base irlandesa es una mezcla Unifeed con ensilados, heno y cereales, mientras que en la española se hace un acabado a base de concentrado. Así, sus datos productivos se encuentran en torno a una GMD = 2 kg/día y un IC = 7.

Diferencias en la alimentación

El consumo medio diario de un ternero en cebo en sistemas intensivos es de 7-8 kg de pienso y aproximadamente 2-3 kg de paja y la ganancia media diaria de terneros cruzados puede alcanzar el valor de 1,3 kg (**Cuadro I**).

En el caso irlandés, los trabajos en mejora genética y la disponibilidad de ensilados de muy buena calidad a bajo precio favorecen la obtención de mejores índices productivos a menor coste. Los machos se sacrifican con 15 meses y las hembras con 21-22 meses. La GMD se sitúa en 1,8 kg (machos) y 1,4 kg (hembras) en el periodo de cebo (**Cuadro II**).

La investigación: pilar fundamental de la carne de calidad irlandesa

Existe una gran diferencia entre la planificación de la investigación en Irlanda y en España. Los programas de investiga-

Cuadro I. Características medias de los piensos comerciales de cebo intensivo de terneros utilizados en España (García Rebollar et al, 2008)

	Iniciación Mamones	Adaptación Pasteros	Crecimiento (≥200 kg PV)	Acabado (≥350 kg PV)
UFC (UF/kg)	0,99-1,00	0,95-0,98	1,00-1,02	1,02-1,05
Proteína Bruta (%)	18-20	12-15	15-16	14-15
Grasa Bruta (%)	3-5	3-5	3-6	4-6
FND (%)	10-15	30-35	15-25	15-25
FAD (%)	5-10	15-25	-	-
Almidón (%)	30-35	25-30	30-40	35-45
PDIE (%)	11,5-12,5	11-12	10,5-11,5	9,5-10
PDIN (%)	11,5 - 12,5	11-12	10,5-11,5	9,5-10
Calcio (%)	0,8-0,9	0,8-0,9	0,7-0,9	0,7
Fósforo (%)	0,40	0,40	0,35	0,35

Cuadro II. Características medias de la alimentación recibida por el ganado vacuno de cebo en Irlanda.

	450 kg PV	490 kg PV	545 kg PV
ME (MJ/kg)	12,39	12,39	12,60
Materia Seca (%)	62,5	57,4	63,7
Proteína Bruta	14,3	12,5	13,6
Grasa Bruta (%)	3,4	2,6	2,9
FND (%)	31,2	22,4	21,2
Almidón (%)	30,7	44,4	46,9

ción están centralizados, con objetivos concretos e impulsados por todos los eslabonamientos de la organización productiva.

Así, la calidad de la carne irlandesa es certificada y controlada por Bord Bia, la agencia estatal responsable del desarrollo, marketing y control de productos de ganadería, agricultura y horticultura irlandesa.

Bord Bia trabaja con ocho puntos básicos que aseguran la calidad de sus productos desde el origen en granja. Éstos son:

- Identificación y trazabilidad del animal.
- Uso de medicación veterinaria controlada.
- Alimentación animal.
- Sanidad animal y nutrición.
- Transporte animal.
- Cuidado del animal.
- Protección del medio ambiente y sostenibilidad.
- Seguridad en la granja.

Sólo las granjas que cumplen estos requisitos pueden llevar el certificado de calidad que otorga Bord Bia.

En el proceso de faenado y despiece de las canales los puntos a controlar son:

- Selección en línea.
- 21 días de maduración en cámara.
- Maduración en seco.
- Entreverado en la carne.
- Seleccionar las piezas cárnicas por color.
- Asegurar la trazabilidad durante todo el proceso.
- Cuidar el embalaje.

Las carnes presentes en más supermercados y en mayor número de países son irlandesas

En materia investigadora, el grupo visitó Teagasc, el Centro de Investigación de la Carne Irlandesa. Esta organización, dividida en diferentes sectores, tiene un servicio de investigación en vacuno de carne.

Su principal objetivo es mejorar los métodos para convertir la hierba en >>



www.gandagro.com

GandAgro 2010

I Salón Monográfico de la Ganadería y la Agricultura

Feira Internacional de Galicia

4 - 6 de marzo





La eurodiputada irlandesa M. McGuinness recibió a los participantes en el viaje.

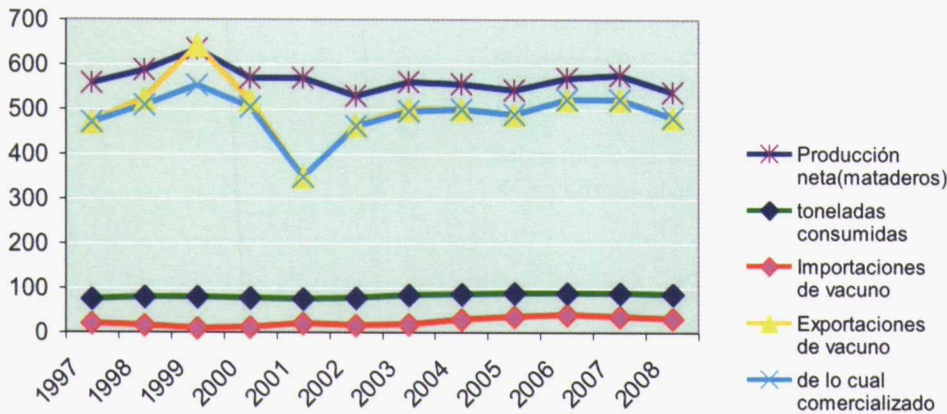


Figura 3. Evolución de la producción, exportación y comercialización de la carne en Irlanda (datos expresados en miles de toneladas). Fuente. MARM.

carne. El centro está dotado de 250 ha de superficie con instalaciones y 250 ha de pasto, así como 1.200 animales, y cuenta con el apoyo de cuatro laboratorios distintos destinados a análisis de sangre, nutrición, forrajes y tejidos.

El llamado “Beef Sistem” intenta desarrollar diversas líneas de producción en función del origen de los animales. Otro sector interesante es el dedicado a genética y razas, que trabaja en un nuevo sistema para dar un índice a la carne, diferente al sistema europeo de clasificación de canales SEUROP, para valorar directamente la carne vendible.

Otro sector destacado es el dedicado a estudiar la respuesta fisiológica de los animales, sometiéndolos a diversos estímulos de estrés como el alojamiento diferente, el transporte, la forma de deste-

te, etc. y así observar como influye en el comportamiento animal y en la calidad de la carne.

No podía faltar un sector dedicado a la sostenibilidad del medio ambiente, donde buscan soluciones a las emisiones animales de metano y las posibilidades del metano como energía renovable.

Sacrificio y despiece

El tamaño de los mataderos en Irlanda es acorde con el volumen de animales que mueven (Figura 3). Estos se caracterizan por estar altamente tecnificados y modernizados. Los centros de producción funcionan a través de la compra de ganado a externos, pagando al ganadero el mismo día del sacrificio (a diferencia con España). No existe planificación sobre el número de animales que se sacrificarán al día, porque es el ganadero el que decide el día y momento de sacrificio sin ningún tipo de intervención o intermediario.

En Irlanda, hay tres empresas principales de sacrificio y procesado de la carne, de las que se visitaron dos: Kepack y AIBP.

La trazabilidad durante la cadena de sacrificio y despiece se controla a través de lectores de códigos de barras que permiten identificar al animal desde que entra en el matadero. Uno de los aspectos más llamativos de estos centros es que no importa el grado de suciedad con que los animales entran en la sala de sacrificio, aspecto que en España se cuida muchísimo para disminuir la posible contaminación microbiológica de la carne en el faenado y despiece.

Uno de los centros de sacrificio mostró un sistema de procesado de la carne de origen sueco que consigue un aprovechamiento máximo de la canal. Se trata de un sistema de alta tecnología que puede realizar cientos de cortes distintos y así seleccionar el más adecuado según el gusto del cliente al que va destinado esa canal. Una ventaja importante de este novedoso sistema es que aumenta la higiene durante el faenado y despiece, porque la carne no se toca hasta el embalaje.

Comercialización

La producción de carne de vacuno irlandesa ha disminuido ligeramente en el último año como se puede observar en >>

BIOSAF cambia de nombre y se convierte en ACTISAF



Para reafirmar las cualidades
de la levadura viva más reconocida en Europa.

