

TRAZABILIDAD, CERTIFICACIÓN Y CALIDAD DE LA CARNE DE ÁVILA

M^a del Mar González

Directora Técnica Consejo Regulador de la IGP "Carne de Ávila"

INTRODUCCION

1. HISTORIA

El testimonio más antiguo de la explotación bovina en esta zona data de la época de la prehistoria, cuya representación la constituyen los conocidos Toros de Guisando.



En época de los romanos aparecen los bovinos avileños tirando de las carretas o en rutas de trashumancia. En los siglos XIV y XV se abren ferias de mercados; el tráfico de mercancías (abundancia de carretas) y de ganado es intenso, en esta época toma importancia la Ternera de Castilla, siendo testimonio de aquel tiempo la Ermita de Ávila, popularmente conocida como "de las vacas", en la que existe un cuadro que reproduce estos bovinos.

En el siglo XVIII la Raza Castellana cobra importancia como bovino de trabajo.

En la 2^a mitad del siglo XIX surgirá la Raza Serrana, que con el paso del tiempo y debido a los cruces con otras razas, evolucionará dando lugar a la Avileña - Negra Ibérica.

2. OROGRAFÍA

Se caracteriza por ser una zona de accidentada topografía y complicada orografía, con elevados valles, angostas cañadas, abruptos picos, acusadas pendientes y extensas mesas que se abren a veces en fuertes ventisqueros.

Coincide el área geográfica de Origen de la Raza Avileña - Negra Ibérica con el macizo montañoso del Centro Peninsular cuyos principales representantes son las Sierras de Béjar, Gredos, Guadarrama, Somosierra, Urbión, Demanda y Cameros.

3. ZONA DE PRODUCCIÓN

La zona de producción comprende comarcas de las Comunidades Autónomas de Castilla y León, Madrid, Castilla-La Mancha, Extremadura, Andalucía y La Rioja, coincidiendo con el macizo central y las zonas de dehesa españolas.

4. LEGISLACIÓN

Su reglamento es aprobado el 4 de diciembre de 1990 como Carne de Avileño. Es la primera Denominación Específica de carne fresca aprobada en España.

El 10 de noviembre de 1993 se modifica el reglamento y pasa a denominarse Carne de Avila.

Forma parte del primer grupo de Indicaciones Geográficas Protegidas Denominaciones de Origen Protegidas europeas de carne fresca, aprobado el 12 de junio de 1996.

El Consejo Regulador tiene implantada la Norma EN-45011 desde el año 1998.

En el año 2002 se han comercializado un total de 2.295 animales para la Denominación con un mercado nacional centrado en Castilla y León y Madrid.

PRODUCCIÓN

El ganado apto para suministrar carne con destino a la I.G.P. Carne de Avila procede única y exclusivamente de la Raza Avileña - Negra Ibérica.

La alimentación de los animales amparados por esta denominación se realiza mediante el aprovechamiento de los recursos naturales en régimen extensivo, pastos de alta montaña en verano y de dehesas en invierno; pueden recibir alimentación suplementaria compuesta de productos naturales a base de cereales y leguminosas.



Son animales que están durante todo al año en el campo, salvo los terneros destetados y destinados a cebo, para cuya alimentación se utilizan exclusivamente piensos autorizados por el Consejo Regulador, quedando prohibido cualquier tipo de sustancias que interfieran en el ritmo normal de crecimiento y desarrollo del animal. El Consejo Regulador dispone de una lista de materias primas autorizadas que facilita el proceso de valoración de los piensos.

Dependiendo de la edad de los animales y su alimentación, se distinguen los siguientes tipos:

TERNERA: *animal* que se destina a sacrificio con una edad máxima de 10 meses, permaneciendo con la madre durante todo el periodo. La alimentación es fundamentalmente a base de leche materna.

AÑOJO: *animal* que permanece con la madre y es destetado con una edad mínima de 5 meses, alimentado con recursos autorizados por el C. R. y sacrificado entre los 10 y 18 meses.

