

LA TRAZABILIDAD COMO ELEMENTO CLAVE DE CALIDAD Y CONTROL. EL CASO DEL SECTOR DE LA CARNE DE VACUNO MEDIANTE EL ANÁLISIS DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA TERNERA GALLEGA

M^a de la Cruz del Río Rama
Manuel Martínez Carballo

RESUMEN

La trazabilidad es un importante instrumento al servicio de la seguridad alimentaria y se ha convertido en una herramienta decisiva para la seguridad y la protección de los consumidores. La trazabilidad se ha impuesto en la UE tras las crisis alimenticias que han afectado recientemente a los países desarrollados. En el presente trabajo pretendemos ver de que manera se ha desarrollado este proceso en el sector donde primero se ha implantado, es decir, el sector de la carne de vacuno. Para ello vamos a realizar una breve revisión de la IPG Ternera Gallega, la cual fue la primera carne de vacuno con control integral y certificado de garantía.

ABSTRACT

The layout is an important instrument to the food security service and it has become a decisive tool for the consumers' security and protection. The layout has prevailed in the UE after the nutritional crises that have recently affected the developed countries. In the present work we try to see that way has been developed this process in the sector where first has been implanted, that is to say, the sector of the meat of bovine. For it we are going to make a brief revision of the IPG Galician Calf, which was the first bovine meat with integral control and certificate of guarantee.

PALABRAS CLAVE

Certificate of guarantee, bovine meat, IPG Galician Calf, Layout

1.- INTRODUCCIÓN

Actualmente se observa una continua evolución en los hábitos de consumo, ya que el consumidor moderno es un consumidor formado e informado, preocupado por el origen y la calidad de los productos alimenticios que forman parte de su cesta de la compra. Todo ello influye en la proliferación de los distintivos de calidad, los cuales presentan una doble finalidad, por un lado informan al consumidor acerca de las características del producto o empresa que los realiza, y denotan esta característica diferencial mediante del distintivo de calidad.

A partir de 1992 la Comunidad Europea estableció unos sistemas generales de protección y valorización de los alimentos de calidad, en el marco de una política general para la defensa y promoción de este tipo de productos. Actualmente, existen diversas figuras de calidad de rango comunitario, entre las que se encuentran las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas, la certificación de las Características Específicas de los productos Agrícolas y Alimenticios y la Agricultura Ecológica.

CITIES IN COMPETITION

En Galicia existen en la actualidad cinco denominaciones de origen de productos alimenticios y tres Indicaciones Geográficas Protegidas, en lo que respecta a los vinos encontramos cinco Denominaciones de Origen, dos vinos declarados Vinos de la Tierra y el Orujo de Galicia como bebida espirituosa.

Asimismo, destacamos que Galicia es una comunidad autónoma de gran tradición en la producción de carne de vacuno, y en la actualidad aún hay más de 40.000 explotaciones gallegas de vacuno que orientan su producción exclusivamente a la cárnica.

Ternera Gallega inicia su labor de control y promoción en 1989 y desde 1996 está reconocida por la Unión Europea como Indicación Geográfica Protegida (IGP), siendo la primera carne de vacuno con control integral y certificado de garantía.

Para producir Ternera Gallega es obligatorio cumplir, en todas sus fases, con el Reglamento de la Indicación y con otras disposiciones legales comunitarias relativas a la producción de carnes de vacuno de calidad. Se presenta a los consumidores perfectamente identificada, mediante los certificados de garantía y las contraetiquetas correspondientes.

Según una encuesta realizada por Sigma-2 para el Ministerio de Agricultura, así como el estudio de Saprogal sobre expectativas de los consumidores españoles sobre alimentos de origen animal, realizados ambos en el 2001, indican que el 48% de los españoles opinan que la mejor carne de vacuno que se consume en España procede de Galicia. Asimismo, un 60% de los consumidores conoce Ternera Gallega y un 53% considera que la carne amparada por esta denominación ofrece mayores garantías de control que otras carnes de vacuno.

La seguridad del consumidor se ha convertido en uno de los temas más importantes y prioritarios de la cadena de abastecimiento de la carne. Con la aparición de las crisis alimentarias “vacas locas”, las Comunidades Autónomas, respaldadas por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y dentro del marco de una política propiciada desde la Unión Europea, fomentaron la producción de carnes de calidad, basada en la utilización de alimentos naturales y en la potenciación de las razas autóctonas. Para ello han considerado la necesidad de poder localizar el origen de los alimentos, tanto los destinados directamente al consumo como aquellos dirigidos a la alimentación animal. Así nació la necesidad de implantar un sistema exhaustivo de rastreabilidad o trazabilidad, que permita a las empresas alimentarias o de piensos poder identificar a la empresa que les ha suministrado y asegurar en caso necesario el origen de los productos en todas las etapas.

