



Situación actual de las marcas de calidad de carne de vacuno



Marca de calidad Xata Roxa.

En este artículo ofrecemos un repaso a las principales marcas de calidad de carne de vacuno de nuestro país, ofreciendo los datos de producción y comercialización del último año, así como las principales acciones de promoción llevadas a cabo y las noticias más relevantes acaecidas durante este periodo.

David Barreiro

eurocarne

dbarreiro@eurocarne.com

Las marcas de calidad de carne de vacuno son de gran importancia para el sector, no tanto por su valor absoluto –su cifras de producción y comercialización con respecto al total del vacuno español– como desde el punto de vista relativo ya que son valoradas de manera muy especial por los consumidores al considerarlas ligadas a un determinado territorio. A continuación, repasamos la situación actual de las más destacadas.

I.G.P. Ternera Asturiana

En 2012 se han inscrito un total de 138 nuevas ganaderías en esta marca de calidad. Así, el número de explotaciones activas a fecha 31 de diciembre de 2012, era de 5.081, lo que significa un descenso del 9,06 % respecto al año anterior a causa de la aplicación del Artículo 25-4 del Reglamento de la I.G.P., que contempla la baja para aquellas explotaciones que estén más de un año sin animales inscritos en los Registros, lo que ha supuesto que causaran baja un total de 575 ganaderías.

Productos de calidad

Del total de explotaciones activas el 97,44 % (4.951) son explotaciones de cría y cebo y el 2,56 % (130) son cebaderos que compran los terneros en alguna de las explotaciones anteriores.

Las 5.081 ganaderías activas a fecha 31 de diciembre suponen aproximadamente el 34,28 % de las explotaciones asturianas sin asignación de cuota lechera.

El número de vacas reproductoras registradas a fecha 31 de diciembre de 2012 era de 71.764 cabezas, lo que supone un incremento del 1,47 % respecto al año anterior.

El número de canales certificadas durante el año 2012 fue de 20.692, lo que ha supuesto un incremento del 4,35 % respecto al año anterior (19.829 canales).

Se comercializaron al amparo de la marca en 2012 5.452.720 kg de carne, lo que representa un incremento del 2,07 % respecto al año anterior (5.341.911 kg). Fuera de Asturias se comercializaron en torno a 1.356.300 kg, un incremento del 47,42 % respecto al año anterior (920.000 kg).

El precio medio estimado que percibieron los ganaderos fue de 4,75 euros por kg/canal y el valor del producto comercializado al amparo de la marca "Ternera Asturiana", supuso para las 1.794 explotaciones con certificación de canales en el año 2012, un volumen de negocio de 25.900.420 euros.

El pasado año, la I.G.P. Ternera Asturiana cumplió diez años y, con este motivo, el pasado 12 de diciembre –el 12 del 12 del 12– celebraron en el Auditorio de Pola de Siero la "Gala X Aniversario de la IGP Ternera Asturiana". Pelayina, la mascota oficial de la I.G.P., fue la encargada de dar la bienvenida a todos los asistentes a la gala, entre los que se encontraban la Consejera de Agroganadería y Recursos

Autóctonos del Principado de Asturias –M^a Jesús Álvarez– los miembros del Consejo Regulador de la I.G.P. y los operadores de la I.G.P. (ganaderos, cebaderos, mayoristas, distribuidores, etc).

I.G.P. Ternera Gallega

A pesar del difícil contexto económico, tanto a nivel productivo por el aumento de los costes como a nivel comercial por la crisis, la Indicación Geográfica Protegida Ternera Gallega experimentó, durante el pasado ejercicio, un incremento de un 7,3% en la carne comercializada.

Así lo destacó su presidente, Jesús González Vázquez, durante la presentación de las principales cifras del Informe de Actividad del año 2012 de esta Indicación de Calidad.

A nivel socioeconómico destacó el crecimiento de un 2 % del número de ganaderías inscritas en la I.G.P., hasta conseguir las 7.654, una cifra muy significativa tanto en el sector como en el contexto rural actual, teniendo en cuenta las perspectivas de continuidad de las explotaciones y la problemática de su rentabilidad. También resaltó que los precios en origen fueron estables y superiores a los de los años anteriores, con un incremento cercano al 4,2 %, lo que favorece el mantenimiento de la actividad sectorial.

Con respecto al año 2011, el número de terneros registrados superó las 116.000 cabezas, con un crecimiento del 1,8 %; el número de canales certificadas por la I.G.P. creció un 6,2 %, hasta conseguir las 84.814; y se comercializaron 18.249 toneladas de carne amparada por Ternera Gallega, lo que supone un crecimiento del 7,3 %. Sin olvidar las 71 industrias cárnicas y comerciales inscritas en la Indicación, una cifra que aglutina la mayor parte de las existentes en Galicia.

GARANTÍA DE CALIDAD

TERNERA DE ALISTE

gran Selección

TERNERA BLANCA
Nº REFERENCIA: 19 009T - CANAL
Nº M. Oficial: ES0000019375
Origen: ESPAÑA
Cód. Explotación: 49720001
Nº Matadero: 160937824

Edad: 6 meses
Fecha sacrificio: 30/11/12
Sacrificado en: ESPAÑA
Localidad: Pradadas, ZA
Sitio: San Vito, ZA

LECHAL: Alimentación basada en leche materna

Logo: **TERNERA DE ALISTE**

Logos: Junta de Galicia y León, Denominación de Origen Protegida, Consejo Agrario Provincial de Zamora, IGP, AENOR, BRC, FSC, MSC, MSC.

VISITE **4 F23-D8**
XXVII SALÓN DE GOURMETS
Para información de alimentación y bebidas de calidad
www.salondegourmets.com

Asociación para la Promoción
de la Ternera de Aliste

C/ Barrio Nuevo, 9. 49510
Fonfría. Zamora. España.
Telf./Fax: +34 980 680 333
terneradealiste@terra.es



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

En este marco de actuación, el volumen de negocio en primera venta, entre la industria y la distribución, consiguió 99,2 millones de euros en el año 2012, con un crecimiento del 8,7 %, cifra que evidencia la importancia de las operaciones que se llevan a cabo y el valor añadido que aporta Ternera Gallega al sector de vacuno de carne en Galicia.

En lo relativo a la distribución geográfica, un año más, Lugo continúa siendo la provincia de mayor importancia en la I.G.P., concentrando el 77 % de las explotaciones inscritas, el 62 % de los terneros registrados y el 57 % de las canales certificadas.

La colaboración que lleva a cabo la I.G.P. Ternera Gallega con los puntos de venta, junto con el esfuerzo promocional que realiza, contribuye a su expansión y consolidación comercial por toda España, haciendo posible que en la actualidad signifique alrededor del 50 % de la carne que se comercializa a nivel estatal con Indicación, que para más del 50 % de los consumidores sea la mejor carne y que esté presente en más de 1.250 establecimientos, todos ellos con la imagen corporativa de la I.G.P. Se vende principalmente en supermercados, que representan el 71 % del total, y también en carnicerías y grandes superficies. Su consumo se reparte entre Galicia (46 %), el resto de España (53 %) y la exportación, que representa el 1 %, consolidando su crecimiento en el Levante, Cataluña y zona Centro.

A pesar de la difícil situación económica, I.G.P. Ternera Gallega, la mayor de las marcas de calidad de vacuno españolas, creció más de un 7 % en el año 2012

I.G.P. Euskal Okela

La carne de vacuno Eusko Label procede de animales nacidos y criados con especial cuidado en los caseríos de Euskadi, controlados en todas las fases de su vida y seleccionados por su calidad en los mataderos autorizados.

La alimentación de los animales se basa en forrajes naturales, complementados con los piensos expresamente autorizados por la unidad de marketing y certificación. (piensos comerciales autorizados).

Euskal Okela es la carne de vacuno certificada con el símbolo Eusko Label, que cumple con todos los requisitos de origen, salubridad y calidad definidos en el reglamento técnico (reglamento y lista positiva) y en los procedimientos de certificación (puntos de venta y resto de operadores) que los regulan.

Euskal Okela se vende exclusivamente en carnicerías autorizadas, fácilmente reconocibles por el símbolo Eusko Label. En ellas, el consumidor, cada vez que compra carne Euskal Okela, recibe una etiqueta adhesiva emitida por una balanza especial, con todos los datos de la operación y con el símbolo Euskal Okela.

En el año 2012, había registrados 1.075 ganaderos y se sacrificaron 2.967.224 kg con destino a la marca de calidad en los 5 mataderos autorizados que posteriormente se vendieron en los 250 puntos de venta de los que cuenta además de los 11 puntos de venta directos de ganaderos.

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

Durante el año 2012, la Indicación Geográfica Protegida Carne de la Sierra de Guadarrama ha comercializado 5.514 canales procedentes de animales amparados por la referida I.G.P., lo que supone un 3% más que en 2011.

Estas 5.514 canales, han supuesto 1.700 toneladas de carne comercializada en un 99% en Madrid y el 1% restante en el mercado nacional, en distintos establecimientos, destinándose un 17% a grandes superficies, un 35% a supermercados y el 48% restante a puestos en mercados y tiendas tradicionales.