NOVILLO: *animal* destinado a sacrificio con una edad entre 18 a 36 meses, alimentado solo con recursos autorizados por el Consejo Regulador.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Las características de la carne, después del sacrificio y faenado son:

TERNERA: El color de esta *carne* es rosa brillante, con grasa blanca y textura fina.

AÑOJO: Las características de esta *carne* son el color rojo claro a púrpura, grasa cremosa y textura fina.

NOVILLO: Su *carne* es de color rojo púrpura a cereza, grasa color crema, textura fina y moderado nivel de grasa intramuscular a nivel del lomo.

TRAZABILIDAD

El rastreo de la procedencia de la carne es indispensable para la seguridad alimentaria. La trazabilidad de la carne junto con la certificación del producto son la parte fundamental de todo el proceso de producción y elaboración de la "Carne de Ávila".

Tanto la trazabilidad como la certificación comienzan con la identificación de los animales desde su nacimiento.



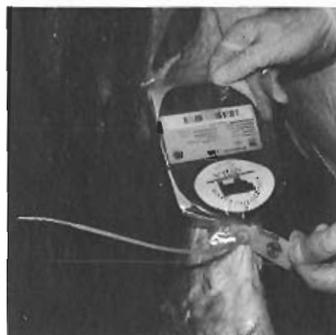
Los animales pertenecientes a ganaderías inscritas dentro de la Denominación llevarán, como sistema de identificación un crotal metálico expedido por el Consejo Regulador en el que figurarán los siguientes datos:

- Sigla de la ganadería a que pertenece,
- Dos últimos números de cada año,
- Número de orden de nacimiento en el año dentro de la ganadería, y
- Logotipo de la Denominación Específica.

El nacimiento de dichos animales deberá ser comunicado al Consejo Regulador, indicando fecha de nacimiento, padre y madre del animal e identificación oficial del animal.

Cuando entran en cebadero, los animales deben estar correctamente identificados, comunicando las altas y bajas al Consejo Regulador, indicando el origen y destino de los mismos. Así mismo deben de informar del pienso que estén utilizando adjuntando a la declaración de composición de piensos.

El Consejo Regulador es avisado de los animales que van a ser sacrificados. Personal del Consejo Regulador asiste al matadero y comprueba que los animales sacrificados ese día están registrados marcando e identificando las canales para que en ningún momento haya confusión. Para ello utiliza como registro el libro de entrada en matadero, en el que anota el número del Consejo Regulador del animal, el número de canal asignado por el matadero y la fecha de sacrificio, anotando todos los animales sacrificados ese día.



Así mismo se emite un juego de etiquetas formado por:

- Cuatro de canal una para cada cuarto, de manera que si la canal se divide estos queden perfectamente identificados.
- Y treinta y cuatro etiquetas de piezas, diecisiete para cada media canal.

En el libro de salida de matadero se registra el destino de las canales enteras, medias canales o cuartos y la fecha de expedición de los mismos. En este libro se hace el registro de manera individual por cada canal, anotando número del Consejo Regulador, peso y número de canal. Además lleva un número que es el número de referencia asignado a la canal por el Consejo Regulador, de manera que se pueda relacionar sin ninguna confusión con el registro de entrada de matadero.

Para las salas de despiece el registro de canales, cuartos y piezas se realiza en el libro de circulación de la canal, en el que se anotan donde van destinadas cada pieza de cada canal y su fecha de expedición.

En el caso de que la canal sea despiezada entera en la sala de despiece, se colocan las etiquetas de piezas de manera que queda perfectamente identificada cada pieza con la canal de procedencia.

En el punto de venta, tanto si llegan canales, medias canales, cuartos o piezas, todos deben estar identificados con sus etiquetas correspondientes, manteniendo la identificación en cada momento asegurando así la trazabilidad.



Para el fileteado de piezas y su expedición en bandejas, se entregan juegos de contraetiquetas o etiquetas hijas con los datos de las etiquetas de canal para identificar cada porción de carne.

Llegados a este punto cada porción del producto sale al mercado con su garantía de origen materializada en la etiqueta o contraetiqueta expedida por el Consejo Regulador, asegurando en cada momento la trazabilidad.

