



Las Carnes de Calidad Asegurada en Castilla y León

Por: Antonio José García Díez*

En los últimos años han surgido en el mercado europeo de carnes una serie de problemas relacionados con la calidad de las carnes y con la seguridad de su consumo que han minado la confianza del consumidor y se ha traducido en un notable descenso del consumo, especialmente en el vacuno, que en el caso español se sitúa ya en los 10-11 kgs/hab/año, a la cola del resto de países comunitarios.

PROBLEMAS CON LA CALIDAD DE LAS CARNES

En la mente de todos está que el problema viene de lejos, al menos desde la utilización fraudulenta de los finalizadores o anti-tiroideos que "aguaban la carne y rezumaba espuma al cocerla o freirla", pasando por los hormonales que disminuían grasa, aumentaban músculo y blanqueaban las carnes pero daban una "calidad diferente de las carnes", hasta la actual utilización de los B-agonistas

(*) Veterinario. Director de GIRESA PALENCIA. Profesor de la ETSIA de Palencia.

**12 productos
en busca de
identidad**

**El final de la
carne anónima**

o repartidores de la energía que, al margen de sus indudables ventajas zootécnicas y de mejora de la rentabilidad de la producción de carne, producen carnes más duras, y para mayor preocupación sanitaria, pueden llegar a producir "intoxicaciones" en los consumidores por un empleo incorrecto de los mismos.

Si a todos estos problemas de calidad, y de sanidad, añadimos el último escándalo

(hasta la fecha, claro) del gravísimo asunto de las "vacas locas" en el Reino Unido y su posible difusión al resto de Europa y su previsible inclusión de las "encefalopatías espongiiformes animales" entre las enfermedades transmisibles al hombre -Zoonosis-, y los graves problemas que está causando la Peste Porcina Clásica en varios países comunitarios. No es de extrañar que el consumidor europeo de carnes esté expectante y receloso de los sistemas de control oficiales actuales y exija que se revisen y refuercen en la medida que sea precisa para garantizar y asegurar su calidad.

MEDIDAS DE CONTROL DE LA ADMINISTRACION

Las Administraciones comunitarias, nacionales y autonómicas están recogiendo el guante lanzado por los consumidores y han puesto en marcha una serie de medidas legislativas para restablecer la confianza en el consumo de las carnes: desde la prohibición expresa de la utilización de todas esas sustancias con sanciones no sólo administrativas sino penales, pasando por medidas



drásticas para impedir la difusión de las encefalopatías espongiformes animales, sacrificios masivos de porcinos para erradicar de nuevo la PPC, programas de identificación exacta de los animales de abasto, implantación de los sistemas ARYCPC y de los autocontroles empresariales, medidas varias para proteger los productos de calidad reconocida y avalada, hasta la exigencia del etiquetado obligatorio de las carnes frescas a partir del año 2000.

En el convencimiento de que la protección de la calidad con medidas estrictamente nacionales o regionales son poco eficaces en un mercado europeo abierto, la Unión Europea ha lanzado una acción informativa sobre los sistemas de protección de la calidad de los productos agroalimentarios que pueden ampararles a nivel europeo, teniendo como objetivos favorecer la diversificación de la producción agroganadera, estimulando a los productores que comercialicen productos con un valor añadido indudable, y proporcionando a las denominaciones registradas una protección jurídica efectiva a escala europea.

EL LEMA de la Compañía no puede ser más sugerente: "SI SU PRODUCTO TIENE UNA HISTORIA, ES VD QUIEN TIENE QUE

CONTARLA", pues está muy claro que por mucho que impulse y estimule la Administración, son los empresarios y los demás agentes del mercado los que deben conducir la locomotora de la calidad.

DISPOSICIONES PARA LA PROTECCION DE LA CALIDAD DE LA CARNE

Estos sistemas de protección europeos, que complementan los tradicionales españoles de las "denominaciones de origen" y las "denominaciones específicas", fueron plasmados en sendos Reglamentos CEE, que como ya es sabido, son directamente aplicables en todos los Estados miembros desde su promulgación, y son los siguientes:

- Rto (CEE) nº 2092/91 sobre la producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios.

- Rto (CEE) nº 2081/92 relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimentarios.

- Rto (CEE) nº 2082/92 relativo a la certificación de las características específicas de los productos agrícolas y alimenticios.

En su virtud y al amparo de dichas disposiciones, las respectivas CCAA han ido

dictando medidas legislativas sobre la "Protección de la Calidad de los Productos Alimentarios", entre otras la de Castilla y León, que ha determinado que los productos alimentarios podrán ser amparados por una o más de las siguientes denominaciones:

- a) Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P.)
- b) Indicaciones Geográficas Protegidas (I.G.P.)
- c) Certificación de características Específicas.
- d) Producción -ecológica.
- e) Alimentos Tradicionales.
- f) Artesanía Alimentaria.

No es mi propósito en esta ocasión reflexionar sobre lo que puede y debe ampararse bajo cada una de estas denominaciones, remitiendo al lector interesado, a la lectura detallada de tales disposiciones legales, sino repasar brevemente lo que se ha hecho y lo que se está realizando en nuestra Comunidad Autónoma sobre el control de la calidad asegurada de las carnes y productos cárnicos de Castilla y León.

LOS SISTEMAS "QUALITY ASSURENCE" EN LA UNION EUROPEA

Primeramente, me permito resumir en el

Cuadro I

LAS CARNES DE "CALIDAD ASEGURADA" (QUALITY ASSURANCE)	
A. Holanda:	S.K.V. = Fundación de garantía de calidad del vacuno "I.V.I." = "Integrated Veal Information"
B. Reino Unido:	F.F.B. = "Food From Britain" M.L.C. = "Meat and Livestock Commission" ⇒ Diversas Marcas
C. Dinamarca:	Clasificación objetiva de canales porcinas ⇒ Fat - O - Meat'Er Ultra FOM MQM
D. Irlanda:	C.B.F. = Oficina Irlandesa del Ganado y Carnes Q.I.B. = "Quality Irish Beef"
E. Alemania:	C.M.A. = "Centrale Marketinggesellschaft..."
F. Bélgica:	O.N.D.A.H. = Marca "Belg"
G. Francia:	Interbev Ofival ⇒ Diversas marcas = "Trazabilidad"
H. Estados Unidos:	"U.S. Meat Export Federation" B.Q.A. = "Beef Quality Assurance Program"

Cuadro II

LAS CARNES DE "CALIDAD ASEGURADA" EN ESPAÑA : "ALIMENTOS DE ESPAÑA"	
I. Promovidas por las Comunidades Autónomas:	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Alimentos de Extremadura ▶ Alimentos de Castilla y León ▶ Alimentos de Cataluña ("Catalonian Quality Foods") ▶ Alimentos de Andalucía ▶ Aragón Calidad Alimentaria ▶ Label Vasco de Calidad ("Kalitateko Euskal Okela") ▶ Carne de: Galicia - Asturias - Cantabria - Etc.
II. Promovidas por Asociaciones Ganaderas:	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Carne de Ávila - D.E. ▶ Carne de Morucha - D.E. ▶ Ternera de Aliste ▶ Carne de Cervera ▶ Ternera Gallega - D.E. ("La Carne con Carné") ▶ Carne de la Montaña de León
III. Promovidas por Interprofesionales:	ASOVAC ⇒ Programa C.L.A.R.A.
IV. Promovidas por Empresas Particulares:	GABRICARN (Purina) - PRYCA - ALCAMPO - HIPERCOR - CONTINENTE - EROSKI
Notas: Auditorías Externas y Autocontroles Controles Oficiales Paralelos	

cuadro I algunos de los más importantes sistemas y organismos que otros países de nuestro entorno tienen establecidos desde hace algún tiempo, y nótese que TODOS controlan y promocionan comercialmente las carnes de su país en conjunto, de TODO el país (cordero irlandés, carnes de Alemania, temera holandesa, vacuno de Francia, etc).

LAS CARNES DE CALIDAD ASEGURADA EN ESPAÑA

Asimismo, en el cuadro II resumo las distintas opciones presentes en el panorama español en relación con los Alimentos en General (I) y con las carnes de vacuno en especial (II-III-IV), que son siempre las más problemáticas.

LAS CARNES DE CALIDAD CONTROLADA EN CASTILLA Y LEÓN

En el cuadro III se hace un esquema de las distintas carnes frescas y productos cárnicos de Castilla y León que ya están amparados bajo alguna denominación de calidad o que están en fase de conseguirla.

Intentaré sintetizar lo preciso para no dispersar la atención del lector y daré un breve repaso a los esfuerzos que se están realizando en nuestra C.A. para proteger y promocionar las "Carnes de Calidad Asegurada".

Cuadro III

CARNES DE CALIDAD CONTROLADA DE CASTILLA Y LEÓN

DE VACUNO:

- Carne de Avila (D.E.)
- Carne de Morucha de Salamanca (D.E.)
- Carne de Vacuno Extensivo de Calidad.
- Carne de Cervera-Calidad.
- Carne de la Montaña de León.

