

mento de la capacidad de retención de agua, así como el desarrollo de aromas característicos.

La maduración de la carne comprende los cambios posteriores al desarrollo del rigor mortis, que determinan un relajamiento lento del músculo dando lugar a un ablandamiento de la carne después de varios días de almacenamiento en refrigeración. Es un proceso complejo, pero parece claro que se debe a la acción de proteinasas endógenas, entre las que destacan las catepsinas y las calpaínas o proteinasas neutras activadas por el calcio (CAF) que degradan las proteínas que intervienen en la estabilidad de las miofibrillas.

¿QUÉ CANTIDAD Y TIPOS DE CARNE CONSUMIMOS EN ESPAÑA?

¿CUÁNTA CARNE CONSUMIMOS?

En España se consumen, según datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA, 2005), una media 66,3 kg de carne por habitante y año, lo que corresponde con un total de 2.800 millones de kg de carne de todas las especies. De este total, la mayor parte (53,1 kg por habitante) se consume dentro del hogar, mientras que el resto se destinan a la hostelería, la restauración y las instituciones (centros de enseñanza, centros de tercera edad, hospitales, etc.).

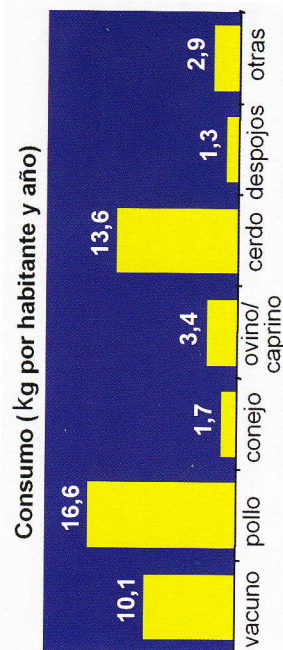
La importancia económica de este sector queda patente en la cuantía que supone el gasto destinado a la compra de carne en los hogares (12.898 millones de euros o lo que es lo mismo 307,2 €/habitante), lo que supone el montante más importante (23,8%) del gasto en alimentación dentro de los hogares, seguido muy de lejos del pescado (13,9%) y del gasto en fruta fresca (8,7%) (MAPA, 2005).

A la hora de la adquisición de carne, en España existe una clara preferencia por el producto en fresco con relación al congelado o al producto transformado, de forma que la carne fresca representa el 75% del total de la carne consumida (49,6 kg por habitante/año), mientras que la carne congelada es sólo un 2,4% de la carne adquirida (1,6 kg por habitante/año); el resto (22,7%) es carne transformada (salazones, productos curados, cocidos, etc.), con una media de consumo por habitante de este tipo de productos de 15 kg.

De los distintos tipos de carne fresca ofertada en el mercado español, como se puede observar en la figura 2, donde se presentan datos de la cantidad consumida por habitante (hogar y fuera del hogar), la carne de vacuno ocupa el tercer lugar (10,1 kg por habitante/año), siendo la carne de pollo (16,6 kg por habitante/año) y la de cerdo (13,6 kg por habitante/año) las de elección preferente por el consumidor.

Otras carnes frescas, como las de ovino y caprino (3,4 kg) o de conejo (1,7 kg), tienen menor representación en la mesa de los españoles.

Figura 2. Distribución del consumo de las carnes frescas en España en el año 2004



Fuente: La alimentación en España (MAPA, 2005).

Son muchos los factores que influyen en los hábitos de consumo y entre ellos el nivel de vida o el estatus socio-económico de la población está íntimamente asociado al consumo de carne en general y a la carne de vacuno en particular, tal como se puede apreciar en la tabla 1 (MAPA, 2005). De acuerdo con estos datos, se aprecia una diferencia de 14 kg por habitante en el consumo de carne entre el estatus bajo y

el más alto, siendo esta diferencia de 3,5 kg en el caso de la carne de vacuno. Únicamente la carne de conejo y la carne congelada presenta consumos superiores en los estratos sociales más bajos.

Al mismo tiempo, existen factores como la tradición en la producción ganadera de una región o la creciente preocupación en los países desarrollados por el consumo de productos saludables, que influyen y condicionan los hábitos de consumo de una sociedad, causando diferencias importantes entre países e incluso dentro de un mismo país en la cantidad y tipo de carne consumida por habitante.

