

## ESTRATEGIAS PARA EL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE LA CARNE DE VACUNO EN ESPAÑA

**Alberto Horcada Ibáñez**

Dpto Ciencias Agroforestales. EUITA. Universidad de Sevilla.  
E-mail: [albertohi@us.es](mailto:albertohi@us.es)

### INTRODUCCIÓN

En un contexto marcado por la desconfianza del consumidor ante las últimas crisis alimentarias, como la reciente de las “vacas locas”, hay que reconocer que hemos asistido a una quiebra en la seguridad alimentaria que ha generado en el consumidor una desconfianza ante el consumo de ciertos productos, y en concreto, ha afectado de forma contundente al consumo de carne de vacuno. Además, el envejecimiento de la población europea que demanda alimentos sanos, con reducido contenido de grasa, el descenso del porcentaje de renta destinado a la alimentación, el empleo fraudulento de ciertos productos hormonales para el cebo de terneros y la creciente idealización del culto al cuerpo agravan la situación para el desarrollo comercial de la carne de vacuno. Tampoco podemos obviar el flaco favor que hacen los medios de comunicación mal informados sobre los sistemas de producción y comercialización que alertan de manera innecesaria a los consumidores de carne de vacuno. En este contexto, el esfuerzo que está realizando la Unión Europea para garantizar la seguridad alimentaria se refleja en el desarrollo de diferentes estrategias para garantizar al consumidor que lo que consume es un producto bien definido y controlado.

En concreto, el sector de la carne ha presentado grandes cambios encaminados a garantizar el lema “la seguridad desde la granja a la mesa”. Entre las estrategias planteadas por la Unión Europea se desarrollan planes que garantizan la identificación individual y obligatoria de los bovinos y otras de identificación general en otras razas ganaderas. Además, cada Estado Miembro tiene la opción de acogerse a la protección de sus productos ganaderos con el desarrollo de Marcas de Calidad que promocionan los productos ligados a la tierra y que pueden ser diferenciados por características propias.

En este documento se pretende hacer un repaso a algunas de las estrategias empleadas en Europa y en concreto en España para garantizar la calidad de la carne de bovino.

Todos los sistemas de control de la producción actuales de carne incluyen el seguimiento taxativo en cada uno de los eslabones de la cadena de producción. Surge con ello el concepto de “Trazabilidad” como elemento básico para controlar el sistema productivo de la carne.

## MARCAS DE CALIDAD

Actualmente el consumo alimentario de los países europeos está caracterizando por incluir entre sus principales determinantes, la seguridad alimentaria, entendida como la preocupación de los consumidores por los efectos que la ingestión de ciertos alimentos tiene sobre su salud. Dicha preocupación tiene su origen en la incertidumbre existente en algunos mercados motivada por la presencia de problemas de salubridad como son los provocados por la Encefalopatía Espongiforme Bovina en carne de vacuno, la Fiebre Aftosa en carne de cerdo, las dioxinas en carne de pollo y el Scrapie en carne de ovino. Esta desconfianza se refleja en un descenso del consumo de carne de vacuno, que en el caso de España se estima entorno a 11 kg por habitante y año, sensiblemente por debajo de la media europea.

La desinformación a los consumidores acerca de los sistemas productivos de carne de vacuno, junto con la mala prensa del producto ha motivado la aparición de un movimiento real con un objetivo concreto, defender y promocionar las calidades objetivas y subjetivas de los productos ganaderos. Para la consecución de este objetivo se plantean por parte de las Administraciones públicas medidas para la regularización legal de Marcas de Calidad y Distintivos de Calidad dentro del marco denominado "Política de Calidad" y que es asumido por el MAPA como vehículo para el desarrollo del sector en base a los sistemas extensivos de producción y a la revalorización y desarrollo de las razas autóctonas. De otra parte, surge la iniciativa privada para la defensa de la comercialización de las producciones ganaderas.

En concreto, para dar respuesta a la demanda de aseguramiento de la calidad impuesta por los consumidores, los ganaderos e industriales iniciaron proyectos de certificación de la carne de vacuno en España. Los instrumentos legales para diferenciar los productos de calidad pueden ser de varios tipos:

- **Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) y Denominaciones de Origen (DO)** de determinadas razas que se encuentran estrechamente ligadas al lugar geográfico de origen y que se ajustan al sistema productivo propio del lugar de origen. Todas ellas cuentan con un importante arraigo histórico que los liga a la tierra.
- **Marcas de Garantía de las Comunidades Autónomas.** La comunidad autónoma tiene transferida ciertas competencias por parte del Estado Español en materia de Denominaciones de Calidad.
- **Marcas de Calidad Certificadas por entidades de certificación,** fundamentadas en reglamentaciones propias y comunitarias (Normas 45.000 y Normas ISO) que regulan los procesos productivos.
- **Producción ecológica**

Estos distintivos son de carácter voluntario y garantizan la conformidad de un producto de acuerdo a una norma de producción y elaboración. La garantía de que el producto es conforme a la definición del mismo es velada por una entidad externa ajena a la Marca e independiente de la Administración. De esta manera, se garantiza la objetividad de la Marca.

La ley 25/1970, establece en España el régimen de Denominaciones de Origen y denominaciones Específicas. En 1992, el Reglamento 2081/92, recoge la legislación comunitaria y establece un sistema de protección a nivel europeo para las Denominaciones de Origen y de Indicaciones Geográficas Protegidas. Los objetivos de este Reglamento son, entre otros, incrementar el valor añadido de algunos productos alimentarios y proteger al consumidor mediante productos diferenciados de reconocida calidad.

La legislación comunitaria entiende por Indicación Geográfica Protegida (equivalente a las antiguas denominaciones específicas españolas) *el nombre de una región, de un lugar determinado, o en casos excepcionales, de un país, que sirve para designar un producto agrícola o un producto alimenticio originario de dicha región, de dicho lugar o de dicho país, que posea una cualidad determinada, una reputación u otra característica que pueda atribuirse a dicho origen geográfico, y cuya producción, transformación o elaboración se realicen en la zona geográfica determinada.* Por Denominación de Origen, se entiende *el nombre de una región, de un lugar determinado, en casos excepcionales de un país, que sirve para designar un producto agrícola o un producto alimenticio originario de dicha región, de dicho lugar determinado o de dicho país, cuya calidad o características se deban fundamentalmente al medio geográfico con sus factores naturales y humanos y cuya producción, transformación y elaboración se realicen en la zona geográfica delimitada.*

Estos dos tipos de distinciones de calidad son otorgados por el gobierno español y ratificados por la UE.

En la actualidad, algunas carnes de vacuno ya han sido aprobadas por la UE y otras se encuentran en trámite de aprobación, no obstante el reconocimiento por el gobierno español ya es garantía para adquirir la categoría.

A continuación se señalan las IGP reconocidas en España destacando fundamentalmente la raza bovina que constituye el núcleo de producción de cada Indicación:

### **IGP Carne de Ávila**

El ganado apto para suministrar carne con destino a la Denominación Específica "Carne de Ávila" procede única y exclusivamente de la raza Avileña-Negra Ibérica, raza autóctona, que tuvo como punto de partida los núcleos locales de la

provincia de Ávila, a los que se asociaron otros similares e igualmente aislados en enclaves montañosos. Su color es negro uniforme, admitiéndose algunas degradaciones de tonalidad. Las mucosas visibles son negras; igualmente el morro será negro o con una borla blanca. Se destaca la elevada rusticidad, fecundidad y longevidad de la raza, lo que le permite adaptarse y prosperar sobre terrenos tan diferentes y antagonicos como los que componen su área geográfica de explotación.

La zona de producción del ganado de raza Avileña-Negra Ibérica está constituida por comarcas agrarias de las siguientes provincias Huelva, Jaén, Sevilla, Teruel, Ciudad Real, Toledo, Cáceres, Badajoz, La Rioja, Madrid y todas las de Castilla y León.

### **IGP Carne de Morucha de Salamanca**

El ganado apto para suministrar la carne protegida por esta IGP es únicamente el de raza bovina Morucha, criada con recursos naturales en régimen extensivo. La raza Morucha es una raza pura en cuya formación no ha intervenido ningún otro grupo étnico. Se trata de una raza Morena, de tamaño variable, cuello corto y papada recogida, de gran armonía corporal y viveza de movimientos, su tórax es profundo; de pecho ancho y espalda amplia y musculoso.

La zona de producción y elaboración está constituida por la provincia de Salamanca.

### **IGP Carne de la Sierra de Guadarrama**

Recoge el ganado de las razas Avileña, Charolés y Limusin que se cría en las comarcas agrarias de la Comunidad Autónoma de Madrid:Lozoya-Somosierra y parte de las comarcas de Guadarrama, Área Metropolitana de Madrid, Campiña y zona Suroccidental.