En definitiva, se trata de que el comprador pueda conocer el recorrido seguido por el animal, desde su nacimiento hasta que llega al consumidor. Para ello en el año 2000 la imposición de un nuevo marco legal y un sistema de identificación, registro y etiquetado de la carne de vacuno y de los productos derivados de esta, con el objetivo principal de restablecer la confianza del consumidor.

En el sector de la ganadería es donde antes se ha desarrollado las medidas relacionadas con la trazabilidad, como consecuencia de las crisis de los últimos años. En este sector, la trazabilidad implica el control integral de todo el proceso real, desde la granja hasta la mesa. La IGP Ternera Gallega lleva a cabo esta a través de dos procesos el Programa de Control Integral y el Control en los puntos de venta.

2.- INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA TERNERA GALLEGA

La IGP Ternera Gallega es un organismo certificador que cumple la Norma Europea EN-45011, y certifica la carne de vacuno de calidad que se produce de acuerdo con las normas establecidas en el Reglamento de la Denominación.

Evolución normativa

Esta denominación de origen fue creada en el año 1989 iniciando así su labor de control y promoción y reconocida posteriormente por la Unión Europea en 1996, siendo la primera carne de vacuno con control integral y certificado de garantía.

Tabla 1.1: Evolución normativa IPG Ternera Gallega

EVOLUCIÓN NORMATIVA		
AÑOS		
1989	<ul style="list-style-type: none"> - El 12 de septiembre se publica en el Diario Oficial de Galicia la orden de la Consellería de Agricultura de la Xunta de Galicia, por la cual se reconoce la Denominación “Producto Galego de Calidade Ternera Gallega”, para la carne de vacuno producida en Galicia. - Se nombran los miembros del Órgano Rector, encargados de defender, garantizar y potenciar la producción ganadera de vacuno. - En noviembre se aprueba y publica el Reglamento de la Denominación, en el cual se establecen las condiciones y pautas de funcionamiento. 	
1991	<ul style="list-style-type: none"> - En septiembre se reconoce con carácter provisional la Denominación Específica “Carne de Rubia Gallega”, para la carne de ganado vacuno de raza rubia gallega producida en Galicia. También se nombro el Consejo Regulador. - En junio se aprobó y publico su reglamento. <p>Ambas denominaciones tienen muchos objetivos comunes.</p>	
1994	<ul style="list-style-type: none"> - Se fusionan las Denominaciones “Producto Galego de Calidade Ternera Gallega” y “Carne de Rubia Gallega”, propiciada por la similitud de los objetivos. - Por tanto el 18 de enero se publica en el Diario Oficial de Galicia el reconocimiento de la Denominación Específica Ternera Gallega para la carne de vacuno - Se nombran los miembros del Consejo Regulador, y posteriormente en noviembre se aprobó y publicó su Reglamento, que fue ratificado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y se publicó en el Boletín Oficial del Estado, el 26 de abril de 1995. 	
1996	<ul style="list-style-type: none"> - Después de cumplir las condiciones y trámites establecidos en el Reglamento (CEE) nº2081/92, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios en la Unión Europea, el 18 de diciembre la Comisión publica, en el Diario Oficial de las Comunidades Europeas, la inscripción en el Registro de la Indicación Geográfica Protegida Ternera Gallega, obteniendo por lo tanto esta Denominación el máximo reconocimiento en la Unión Europea. 	
1997	<ul style="list-style-type: none"> - En agosto se celebra la primera convocatoria de elecciones a vocales del Consejo Regulador, con una elevada participación de todas las industrias cárnicas. 	

2002	<p>- Después de doce años de trabajo y esfuerzo desde su constitución, el Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Ternera Gallega sigue afrontando nuevos retos, como por ejemplo: la acreditación como entidad certificadora bajo la Norma Europea EN 45011, la continua promoción y potenciación de la calidad del producto, el cumplimiento del Reglamento de la Denominación por todos los inscritos y las máximas garantías al consumidor sobre la trazabilidad y control integral de la carne amparada.</p>	
------	---	--

Fuente: elaboración propia a partir de los datos proporcionados por la I.G.P. ternera Gallega.