I.G.P. Ternera de Extremadura

En el año 2012 figuraban inscritas 725 explotaciones y se sacrificaron con destino a la Indicación Geográfica Protegida Ternera de Extremadura 4.814 animales en los 4 mataderos autorizados, de los que 3.515 eran añejos, 1.290 terneras, y 9 novillos. El peso medio de las canales fue de 287,94 kg.

El hecho más relevante del año pasado para esta I.G.P. fue la obtención de su acreditación por ENAC. El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Ternera de Extremadura pasó a ser una de las tres indicaciones geográficas protegidas de Vacuno de España acreditada por la Entidad Nacional de Acreditación.

Ternera de Extremadura, que cuenta con el reconocimiento europeo como I.G.P. desde agosto de 2004, se situaba, gracias a esta acreditación para la certificación de productos agroalimentarios, en lo más alto en cuanto a control, garantía y seguridad a nivel nacional.

Según Miguell Morillo Velarde, director técnico del Consejo Regulador de la I.G.P., "este certificado es el resultado del esfuerzo por mejorar nuestro sistema de calidad y la implantación del proceso de control que garantizan el producto amparado, un trabajo conjunto de todo el equipo técnico de la I.G.P. y que ha sido obje-



I.G.P. Ternera Gallega

tivo principal durante los dos últimos años".

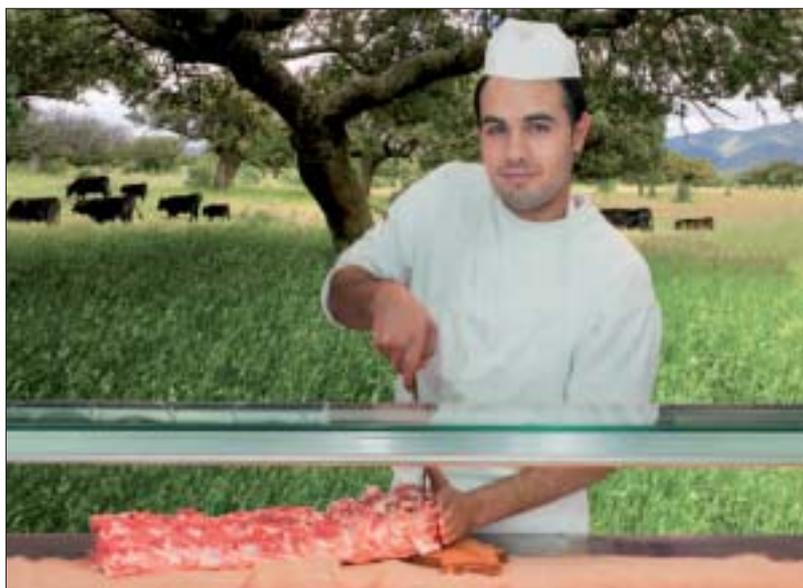
Por ello, desde el Consejo Regulador se felicitaba "a todos los productores e industriales inscritos en la Indicación Geográfica Protegida y se les anima a seguir trabajando en una constante línea de mejora, con la convicción de que su esfuerzo redundará en una mejor oferta del producto a los consumidores que demandan productos elaborados tradicionalmente, ligados al origen y al sistema productivo extensivo que diferencia la calidad de la I.G.P. Ternera de Extremadura", aseguraba el director técnico.

Ternera de Extremadura
INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA
CONSEJO REGULADOR

Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Energía

Avenida Plaza de la Plaza nº4 10001 Cáceres Tlfno: 927 62 91 46 Fax: 927 62 91 47
consejoregulador@terneradeextremadura.org www.terneradeextremadura.org

Gobierno de Extremadura



I.G.P. Carne de Ávila.

vó a cabo una serie de acciones sobre información para la elaboración y cocinado de la carne de vacuno, charlas desarrolladas con la colaboración del sello distintivo “Tierra de Sabor” durante las ferias celebradas en el año 2012.

Otra de las iniciativas destacadas por parte de la cooperativa de ganaderos durante el pasado año, fue la venta *on line* a través de la web www.carneavila.com.

Durante 2012, también se publicó la resolución favorable de modificación del pliego de la I.G.P. Carne de Ávila en el diario Europeo.

En 2013 ha seguido desarrollando actividades de promoción como su reciente presencia en la feria Fitur de Madrid, en el Salón de la Alimentación de Castilla y León celebrado en Valladolid y la próxima participación en el Salón de Gourmets.

