Las carnes de vacuno de calidad garantizada

ISMAEL DÍAZ YUBERO

Experto en nutrición y gastronomía.

Consejero de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria

Los sistemas intensivos de cebo de terneros, y los incentivos que estos métodos tuvieron, dieron lugar a producciones excesivamente forzadas en las que primaba la cantidad sobre la calidad. Se trataba de conseguir que los animales alcanzasen el máximo peso, en un tiempo mínimo y, además, que su conformación fuese tal que al despiece las carnes fileteables pesasen lo más posible; y, por si fuera poco, que el color fuese suficientemente claro, para que indujese al consumidor a pensar que procedía de animales muy jóvenes, para lo cual era también necesario que acumulase poca grasa de depósito e intramuscular.

El resultado fue deplorable para el consumidor, porque lo que ofreció el mercado, salvo excepciones, fueron carnes insípidas, unas veces secas y otras acuosas, elásticas, correosas, flácidas y a veces con un olor que difícilmente se identificaba con el genuino de una buena carne. Por si fuese poco, el peso de las canales mermaba mucho durante el proceso de oreo, se oscurecían más y duraban menos, por lo que era necesario acelerar, todo lo posible, el proceso de comercialización y, en consecuencia, acortar el necesario periodo de maduración, para que una carne pueda desarrollar sus aromas y sabores y adquiera la textura necesaria.

Desde el punto de vista de la seguridad alimentaria, los resultados han sido notorios. La aparición de las encefalopatías espongiformes bovinas ("vacas locas") se debió a que los sistemas superintensivos de producción propiciaron programas que hicieron posible la transmisión de los priones que había en las harinas de carne a los animales que las consumían.

Algo similar ocurrió con anterioridad, cuando la utilización frecuente de beta-agonistas, sobre todo clenbuterol, y de otros "finalizadores" (hormonales, antibióticos, tranquilizantes, etc.) hacían que con la carne se ingiriesen algunos residuos que, cuando menos, eran ajenos al organismo del consumidor y, como con demasiada frecuencia demostraron, perjudiciales para su salud.

CALIDAD DE LA CARNE

Afortunadamente las cosas han cambiado mucho en lo que se refiere a la calidad de la carne de vacuno que hoy llega a nuestras mesas y, sobre todo, tenemos la posibilidad de elegir, y exigir, las garantías necesarias para que podamos estar seguros de la procedencia del animal, del sistema de alimentación a que se le ha sometido, e incluso podemos identificar al animal productor y a todas sus circunstancias genéticas, de manejo, de sacrificio, de despiece y de comercialización.

Ya a finales de la década de los ochenta, algunos ganaderos se esforzaron para poder ofrecer carne de calidad garantizada, que se distinguiese de la que se producía de forma masiva, sin que se tuviesen en cuenta elementales medidas

de sanidad e higiene de la explotación y de los animales en ella criados. La experiencia no fue suficientemente alentadora, porque muchos años de distorsión del gusto, hicieron difícil que la atención de los consumidores se centrase en los nuevos productos, e incluso se dio la circunstancia de que las carnes de calidad daban una imagen que se infravaloraba con respecto a la obtenida masivamente; en consecuencia, el precio que percibía el productor, que renunciaba a mejorar sus resultados económicos al prescindir de determinados medios prohibidos, era inferior.

No cabe duda, sin embargo, que con retraso y tras experiencias tristes, de peligros, de intoxicaciones y de contagios, la iniciativa fue precursora de una auténtica revolución en lo que se refiere a la calidad de la carne. Las Comunidades Autónomas, respaldadas por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y dentro del marco de una política propiciada desde la Unión Europea, afectados todos por el episodio de las "vacas locas", fomentaron la producción de carnes de calidad, basada en la utilización de alimentos naturales y en la potenciación de las razas autóctonas, que habían estado preteridas con respecto a razas menos aptas para la producción de carne de calidad.

En el consumidor, se ha producido una sensible concienciación de la importancia que tiene en su salud la ingesta de alimentos seguros y de calidad, aunque para ello haya tenido que modificar sus elementos de juicio en la valoración de las carnes y prescindir de algunos tópicos, que el mercado le había hecho creer.

DENOMINACIONES GARANTIZADAS

Carne de Ávila, Morucha de Salamanca, Sierra de Guadarrama, Ternera Asturiana, Ternera de Extremadura, Ternera Gallega, Ternera de Navarra, Ternera de los Pirineos Catalanes y Carne de Cantabria son Indicaciones Geográficas Protegidas de carnes de vacuno que hoy están presentes en el mercado y que día a día están aumentando su participación en la dieta de los españoles. Hay, además, otras Denominaciones que están en tramitación y otras que ya funcionan, reconocidas por las autoridades autonómicas exclusivamente, como sucede con la Ternera de Aliste, la Carne de Cervera, la Carne de la Sierra del Andévalo. etc.

El mercado también ofrece carnes que, sin estar acogidas a ninguna Indicación Geográfica, reúnen los requisitos de calidad que pueden satisfacer al consumidor más exigente. La diferencia fundamental está en que las acogidas a las Denominaciones oficiales, además de tener una calidad determinada, están respaldadas por unos compromisos recogidos en un pliego de condiciones, aprobado por la Administración, en el que se establecen las condiciones mínimas que deben cumplir los ganaderos y el resto de los actores que intervienen en el proceso, que se recorre "entre la dehesa y la mesa", expresión que se ha convertido en una especie de resumen de los extremos de la cadena, controlada en su totalidad.