Estructura de la I.G.P. “Ternera Gallega”

En la I.G.P. están inscritas todas las explotaciones ganaderas e industrias cárnicas que voluntariamente lo desean, siempre que cumplan con las condiciones establecidas en el reglamento de esta denominación. Actualmente existen cuatro censos o registros: registro de ganaderías, registro de productores, registro de mataderos, registro de salas de despiece, de forma que, cada cuatro años se celebran elecciones y los inscritos en los censos eligen democráticamente a sus representantes, constituyéndose el Consejo Regulador de la IPG, que es el Órgano de Gobierno de la Denominación.

El Consejo Regulador⁹¹ esta formado por el presidente, el vicepresidente, siete vocales que representan a la producción, siete vocales que representan a la industria y dos vocales nombrados por la Administración Publica, se convierte de esta forma en el responsable de la defensa de los ganaderos e industrias inscritas, de la aplicación y cumplimiento del reglamento, del control y certificación de la carne amparada por Ternera Gallega y de los programas de promoción e información a los consumidores.

Trazabilidad en la carne de vacuno

La I.G.P. Ternera Gallega es un organismo certificador que cumple la Norma Europea EN-45011, por lo que puede certificar la carne de vacuno de calidad que se produce de acuerdo con las normas establecidas en el Reglamento de la Denominación.

Como consecuencia de la crisis de las “vacas locas”, el sector de la carne de vacuno es el que dispone del sistema de trazabilidad mas implantado y completo que existe. En el que este sistema de trazabilidad se puede dividir en dos: (1) las medidas destinadas a los animales vivos y; (2) las medidas destinadas a las carnes.

En el primer caso estas medidas se plasman en un sistema de identificación y registro de los animales mediante el cual, todos los bovinos son identificados individualmente desde su nacimiento con dos crotales, uno en cada oreja. Asimismo, para cada animal, la autoridad competente, tiene que expedir un documento de identificación individual, en el que constan sus datos básicos (código de identificación individual, explotación de nacimiento, sexo, edad...), que lo acompaña en sus movimientos a lo largo de toda su vida. Existe la base SIMOGAN (Sistema de Información sobre Movimientos de Ganado Bovino), puesta en marcha por el ministerio de agricultura, que registra todos los bovinos que existen en España, en la cual se puede consultar en todo momento los datos individuales de los animales.

En el segundo caso, es decir, las medidas de trazabilidad que afectan a la carne de vacuno, se ha puesto en marcha un sistema de etiquetado que, en conexión con el SIMOGAN a través de los mataderos, permite trasladar

⁹¹ Tiene en la actualidad su sede en el Recinto Ferial de Amio, en Santiago de Compostela (A coruña). Su labor de control se desarrolla fundamentalmente en toda la Comunidad Autonoma de Galicia y la promocion a nivel de toda España.

a la carne de vacuno la información que debe figurar obligatoriamente. Mediante un código o número de trazabilidad, que aparece en la etiqueta permite rastrear al animal o grupo de animales del cual procede la carne de forma directa.



- 1 Número de referencia que asegura un vínculo entre el canal, cuarto o pieza de carne y el animal o grupo de animales de donde procede la carne.
- 2 Lugar de nacimiento
- 3 País o países de engorde
- 4 País de sacrificio
- 5 Número de autorización del matadero
- 6 Número de autorización de la sala de despiece

Las normas que regulan el etiquetado de la carne de vacuno son el Reglamento CE 1760/2000 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de julio de 2000, que establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina y relativo al etiquetado de la carne de vacuno, y el Reglamento CE 1825/2000, de 25 de agosto de 2000, por el que se establecen disposiciones de aplicación del reglamento anterior, en lo que respecta al etiquetado de la carne de vacuno y de los productos a base de esta carne. Estos dos reglamentos obligan desde enero de 2002 a garantizar la trazabilidad de este tipo de carne.

La trazabilidad abarca al animal, la localización, los movimientos y los procesos de transformación, es decir, la trazabilidad no implica solo la identificación de los animales desde el nacimiento a la faena, sino que debe ser posible la identificación por parte del consumidor en un corte de carne, el origen y la identificación del animal.

Cada una de las indicaciones geográficas protegidas tienen un reglamento en el que se recogen todas las obligaciones y requisitos que deben cumplirse por el propietario del animal, que desde su nacimiento es identificado por un número y una documentación que recogen todos los incidentes, vacunación...etc. En cada denominación se establece un tiempo mínimo de permanencia del ternero con la madre, en torno a los cinco meses, durante los cuales el ternero se alimenta, sobre todo con leche materna. Una vez terminada la lactancia, el animal no podrá ingerir ningún alimento que no haya sido aprobado por el Consejo Regulador. Una vez sacrificados, las canales también son analizadas, para comprobar que la calidad es acorde con los parámetros prefijados. Los ganaderos, los mataderos, las salas de despiece y los establecimientos expendedores deben estar inscritos en la Denominación y sometidos a controles establecidos, realizados por una empresa certificadora externa.