CERTIFICACIÓN: IDENTIFICACIÓN Y CONTROL.

La certificación del producto esta basada en dos pilares indispensables: los controles que se realizan durante todo el proceso de elaboración del producto, y la calificación del mismo.

Los controles que se realizan son:

- En las ganaderías, el control se establece con la visita de los veedores a las explotaciones, comprobando la correcta identificación de los animales y la comprobación de la alimentación de vacas y terneros.



- En los cebaderos se efectúa por medio de visitas comprobando la correcta identificación de los animales, los piensos utilizados y las condiciones de higiene y bienestar. Además se toman muestras para efectuar determinaciones de sustancias prohibidas, de monensina y de grasas vegetales. Existe un libro de registro de los tratamientos sanitarios con las aplicaciones efectuadas.

- En el matadero el sacrificio de todos los animales es controlado por los veedores del Consejo Regulador. En cada sacrificio, el veedor asiste y

comprueba que el animal, que posteriormente será marcado, esté registrado e inscrito en los registros del Consejo Regulador.

Cada canal se califica en cuanto a conformación, engrasamiento y color, posteriormente las canales aptas para ser amparadas por la Indicación Geográfica Protegida se marcan con un sello corrido que lleva el logotipo del Consejo Regulador a lo largo de toda la canal y se identifican mediante las etiquetas de canal en cada cuarto.

También se toman muestras para efectuar determinaciones de sustancias prohibidas.

- En las salas de despiece se comprueba que las canales y sus cuartos están identificados, que durante el despiece se sigue la trazabilidad de cada canal identificándose cada pieza, la cumplimentación y el archivo correcto del libro de circulación de la canal.
- En el punto de venta se comprueba que las piezas están correctamente identificadas con su etiqueta, separadas del resto de las piezas no amparadas por la Indicación Geográfica Protegida. Las porciones son expedidas con las contraetiquetas.

ETIQUETADO

Cada canal lleva un juego de etiquetas para su identificación y trazabilidad de cada canal, piezas y porciones. Dicho juego consiste en:

1. Cuatro etiquetas de canal que llevan la información que posteriormente se detalla, a excepción del tipo de pieza.
2. Diecisiete etiquetas para piezas por cada media canal, con un total de treinta y cuatro con la información citada y el tipo de pieza que es (morci- llo delantero, redondo, etc.).
3. Si la pieza se expide en bandejas, se añade a cada juego un total de dos- cientas contraetiquetas o etiquetas hijas por cada cuarto de canal, que lle- varán la misma información que las etiquetas de canal a excepción del número de canal

La información que consta en las etiquetas de “Carne de Avila” es la siguiente:

- **Número de referencia**, este número es el que se le asigna a la canal desde el Consejo Regulador. Es el que aparece en los marchamos que se

colocan a la canal en los cuatro cuartos, en todas las etiquetas de las piezas que le correspondan al mismo animal y en todas las contraetiquetas que pertenezcan al mismo animal. Es el número que relacione a todos los procesos de producción y transformación: cebadero, matadero, sala de despiece y punto de venta.



- **Número del Consejo Regulador:** este número es el que tiene asignado al nacimiento el animal dentro de la explotación, consta de una sigla que indica la ganadería de procedencia y un número, cuyos dos primeros dígitos son los dos últimos dígitos del año de nacimiento del animal, y el resto es el número de orden de nacimiento que le corresponde dentro de la ganadería ese año.

- **Número de canal:** es el número que el matadero asigna a cada animal sacrificado durante el año para su control.
- **Número de identificación oficial:** este número es el que conste en el crotal oficial que tenga asignado el animal dentro de la explotación.
- **Descripción de la pieza:** en este apartado aparece el nombre de la pieza a la que se coloca la etiqueta (lomo, babilla,...). Los nombres de las piezas son las publicadas en el B.O.E. Nº 165, de 11 de julio de 1975.
- **Fecha de sacrificio:** será la fecha en la que se sacrifica el animal.
- **Origen, Nº de autorización:** datos recogidos en la sede del Consejo Regulador al seguir todo el proceso de crecimiento del animal.
- **Despiezado en, número de autorización:** datos recogidos en la sede del Consejo Regulador al tener que ser informado previamente al sacrificio.
- **Logotipo del Consejo Regulador Carne de Avila.**
- **Logotipo europeo de la Indicación Geográfica Protegida.**
- **Código de barras,** con el número de identificación oficial para establecer una conexión con el SIMOGAN de la administración donde se recoge toda la información del animal, respecto a nacimiento, traslados, etc.