Tabla 1. Consumo de carne (hogares) según el estatus socio-económico, (kg/habitante) en el año 2004 en España

	Bajo	Medio	Medio	Medio	Alto/Medio
		bajo			alto
Carne total	44,7	54,9	54,9	54,9	58,9
Carne fresca	35,5	42,7	42,0	42,0	44,7
vacuno	6,4	7,6	8,0	8,0	9,9
pollo	12	14,5	14,1	14,1	14,7
conejo	1,4	1,5	1,4	1,4	1,2
ovino y caprino	2,5	2,9	2,8	2,8	3,2
cerdo fresca	10	12	11,4	11,4	11,4
otras	2,2	3	3,1	3,1	3,2
despojos	1	1,2	1,2	1,2	1,1
Carne congelada	0,8	0,8	0,6	0,6	0,5
Carne transformada	8,4	11,4	12,3	12,3	13,6

Fuente: La alimentación en España (MAPA, 2005).

En España, según datos de Eurostat para el año 2004, la media de consumo de carne de vacuno, incluyendo las grasas de recorte de la canal (16 kg/habitante), está por debajo de la media europea, tanto si consideramos los datos medios de la Unión Europea-15 (20 kg por habitante), como si tenemos en cuenta la Unión Europea-25, es decir, considerando los países que se han integrado recientemente (18 kg/habitante).

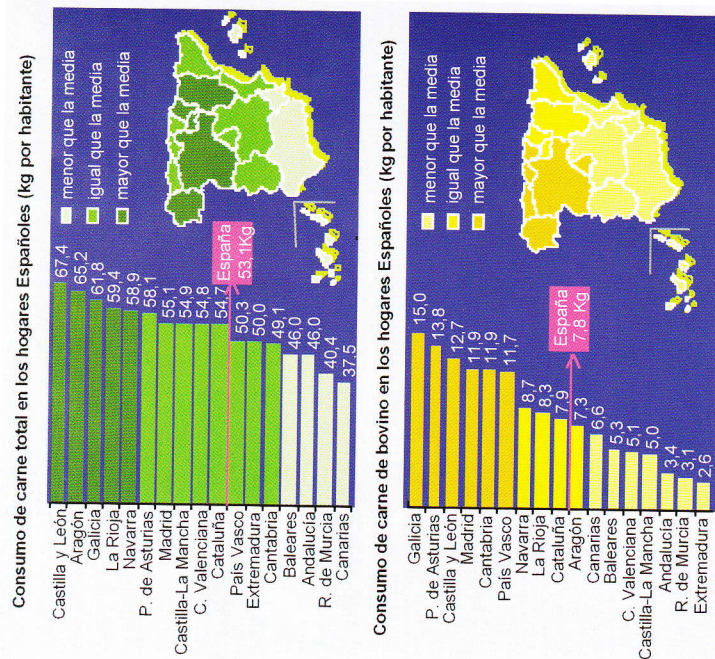
No obstante, existen grandes diferencias en el consumo de carne de vacuno entre los países que integran la Unión Europea. Así, en el límite superior, se situarían Francia e Italia con 28 kg y 25 kg/habitante y en el inferior Alemania, con solo 12 kg/habitante.

A nivel nacional se encuentran diferencias importantes entre las distintas Comunidades Autónomas tanto en el consumo total de carne, como en el específico de carne de vacuno.

Como se puede observar en la figura 3, los habitantes del norte del país presentan mayores consumos de carne que los localizados en el sur de la península. De esta forma, el consumo por habitante (considerando todas las especies) en regiones como Castilla y León (67,4 kg), Aragón (65,2 kg) y Galicia (61,8 kg) es casi el doble del registrado, por ejemplo, en Canarias (37,5 kg) o en Murcia (40,4 kg).

Las diferencias indicadas entre comunidades se acentúan en el caso de la carne de vacuno, con consumos por habitante de hasta 5 veces superiores en regiones como Galicia (15 kg), Asturias (13,8 kg) y Castilla y León (12,7 kg) con respecto a las regiones que presentan menores consumos de carne de vacuno por habitante como Extremadura (2,6 kg), Murcia (3,1 kg) y Andalucía (3,4 kg).

Figura 3. Consumo por habitante (hogares) de carne de vacuno en España (año 2004)



Fuente: La alimentación en España (MAPA, 2005).

¿CÓMO HA EVOLUCIONADO EL CONSUMO DE CARNE EN LOS ÚLTIMOS AÑOS?

El estudio comparativo del consumo de los diferentes tipos de carne en los últimos 5 años, indica que el consumo de carne

de vacuno experimentó un descenso relativamente acusado en el año 2001 (ver tabla 2), asociado a las diferentes crisis alimentarias (fundamentalmente a la Encefalopatía Espongiforme Bovina o "mal de las vacas locas").

Tabla 2. Evolución del consumo por habitante de carne en España (en el hogar y fuera del hogar)

	1999	2000	2001	2002	2003	2004	04-99 (%)
Total carnes	64,9	65,5	66,1	68,3	67,6	66,3	2,2
Carne fresca	47,3	48,6	49	51,1	50,5	49,6	4,9
vacuno	9,6	9,8	7,9	9,7	10,0	10,1	5,2
pollo	16	16,7	17,6	17,7	17,1	16,6	3,8
conejo	2,2	1,8	1,8	1,8	1,7	1,7	-22,7
ovino y caprino	3,1	3,4	3,6	3,7	3,6	3,4	9,7
cerdo fresca	12,9	13,3	14,3	14,3	13,9	13,6	5,4
otras	1,8	2,5	2,7	2,7	2,8	2,9	61,1
despojos	1,7	1,1	1,1	1,2	1,4	1,3	-23,5
Carne transformada	16,1	15,8	15,7	15,7	15,5	15	-6,8
Carne congelada	1,5	1,2	1,3	1,5	1,5	1,6	6,7

Fuente: La alimentación en España (MAPA, 2005).

No obstante, el consumo se recuperó en años posteriores. De hecho, si se comparan los años 1999 y 2004, se puede observar que aumentó el consumo de carne de todas las especies, a excepción de la carne de conejo, que disminuyó un 22,7%. Por otra parte, en este periodo disminuyó el consumo de la carne transformada y aumentó el de carne fresca y congelada.

¿QUÉ CATEGORÍAS Y TIPOS DE CARNE DE VACUNO EXISTEN EN EL MERCADO?

Desde el punto de vista oficial (Real Decreto 1698/2003), se establecen 7 categorías, teniendo en cuenta el sexo y la edad de los animales: Ternera, Añojo, Novillo o Novilla, Cebón, Buey, Vaca y Toro. Esta información debe incluirse en el etiquetado obligatorio de la carne en el ganado vacuno. Las características de cada una de ellas se presentan en la tabla 3.

Tabla 3. Denominaciones de venta de la carne procedente del ganado vacuno

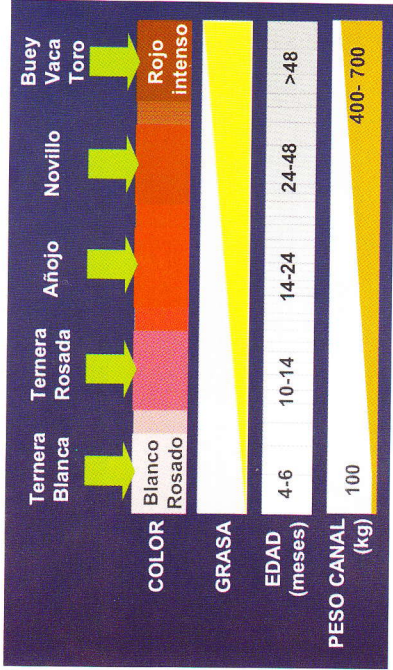
	Sexo	Edad
Ternera	Macho o hembra	hasta 14 meses
Añojo	Macho o Hembra	>14 hasta 24 meses
Novillo/a	Macho o Hembra	>24 hasta 48 meses
Cebón	Macho castrado	< 48 meses
Buey	Macho castrado	> 48 meses
Vaca	Hembra	> 48 meses
Toro	Macho	>48 meses

Además de la clasificación oficial y obligatoria indicada anteriormente, son frecuentes otras denominaciones empleadas en los puntos de venta y en el matadero que hacen referencia al sistema de manejo, a la alimentación, a la raza de los animales, etc., que influyen sobre las características nutritivas y organolépticas de la carne.

A diferencia de otras producciones (pollo, cerdo), la carne de vacuno presenta una gran diversidad de sistemas de producción, que determinan, a su vez, distintos tipos comerciales.

Entre los más destacados se encuentran la ternera blanca, la ternera rosada, el añejo y la carne de vaca y buey. Las características de estos animales (edad, peso) o de la carne (color y grasa), presentan grandes variaciones dentro de cada tipo comercial, debido a la diversidad de sistemas existentes. No obstante, se pueden considerar unas características de carácter general, las cuales se resumen en la figura 4.

Figura 4. Principales características de los distintos tipos de carne de vacuno existente en España

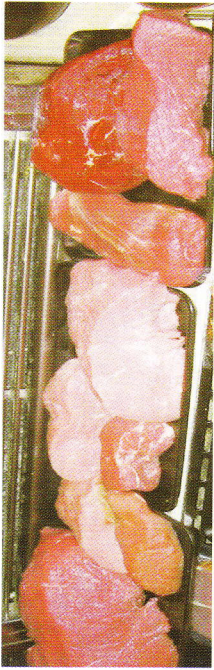


Fuente: Elaboración propia.

El consumo de carne está muy condicionado por los gustos o tradiciones gastronómicas de cada país e incluso región. Desde el punto de vista del consumidor, a la hora de la compra, un aspecto determinante en la elección de carne de vacuno es el color. De acuerdo con este parámetro, la carne procedente del ganado vacuno se clasifica en una escala que va desde el blanco rosado hasta el rojo intenso.

De forma general, las carnes blancas y rosadas proceden de animales jóvenes (ternera), mientras que las carnes rojas son obtenidas de animales adultos como la vaca, el toro o el buey (ver figura 5).

Figura 5. Diversidad en el color de la carne de vacuno



Fuente: Archivo propio.

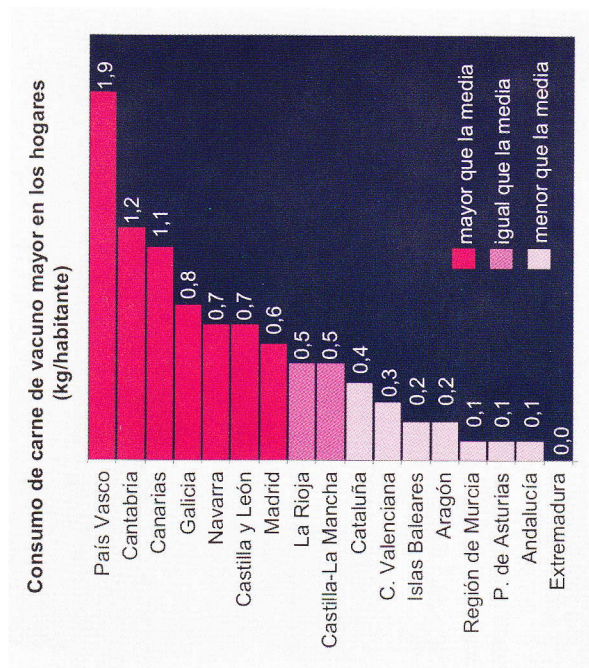
La grasa es uno de los aspectos que más influye en las características sensoriales de la carne. En este sentido, la cantidad de grasa de la carne confiere a ésta un aroma y sabor característicos, determinando unos hábitos de consumo difíciles de modificar una vez establecidos. De esta forma, por lo general, en el norte de Europa el consumidor demanda carne con poca grasa, mientras que en países como Japón, EEUU y el Reino Unido se aprecia en mayor medida aquella carne de color rojo intenso que presenta, además, una gran cantidad de grasa infiltrada.

En España, por el contrario, existe cierta preferencia por la carne de ganado vacuno con poca grasa y de color rosado, típica de los animales jóvenes. En este sentido, el 93,6% de la carne que consumimos en España corresponde a la clasificación de vacuno menor y el 6,4% a vacuno mayor (mayor de 2 años), si bien existen diferencias importantes entre regiones.

Así, en general, en el norte del país se prefieren carnes más rojas y más engrasadas que en el sur.

A modo de ejemplo, como se observa en la Figura 6, el consumo de carne de vacuno mayor en el País Vasco es tres veces superior que la media nacional.

Figura 6. Consumo por habitante (hogares) de carne de vacuno mayor en España (año 2004)



Fuente: La alimentación en España (MAPA, 2005).

¿DE DÓNDE PROCEDE LA CARNE DE VACUNO QUE CONSUMIMOS?

PRODUCCIÓN DE CARNE DE VACUNO EN ESPAÑA

En España, según datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en el año 2004 se produjeron un total de 724.200 toneladas de carne de vacuno que provienen de 2,7 millones de reses faenadas. De acuerdo con estas cifras, España ocupa el quinto puesto dentro de la UE-25, que a su vez es el segundo productor mundial de carne de vacuno después de Estados Unidos.

En general, la UE es importadora de carne de vacuno al estar la producción por debajo del consumo (96% de autoabastecimiento). El índice de autoabastecimiento en nuestro país se sitúa en torno al 108,7 %, de manera que la mayoría de la carne que se consume proviene del mercado nacional.

Como se puede observar en la figura 7, la distribución del censo de ganado bovino y la producción de carne no se solapan exactamente. Este hecho es debido a que los mataderos tienden a localizarse cerca de los grandes centros de consumo, que es donde se localizan también los grandes cebaderos.

Así, en Cataluña y Madrid se realizan el 29,4% de los sacrificios, pero el censo de animales representa el 10,4% del censo nacional. Por el contrario, en regiones como Castilla y León, Extremadura y Andalucía se produce la situación opuesta (con el 45,8% del censo de ganado bovino, se sacrifican únicamente el 24,5% de los animales).

En Galicia, sin embargo, el censo y los sacrificios coinciden debido principalmente al auge que ha tenido la Indicación Geográfica Protegida de Ternera Gallega en los últimos años.