Para perfeccionar los controles y asegurarse del cumplimiento de las condiciones de producción establecidas y garantizadas por la Denominación, una empresa externa, que a su vez es controlada por la Administración, vigila todo el proceso y está obligada a informar de todos aquellos aspectos que puedan incidir en las garantías que se ofrecen al consumidor.

En una encuesta realizada por la empresa Roche Vitaminas, sobre los factores decisorios en los consumidores para elegir una determinada carne, se cita en primer lugar la confianza en el carnicero. El segundo factor que induce a la compra es el de la calidad de la carne (color, frescura, jugosidad, textura, firmeza, olor, sabor, presencia de grasa) apreciada por el comprador. A continuación en la decisión interviene el precio y finalmente la procedencia de la carne.

Las razones que determinan las decisiones del consumidor hay que buscarlas en una desinformación ancestral, o dicho con otras palabras, en la ausencia casi total de indicaciones relacionadas con la procedencia, tratamiento y calidad de la carne. Tradicionalmente, ha sido el carnicero el que ha informado, asesorado, y dirigido hacia una determinada opción de compra, y siendo positiva esta labor, en algún momento, se han podido

inducir compras que no favorecían tanto al cliente como al vendedor.

Es casi imposible conocer todos los alimentos y comprar por valoraciones subjetivas, basadas en conocimientos personales, fruto de un experiencia que se valoró mucho en generaciones pasadas, cuando las posibilidades de compra se limitaban a unos pocos productos, pero hoy son tantos y tan variados los alimentos que ofrece el mercado, que el consumidor necesita poder disponer, en el etiquetado, de toda la información con respecto al producto que adquiere. A proteger este derecho cada vez se dirige más la legislación, que exige que toda la carne disponible para ser vendida, vaya etiquetada de tal forma que sea posible conocer todos los aspectos interesantes que afectan al producto.

TRAZABILIDAD

Se trata, en definitiva, de que el comprador pueda conocer el recorrido seguido por el animal, desde su nacimiento hasta que la pieza está dispuesta para ser cocinada y este concepto es conocido con el nombre de "trazabilidad".

En una encuesta realizada entre consumidores irlandeses, después del episodio de las "vacas locas", el 82% de las personas creían que la implantación de la trazabilidad disminuiría significativamente el riesgo de las carnes y además permitiría elegir con mucha más información. En esta afirmación está la razón de que en toda Europa, y naturalmente en España, haya aumentado la cantidad de carnes comercializadas protegidas por una Denominación Específica o una Marca de Calidad y además, la tendencia general es que el consumo de este tipo de carnes aumente, porque en general ofrecen una calidad superior y una mayor seguridad.

Cada una de las Indicaciones Geográficas Protegidas tiene un Reglamento en el que se recogen todas las obligaciones y requisitos que deben cumplirse por él, o los propietarios de cada animal, que desde su nacimiento es identificado con un número y una documentación en la que se recogen todos los incidentes de salud, vacunaciones, tratamientos, etc., que pueden influir en la calidad de la carne. Los animales acogidos son de razas autóctonas, criadas en régimen extensivo, puras o cruzadas con sementales de razas de aptitud cárnica.

En cada Denominación se establece un plazo mínimo de permanencia del ternero con la madre, que en general está en torno a los cinco meses, durante los cuales el ternero se alimenta, sobre todo, con leche materna. Una vez finalizada la lactancia, el animal no podrá ingerir ningún alimento que no haya sido aprobado por el Consejo Regulador. Está prohibida la utilización de aquellos aditivos que, pudiendo estar autorizados en la cría del ganado, no se consideran compatibles con la obtención de una carne de calidad.

Los animales se someten, además, a controles periódicos que garanticen el cumplimiento de los requisitos estipulados. Una vez sacrificados, las canales también son analizadas, para comprobar que la calidad es acorde con los parámetros prefijados, y de esta forma garantizar al consumidor la calidad que el Reglamento de la Denominación asegura.

Los ganaderos, los mataderos, las salas de despiece y los establecimientos expendedores deben estar inscritos en la Denominación y sometidos a los controles establecidos, realizados por una empresa certificadora externa.

Los tipos de canales acogidas son los tradicionales del comercio. Aunque en general se limitan a terneras, añojos y novillos, algunas Denominaciones ofertan también otros tipos, como bueyes. De acuerdo con la edad del animal varia el color de la carne y de la grasa, la infiltración de ésta, la consistencia, el brillo y la humedad de la carne, la textura y la conformación, pero en todos los casos, las características deben ser las exigidas a las canales calificadas como de calidad S (superior) E (excelente) o U (muy buena). Las garantías de calidad y de seguridad sanitaria de estas carnes alcanzan niveles considerables y su demanda creciente induce a que cada vez sean más los ganaderos, mataderos, salas de despiece y carniceros integrados en un sistema que el consumidor necesita. ■

ISMAEL DÍAZ YUBERO
Experto en nutrición y gastronomía.
Consejero de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria