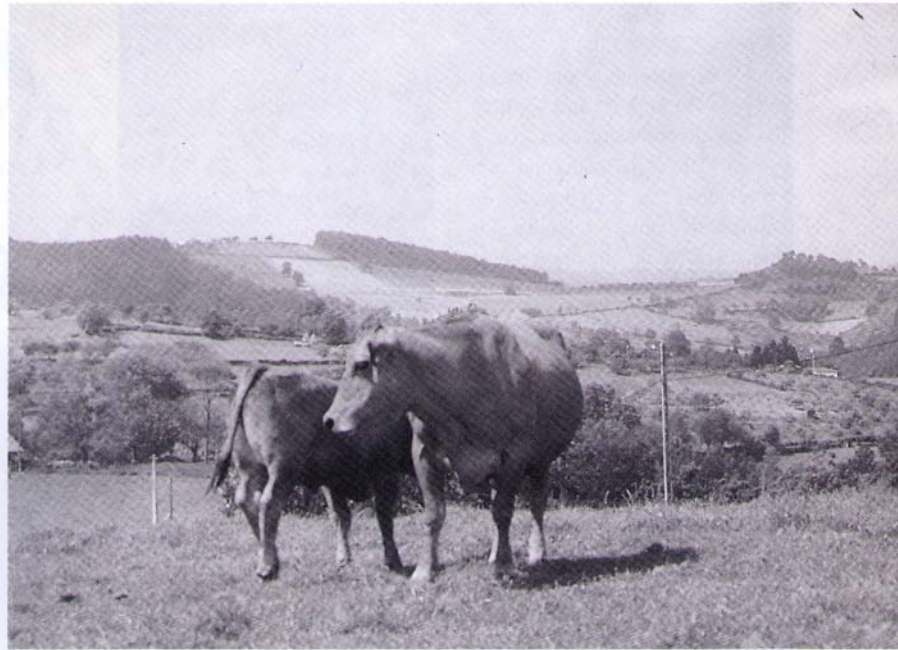


## PRODUCCION DE CARNE



# Carne de Calidad: su reconocimiento



La alimentación natural y la raza son las bases para la producción de carne de calidad.

### CARNE DE ASTURIAS CALIDAD CONTROLADA

Desde 15 de febrero de 1996 está vigente el nuevo Reglamento de uso de la marca CARNE DE ASTURIAS CALIDAD CONTROLADA. La creación de esta marca por el Principado de Asturias, titular de la misma, busca favorecer el aumento del consumo de carne de vacuno y garantizar la calidad del producto, lo que se consigue por un lado, mediante un control en toda la fase de producción y comercialización hasta el consumidor final y, por otro, transmitiendo al consumidor una imagen adecuada del producto a través de una marca de garantía.

Tal como está previsto en el Reglamento, la gestión de la marca está encomendada a una asociación formada por los sectores implicados, que bajo la denominación de COMICAR integrada por las organizaciones sindicales agrarias ASAJA, FAYGA, SACCOAG y UCA, por asociaciones de ganaderos (UCAPA, UTECO y ASEAVA) y por la Asociación para la Investigación de las Industrias de la Carne.

La marca distingue exclusivamente las carnes refrigeradas de vacuno producidas en Asturias, incidiendo en las características

diferenciales de las razas bovinas y en los sistemas de producción característicos de la Región.

Podrán ser usuarios de la marca, por autorización expresa del Principado, las personas físicas y jurídicas que tanto ellas como los productos objeto de diferenciación cumplan los requisitos establecidos en el Reglamento.

En orden al uso de la marca, el Principado podrá otorgar las siguientes calificaciones:

- Explotaciones calificadas
- Matadero calificado
- Sala de despiece calificada
- Almacenes frigoríficos calificados
- Establecimiento expendedor calificado
- Mayoristas comercializadores calificados.

El producto amparado por la marca será la carne refrigerada y apta para el consumo, procedente de animales nacidos y criados en Asturias de raza Asturiana de los Valles o Asturiana de la Montaña, o de los cruces en primera generación entre una de las dos razas incluidas en sus respectivos registros con hembras de raza Frisona, Pardo Alpina o mestizas, siempre que sean producidas en explotaciones calificadas de la Región.

Los terneros incluidos en esta marca deberán tener al menos uno de los padres inscritos en el Libro Genealógico de la raza, ajustarse al prototipo racial y haber sido amamantados de forma natural durante un período mínimo de cinco meses.

La conformación de las canales se atenderá a las clases S.E.U.R. y la cobertura grasa a los grados 2 y 3, excepto en los culones que podrán admitir la categoría 1. El pH será inferior a 6.

Los animales se sacrificarán en mataderos asturianos calificados y los productos se comercializarán refrigerados al consumidor final por establecimientos minoristas calificados que se abastezcan de mataderos o salas de despiece calificadas, de almacenes frigoríficos calificados o explotaciones calificadas.

Las carnes refrigeradas y sus despieces deberán facilitar en todo momento información sobre el tipo de pieza, peso, fecha de salida del matadero y otros datos de interés para el consumidor.

En los capítulos IV al VIII del Reglamento se van articulando los diversos requisitos, calificaciones y obligaciones que deben cumplir los operadores para adaptarse al uso de la marca.

Por último, el Capítulo IX de Control, Infracciones y Sanciones, deja al arbitrio de la Consejería de Agricultura la tarea de velar por el correcto uso de la marca, lo que hará junto con la Consejería de Servicios Sociales mediante el establecimiento de un sistema de gestión y control al que deberán someterse los operadores implicados, tanto en la producción como en la comercialización.