PLIEGO DE ETIQUETADO FACULTATIVO: V.E.C., CRUCE DE AVILEÑO.

Introducción.

El etiquetado de "VEC, CRUCE DE AVILEÑO" se realiza en animales procedentes del cruce de vacas de raza Avileña-Negra Ibérica, inscritas en el Libro Genealógico de la Asociación de Criadores de la Raza y/o en el registro Consejo Regulador, con razas cárnicas nacionales o extranjeras, nacidos y criados solo y exclusivamente en las zonas de producción que se establece en el apartado Orografía.

El ganadero de VEC, CRUCE DE AVILEÑO, debe cumplimentar la declaración de nacimientos con la identificación oficial de los animales.

El ganadero del cebadero de VEC, CRUCE DE AVILEÑO, debe cumplimentar la declaración de altas y bajas.

De manera anual, se toma una muestra de pienso de cada cebadero inscrito para asegurar la alimentación declarada por cada ganadero y que no contenga Monensina ni Grasa Animales, sustancias no autorizadas en este Pliego.

El sacrificio es controlado por un controlador de VEC, este es el que marca e identifica la canal y emite las etiquetas de VEC, CRUCE DE AVILEÑO.

Todos los animales que se amparen bajo la denominación "VEC, CRUCE DE AVILEÑO" deben:

- Ser de Raza Avileña-Negra Ibérica o su primer cruce con razas cárnicas.
- Estar dados de alta dentro de los registros de nacimientos de VEC.
- Ser dados de alta en el momento que entren en cebo en los registros de cebaderos.



En el momento del sacrificio:

- Hay que confirmar que los animales están inscritos en los registros correspondientes.
- El lugar de sacrificio debe ser comunicado con antelación al personal de VEC, de manera que un controlador verifique los animales que se están sacrificando y el lugar de sacrificio, selle y coloque el marchamo a la canal.

- En el matadero deben reflejar en los libros de entrada y de salida los animales que son sacrificados y donde son expedidos. El libro de entrada es cumplimentado por personal de VEC. El libro de salida de matadero es cumplimentado por el propietario de las canales, entregándolo al titular de la marca.
- A cada animal se le asigna un número de circulación que es el número de referencia y será el mismo, tanto en los marchamos que se colocan en la canal, como etiquetas y contraetiquetas de cada canal.

En la sala de despiece:

- Las piezas se expedirán por las salas de despiece en envases debidamente precintados, con la etiqueta de VEC, CRUCE DE AVILEÑO. Las porciones protegidas se expedirán en envases precintados y con la contraetiqueta correspondiente.
- Además, las salas de despiece deberán cumplimentar el libro de circulación de la canal o albarán, para continuar la trazabilidad.

En el punto de venta:

- Cada pieza debe ir identificada con su etiqueta correspondiente. El número de referencia de la canal, el de circulación, el de las etiquetas y contraetiquetas es el mismo.
- El personal del punto de venta archivará correctamente el libro de circulación de la canal, permitiendo al personal de VEC comprobar su archivo.

La información que va a constar en las etiquetas de “VEC, CRUCE DE AVILEÑO” es la misma que en el etiquetado de Carne de Avila, con las siguientes excepciones:



- **Número de VEC:** este número consta de la sigla de la ganadería de procedencia, la letra A que significa que procede del cruce de avileño y las cuatro últimas cifras del número oficial del animal.
- **Logotipo de VEC:** logotipo registrado en el registro de Patentes y Marcas.
- **Cruce de Avileño:** definición de etiquetado específica para el ganado procedente de vacas avileñas y toros de razas cárnicas.