Los Consejos Reguladores son los que se encargan del control y del proceso de trazabilidad de la carne amparada por la denominación Ternera Gallega a través del programa del Control Integral y del Control de los Puntos de Venta:

Programa de control integral

CITIES IN COMPETITION

Para ello la I.G.P., desarrolló e implantó un amplio y riguroso programa de control integral, que consiste en el seguimiento que se hace de los terneros desde su nacimiento hasta la presentación de la carne en el punto de venta. Se controla su origen, raza, proceso de crianza, alimentación, sanidad, transporte, sacrificio, despiece y distribución a los establecimientos para la venta al público.

El programa de control integral se realiza tanto a nivel interno, mediante la labor de inspección y control que realizan los técnicos de la I.G.P. en las explotaciones ganaderas e industrias cárnicas; como a nivel externo, mediante el seguimiento y supervisión que realiza una empresa auditoria y de control, independiente del Consejo Regulador, para con ello lograr la máxima transparencia y cumplir con la normativa vigente.

El programa de control se basa en la toma aleatoria de muestras para su posterior análisis por personal especializado y en laboratorios de máxima fiabilidad. Actualmente se controlan 83 parámetros diferentes y se realizan aproximadamente 5.400 análisis al año. Las muestras se toman tanto en las explotaciones ganaderas como en los mataderos y salas de despiece. Se analizan los alimentos del ganado; la orina; el pelo de los terneros; y también el hígado, ojos, riñones, tiroides y músculo de la canal resultante.

Por la importancia que tiene destacamos, el exhaustivo control que se realiza sobre la alimentación de los terneros, comprobando que la ración alimenticia esté equilibrada y que su composición responde a las pautas tradicionales del cebo de vacuno en Galicia (alimentación basada en la leche materna y en el aprovechamiento de los forrajes, cereales, patatas, nabos y concentrados procedentes de vegetales).

Control en los puntos de venta

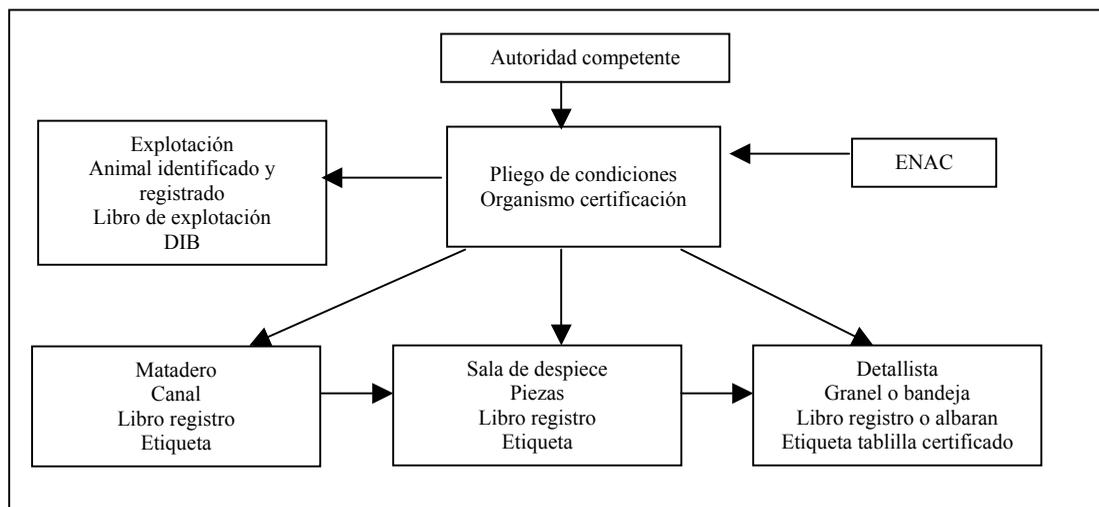
El personal de control e inspección de esta Denominación realiza visitas periódicas a todos aquellos establecimientos (carnicerías tradicionales, supermercados, hipermercados y grandes centros comerciales), donde tienen conocimiento de que se están vendiendo carne certificada por Ternera Gallega. El objetivo de estas visitas es comprobar si se están siguiendo los protocolos de colaboración firmados entre la denominación y el correspondiente establecimiento de venta, así como comprobar que se están cumpliendo las condiciones que establece el Reglamento de la I.G.P. para su comercializaciones temas como son; la trazabilidad de la carne de Ternera Gallega, presencia de los elementos de certificación, diferenciación de la carne en el lineal, uso correcto de la imagen corporativa de Ternera Gallega, presentación de la carne, e incluso otros aspectos que pueden incidir en su calidad final.

Y, por último se encarga de los programas de promoción e información a los consumidores, a través de múltiples acciones promocionales para informar a los consumidores y dar a conocer nuestra carne. Estas actividades están orientadas tanto a los consumidores como a los establecimientos de venta, profesionales del sector, hostelería y restauración. Además, la I.G.P. dispone de material de merchandising propio (libros de cocina, recetarios, catálogos profesionales, delantales y manoplas serigrafiadas, bolsas isotérmicas, llaveros y videos corporativos, etc, que se facilita y regala a los profesionales del sector y a los consumidores, tanto directamente desde el Consejo Regulador, como a través de los establecimientos de venta que comercializan la carne.

El esquema de trazabilidad implantado implica que desde la explotación hasta el detallista existan registros de entrada y salida con datos suficientes para poder seguir el rastro del producto. La trazabilidad del productos es una exigencia básica de la certificación y en todo sistema de certificación de producto se incluye un diagrama de flujo de la trazabilidad de manera que se sepa la procedencia de la materia prima y el camino seguido hasta el

consumidor, de forma que se favorezca la transparencia y se ofrece una mayor seguridad al consumidor (véase figura 1.1).

Figura 1.1: Esquema de trazabilidad y certificación de pliegos voluntarios



Actuaciones de la IGP Ternera Gallega

Las principales actuaciones de la IGP Ternera Gallega en el sector la recogemos de forma breve en la siguiente tabla :

Tabla 2.2: Principales actuaciones de la IGP Ternera Gallega

- Fomento de asociacionismo en el sector cárnico.
- Favoreció el cebo de terneros en Galicia, que se profesionalizo y se multiplico por cinco en los últimos 12 años.
- Implantó la trazabilidad en la carne, para poder ofrecer a los consumidores la máxima calidad y garantía.
- Colaboro con la administración para superar la crisis de la EEB.
- Logró que aumentaran los precios de la carne de vacuno, con un beneficio estimado para el sector de 10 a 12 millones de euros a l año.
- Mejoro la transparencia en el mercado: simplificación de las relaciones comerciales, creación de la Mesa de Precios de Ternera Gallega, diferenciación de los terneros por categorías y tipologías, aplicación normativa europea de clasificación de canales, valoración económica de los terneros por quilo/canal y acuerdos comerciales de colaboración.
- Además de todo lo nombrado anteriormente, las funciones principales de la IGP son: (1) Control: garantizar la calidad de la carne de vacuno; (2) Promoción: informar al consumidor y mejorar su comercialización.

Fuente: elaboración propia.

