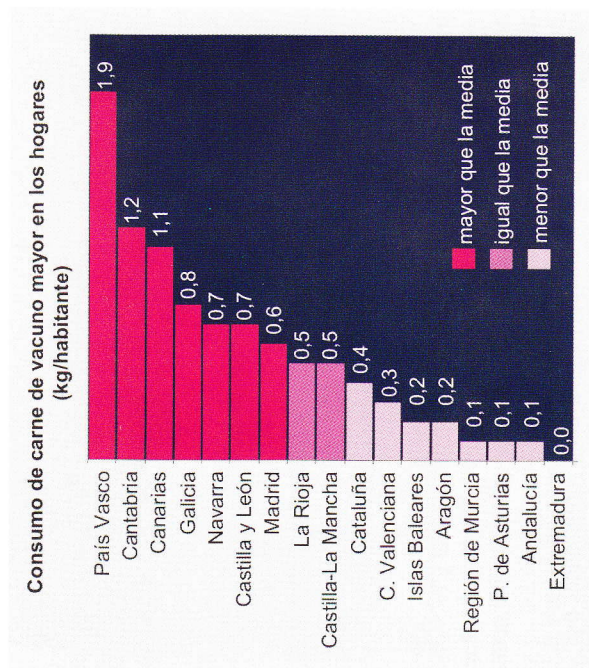


Así, en general, en el norte del país se prefieren carnes más rojas y más engrasadas que en el sur.

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.

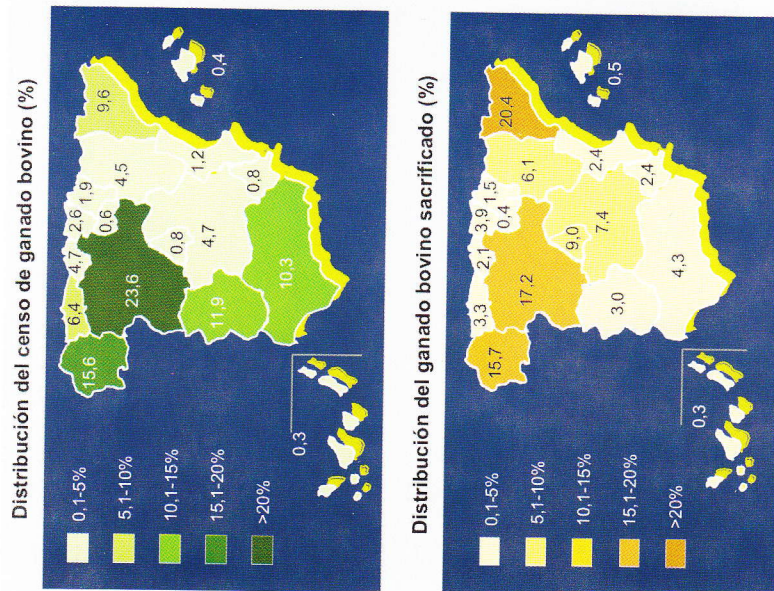
Como se puede observar en la figura 7, la distribución del censo de ganado bovino y la producción de carne no se solapan exactamente. Este hecho es debido a que los mataderos tienden a localizarse cerca de los grandes centros de consumo, que es donde se localizan también los grandes cebaderos.

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.

De forma general, en la zona centro-este es mayor el número de animales que se sacrifican que los que se producen.

Figura 7. Distribución de la producción y del sacrificio de carne de vacuno en España en el año 2004



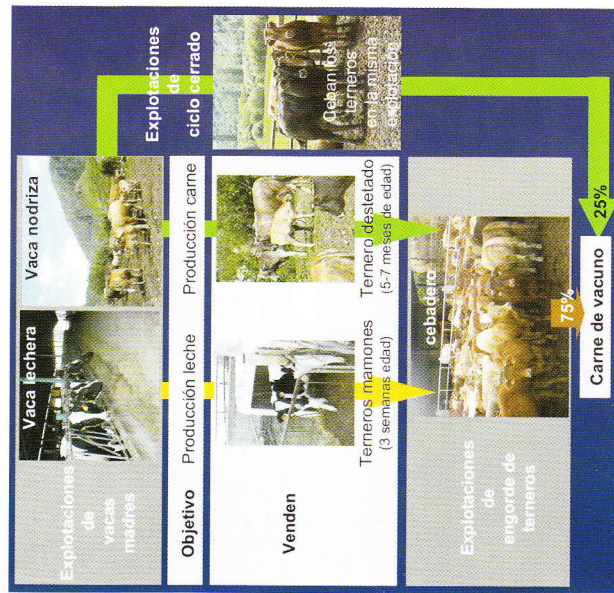
Fuente: Encuestas ganaderas (MAPA, 2005).

SISTEMAS DE EXPLOTACIÓN

En nuestro país la gran diversidad geográfica y climatológica determina diferentes sistemas productivos, bajo los que se explotan los 6,7 millones de cabezas de ganado vacuno existentes (MAPA, 2004).

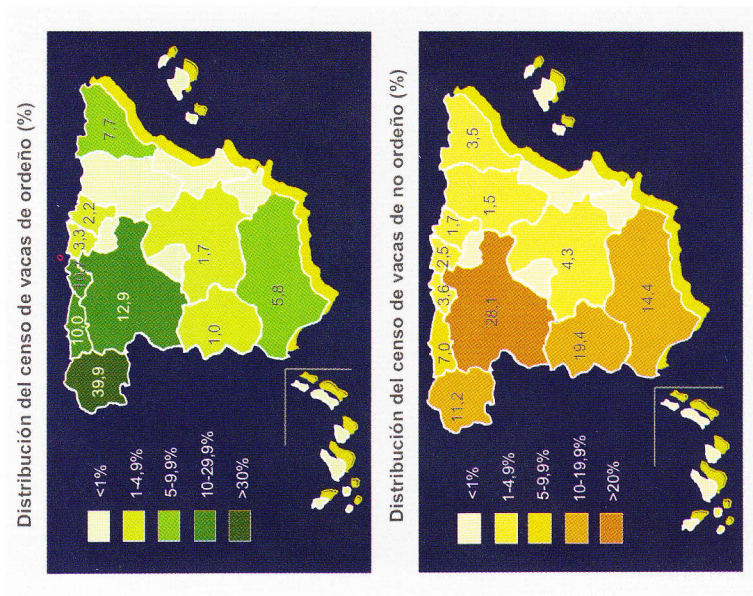
Un esquema general del sistema productivo de carne de vacuno en España se muestra en la Figura 8.

Figura 8. Esquema del sistema productivo de carne de vacuno en España



Fuente: Elaboración propia.

Figura 9. Distribución del censo de ordeño y de vacas madres (año 2004)



Fuente: Encuestas ganaderas (MAPA, 2005).

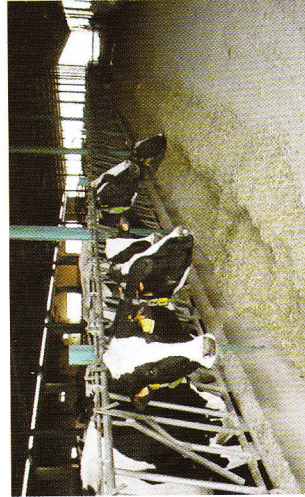
El sector productor de carne de vacuno, en general, está compuesto por dos tipos de explotaciones independientes, pero complementarias:

- Las explotaciones productoras de terneros con vacas madres, donde nacen los terneros que se venden a los cebaderos. Algunas de estas explotaciones ceban sus propios terneros y se las denomina explotaciones de ciclo cerrado.
- Las explotaciones que compran y engordan los terneros, de donde proviene la mayor parte de la carne que consumimos (cebaderos de terneros).

Asimismo, las explotaciones productoras de terneros se pueden clasificar según la orientación productiva de las vacas madres en explotaciones de ordeño y explotaciones de carne, con diferente localización a lo largo del territorio nacional (ver figura 9).

Las explotaciones de ordeño o leche se localizan preferentemente en el norte. Galicia, Castilla y León, Cantabria y Asturias concentran el 73,5% del censo de animales de ordeño (1,1 millones de vacas), mayoritariamente de raza Frisona (ver Figura 10). En estas explotaciones el ternero se separa de la madre a edades tempranas (3 semanas de edad) y es vendido a explotaciones de cebo.

Figura 10. Explotación de leche de raza Frisona



Fuente: Archivo propio.

Las explotaciones de carne, acumulan un censo total de 2 millones de vacas nodrizas para el conjunto nacional (ver Figura 11). El 80,1% de este censo se concentra en 5 comunidades, concretamente en los pastos de Castilla y León, Galicia y Asturias -en sistemas con diverso grado de extensificación- y en las zonas de dehesa de Extremadura y Andalucía, bajo sistemas extensivos. En estos sistemas el ternero (pastero) permanece con su madre hasta los 5-7 meses de edad.