DE OVINO:

- Lechazo de Castilla y León (I.G.P.)
- Lechazo Churro - Colechu

DE PORCINO:

- Cochinillo de Arévalo

PRODUCTOS CARNICOS:

- Jamones y Paletas de Ibérico (D.O. Guijuelo)
- Cecina (d.E. Cecina de León)
- Botillo (en trámite, Botillo del Bierzo).

CARNE DE AVILA:

Por Orden de 04-12-90 se aprobó el Reglamento de la Denominación específica Carne de Avileño, posteriormente modificado por Orden de 10-11-93 como "carne de Avila". Dicha carne procederá únicamente de la raza Avileña-Negra Ibérica, alimentada en régimen extensivo y complementada con piensos autorizados por su Consejo Regulador. Produce tres tipos de canales: ternera, añojo y novillo, su zona productora es muy amplia y también las zonas de elaboración-sacrificio, todo ello bajo estrictos controles.

Desde la salida de sus carnes al mercado a finales de 1991 el incremento del número de animales inscritos en sus registros y de carnes comercializadas ha sido constante, aunque el Consejo apuesta más por mantener la calidad -(que definen como carne brillante, roja, firme al tacto, sabrosa y tierna)- que por lanzarse a promocionar desordenadamente su consumo.



CARNE DE MORUCHA

En 1992 se presentó la solicitud, documentación y estudios que avalan la viabilidad de la D.E., y culminó con la publicación del Reglamento de la D.E. "Carne de Morucha de Salamanca" con las ordenes de 10-01-94, 10-02-95 y 22-06-95 que la ratifica. Los primeros productos salen al mercado en noviembre del 94 y desde entonces su crecimiento es constante. Los controles que efectúan son administrativos (sobre las ganadería, los cebaderos, los mataderos, las salas de despiece y las carnicerías), organolépticos y analíticos, y los avalan desde la Estación Tecnológica de la Carne de Castilla y León y desde la Facultad de Veterinaria de León, entre otros.

Defienden las carnes procedentes de la raza Morucha, productora de carne de calidad en los terrenos de encinares y robledales del campo charro, generando una carne roja y natural a partir del aprovechamiento de recursos naturales (pastos, rastrojeras, matorral, ramón, etc) en el ecosistema de la dehesa y en pastoreo permanente, que proporciona carne con gran finura de sus fibras musculares, escasa formación de cúmulos grasos y con sazidez y aroma diferenciados. Comercializa tres tipos de canales: ternera, añojo y novillo.



CARNE DE VACUNO EXTENSIVO DE CALIDAD

Tras varios años de esfuerzo y dedicación por mantener la calidad de una carne exclusivamente natural de reconocido prestigio, los criadores y ganaderos de las Razas Puras Autóctonas Avileña Negra Ibérica, Morucha y Retinta, se han agrupado bajo las siglas "V.E.C." (Carne de Vacuno Extensivo de Calidad). El objetivo principal de esta colaboración es establecer una imagen definitiva de los productos de calidad, logrando de ese modo un mayor rigor en el control, elaboración y producción de la carne de vacuno. Esta colaboración, avalada por los Consejos Reguladores y Asociaciones Nacionales de Criadores de las tres razas, permitirá que el consumidor pueda diferenciar y reconocer el origen, calidad y exquisito sabor de la "Carne de Vacuno Extensivo de Calidad".



FINANCIADO CON LA PARTICIPACION DE LA COMUNIDAD EUROPEA



CARNE DE CERVERA -CALIDAD-



Está ya funcionando el Proyecto "Carne de Cervera-Calidad" que promueve una Sociedad Cooperativa de la Montaña Palentina (CAMP) formada por productores, mataderos, carniceros, restaurantes, asociaciones de consumidores. Entienden que la calidad de esas carnes es consecuencia directa del proceso de crianza del ganado que se realiza siguiendo ciclos naturales: el temero lactante permanece junto a la madre unos seis meses desde su nacimiento, y a partir del destete su alimentación será a base de forrajes, heno, veza y cereales naturales. La combinación de clima y altitud proporcionan unos pastizales de excelente calidad que constituyen la base de la alimentación natural del ganado.

Las carnes que promocionan llevan unos marchamos de diferentes colores: amarillo para la "temera lechal", de 6 meses y 140 kgs canal máximo, azul para la "temera tradicional" de 9 meses y 200-230 kgs canal máximo para hembras-machos, y rojo para "ternero de 10-11 meses" y 300 kgs como máximo.

CARNE DE LA MONTAÑA DE LEÓN

Está asimismo en marcha el "Proyecto Complejo Integral Cárnico para la Montaña de León" que promueve el Grupo EULEN y su presidente David Álvarez -Bodegas Vega Sicilia. En principio la nueva red integrará a 1500 explotaciones ganaderas de la zona, y están montando ya una serie de instalaciones industriales (matadero de vacuno, sala de despiece, red de distribución, envasado

COMPLEJO
INTEGRAL
CÁRNICO
PARA LA MONTAÑA
DE LEÓN

de alta tecnología, etc). En un principio pretenden facturar unos 350 millones de ptas/año, que en 3-4 años alcanzarán los 1.000 millones/año; la producción inicial será de unas 450 tm/año para llegar a las 1.300 tm en 3-4 años siguientes.

Las vacas pastarán en el campo, conforme es tradición en la montaña leonesa, y se pretende también comercializar ternera lechal, carne de buey, hoy día casi desaparecido, ternera tradicional, novilla y vaca de calidad. Los promotores del proyecto buscan una Denominación de Origen o similar y encomendarán el control de la calidad a la Universidad de León.

TERNERA DE ALISTE

La Asociación para la promoción de la Ternera de Aliste (APTA) ha presentado ya su Reglamento en la Consejería de Agricultura para su aprobación como Marca de Calidad. Pretende agrupar a los ganaderos de Aliste-Tábara-Alba-Sanabria-Sayago que crían las Razas Autóctonas Alistana-Sanabresa y Sayaguesa y sus cruces con Parda, Charolesa y Limousina en condiciones ambientales muy específicas, esperando producir al año más de 6.000 terneros selectos que pretenden comercializar amparados bajo esa solicitada "marca de calidad" o similar.

LECHAZO DE CASTILLA Y LEÓN

En Castilla y León se encuentra la mayor cabaña ovina de España, en su mayoría de aptitud lechera, con unos 6 millones de cabezas que proporcionan unos 2,8 millones de cabezas sacrificadas al año, de las cuales el 65-70% son corderos lechales con pesos canal de 5-8 kgs. Esta realidad es la que ha impulsado a un grupo numerosos de ganaderos-mataderos-restauradores-técnicos a promover, y conseguir, una norma específica de calidad que ampare a ese productor genuinamente castellano, que se ha plasmado bajo la fórmula legal de "Indicación Geográfica Protegida Lechazo de Castilla y León", amparado ya por el Reglamento CEE 2081/92 y que está funcionando hace escasamente 1 año (Orden de 28-05-75 que aprobó su Reglamento y Consejo Reg.).

La zona de producción abarca gran parte de Castilla y León, las Razas que acoge son churra-castellana-ojalada, existen registros de ganaderos y de mataderos, y los "Veedores" controlan todo el proceso desde el nacimiento de los lechazos hasta su sacrificio, clasificación y marcado con un marchamo metálico indeleble y resistente al asado, para que pueda comprobarse en el pro-

pio plato del asador o restaurante la procedencia de dicho lechazo. Los animales tendrán una edad de hasta 35 días, las canales pesarán entre 4,5-7 kgs sin cabeza ni asadura o de 5,5-8 kgs con ellas, en ambos casos recubiertas con el epiploon a modo de manto, y solo se admitirán canales de determinadas proporciones armónicas, con la grasa justa, de color blanco nacarado y sin defectos orgánicos ni de faenado en matadero.

Conozco de primera mano la seriedad de los planteamientos de la I.G.P., pues he participado desde el principio en la elaboración de las normas de calidad, y el matadero de mi trabajo ha sido el primero en sacrificar y poner en marcha la I.G.P., y les auguro un espléndido crecimiento, a pesar de las enormes dificultades que supone promover estas iniciativas en carne fresca y en canales de estas características y prácticas culinarias.



LECHAZO CHURRO

Desde hace varios años, la ANCHE y su cooperativa de comercialización de lechazo COLECHU vienen promoviendo con éxito notable una marca de calidad propia para "el lechazo churro" ("el lechazo de oro", "el de la malla", etc) sobre la que mantienen controles muy rigurosos: desde la propia explotación necesariamente inscrita en los Libros Genealógicos correspondientes, pasando por la recogida y transporte al matadero, esmerado sacrificio en un reducidísimo número de mataderos (entre ellos y principal, el de mi trabajo), clasificación rigurosa de las canales, y marcado-etiquetado de las canales "con marca", a las que posteriormente se las recubre con una malla específica.

