Carne de cordero de calidad diferenciada

Análisis de la evolución de sus producciones en España

Alejandro Vicente.
Redacción. *Mundo Ganadero.*

Nuestro país siempre se ha caracterizado por una gran tradición en la producción de carne de cordero. En los últimos años se están desarrollando diferentes iniciativas con el fin de dar a conocer su calidad y variedades, aportando un valor añadido.



Aunque los censos de ganado ovino han sufrido oscilaciones importantes en los últimos años, en parte motivadas por nuestra integración a la Comunidad Económica Europea y la posterior adaptación a la Política Agraria Comunitaria (PAC), en la actualidad se puede afirmar que el sector se encuentra relativamente estabilizado. Bien es cierto que existe toda una serie de incertidumbres que deberán despejarse a corto y medio plazo; no se debe perder de vista cuestiones como la aplicación de la nueva PAC y la elevada edad media de la mayoría de los productores. Sin embargo, salvo que la puesta en práctica de la nueva política comunitaria no sea muy afortunada, el horizonte se puede considerar como relativamente optimista.

No olvidemos que partimos de una situación en las que las producciones son ligeramente deficitarias con respecto a la demanda interna, que se sitúa en torno a 6,5-7 kg por persona y año sin contar con el consumo rural no controlado. Estos datos de partida pueden hacer pensar en que una de las vías a explotar es fomentar el consumo de esta carne, pues por un lado, no es muy elevado (en el porcino por ejemplo, se acerca a 70 kg por persona al año) y por otro está muy ligado a celebraciones y festividades, especialmente en Navidad. Es muy probable que el secreto del éxito radique en romper esta tendencia estacional. De esta forma, ya se pueden encontrar nuevas presentaciones de esta carne, fáciles de preparar y aptas para consumir en cualquier época del año, incluso en bocadillo.

Tal y como se indicaba, la producción de carne de cordero en nuestro país es más que notable con respecto a la de los otros estados que componen la Unión Europea. Solamente el Reino Unido nos supera en el volumen de carne total producida. No obstante hay que señalar que existen grandes diferencias, pues el tipo de carne preferido en España se corresponde con canales mucho más ligeras y menos engrasadas, especialmente en lo que se refiere al cordero lechal. Por tanto, el tejido productivo existente y las estructuras de comercialización pueden considerarse, a pesar de sus carencias, consolidadas. De todas formas en los próximos años seguiremos asistiendo a una reducción

CUADRO I. Evolución de los participantes inscritos en el Consejo Regulador de la IGP Cordero Manchego.

	1996 a 1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004 (#)
Nº ganaderías	120	174	197	228	275	364	460
Nº ovejas	104.793	149.728	158.754	196.733	242.031	319.628	341.540
Nº de Cebaderos	6	10	10	12	14	16	17
Nº de Industrias (*)	3	6	7	8	10	13	14
Nº de Mataderos	3	4	5	5	6	7	8

(*) Mataderos, salas de despiece y entradores/comercializadores. (#) Datos hasta septiembre de 2004.

drástica del número de productores que irá acompañada de un aumento en consecuencia del tamaño medio de los rebaños, con el mantenimiento de las producciones.

Como es bien sabido, la producción de corderos no es homogénea a lo largo del año, lo que da lugar a oscilaciones en la oferta, que unidas a las de la demanda, en concreto a final de año, se traducen en variaciones apreciables en los precios de venta; por regla general más bajos en el primer semestre incrementándose paulatinamente hasta alcanzar su máximo en diciembre.

Del total de 250.000 toneladas de carne de ovino que se producen en España según las estadísticas publicadas por el Ministerio de Agricultura (236.242 t en 2003), un 16% aproximadamente corresponde al tipo lechal y un 75-77% a animales más pesados del tipo recental-pascual. El resto se refiere a carne de ovino adulto, cuyo consumo se puede considerar como prácticamente testimonial. Estos datos contrastan claramente con las 193.710 t producidas en 1986 y las 229.171 t de 1996, demostrando así su tendencia alcista. Por último indicar que el subsector ovino supone el 4,2% de todas las carnes producidas en nuestro país.

Carne de cordero de calidad

De forma paralela, en los últimos años, nuestra sociedad de consumo ha revelado un creciente interés por los productos de calidad y la carne de cordero no podía permanecer ajena. Por esta razón se han desarrollado diferentes iniciativas con el fin de dar a conocer, promocionar y proporcionar un valor añadido a esta actividad tan caracterizada, arraigada y especializada. Se trata en definitiva de certificar las cualidades de un producto ya de por sí considerado socialmente como de alta calidad.