Lesaffre Feed Additives, a través de Development of Animal Nutrition (DAN) su distribuidor para España y Portugal, ofrece ahora su gama levaduras vivas *Saccharomyces cerevisiae* bajo el nuevo nombre de marca de ACTISAF Sc 47.

ACTISAF Sc 47 es la única levadura viva europea autorizada para un número tan elevado de especies

animales. Esta distinción es otra prueba de su eficacia. Utilizando una única levadura, puede cubrir las necesidades nutricionales de todo tipo de rumiantes... Lesaffre Feed Additives, la división de nutrición animal del Grupo Lesaffre, desarrolla productos innovadores y eficaces que cubren todas las expectativas de sus clientes.



c/ Uruguay, 31 - 1ªA - 28016 madrid - ESPAÑA
Tel. : +34-915 198 638 - Fax : +34-914 164 401
Email : dan@dan-sp.com

LFA LESAFFRE
FEED ADDITIVES



Etiquetado de carnes de calidad.



Trazabilidad asegurada mediante ADN.

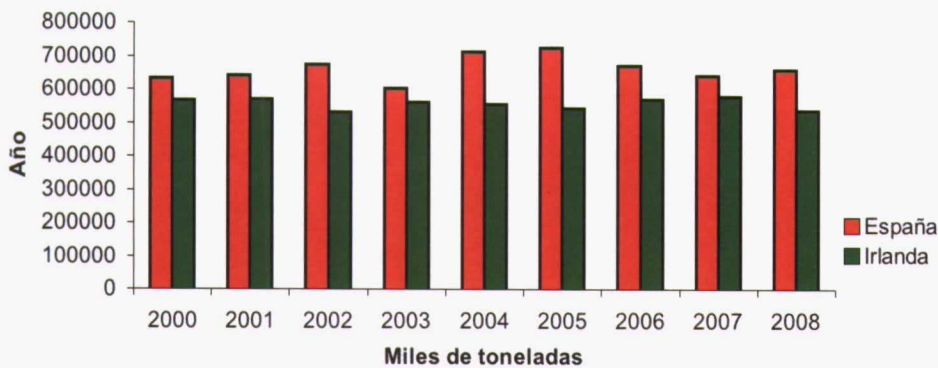


Figura 4. Comparativa de producción de carne de vacuno entre España e Irlanda. Fuente. MARM.

la Figura 4. Además es inferior a la producción española; sin embargo, la producción cárnica y lechera representan alrededor del 60% de la producción agroganadera total.

Irlanda es el mayor exportador de carne de vacuno del hemisferio Norte, y por lo tanto depende de las relaciones comerciales con otros países para poder dar salida a todo su stock. Esto que podría ser una debilidad por ese grado de dependencia, es una fortaleza porque el productor irlandés se esmera al máximo en garantizar productos de calidad al consumidor extranjero, adaptado a sus gustos y exigencias.

Otro hecho destacable es que no sólo presta atención a su exportación sino también al autoconsumo, donde potencia el consumo de carne de origen nacional con las denominaciones de “carne irlandesa”, etiquetando sus productos con

sellos que garantizan el origen al consumidor.

Con la actual situación de crisis real que se está viviendo, el gobierno y los productores irlandeses generan etiquetados de calidad, certificados por Bord Bia. Estos certificados son utilizados por los productores irlandeses para asociar, de forma inequívoca, la idea de calidad con la imagen de su tierra. Así, el consumidor irlandés sabe que su carne es de vacas de nacionalidad irlandesa que han sido alimentadas con pastos irlandeses. Sin embargo, estos sellos desaparecen en la carne exportada porque estudios de mercado han comprobado que la venta del producto se hace más difícil en otros países cuando se sabe que la carne no es de origen nacional.

Además del sello de calidad “carne irlandesa” existen otros sellos de calidad como son los que aparecen en las piezas cárnicas o productos fileteados que informan al comprador del origen genético de esa carne, indicándonos su raza y a veces incluso su sistema de producción, especialmente en la raza Angus y Hereford. Esto ayuda a diferenciar las carnes de calidad y a presentar al consumidor un producto con valor añadido para los paladares o compradores más exigentes.

Sin embargo estos etiquetados valorados sobre todo por el comprador de las grandes superficies o hipermercados pierden fuerza frente al comprador de pequeñas localidades, que realiza su compra en las carnicerías tradicionales y que valora la cercanía del vendedor y la tradición de su establecimiento. ■