En estas explotaciones de carne, la venta del ternero es el único ingreso. Dada su ubicación en zonas desfavorecidas, juegan un importante papel en la conservación del medio y en el desarrollo rural.

Figura 11. Explotaciones de vacas nodrizas en sistemas extensivos



Fuente: Archivo propio.

Las explotaciones que compran y engordan los terneros hasta su sacrificio (cebaderos), se localizan de forma preferente cerca de los grandes centros de consumo o de las grandes zonas cerealistas (Aragón, Cataluña, Castilla León, Murcia y en provincias como Toledo).

El sistema de producción de los cebaderos es intensivo, en instalaciones de gran tamaño, que permitan abaratar los costes. En el caso de los terneros que provienen de las explotaciones de leche (3 semanas de edad), los terneros son alimentados inicialmente con sustitutos lácteos. Posteriormente pasan a ser alimentados -al igual que los terneros pasteros procedentes de las explotaciones de vacas nodrizas- con paja de cereal y pienso compuesto. En la actualidad, este sistema aporta aproximadamente el 75% de los terneros sacrificados en España.

El resto, como ya hemos indicado, correspondería a las explotaciones de vacas nodrizas que ceban sus propios terneros (explotaciones de ciclo cerrado), buscando un mayor valor añadido. Este sistema ha sido favorecido por la existencia de subvenciones al cebo durante los últimos años.

En las explotaciones de ciclo cerrado, debido a su pequeño tamaño y localización -por lo general en zonas de montaña o desfavorecidas-, los costes del transporte de los alimentos son elevados, no pudiendo competir en el precio con los terneros acabados en cebaderos. En consecuencia, sin la existencia de subvenciones, sólo sobrevivirían si se encuentran amparados bajo marcas de calidad, que permitan ofertar un producto diferenciado y de elevada calidad, con un alto valor añadido.

¿QUÉ SIGNIFICA EL TÉRMINO CALIDAD REFERIDO A LA CARNE?

DEFINICIÓN DE CALIDAD

El concepto de calidad, aplicado a la producción cárnica, es un término muy amplio y difícil de definir puesto que cada uno de los eslabones de la cadena alimentaria (ganadero, carnicero, consumidor final, etc.) lo considera de forma diferente.

Una de las definiciones de calidad más extendidas, desde el punto de vista del consumidor, ha sido la propuesta por Hammond en 1995: "Aquello que gusta al consumidor y por lo que está dispuesto a pagar más que el precio medio". No obstante, esta definición puede tener varias interpretaciones para el consumidor, el cual puede atender a diferentes criterios como son el valor nutritivo o las cualidades higiénico-sanitarias, tecnológicas y sensoriales u organolépticas del producto a consumir.

Hay que tener en cuenta que para definir los criterios de calidad de carne, los diferentes eslabones de la cadena de producción tienen en cuenta objetivos distintos, observándose cómo para el productor los criterios de calidad están relacionados con el estado de engrasamiento y conformación de los animales, a partir de los cuales se establece el precio que va a percibir el ganadero. Para el consumidor, por el contrario, son el color y la dureza de la carne los primeros criterios determinantes de la calidad de la misma.

Así por ejemplo, los consumidores españoles, en general, prefieren carnes rosadas, magras y de animales jóvenes.

Esto constituye un hecho diferencial y una barrera comercial ante la diferencia de hábitos de consumo de los principales países productores que nos circundan, que producen carnes con mayor contenido de grasa y con una coloración más rojiza. En los últimos años, sin embargo, la demanda de carne por el consumidor español está cambiando y se observa una tendencia hacia el incremento del consumo de carne "roja".

La calidad se puede entender, por tanto, desde diferentes puntos de vista: nutritivo, tecnológico, higiénico-sanitario y sensorial u organoléptico, cuyo significado e importancia se describen a continuación.

Es importante que el consumidor final conozca qué es lo que se entiende por carne de calidad, así como todas las características relacionadas con la producción animal que determinan la calidad de la misma.

CALIDAD NUTRITIVA

Por valor nutritivo se entiende la capacidad que tiene un alimento para cubrir las necesidades nutritivas, es decir, la cantidad de energía, proteína, etc., que aporta.

La carne es un alimento muy nutritivo, aunque su composición química puede variar con múltiples factores. En términos generales se puede indicar que el agua y la proteína son los componentes mayoritarios.

Si comparamos la carne de vacuno con la de otras especies podemos observar, como se muestra en la tabla 4, que la carne de vacuno tiene un elevado contenido en proteína.