Actualmente existen en nuestro país cuatro Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP), referidas al Cordero Manchego, el Cordero de Navarra, el Ternasco de Aragón y el Lechazo de Castilla y León. De la misma manera, existen otras iniciativas como Corderex, para el cordero de Extremadura y diferentes marcas de calidad como Churro, Cordero lechal del País Vasco o Cordero Segureño.

En general, los pliegos de condiciones de estos distintivos de calidad hacen un especial hincapié en las condiciones que deben cumplir los productores, mataderos, industrias cárnicas, comercializadores, etc. para garantizar y avalar las cualidades del producto. Los aspectos a los que más atención se presta y que en general marcan las diferencias son principalmente la zona de origen, la raza, la edad y el peso al sacrificio, la alimentación y el sistema de producción de los animales.

Aunque el volumen global de las carnes producidas bajo estas denominaciones no es muy elevado en relación a la producción total de cordero, cada vez van tomando un mayor protagonismo.

El Cordero Manchego

Esta iniciativa comenzó a funcionar en 1996 aunque la comercialización propiamente dicha con esta marca no se inició hasta 1998. De una forma resumida, la carne de cordero manchego procede de animales nacidos en la región natural de La Mancha, de raza exclusivamente manchega. Se trata de una oveja de gran formato, longilínea y de gran vocación lechera, por lo que no tienen problema en alimentar a sus crías hasta al menos 30 días, como exige el Consejo Regulador. Este es uno de los aspectos que confiere su peculiar impronta a esta carne. La alimentación se completa con paja blanca y concentrados, hasta alcanzar la edad y el peso de sacrificio, 60-90 días y 22-28 kg. El resultado son unas canales de 10 a 14 kg, más bien magras o ligeramente engrasadas.

Existe una segunda indicación más reciente, que comenzó en el pasado año y que se refiere al cordero lechal, alimentado exclusivamente a base de leche materna y sacrificado con pesos menores.



CUADRO II. Evolución de las canales comercializadas amparadas por el CR de la IGP Cordero Manchego.

	1998 (diciembre)	1999	2000	2001	2002	2003	2004 (*3)
Canales certificadas	3.000	19.763	21.506	24.480	36.842	48.749	60.000
(Cordero/Lechal)						*587*	*1.000*
Precio medio de cordero en vivo (*1)		370 pts/kg	384,24 pts/kg	473 pts/kg	2,54 euros/kg	2,55 euros/kg	
						4,42 euros /kg	
Precio medio de la canal (*2)		De 800 a 950 pts/kg	835,30 pts/kg	1.029 pts/kg	5,52 €/kg	5,55 €/kg	
						9,40 €/kg	
Volumen económico en canales		221.345.600 pts	215.567.542 pts	302.279.040 pts	2.440.414 euros	3.246.683 euros	
						31.742 euros	
Volumen económico en corderos		194.507.446 pts	206.586.636 pts	289.476.000 pts	2.339.467 euros	3.107.749 euros	
						31.134 euros	

(*1) Precio medio de corderos de 22 a 28 kg según Lonja Agropecuaria para La Mancha, (ponderando precios de las escalas: 19.1-23, 23.1-25.4 y 25.5 a 28) y de la escala de hasta 10,5 kg para los lechales.
(*2) Precios de canal aplicando un rendimiento comercial del 48%.
(*3) Los datos de este año son estimados, según los datos reales el número de corderos manchegos certificados desde enero hasta septiembre de 2.004 son de 45.517 corderos y 510 lechales.

CUADRO III. Participantes en la IGP Cordero de Navarra/Nafarroako Arkumea.

	2004
Explotaciones registradas	181
Ovejas Lachas inscritas	14.966
Ovejas Raza Navarra inscritas	130.284
Mataderos:	
Industrias autorizadas	5
Abastecedores autorizados	7

Tal y como se puede apreciar en el **cuadro I,** el número tanto de ganaderías, como de animales inscritos y cebaderos ha aumentado considerablemente desde los inicios de este distintivo de calidad. Lo mismo sucede en el caso de los mataderos y las industrias cárnicas, corroborando una tendencia ascendente.

Sin embargo, en el **cuadro II,** se puede apreciar como a pesar del número creciente de canales certificadas, el volumen de negocio sufre variaciones importantes de un año para otro en función de los vaivenes de los precios, muy propias del sector ovino. No obstante la tendencia que se desprende es la de un crecimiento sostenido de la carne producida bajo esta marca y por lo tanto de su facturación global.