SISTEMA DE IDENTIFICACION Y MARCAJE DE "VEC, CRUCE DE AVILEÑO".

El sistema de identificación de "VEC, CRUCE DE AVILEÑO" comienza en las ganaderías identificando el ganado con el *sistema oficial*; el ganadero colocará el crotal oficial y comunicará todos los datos de nacimiento y ascendencia del animal al registro de nacimientos de VEC, CRUCE DE AVILEÑO.

En los cebaderos, se dan de alta en los registros de VEC, CRUCE DE AVILEÑO los animales que entren mensualmente. El controlador comprobará que están todos correctamente identificados tanto con el crotal oficial como con el número de VEC, CRUCE DE AVILEÑO.

En el matadero el marcado de las canales de "VEC, CRUCE DE AVILEÑO" se efectúa mediante un *sello corrido*, con el logotipo de VEC, CRUCE DE AVILEÑO, que discurre desde el corte de separación de la cabeza, paralelamente a la línea dorso-lumbar hasta la articulación coxo-femoral, y de esta, por la parte media de la pierna, hasta la sección de las extremidades.

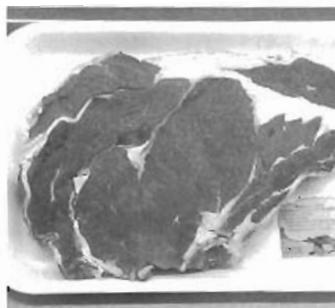


En cada extremidad se coloca un *marchamo* no reutilizable en el que figura la numeración que se corresponderá con el número de referencia de la canal que figura en la etiqueta y el logotipo de VEC, CRUCE DE AVILEÑO.

De este modo se asegura que los cuatro cuartos de la canal quedan perfectamente identificados.

A cada canal el controlador asigna un juego de etiquetas formado por cuarenta etiquetas compuesto por: cuatro etiquetas por cada canal, una para cada cuarto; el resto de etiquetas completan el juego, teniendo cada media canal una tira de etiquetas con el nombre de identificación de la pieza correspondiente. Todas las etiquetas llevan la numeración de circulación de la canal o número de referencia.

En las salas de despiece o puntos de venta las piezas se identifican con las *etiquetas*. Las porciones van identificadas con una *contraetiqueta* numerada con el mismo número de circulación o de referencia asignado a la canal, el logotipo de VEC, CRUCE DE AVILEÑO, con la misma información que consta en la etiqueta, a excepción del número de VEC y el número de canal.



Una vez finalizado todo el marcaje e identificación de “VEC, CRUCE DE AVILEÑO”, en cualquier punto de venta al comprobar en una pieza o porción el número de etiqueta o contraetiqueta se puede realizar toda la trazabilidad del producto.

LA CALIDAD DE CARNE DE AVILA

En la valoración sensorial de la carne por el panel de catadores, la Carne de Ávila es de las mejores valoradas por la apreciación global debido a su terneza y a su intensidad y calidad del sabor. La menor dureza instrumental de la carne que se corresponde con una mayor terneza en las pruebas sensoriales es evidentemente un factor positivo de calidad de carne.



La maduración supone, en opinión del consumidor una mejora de la calidad de la carne hasta por lo menos veintiún días, siendo una maduración de larga duración necesaria para obtener carne de calidad, con un óptimo de catorce días.

Actualmente se entiende por “Calidad de Carne” no únicamente al producto en sí, sino a todo el proceso de producción y a la base de ésta.

El rastreo de la procedencia de la carne de la “Indicación Geográfica Protegida Carne de Avila” es indispensable para la seguridad alimentaria. Hay que suministrar al consumidor la prueba de que la carne ha sido sometida a controles sanitarios suplementarios respecto a otras carnes y que, en cada etapa de la cadena, es posible determinar la procedencia del animal. Además de las características de tipo sensorial, nutritivo y dietético, que queda demostrado mediante los estudios elaborados que concluyen que la carne de raza Avileña-Negra Ibérica presenta unas características organolépticas diferenciadas del resto.