Principales características de la I.G.P. Ternera Gallega

CITIES IN COMPETITION

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA	La I.G.P. ampara y protege la carne fresca de vacuno procedente de animales nacidos , criados y sacrificados en Galicia. Una carne que guarda un equilibrio entre su contenido graso y muscular, muy tierna, de gran suculencia y textura suave.
RAZA	La Ternera Gallega procede únicamente del ganado de las razas Rubia Gallega, Morenas del Noroeste, los cruces entre si y los cruces en primera generación de machos de las razas citadas con hembras de las razas Frisona y Pardo Alpina. Destacando sobre todo la raza Rubia Gallega (animales que acompañan a su madre y que no se destetan hasta el sacrificio, completando con pasto y alimentación suplementada de lactancia materna), autóctona del noroeste.
CATEGORÍAS	Considerando la edad, el manejo y la alimentación, se distinguen las siguientes categorías: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ternera: animal que se destina al sacrificio con una edad máxima de diez meses. Dentro de esta categoría se distinguen: (1) Ternera Gallega Suprema: animales que acompañan a su madre y no se destetan hasta el sacrificio; (2) Ternera Gallega: animales que se destetan a distintas edades. ▪ Anello: Ternera Gallega Anello: animales que se destinan al sacrificio con una edad entre diez y dieciocho meses.
ZONA GEOGRÁFICA	La zona de reproducción y crianza del ganado destinado a la producción de carne apta para ser protegida por la I.G.P. esta constituida por la mayoría de las comarcas agrarias gallegas. El área de elaboración de las carnes protegidas se extiende a todo el territorio de la comunidad autónoma de Galicia
ALIMENTACIÓN	La alimentación del ganado se adaptará a las normas tradicionales de aprovechamiento de los pastos en Galicia, según las peculiaridades típicas que han marcado a lo largo del tiempo la producción cárnica gallega y que están ligados a factores geográficos y sociológicos propios de esta Comunidad. En la alimentación suplementaria se emplearán productos como maíz, patatas, nabos, forrajes secos o frescos, y concentrados a base de cereales autorizados por el Consejo Regulador.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	La carne de Ternera Gallega varía de un color rosa claro, en el caso de ternera, hasta un rojo suave, en el caso del añojo. Al corte presenta un aspecto magro, de consistencia firme, ligeramente húmedo y brillante, con grasa de color blanco nacarado y suaves irisaciones amarillentas, distribuida homogéneamente. Su textura es suave y con músculo de grano fino. Es una carne que destaca por su intenso y agradable sabor, con una extraordinaria ternura, jugosidad y suculencia.
ELABORACIÓN	Comprende las operaciones de sacrificio, faenado y despiece previo a la expedición de la Ternera Gallega.
OBTENCIÓN DEL PRODUCTO	<ul style="list-style-type: none"> ▪ El transporte del ganado al matadero se realizara en vehículos adecuados, de forma que el animal no sufra alteraciones o molestias que puedan molestar a su bienestar o integridad física. ▪ Los animales pertenecientes a ganaderías inscritas deberán llegar al matadero con el crotal de identificación. ▪ El sacrificio de los animales y el faenado de sus carnes no podrá ser simultaneo al de otros animales no inscritos. ▪ Las canales que han de ser protegidas por la denominación no podrán ser congeladas. ▪ El sellado y la certificación de las canales será realizado por los veedores del Consejo Regulador en el matadero en el que se hayan sacrificado los animales. ▪ El matadero podrá expedir canales, medias canales o sus cuartos a las salas de despiece inscritas en los registros y a los minoristas. ▪ En las salas de despiece de las canales y los cortes de las piezas protegidas por la Denominación no podrá ser simultaneo con el de otras canales y piezas no protegidas. ▪ El almacenamiento deberá realizarse de forma que no conduzca a confusiones con otras piezas y sus porciones.

ETIQUETADO	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Los canales y las piezas están identificadas con etiquetas certificadoras expedidas por la identificación Geográfica Protegida, donde se distinguen los elementos diferenciadores de Ternera Gallega (logotipo Ternera Gallega, logotipo Europeo de la I.X.P.), código numérico, categoría comercial y nombre del despiece correspondiente. Estas etiquetas acompañarán al producto en todas las etapas de comercialización. El fileteado en bandejas lleva una contraetiqueta oficial de la I.X.P. para lograr que toda la carne amparada por la I.G.P. esta perfectamente identificada, los técnicos de la Denominación emite 2 Certificados de Garantía y se colocan en cada canal 32 Contraetiquetas de Certificación.
CONDICIONES DE REGISTRO	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Para inscribirse deben dirigirse al Consejo Regulador. ▪ Previamente a su inscripción, el personal de inspección y control de la I.G.P. visitará las instalaciones y comprueba que las explotaciones ganaderas e industrias cármicas cumplen los requisitos establecidos en los artículos correspondientes del Reglamento de la Denominación.
DATOS CONSEJO REGULADOR	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dirección: Mercado Nal. De Ganado 15891- Santiago de Compostela (A Coruña). ▪ Teléfono/Fax: 981-575786 / 981-574899. ▪ E-mail: consejo@terneragallega.com <p>Página : http://www.terneragallega.com</p>

Fuente: elaboración propia.

La I.G.P. Ternera Gallega en cifras

Producción

La carne comercializada bajo el amparo de la I.G.P. Ternera Gallega es exclusivamente de terneros nacidos, criados y sacrificados en Galicia, que proceden de razas autóctonas y sus cruces y que superaron un riguroso programa de control integral.

El mercado de la carne de vacuno amparada por esta denominación creció un 12.5% durante los seis primeros meses de 2003 llegándose a un crecimiento total al finalizar el año de 21.9%, este notable crecimiento con respecto a los datos del mismo periodo del año anterior, confirman un notable crecimiento económico del sector en el presente año, siguiendo la tónica general del mercado de vacuno que experimento una recuperación durante el 2002, después de la crisis de las vacas locas. Los datos de la I.G.P. muestran una evolución anual ascendente desde 1996, a excepción del año 2001, por la crisis de las vacas locas lo que provocó un descenso en el consumo.

La I.G.P. Ternera Gallega certificó en el año 2002 un total de 10.980 toneladas de carne, lo que supone el 5% de la carne de ternera comercializada en España y el 55% de la carne que se comercializa bajo el amparo de indicaciones geográficas protegidas. Así mismo, en el primer semestre del 2003, la ternera gallega certificó un total de 62.382 canales lo cual supone una cantidad de 13.386 toneladas de carne de ternera y alcanzo los 62.3 millones de euros de valor en primera venta, suponiendo ello un crecimiento con respecto al año anterior. Ternera Gallega achaca su recuperación de mercado al “trabajo metódico y constante, a la transparencia informativa y a su exhaustivo programa de control integral, desde que nace el ternero hasta que llega la carne a los consumidores”.

En lo que respecta al 2004, las ventas de carne de la indicación geográfica protegida (IGP) Tercera Gallega se incrementaron un ocho por ciento en el primer semestre de este año con relación al mismo período del año anterior y la certificación de canales de Ternera Gallega en los seis primeros meses de 2004 aumentó también en un 8 por ciento, mientras que la comercialización de esta carne con denominación de origen subió casi un diez por ciento.

CITIES IN COMPETITION

Tenera Gallega identificó en el primer semestre de este año un total de 55.578 terneros, en 5.615 explotaciones activas y 468 cebaderos inscritos en sus registros, lo que representa un aumento del 15 por ciento sobre el mismo espacio de tiempo de 2003.

El número de industrias que participan en Terera Gallega es de 68, prácticamente la mayoría de las que se dedican en Galicia a producir carne de vacuno (más del 90%). Asimismo, Terera Gallega representa el 32% del total de la producción de la carne de Galicia y el 6% del total de España. Si nos fijamos en la carne de vacuno con denominación de calidad representa el 45% de total.

En cuanto al consumo, se realiza el 57% en la Comunidad Autónoma y el resto se comercializa en el resto de España y es de destacar que sólo se exporta el 1%. El procedimiento de comercialización se clasifica teniendo en cuenta el establecimiento, en aproximadamente 137 hipermercados, 492 supermercados y 109 carnicerías tradicionales, de forma que Terera Gallega se comercializa en más de 800 establecimientos de los que 738 tienen la imagen corporativa de Terera Gallega.

La Terera Gallega identificó durante el año 2002 un total de 91.618 terneros, un 9% más que los dos años anteriores. También certificó 53.434 canales, el 10% más que en el 2001 y el 5% más que en el 2000, que había sido hasta ahora el mejor ejercicio de la historia de la IGP Terera Gallega. El valor económico en primera venta de la carne certificada ha alcanzado la cifra de 52,4 millones de euros, 2,8 millones de euros más que en el 2001. Estas cifras confirman la plena recuperación del mercado de Terera Gallega en España.

En Galicia existen 248 industrias cárnicas, cuyos ingresos ascienden a 500 millones de euros al año y las cuales procesan un total de 270 mil toneladas de carne y la Terera Gallega representa el 15% del vacuno de la comunidad. Actualmente están inscritas en la Denominación 67 industrias cárnicas y 6.979 explotaciones ganaderas con actividad, habiéndose producido la incorporación de 1.500 ganaderos en el período 2000-2002.

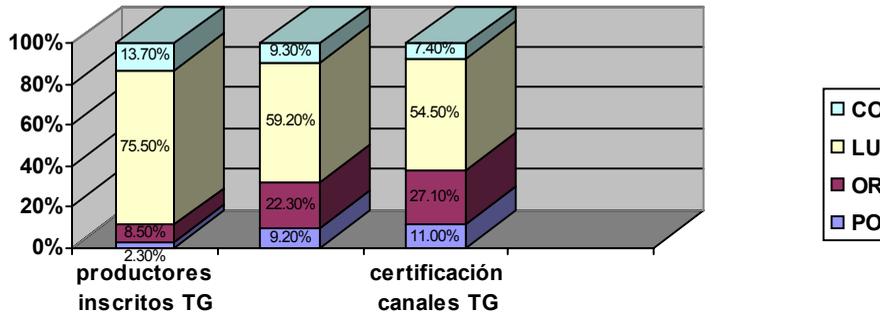
La Terera Gallega se comercializan principalmente en Galicia, Madrid, Cataluña y Levante. Pero Galicia consume el 60% de la carne y el resto del mercado español el 40% restante.

En la actualidad la Terera Gallega se encuentra con regularidad en cerca de 800 establecimientos de venta, entre los que se encuentran tanto las carnicerías tradicionales (145 establecimientos), como en supermercados (505), hipermercados (125) y grandes centros comerciales de toda España. Esta carne se sigue comprando mayoritariamente en la carnicería tradicional (46%), y en menor medida en supermercados (30%) e hipermercados (12%).

Durante el 2003, se realizaron en la Comunidad Gallega 9.347 inspecciones a ganaderos e industrias cárnicas, 5.330 análisis y 917 controles en el punto de venta. Las inspecciones fueron realizadas por el propio personal de la denominación pero bajo la supervisión de una empresa de control externo.