Nafarroako Arkumea, el cordero de Navarra

La IGP Cordero de Navarra/Nafarroako Arkumea surge en 1998 con la creación del Consejo Regulador, por la necesidad de amparar una carne de cordero, basada en las dos razas ovinas autóctonas de la comunidad: Lacha y Navarra.

Para garantizar la calidad de la carne que se va a vender con la marca "Cordero de Navarra" se exige que los animales pertenezcan en pureza a alguna de las dos razas antes mencionadas y que sean producidos en alguna de las comarcas que determina el reglamento de la IGP: la mitad norte de la Comunidad Foral para la raza Lacha y toda la provincia, salvo la zona noroeste, en el caso de la Navarra.

Como no podía ser de otra manera, la nutrición es otro de los parámetros controlados y los corderos deben proceder de ovejas criadas en régimen extensivo o semiextensivo, donde la alimentación de base sean pastos, forrajes y cereales siguiendo la práctica tradicional de la zona geográfica. Todos estos parámetros son los que confieren a estas carnes su sabor característico.

Considerando el peso, la alimentación y la raza se distinguen los siguientes tipos de animales:

- Cordero lechal: amamantado por la oveja con leche materna hasta el momento del sacrificio, con un peso de canal entre 5 y 8 kg para la raza Lacha y entre 6 y 8 kg para la raza Navarra (con cabeza y asaduras).
- Cordero ternasco: sólo puede ser de raza Navarra y la lactancia natural debe durar como mínimo 45 días desde el nacimiento. En la etapa de cebo la alimentación estará constituida por paja blanca de cereal y concentrado elaborado a base de cereales, leguminosas, vitaminas y minerales. El peso en canal del cordero ternasco estará entre 9 y 12 kg (sin cabeza ni asaduras).

En el **cuadro III** se puede apreciar que el número de explotaciones participantes asciende a 181 con más de 145.000 hembras inscritas. Las industrias autorizadas son cinco y los abastecedores siete.

Por su parte en el **cuadro IV** podemos ver los datos de canales identificadas en los dos últimos años, que nos ayudan a hacernos una idea del volumen que está adquiriendo esta denominación.

CUADRO IV. Evolución de los corderos identificados bajo la IGP Cordero de Navarra/Nafarroako Arkumea

	2003	2004
Corderos lechales identificados (Raza Lacha)	-	82
Kg de carne de cordero lechal identificados (Raza Lacha)		517,4
Corderos lechales identificados (Raza Navarra)	325	351
Kg de carne de cordero lechal identificados (Raza Navarra)	2.083,3	2.486,5
Corderos ternascos identificados (Raza Navarra)	471	2.078
Kg de carne de cordero ternasco identificados (Raza Navarra)	5.018,7	22.559,7
Total corderos identificados	796	2.511

Lechazo de Castilla y León

En este caso nos encontramos ante un cordero exclusivamente lechal, que debe proceder exclusivamente de tres razas explotadas en la comunidad castellano leonesa: Churra, Castellana y Ojalada. Los animales son sacrificados antes de cumplir los 35 días con un peso de entre 9 y 12 kg.

Dentro de esta indicación hay que destacar una iniciativa llevada a cabo desde la Asociación de Criadores de Ganado Ovino de Raza Churra (Anche) que consiste en la creación de una marca de calidad diferenciada denominada Churro. A todos los controles del CR de la IGP "Lechazo de Castilla y León" se suman los de este distintivo, basado en la oveja churra de pura raza y en corderos de menos de 10 kg de peso al sacrificio. En el 2003 participaron 67 explotaciones en este programa y comercializaron cerca de 30.000 canales **(Cuadro V).**

La distribución por categorías de los corderos amparados es muy estricta **(Cuadro VI),** dividiéndose en tres grupos en función de su calidad, siendo desechados aquellos que no se ajustan al pliego de condiciones.

Ternasco de Aragón

El ternasco está también muy ligado a un territorio, Aragón, a unas razas (Rasa Aragonesa, Ojinegra y Roya Bilbilitana) y a un sistema de

explotación caracterizado por unas condiciones agroclimáticas particulares, que dan lugar a una producción escasa y estacional de pastos, pero con una elevada proporción de plantas aromáticas que proporcionan el bouquet característico a esta carne. Todos estos factores combinados dan lugar a una carne de cordero diferente. Los animales son enviados al matadero con una edad entre 70 y 90 días con unos pesos en vivo de entre 18 y 24 kg.

Hay que destacar el trabajo llevado a cabo por Carnes Oviaragón (la mayor cooperativa de primer grado del sector ovino europeo) en el fomento del consumo de carne de cordero de calidad desde el año 1981, con la creación de Pastores Grupo Cooperativo. Actualmente cuenta con 1.500 socios y 600.000 ovejas, siempre en el marco de la IGP.