I.G.P. Ternera de Navarra

El Consejo Regulador de la I.G.P. Ternera de Navarra/Nafarroako Aratxea ha conseguido de nuevo este año la acreditación otorgada por ENAC, conforme a los criterios recogidos en la Norma UNE-EN 45.011 (ISO/IEC65), que le avala para la certificación de las producciones amparadas por el Consejo Regulador.

La Indicación Geográfica Protegida Ternera de Navarra/Nafarroako Aratxea certificó durante el pasado año 2.419.840 kg de carne de un total de 7.856 animales certificados. Ternera de Navarra tiene inscritas 585 ganaderías, cuyos animales se sacrifican y despiezan en mataderos de la Comunidad Foral. La carne resultante sólo se comercializa en los puntos de venta autorizados por el Consejo Regulador: un total de 185 establecimientos, localizados todos ellos en Navarra.

I.G.P. Carne de Ávila

La Indicación Geográfica Protegida Carne de Ávila incrementó su producción en 2012, con un aumento en el número de canales sacrificadas y en el valor de sus ventas llegando a las 4.625 canales comercializadas y una cifra de ventas por valor de 5.274.700 euros.

Durante este año, la marca de calidad lle-

I.G.P. Carne de Cantabria

Esta marca de calidad contaba en 2012 con 353 explotaciones y se sacrificaron 1.370 animales con destino a la marca de calidad en los 4 mataderos adscritos a la I.G.P. En total, se comercializaron 358.868 kg de carne para esta marca de calidad. Se trata de una marca de carne de ganado vacuno producida a base de alimentación y manejo tradicionales en Cantabria. Los animales utilizados para la producción de la carne proceden de las razas agrupadas en el tronco cántabro, bóvido castaño cóncavo: Tudanca, Monchina y Asturiana; de la raza Pardo-Alpina integrada por absorción, y la Limusina adaptada al medio, así como sus cruces.

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

I.G.P. Vedella dels Pirineus Catalans

La Indicación Geográfica Protegida Ternera de los Pirineos Catalanes (I.G.P. Vedella dels Pirineus Catalans) continúa con el reto de defender un modelo iniciado hace cerca de

El pasado año, I.G.P. Carne de Ávila desarrolló diversas acciones de promoción en ferias nacionales y comenzó la venta on line a través de su página web



dos décadas y que tiene como objetivo principal hacer llegar al consumidor una carne de primera categoría, con unos excelentes valores gustativos y nutricionales y, al mismo tiempo, colaborando con la supervivencia del sector primario en las comarcas del Pirineo Catalán.

La educación al consumidor es la principal herramienta válida que permite hacer entender el precio justo que tienen los productos, un precio que va ligado también a la mayor calidad nutricional de la carne Bruneta, la protección del territorio del Pirineo y de la economía de más de un centenar de pequeñas explotaciones ganaderas familiares. En definitiva, se busca la educación del consumidor responsabilizándose cada uno de su contribución a la economía, el medio ambiente y la salud personal.

Otros de los objetivos de la I.G.P. es ampliar el conocimiento del producto en los puntos de venta autorizados y al mismo tiempo la búsqueda constante de nuevos puntos de venta de Bruneta, ya sea en el comercio detallista, en nuevas cadenas de supermercados o también en colectividades que quieren ofrecer un producto más saludable.

En el año 2012, se sacrificaron 923 terneras con destino a la marca de calidad y se certificaron y comercializaron 219.372 kg.

I.G.P. Carne de Morucha de Salamanca

Esta Indicación Geográfica Protegida reconocida oficialmente en 1995 ampara y garantiza la calidad de la carne de una de las razas autóctonas españolas que tradicional-



CUCHILLAS PARA ENVASE Y EMBALAJE

C/ Baró de Coubertin, 6 • 17800 OLOT (Girona)

Apartado de correos 209 – P.O. Box 209
17800 OLOT (ESPAÑA / SPAIN)

Tel: (34) 972 27 10 09

Fax: (34) 972 27 01 18

info@olotinox.com

www.olotinox.com





Marca de Garantía
Ternera de Aliste.

mente pasta en la dehesa salmantina. Tanto la ternera como el añojo y el novillo son carnes de consistencia firme, textura fina y excelente sabor. Los factores fundamentales de esta carne son la producción en libertad, respetando el ciclo natural de sus crías, la alimentación natural y las particulares bondades de la raza bovina Morucha.

En el año 2012, estaban inscritas en esta marca de calidad 154 ganaderías con 14.100 animales. Operan con destino a la marca de calidad 3 mataderos y 3 salas de despiece. Ese año, se marcaron 1.515 canales con un

peso medio de 247 kg para una producción total de 376 toneladas, 120 toneladas de ternera, 255 de añojo y 1 tonelada sin especificar. Toda esta carne fue comercializada.