La constitución de COMICAR ha permitido optar a las ayudas de la Unión Europea para la promoción de carne de calidad, en coordinación con los programas de carne de vacuno de calidad de España.

### LA EXPERIENCIA DE PIEMONTE SOBRE ETIQUETAS DE CALIDAD DE CARNE

La cooperación entre las Regiones de Asturias y de Piemonte (Italia) en un proyecto zootécnico del Programa Ouverture, financiado por la Unión Europea, que trata de ayudar tecnológicamente a la República de Mari-El (Rusia), ha permitido un conocimiento de experiencias mutuas muy aprovechables.

Entre otros aspectos de interés que las organizaciones asturianas

participantes en el proyecto (ASEAVA y ASCOL) habrán tornado en consideración, juzgarnos oportuno y de interés para los ganaderos asturianos dar a conocer la experiencia italiana en relación con las etiquetas de calidad de carne, relatada por dos técnicos de prestigio de la APA de Turín (Associazione Provinciale Allevatori).

A diferencia de lo que puede ocurrir con el vino, que puede ser embotellado y etiquetado de varios modos a fin de distinguir productos de origen y calidad diferente, en la carne bovina es muy difícil para el productor conseguir que se distinga el propio producto del de cualquier otro, porque no es posible etiquetar cada filete que es vendido.

Este problema ha sido solucionado con la constitución de SELLOS DE CALIDAD de la carne bovina. El sello de calidad de la carne ofrece sin duda notables ventajas, tanto a favor del consumidor (que tiene la seguridad de encontrar un producto de calidad superior y, sobre todo, constante) como a favor de los productores, que pueden obtener precios más favorables.

En Piemonte se usan dos sellos de calidad de la carne bovina: el sello "P" = CARNI CERTIFICATE DEL PIEMONTE y el sello "Co.ALVI." = RAIIA PIEMONTESE ("Co.AI.Vi" = CONSORZIO ALLEVATORI VITELLI). Estos dos sellos difieren sustancialmente entre sí.

El primero ("P") se otorga a aquellas ganaderías que autocertifican el no uso de sustancias *Hormonosimiles* que potencian el crecimiento (que además están prohibidas) y que crían terneros de cualquier raza y procedencia, que hayan sido engordados en Piemonte un cierto tiempo (3 meses). Esta carne se vende exclusivamente en carnicerías que exhiben el sello.



Las razas asturianas producen carne de excelente calidad.

El segundo ("Co.AI.Vi") se otorga a aquellas ganaderías en las que se crían, según prácticas zootécnicas previstas en un adecuado reglamento, terneros de raza Piemontesa nacidos y criados en Piemonte. Esta carne también se vende en carnicerías con-venidas que no pueden vender otros tipos de carne bovina.

Otra diferencia sustancial entre los dos sellos está en su origen: el sello "Co.AI.Vi" nació en 1984 por iniciativa de un grupo de ganaderos que, queriendo re-valorizar su producto, fundó el consorcio y empezó a crear el círculo comercial, obteniendo el apoyo financiero de la región y del Ministerio de Agricultura y, sucesivamente, el reconocimiento jurídico por parte del mismo Ministerio.



El sello "P" fue creado con una ley regional de 1988, bajo la iniciativa de la Consejería Regional de Sanidad (de la que dependen los Servicios Veterinarios) y a éste se han adherido sucesiva-

mente los ganaderos y los carniceros. La carne con el sello "P" ha sido impuesta en los comedores de las oficinas regionales, de los hospitales y de muchos entes públicos, favoreciendo su difusión.

Considerando que la calidad de la carne es un carácter principalmente genético, ligado a la raza, que puede eventualmente resultar potenciado por factores ambientales, se deduce fácilmente que el primer sello ("P"), del que se pueden beneficiar animales de cualquier raza, con tal que hayan sido engordados en Piemonte, no puede garantizar al consumidor una carne de calidad constante, porque puede ser buena sólo si se tiene la suerte de encontrar un animal de raza de carne preciada y bien criado.

Puesto que el sello "P" distingue las ganaderías que, entre otras cosas, autocertifican la no utilización de potenciadores de crecimiento ilegales, la adhesión a esta agrupación ha sido notable (quien no autocertifica, en cierta medida, se autoacusa) y también ha sido masiva la adhesión de carnicerías. El sello, por lo tanto, ha perdido su exclusivismo y no permite a los vendedores aplicar

los precios típicos de un producto exclusivo.

Los ganaderos de "Co.AI.Vi.", con respecto a otros ganaderos que producen terneros de raza piemontesa, pero que no se adhieren al sello, pueden conseguir unos precios algo superiores. La ventaja económica mayor y más inmediata la obtiene el carnicero, que vende la carne con precio más alto: para el ganadero la ventaja tiene que ser vista no tanto en el precio de venta de los terneros, sino en la seguridad ofrecida por el canal comercial protegido y garantizado en el que se encuentra y del cual el carnicero no tiene interés en salirse.

Los establecimientos de Piemonte adheridos al consorcio "Co.AI.Vi." son alrededor de 600 ganaderos, y 100 carnicerías. En 1995 han sido identificadas y comercializadas 13.700 cabezas, de las que 8.000 han sido vendidas a carnicerías "Co.AI.Vi."

Por lo que respecta al sello "P", están acogidas 7.240 explotaciones y 337 carnicerías.

**Colaboración técnica:**

Luca VARETTO  
Giuseppe FRANCO