Los corderos se ceban en nueve centros y se tipifican uno a uno, según su categoría, para de esta manera remunerar al ganadero en función de la calidad de sus producciones. Conscientes de las nuevas necesidades de la sociedad actual, han creado una línea de productos que pueden prepararse rápida y fácilmente y otra de precocinados.

Corderex, origen y tradición de Extremadura

Por su parte, la llamada Denominación Específica de los corderos de Extremadura, Corderex, ofrece a su vez una serie de características propias. En primer lugar, nacer, crecer y ser sacrificado en alguna de las dos provincias extremeñas y proceder de una de nuestras razas más emblemáticas, la merina.

CUADRO VI. Distribución por tipo de los lechazos Churro comercializados.

Año	Categoría Primera	Categoría Segunda	Categoría Tercera	No IGP	Total	Ganaderos
2000	15.182	5.258	945	689	22.074	58
2001	15.853	4.523	805	406	21.587	57
2002	19.723	4.603	1.147	890	26.363	58
2003	23.171	4.965	1.550	873	30.559	67

Los animales deben destetarse con al menos 15 kg de peso vivo y sólo pueden alimentarse a partir de ese momento con paja y piensos naturales autorizados por el consejo regulador. El peso al sacrificio debe estar en un rango de 22-29 kg para los machos (9,5-14 kg de canal) y 21-25 kg para las hembras (9-12 kg) y una edad máxima en ambos casos de 80 días. La base para la calificación y certificación de las canales es el color de la carne, el grado de engrasamiento y las características de la grasa.

En la actualidad **(Cuadro VII)** se encuentran inscritas 380 ganaderías que cuentan con más de 330.000 hembras de vientre. Sin embargo, la proporción de corderos sacrificados bajo la denominación no es muy elevada, aunque si analizamos la evolución del número de sacrificios y las canales amparadas por Corderex en los últimos años **(Cuadro VIII),** podemos comprobar que la progresión es creciente.

Cordero Lechal del País Vasco

El label de calidad que otorga la Fundación Kalitatea al cordero lechal del País Vasco es posiblemente uno de los aprobados más recientemente. Una de las características que lo diferencian es la estacionalidad de su producción, pues se comercializa entre noviembre y mayo. De la misma manera entre las condiciones exigidas se encuentra pertenecer a una las dos razas autóctonas Lacha y Carranzana, perfectamente adaptadas al medio en el que se desenvuelven. El cordero es alimentado exclusivamente con leche materna durante un máximo de 35 días de edad, con un peso en canal entre 5 y 8 kg, incluyendo la cabeza y la asadura, que se presenta en cuartos.

En la última campaña, se presentaron 35.000 corderos para identificar con la marca de calidad Eusko Label, 12.000 corderos más que en la campaña anterior. Solamente el 75% de los animales presentados obtuvieron el distintivo, lo que da una idea de las exigencias requeridas.

CUADRO VII. Participantes en la Denominación Específica Corderex

Explotaciones registradas	380
Cabaña ganadera	332.955
Centros de tipificación	4
Mataderos Registrados	4
Firmas comerciales autorizadas	4

Conclusiones

Los productores de carne de cordero tienen a su disposición herramientas útiles para certificar la procedencia, raza y alimentación de su ganado, y por tanto la calidad de su producciones, para de esta forma poder defenderse en un mercado cada vez más competitivo. Igualmente con este tipo de instrumentos se puede limitar el alcance de las importaciones de carne de cordero de otros países, con unas características no muy bien aceptadas por el consumidor español. Sin duda la nueva PAC obligará a cambiar la mentalidad de muchos ganaderos y supondrá la adopción de sistemas de gestión empresarial en los rebaños, pero no pone en duda la viabilidad de un sector tan tradicional y tan ligado a nuestra cultura.

CUADRO V. Nº de canales comercializadas por la marca de calidad Churro.

1997	1999	2000	2001	2002	2003
1.559	18.959	22.840	22.203	26.363	28.056

CUADRO VIII. Evolución de las canales comercializadas amparadas por Corderex.

	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004*	Total
Explotaciones inscritas	121	322	432	437	452	320	361	356	
Censo registrado	100.000	235.000	305.000	310.000	320.000	279.570	332.955	327.046	
Corderos sacrificados bajo Denominación Específica	4.500	7.146	11.748	18.660	26.266	28.496	31.326	15.965	144.107
Canales certificadas Corderex	1.612	3.531	8.184	14.134	21.831	23.426	26.446	13.302	112.466

* Datos al 25 de agosto.