### **IGP Ternera de Extremadura**

Se entiende por "Ternera de Extremadura" a las canales procedentes únicamente de ganado de las razas autóctonas Retinta, Avileña-Negra Ibérica, Morucha, Blanca Cacereña, Berrendas y sus cruces con razas españolas y las razas autóctonas mencionadas en primera generación aptas para reproductoras, y en segunda generación limitadas para abasto y criadas en régimen extensivo de producción según directrices del Consejo Regulador.

La zona geográfica de producción de los animales, cuya carne vaya a optar a la Indicación Geográfica Protegida "Ternera de Extremadura", serán comarcas de Extremadura indicadas por el propio Consejo Regulador.

### **IGP Ternera Asturiana**

La Indicación protege la carne fresca de vacuno procedente de animales de las razas Asturiana de los Valles y Asturiana de la Montaña y los cruces entre ellas o con otras razas de aptitud cárnica adaptadas a la zona de producción, nacidos, criados y engordados en el Principado de Asturias y que cumplen todos los requisitos del Pliego de Condiciones de la propia IGP. El amamantamiento mínimo de los terneros será de al menos cinco meses.

La zona de producción comprende la totalidad del territorio de la Comunidad Autónoma Principado de Asturias.

### **IGP Ternera Gallega**

Únicamente el ganado de las razas Rubia Gallega, Morenas del Noroeste, los cruces entre sí y los cruces en primera generación de machos de las razas citadas inscritos en los respectivos registros con hembras de razas Frisona y Pardo Alpina, es apto para suministrar carne que será protegida por la Indicación Geográfica. Se destaca fundamentalmente la contribución de la raza Rubia Gallega, ganado autóctono de la zona noroeste peninsular.

La zona de producción del ganado destinado a la IGP está constituida por la mayoría de las comarcas agrarias gallegas.

### **IGP Ternera de Navarra-Nafarroako Aratxea**

El producto amparado es carne fresca de vacuno procedente de bovinos, nacidos, criados y sacrificados en Navarra, que cumplan todos los requisitos del Pliego de Condiciones de la IGP. La Indicación Geográfica Protegida se basa, fundamental y mayoritariamente, en la raza bovina Pirenaica, autóctona de la zona.

Únicamente el ganado de la raza Pirenaica, la raza Blonde de Aquitania, la raza Parda Alpina y la raza Charolesa, y sus cruces, es apto para suministrar carne que será amparada por la Indicación Geográfica Protegida. Todas las razas admitidas están adaptadas al medio.

Las Comarcas y Municipios incluidos como zonas de producción suponen el 95,97 % de la superficie total de Navarra.

### **IGP Ternera de los Pirineos Catalanes ó Vedella dels Pirineus Catalans**

Los animales utilizados para la producción de esta carne deben ser de la raza autóctona Bruna de los Pirineos, o de las razas Charolés, Limusín y sus cruces adaptadas a la zona geográfica de la Indicación Geográfica Protegida.

La zona geográfica de producción comprende las comarcas de los Pirineos catalanes recogidas por el consejo regulador.

### **IGP Carne de Cantabria**

Carne procedente de Vacuno procedente de las razas agrupadas en el tronco Cántabro, bóvido castaño cóncavo: Tudanca, Monchina y Asturiana; de la raza Pardo Alpina integrada por absorción, Limusina adaptada al medio y sus cruces.

El territorio de reproducción, crianza y engorde del ganado destinado a la producción de carne apta para ser protegida por la Indicación Geográfica Protegida, comprende el territorio de la Comunidad Autónoma de Cantabria.

### **IGP Carne de Vacuno del País vasco ó Euskal Okela**

Incluye animales nacidos y criados con especial cuidado en los caseríos del País Vasco de las razas carniceras propias del país.

*Distribución geográfica de las Indicaciones Geográficas Protegidas de carne de vacuno en España*



Fuente: M.J. Beriain. Jerez de la Frontera 2003

Las **Marcas de Garantía de las Comunidades Autónomas** aunque no sean reconocidas en el ámbito nacional son reconocidas como carne de calidad en el ámbito de cada comunidad autónoma. En este caso se encuentran las marcas de garantías de las siguientes comunidades autónomas:

- Andalucía: "Carne de Retinto"
- Aragón: "Marca C de calidad de carne de vacuno"
- Asturias: "Xata Roxa"
- Castilla y León: "Carne de las Merindades", "Carne de Vacuno Montañas de Teleno", "Carne de Pinares-El Valle", "Ternera de Aliste" y "Ternera Charra"
- Cataluña: "Vedella Q"
- La Rioja: "Las 13 villas", "Ternoja" y "Ascrivac"

Las **Marcas de Calidad Certificadas** por entidades de certificación son avaladas por entidades de certificación independientes. Las entidades certificadoras las constituyen empresas privadas acreditadas por ENAC (Entidad Nacional de Acreditación) de acuerdo al real Decreto 2200/95 por el que se aprobó el Reglamento para la infraestructura de la Calidad y la Seguridad.

