

Las Indicaciones Geográficas Protegidas de carne de vacuno

Calidad e importancia social



O. Mozún Martín*

El Reglamento 2081/92 del Consejo de la Unión Europea es el referente obligado de todas nuestras Indicaciones Geográficas. Son ya casi doce años de trabajo dentro de alguna de estas organizaciones, y sin embargo aún hoy en día, son grandes desconocidas para muchos.

Se define Indicación Geográfica Protegida como 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, lugar o país y que posea una cualidad determinada, una reputación u otra característica que pueda atribuirse a dicho origen geográfico, y cuya producción y/o transformación y/o elaboración se realice en la zona geográfica delimitada.

Se trata, por tanto, de producciones de extrema calidad ligadas a un área geográfica concreta y que nacen al amparo de la tradición y del buen saber hacer de sus gentes. A diferencia de las Denominaciones de Origen, en las cuales todas las fases deben estar vinculadas con el nombre del lugar protegido, en las I.G.P. tan sólo es necesario que una de ellas lo esté, si bien, esta prueba de origen, debe estar perfectamente contrastada y con una vinculación a la tierra duradera y existente a lo largo de los años. Quiero decir con ello, que la relación entre las producciones y el medio geográfico se supone muy anterior a la decisión de tramitar la creación de una IGP.

La calidad diferenciada, representada por las denominaciones de origen, indicaciones geográficas y especialidades tradicionales garantizadas de los productos alimentarios y bebidas ha alcanzado un nivel muy alto, tanto en número de denominaciones, 214, como en reconocimiento.

En España existen un total de 15 Indicaciones Geográficas Protegidas de Carne Fresca reconocidas, de las cuales 10 son de carne de vacuno, como se puede ver en el cuadro. El resto de las I.G.P. de carne fresca son cuatro de cordero: Ternasco de Aragón, Cordero Manchego, Lechazo de Castilla y León y Cordero de Navarra. Además una Indicación de carne de ave: Pollo y Capón del Prat.

La reorientación en la Política Agraria Comunitaria, marca la necesidad de fomentar la diversificación de las producciones agrícolas para conseguir un mayor equilibrio en el mercado de la oferta y la demanda. La promoción de productos que presenten unas determinadas características ligadas al medio, resulta beneficioso para el mundo rural, especialmente en zonas desfavorecidas y apartadas, ya que potencian una mejora de la renta para los ganaderos y ayudan al mantenimiento de la población rural en dichas zonas.

Si bien, la incertidumbre a la que el sector ha estado sometido en los últimos tiempos, en cuestiones tales como el sis-

tema de aplicación para el cobro de las primas ganaderas y la posible reducción en el cobro de las mismas, ha creado un vacío a la hora de actuar y afrontar retos de futuro. Miedo motivado por una irresolución que nos lleva a preguntarnos sobre el futuro de una población rural ganadera cada vez con más años y con una escasa capacidad de relevo generacional.

Estos hechos de problemática socioeconómica en el campo, contrastan con una cada vez mayor preocupación por los consumidores con la calidad de las producciones. En los últimos años, empieza a marcarse una tendencia a la hora de otorgar mayor importancia a la calidad que a la cantidad en lo que consumimos. Aparece una concienciación social con lo que hay detrás de las producciones ganaderas, se siente una mayor sensibilidad por el bienestar animal y por el respeto al medio ambiente, se prefieren alimentos sanos, respetuosos, ecológicos, naturales... Esta búsqueda de nuevos productos específicos se refleja en una creciente demanda de los alimentos con un origen geográfico concreto, tales como, denomina-



I.G.P. Carne de Ávila



I.G.P. Carne de Morucha de Salamanca



I.G.P. Ternera Gallega.



I.G.P. Carne de la Sierra de Guadarrama



I.G.P. Nafarroako Aratxea o Ternera de Navarra



I.G.P. Vedella dels Pirineus Catalans o Ternera de los Pirineos Catalanes



I.G.P. Carne del País Vasco



I.G.P. Ternera Asturiana



I.G.P. Ternera de Extremadura



I.G.P. Carne de Cantabria

* Director Gerente INVAC. Interprofesional de la Carne de Vacuno Autóctono de Calidad

ciones de origen, Indicaciones Geográficas, producciones ecológicas....

Por otro lado, dada la enorme variedad de productos agroalimentarios comercializados y la tremenda cantidad de información sobre los mismos, a veces incluso de forma engañosa o confusa, hacen que el consumidor se sienta perdido y escéptico con la veracidad de los mismos.

Es necesario que el comprador disponga de datos claros y concisos acerca del origen del producto, es decir, de un etiquetado diferenciador de los mismos. Y es aquí, donde radica la importancia del control de las producciones certificadas. La autenticidad de unos datos que son contrastados y verificados por una entidad independiente.

Todas aquellas menciones que figuran en el etiquetado, más allá de lo obligatorio por ley, deben ser demostradas. Es lo que se conoce como certificación del producto y que en el caso de vacuno se traduce en un etiquetado adicional ("Etiquetado facultativo"), en el que se reconocen todas esas menciones específicas como el sistema de producción, la raza de los animales, el sistema de manejo y alimentación, el tiempo de maduración de las carnes etc., y que han sido objeto de certificación.

Por tanto, conocer el sello, de una de estas Indicaciones y exigir su presencia en el producto que vamos a comprar, es garantía del origen y de todo un proceso de control de la producción.

Las I.G.P.s cumplen con unas rigurosas características descritas en sus pliegos de condiciones, pliegos que por otra parte deben estar abiertos a la evolución en los conocimientos tecnológicos y sensibles a las demandas del consumidor.

Según un último estudio realizado por INVAC, el 74% de los Carniceros de la CCAA. de Madrid ignora lo que es una I.G.P. y tan sólo el 9% de los consumidores conoce lo que significa Indicación Geográfica Protegida.

Esto, contrasta con el interés que dicen los consumidores tener a la hora de conocer en el etiquetado, el origen de la carne, así como el tipo de animales y el sistema de producción empleados.

Se hace necesario potenciar las producciones ligadas al origen y promocionarlas con el objetivo principal de que los consu-

midores, reconozcan y demanden la calidad de los mismos.

El consumidor da importancia y requiere información sobre aspectos que nuestras IGP.s llevan a cabo y controlan, desde hace ya tiempo. Es necesario transmitir esa información al consumidor y que este tenga la posibilidad de valorar toda esa serie de factores sociales existentes en las producciones de calidad y de demandar estos productos en su caso.

Razas autóctonas ganaderas, sistemas de manejo ancestrales, estructuras de producción características, zonas geográficas concretas y el mimo y buen hacer de las gentes en el manejo de los animales y sus producciones, hacen de las I.G.P.s el máximo órgano de la calidad reconocido en Europa. Son y han de seguir siendo clave, para que innumerables factores socioeconómicos se mantengan.

Importantes para las razas, para los ganaderos, para los productores, comercializadores... y para los consumidores. Fijan población rural y mejoran la renta de los habitantes de zonas desfavorecidas de España. Muestran el mayor respeto por la tradición y por el bienestar de unos animales criados en extensivo... Son razones suficientes y de peso, para que este tipo de producciones se conozcan y se empiecen a demandar.

Desde INVAC (la Organización Interprofesional de la Carne de Vacuno Autóctono de Calidad, reconocida oficialmente por

el MAPA en el año 1998 e integrada por asociaciones de productores y comercializadores de carne de vacuno autóctono sujeta a programas de control de calidad) vamos a seguir trabajando para conseguirlo.

Sector comercializador y transformador

- Indicación Geográfica Protegida "Terneira Asturiana"
- Indicación Geográfica Protegida "Terneira de Navarra"
- Indicación Geográfica Protegida "Carne de la Sierra de Guadarrama"
- Indicación Geográfica Protegida "Carne de Ávila"
- Carne de Retinto
- Xata-Roxa Ternera Roxa

Las principales actividades de la Organización Interprofesional de la Carne de Vacuno Autóctono de Calidad, pretende orientarse en tres ámbitos:

- Representación frente a las administraciones públicas, empresas privadas, medios de comunicación y consumidores.
- Fomento de los programas de I+D que pudieran ser de interés para el sector de la carne de vacuno de calidad
- Desarrollo de campañas de promoción, que tengan como finalidad el mayor conocimiento de los asociados para dar a conocer sus producciones y crear una tendencia en el consumo de la carne de calidad.



I.G.P. de Carne de Vacuno.- Fuente: INVAC