



CERTIFICACIÓN DE CARNE DE VACUNO EN ARAGÓN

Por: **Gloria Hernández**
Gerente de ASOVAC-ARABOVIS

Las últimas crisis alimentarias han sido el detonante decisivo que ha hecho cuestionarse a los consumidores qué productos estaban adquiriendo para su alimentación. A pesar de que la cadena alimentaria europea es una de las más seguras del mundo, la sociedad en general se ha planteado cuestiones que hasta el momento no habían ocupado los primeros puestos del ranking alimentario, lo que ha llevado a una exigencia general en cuanto a calidad y seguridad en la alimentación.

La normativa generada en la Unión Europea cada vez determina mayores requisitos que cumplir en lo tocante a condiciones de identificación y registro de los animales, higiénicas y sanitarias, alimentación y uso de medicamentos, así como en protección y bienestar animal.

En estas condiciones se ha acentuado el interés del sector productor para fomentar iniciativas en este sentido que promuevan la calidad de la carne, teniendo en cuenta además que es muy importante conseguir el incremento del valor añadido que se genera desde el productor al consumidor.

Actualmente, la Comunidad Autónoma de Aragón cuenta con unas 360.000 cabezas de bovinos de cebo que se sacrifican, no sólo en la misma región, sino en otras autonomías, otros países comunitarios -Italia, Portugal y Grecia, entre otros- e incluso terceros países, como Líbano.



Las marcas como imagen hacia el consumidor.

DATOS DE CERTIFICACIÓN EN ARAGÓN

Según las cifras facilitadas por CERTICAR, la primera empresa española certificadora de productos cárnicos acreditada por ENAC según la norma europea EN-45011, de los 61.482 animales controlados en Aragón en 2001, ha pasado a certificar más de 117.000 en 2002, repartidos entre más de 1.800 explotaciones en toda la comunidad autónoma. Por otra parte, cabe destacar que estas explotaciones no sólo suministran a empresas cuyo pliego de condiciones ha sido autorizado por la Diputación General de Aragón, sino que más de 700 explotaciones suministran a 5 empresas cuyo pliego de condiciones ha sido autorizado por otras comunidades autónomas.

Por su parte, SGS ICS Ibérica -la empresa de auditoría y certificación en España de SGS International Certifica-

tion Services, presente en 60 países y acreditada como entidad de certificación por 27 entidades nacionales de acreditación de los cinco continentes- también trabaja con un pliego de condiciones en Aragón. Las explotaciones inscritas en este pliego oscilan en torno a 60 y el número de animales ronda las 14.000 cabezas por año.

A través de estas marcas, que en definitiva representan una imagen para el consumidor, se quiere transmitir todo lo que hay detrás, desde el trabajo y buen hacer del productor en el cuidado de sus animales -con lo que todo ello conlleva, el bienestar animal, la alimentación, la sanidad, parámetros fundamentales para obtener un producto de excelente calidad- hasta su continuidad en los siguientes eslabones de la cadena como es la industria cárnica con todos los procesos que lleva aparejados, carnicización, maduración, despiece, etc.

Tabla 1. Empresas aragonesas con pliego de condiciones de etiquetado facultativo

Empresa	Marca	Nº de granjas proveedoras de cada marca	Con plan de control gestionado por Certicar	Con plan de control gestionado por SGS ICS Ibérica
Fribín SAT 1269 R.L	Fibrín Selección	419	x	
Bopin Grup, S.L	Programa Bopin	78	x	
Pallarés Nadal Carn Nature, S.L	P. N. Carne Nature	11	x	
Supermercados Sabeco, S.A.	Villa del Monte	139	x	
Producción ganadera de Aragón, S.L	Ternera Rosada del Moncayo	4	x	
Asociación de Montaña Ganaderos Valle de Broto	Ternera Valle de Broto	14	x	
Asociación Productores del Vacuno del Pirineo	Pirinera	132	x	
Asociación de Productores de Carne de Vacuno de Aragón	C. Calidad Alimentaria	227	x	
ENAGAMA	RASEC	60		x

PERO, ¿CÓMO ENTIENDE EL CONSUMIDOR QUÉ SIGNIFICA UNA MARCA CERTIFICADA?

Toda la carne que hay en el mercado ha pasado los controles sanitarios exigidos por la normativa pertinente y está a punto para ser consumida. Otra cosa es que exijamos a ese producto unas características determinadas, que vienen especificadas en el pliego de condiciones correspondiente y cuyo cumplimiento debe estar certificado por una entidad de control debidamente acreditada por la Entidad Nacional de Acreditaciones y Certificaciones (ENAC).

De esta manera se garantiza la trazabilidad, de forma que el consumidor pueda conocer en cada momento de dónde procede la ternera que va a comer, así como que esa certificación le garantiza todas las exigencias o características especificadas en el pliego de condiciones, más el valor añadido de consumir un producto del que puedes conocer su historia, procedencia, o medio de producción.

A día de hoy, según la legislación comunitaria la carne que llega al consumidor deberá contener en su etiqueta

la siguiente información obligatoria:

- El número de referencia que garantiza la relación entre la pieza de carne y el animal o grupo de animales al que pertenece
- País de nacimiento del animal.
- País o países de engorde o cebo.
- País de sacrificio y número de autorización sanitaria del establecimiento.
- País en el que se ha despiezado, y número de autorización sanitaria del establecimiento

Esta es actualmente una de las reivindicaciones más importantes de nuestra asociación, en la medida en que hemos constatado que determinados centros de la mediana distribución, y mayoritariamente el comercio detallista tradicional, efectúa un etiquetado muy escaso o prácticamente nulo de la carne que comercializan.