M.G. Ternera de Aliste

La Marca de Garantía Ternera de Aliste surgió en 1998 por la necesidad de diferenciar un producto de alta calidad del resto de sus similares existentes en el mercado.

Ampara carne de vacuno procedente de las explotaciones situadas en la zona oeste de Zamora. El buen hacer de sus productores, dueños de pequeñas explotaciones familiares, que siguen unos métodos de producción basados en el aprovechamiento de los recursos naturales, respetuosos con el medio ambiente y heredados a través de los tiempos, unido a un estricto plan de control y toma de muestras y un riguroso proceso de certificación, hacen de la Ternera de Aliste un producto único y de gran calidad.

En el año 2012 se certificaron de esta marca 371.348 kg. de carne certificada procedente de 1.575 animales.

Cuenta en la actualidad con 111 operadores, de los que 70 son ganaderos, 2 son mataderos, 4 son mayoristas y 35 son carniceros. La cabaña con la que se cuenta es de 3.500 vacas nodrizas, lo que puede suponer una certificación de 2.000 canales anuales.

M.G. Ternera Charra

Esta marca de garantía ampara exclusivamente a carnes frescas de vacuno procedentes de animales nacidos, criados y cebados en la provincia de Salamanca y en algunos municipios limítrofes de Zamora y Ávila.

En 2012, estaban registradas 13.396 vacas madres y 5.476 animales para cebo en 150 explotaciones. Durante este año se sacrificaron 6.206 animales –3.099 terneras, 2.656 añojos y 451 otros– y se produjeron 1.544 toneladas, de las que 680 eran de ternera, 745 de añojo y 119 de otros, prácticamente todo comercializado y todo ello vendido en el territorio nacional.

Carne de Retinto

Con el objeto de difundir las bondades del producto y garantizar la compra de carne genuina de Retinto con todos los controles de calidad que demanda el consumidor consciente, la Asociación de Ganado Retinto constituyó en 1993 la Marca “Carne de Retinto”, autorizada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación según lo dispuesto en la Reglamentación Comunitaria.

La alimentación natural a base de los frutos que la dehesa ofrece en las distintas estaciones, la alimentación durante el cebo con piensos naturales y las características genéticas de la propia Retinta son la base de la excelente calidad de la carne de esta raza.

Los alojamientos de los animales cumplen las condiciones de limpieza, iluminación, temperatura, humedad, circulación del aire, ventilación y otros factores ambientales que los códigos de buenas prácticas ganaderas aconsejan. Los animales tienen libertad de movimientos para la realización de sus necesidades fisiológicas y etológicas.

En el año 2012 se sacrificaron 874 retintos para un volumen total de carne comercializada de 246.424 kg.

Xata Roxa

La marca Xata Roxa-Ternera Roxa se constituye a principios del año 2001 con el objetivo de promocionar y controlar la venta de carne de animales inscritos en el Libro Genealógico de la raza Asturiana de los Valles. Está impulsada por la Asociación de Criadores de la raza (ASEAVA) y en el momento actual está constituida por 476 socios.

En el año 2012, esta marca de calidad registró un incremento del volumen de sacrificio del 5 %. Además, este año obtuvo la certificación de calidad BRC (Estándar Global de Seguridad Alimentaria) y comienza a operar en mercados de Centroeuropa.

El volumen de sacrificio bovino este año fue de 1.195.000 kg por un valor económico de 7.763.000 euros. Ha exportado 6.858 kg a Alemania y Holanda por un valor económico de 105.000 euros. Sus inversiones previstas para el año 2012 son de 200.000 euros.

Ternoja

Este distintivo ampara la carne de los terneros de razas cárnicas y sus cruces engordados en La Rioja, nacidos en España y criados en La Rioja de cualquier raza cárnica excepto frisonas. Los terneros cuya carne se comercializa bajo esta marca deben permanecer en las explotaciones de los ganaderos de la asociación al menos cuatro meses antes de su sacrificio para controlar su alimentación de origen vegetal y con, al menos, el 60 por ciento de cereales. En el año 2012 estaban inscritos en el programa 900 animales, sacrificados con Ternoja 728 y con un total de 200 toneladas de carne. **e**

VISITE NUESTRO STAND EN EL PAB. 6 E30
XXVII SALÓN DE GOURMETS
Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad
Abril 2013 6, 7, 10, 11

Saborea el verde

Xata ROXA

Teléfonos de información y pedidos: 627 94 59 99 / 610 22 41 10