El sentido de la certificación reside en que la carne producida ha seguido un control durante todo el proceso productivo a partir de un pliego de condiciones propio de cada marca a certificar. La certificación por parte de las empresas privadas certificadoras no exime del control de la producción por parte de la autoridad competente en cada caso.

Las exhaustivas auditorias realizadas por las entidades certificadoras al sistema productivo para la obtención de carne son la garantía de que la marca certificada cumple los requisitos para tal fin.

El distintivo comunitario de **Producción Ecológica** asegura que el sistema productivo para la obtención de carne de vacuno se ha realizado siguiendo las estrictas normas de control dictadas por la Comisión Europea en materia de seguridad alimentaria y respeto a los animales y al medio ambiente.

El sector agrícola-ganadero de producción ecológica se encuentra perfectamente definido y estrictamente regulado por la Unión Europea a través de los Reglamentos CEE N° 2092/91 y CEE N° 1804/99 y completado para regular la fabricación y comercialización de piensos mediante el Reglamento CE N° 223/2003. Sin embargo, es necesario profundizar en su aplicación a las condiciones de nuestro país y en concreto a las condiciones concretas de los ecosistemas extensivos mediterráneos.

El proceso de producción de esta carne está basado en la alimentación natural y el manejo del ganado, se utilizan principalmente pastos y la regeneración de los mismos se realiza a través del estercolado, es decir, estiércol y orina que el animal va depositando. El ganado, salvo por exigencias climáticas, permanece todo el año en régimen extensivo entre campos y montes, en libertad de movimientos, nunca atados. Se vigilan muy de cerca las técnicas de matanza evitando sufrimientos innecesarios y respetando al medio ambiente en todo momento.

Las normas de la UE establecen el tiempo que el animal tiene que pasar en la fase de engorde (12 meses como mínimo) y lo que come, garantizando la leche natural, preferiblemente de su propia madre.

Las normas incentivan las prácticas ganaderas que protegen la salud y el bienestar de los animales, a los que tiene que permitirles circular libremente, para garantizar que pueden hacer ejercicio. La densidad ganadera es baja y los animales se mantienen en rebaños, respetando su preferencia natural.

La aplicación de unas buenas prácticas de manejo (selección y reproducción, alimentación, condiciones de alojamiento...) y de estrictas medidas de bioseguridad (control de flujos en la granja, planes de vacunación, chequeos, registros zootécnicos...) hacen perfectamente posible el control de las enfermedades animales sin la aplicación preventiva de antibióticos, antiparasitarios, hormonas u otras sustancias químicas de síntesis. Las operaciones quirúrgicas, como el afeitado de los cuernos, tienen que limitarse a las esenciales para el bienestar del animal.

Los Estados miembros tienen la facultad de imponer parámetros aún más elevados para la carne de vacuno ecológica producida en su territorio. Por ello, además del logotipo europeo para la agricultura ecológica, existe también una gran cantidad de «etiquetas ecológicas» nacionales o incluso privadas en los distintos estados miembros.

El respeto de normas durante el proceso de producción, desde la explotación hasta el etiquetado, pasando por todas las etapas de la transformación y el envasado, será verificado por una autoridad pública acreditada o por órganos de control reconocidos en cada Estado Miembro.

La carne de vacuno diferenciada con el indicativo Producción ecológica cuenta con una demanda cada vez mayor y se verá previsiblemente incrementada gracias a los programas de apoyo previstos por las distintas administraciones. En estos programas es deseable destacar claramente las cualidades de este producto e incrementar su presencia en los puntos de venta, de modo que pueda disponerse de una oferta continua y variada.

La nueva reforma de la PAC y la demanda de producciones de calidad garantizadas están impulsando un giro de la ganadería a favor de unas prácticas más respetuosas con el medio ambiente, el bienestar de los animales y que ofrezcan el máximo nivel de seguridad alimentaria. Los diferentes distintivos de Calidad amparados en nuestras razas autóctonas y sistemas de propios de producción (IGP, Producción ecológica,...) representan el exponente máximo de estas demandas, así como una oportunidad para modernizar y rentabilizar nuestra ganadería abasteciendo los mercados mundiales más selectos.