Sin embargo, a nivel primario los productores españoles han realizado un considerable esfuerzo para poder adaptarse a esta normativa, que implica la identificación de cada animal mediante un doble crotal y el DIB (Documento de Identificación Bovina), así como su posterior inclusión en el SIMOGAN, impuesta por los Reglamentos comunitarios 1760/2000 y 1852/2000 -sobre el sistema de identificación y registro de animales bovinos, y sobre el etiquetado de la carne de vacuno-, que precisamente apelan a la necesidad de proporcionar una mayor información al consumidor para que éste pueda realizar una "elección de compra documentada", es decir, decidir qué tipo de carne consume, no sólo por su apariencia, precio o prescripción del carnicero.

La trazabilidad implica que desde el número de referencia colocado en una etiqueta sobre un producto, es posible llegar a conocer el número de identificación del animal, la explotación ganadera de procedencia, el establecimiento de sacrificio y de cualquier otro establecimiento que participe en la cadena de producción.

La certificación va más allá, porque ofrece unas características de la carne adicionales a las que marca la legislación comunitaria. En lo tocante, por ejemplo a la alimentación que han recibido los animales, una de las últimas tendencias a nivel europeo es certificar animales que no han sido alimentados con organismos genéticamente modificados. Por tanto, en la

La certificación va más allá, porque ofrece unas características de la carne adicionales a las que marca la legislación comunitaria. En lo tocante, por ejemplo a la alimentación que han recibido los animales, una de las últimas tendencias a nivel europeo es certificar animales que no han sido alimentados con organismos genéticamente modificados. Por tanto, en la

LO NUESTRO ES LA CARNE



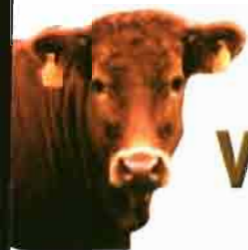
Por eso, nuestro principal objetivo es Certificar las Mejores Marcas en Carne de Vacuno, Pollo y Cordero. Garantizando su calidad en cualquier momento del eslabón de la cadena alimentaria en que se encuentre, a través de su Trazabilidad.

Con Certicar Carne garantizada de principio al fin, desde el campo hasta la mesa.

Acreditada por ENAC por el Pliego de Condiciones de Etiquetado Facultativo de Carne de Vacuno, conforme al Rto. (CE) 1760/00



CERTICAR



Especial

VACUNO DE CARNE

Los productores españoles han realizado un considerable esfuerzo para adaptarse a la normativa de identificación.



etiqueta que llegue a manos del consumidor, además de toda la información que debe aparecer según la citada legislación, constarán estos aspectos diferenciales, como puede ser: "alimentación 100% vegetal" o "exenta de grasas animales".

La certificación la solicitan aquellas empresas que van a etiquetar carne, y por tanto indican a la certificadora cuáles van a ser sus suministradores: explotaciones, mataderos, salas de despiece, etc. Así, el alcance del proceso de certificación puede comprender el proceso completo, más comúnmente conocido como "de la granja a la mesa" –y en este caso incluye el punto de venta- o bien detenerse en cualquiera de los procesos intermedios, por ejemplo:

hasta la canal. Toda la certificación gira en torno al pliego de condiciones.

El pliego de condiciones es un documento dónde quedan reflejadas todas las características adicionales a la legislación que la empresa se compromete a asumir para certificar sus productos, y que es aprobado por el Gobierno autonómico en el caso de España. En el mismo, quedan recogidos unos requisitos de calidad específicos –aquellos que diferencian al producto por su producción (como por ejemplo la raza o sexo del animal)- y unos requisitos de calidad, que hacen referencia a los procesos que deben cumplir los productos. En este punto es dónde tiene cabida el bienestar, el tipo de alimentación, el transporte, etc. Asimismo, se incluye el sistema

de trazabilidad que garantiza la información que ofrece al consumidor en su etiquetado, y cuál será el contenido de las etiquetas.

En base a este pliego, las certificadoras realizan auditorías en la explotación sin previo aviso –al margen del sistema de autocontrol que cada empresa se impone y del que deja constancia en ese documento-, en que fundamentalmente se efectúan tomas de muestras de los animales a partir de las que se realizan las correspondientes determinaciones analíticas con el fin de asegurar la ausencia de determinados residuos o sustancias –Beta-agonistas, corticoides, metales pesados etc-, se verifica la identificación de los animales, así como los tratamientos veterinarios que se les han aplicado. Con el fin de garantizar la total imparcialidad del proceso, las muestras se remiten a laboratorios concertados –acreditados por ENAC-, con una numeración que sólo conoce la certificadora, de modo que el laboratorio desconoce la explotación de dónde proviene la muestra.

LA NORMATIVA DE LA UNIÓN EUROPEA CADA VEZ DETERMINA MAYORES REQUISITOS EN CUANTO A IDENTIFICACIÓN Y REGISTRO DE LOS ANIMALES

El propio pliego además, recoge las sanciones que se impondrán en caso de incumplimiento, de modo que en función de la gravedad de la falta éstas pueden ir desde una simple advertencia hasta la cancelación definitiva de la certificación.

La certificación es por tanto un valor añadido, que cada vez está adquiriendo más peso en el mercado, ya que si bien el consumidor aún no está dispuesto a pagar el esfuerzo adicional que supone certificar, sí se perfila como una tendencia de futuro para un sector que tarde o temprano acabará enfrentándose a un mercado global sin el proteccionismo que hasta la fecha ha ofrecido la Unión Europea, vía subsidios, o vía restituciones.

La certificación como valor añadido y peso en el mercado.