El análisis provincial indica que la mayoría de los ganaderos inscritos en Terera Gallega están en la provincia de Lugo (75,5%), si se tiene en cuenta el número de terneros identificados en cada provincia, la primera sigue siendo Lugo, pero su importancia relativa disminuye a favor de Ourense y Pontevedra. Esta tendencia es similar en el caso de canales certificadas. Estos datos son consecuencia del predominio en Lugo y A Coruña de

explotaciones tradicionales con vacas nodrizas, mientras que en Ourense y Pontevedra abundan las explotaciones intensivas.



3.- CONCLUSIONES

- Las actuaciones del Consejo Regulador de Ternera Gallega en el sector del vacuno en Galicia están encaminadas a garantizar la calidad y la trazabilidad de la carne a través del control integral y la certificación. Para ello, la IGP desarrolló e implantó un amplio y riguroso programa de control integral, de forma que ese esfuerzo en inspecciones y controles ha permitido a la Ternera Gallega alcanzar el máximo reconocimiento de las autoridades nacionales y de la Unión Europea, y sobre todo permite a la IGP asegurar a los consumidores que la carne certificada por Ternera Gallega tiene la máxima calidad y garantía.
- Así mismo, las actuaciones del Consejo Regulador han contribuido a recuperar la imagen y el prestigio de la carne de Galicia en el mercado y a la obtención de mayor valor añadido, mejorando los niveles de precios con un beneficio anual del sector estimado de 10 a 12 millones de euros. Los datos demuestran que Galicia ha sido la primera Comunidad Autónoma en recuperarse después de la crisis de la EEEB, y que la evolución de la Ternera Gallega confirma la auténtica recuperación del sector, con un gran potencial de crecimiento y proyección de cara al futuro.
- En el estudio “Estudio sobre el posicionamiento de Ternera Gallega en el sector de vacuno de carne en España”, presentado en Santiago de Compostela en junio del 2003 refleja que con el 43% es la IPG mas conocida y valorada en España, tanto por parte de los consumidores como de la distribución y restauración. Ello se ha conseguido gracias a la importante labor de el Consejo Regulador que lleva a cabo múltiples acciones promocionales para informar a los consumidores y dar a conocer la carne Ternera Gallega que es la “Carne con Carné”.
- En este último año (2003), la comercialización de productos bajo esta etiqueta creció un 21,9% con respecto al año anterior, cifra que confirma que la crisis de las vacas locas esta superada. Además de darse un incremento en la producción, también se estabilizaron el número de explotaciones ganaderas inscritas y los precios. A si mismo, el volumen de carne comercializada fuera de Galicia creció de un 40 a un 42%.

CITIES IN COMPETITION

- Según el presidente de esta entidad, Jesús González Vázquez, los objetivos para el 2004 no son los de incrementar las ventas sino mejorar el control y la garantía del producto. Por ello, el objetivo de Ternera Gallega para el 2004 es “consolidarse bajo el criterio de calidad y control”.
- La trazabilidad es un importante instrumento al servicio de la seguridad alimentaria. Y se ha impuesto en la UE tras las crisis alimenticias que han afectado recientemente a los países desarrollados. Este incremento pone de manifiesto, según las mismas fuentes, la tendencia de los ganaderos gallegos a producir vacuno de calidad amparado en el control integral y la trazabilidad de esta indicación geográfica.

BIBLIOGRAFIA

GOMEZ MUÑOZ, A. Y CALDENTEY ALBERT, P. (1998): “Signos distintivos en productos agroalimentarios”, *Distribución y Consumo*, nº. 45.

INFORME- RESUMEN 2002: *Indicación Geográfica Protegida Ternera Gallega*.

IGP TERNERA GALLEGA (2003): “Indicación Geográfica Protegida Ternera Gallega. Tradición, calidad, control y trazabilidad”, *Distribución y Consumo*, nº. 107 (marzo-abril).

MERCASA, (1995): “Alimentos de España. Denominaciones de Origen y de Calidad”, Madrid.

PEREZ BUSTAMANTE, G. (1998): “La denominación Geográfica: su aplicación en la industria agroalimentaria tradicional española”, *Boletín Económico ICE*, nº. 2563, pp. 17-27.

REGLAMENTO (2000): *Reglamento de la Denominación Específica “Ternera Gallega” y su Consejo Regulador*.

Direcciones en Internet:

- www.terneragallega.com
- www.xunta.es/conselle/ag/orixe/index.htm
- www.mapya.es
- www.consumer.es
- www.cerespain.com