

CERTIFICACIONES DE CALIDAD: VENTAJAS PRODUCTIVAS Y PERCEPCIÓN DEL CONSUMIDOR

Alvarez Sánchez-Arjona, M.J.¹ y Alvarez Sánchez-Arjona, S.²

¹ Universidad de Navarra. Manuel de Lardizábal 13. 20009 San Sebastián. España.

² Universidad de Salamanca. Filiberto Villalobos 119, 37007 Salamanca. España.

Resumen

Se presenta el sistema de explotación de los animales incluidos en las Indicaciones Geográficas Protegidas de carne fresca de vacuno en España, como modelo de integración de la producción con el medio en el que se desenvuelve, así como la adaptación de dicha producción a la demanda actual de calidad por parte del consumidor. Se recogen los datos de producción y su evolución en los últimos años. Así mismo, se presentan los resultados de una encuesta a consumidores destinada a evaluar la valoración de dichos productos; en dicha encuesta se pone de manifiesto la preferencia del consumidor por las producciones del entorno más cercano.

Introducción

Es indudable que la agricultura europea se encuentra actualmente ante nuevos retos, que obliga a los diversos sectores buscar un nivel de competitividad que le permita sobrevivir en un mercado cada vez más complejo y más amplio. Una de las líneas más claras en la Política Agraria Comunitaria es la apuesta firme por modelos de producción respetuosos con el medio ambiente y que favorezcan el desarrollo sostenible de las comunidades rurales

de la Unión Europea. Estas líneas básicas forman parte en gran medida de los sistemas de producción tradicionales. Así, la producción ganadera extensiva, basada fundamentalmente en la utilización de recursos naturales y de razas autóctonas, se enmarca perfectamente en las líneas que trata de impulsar la PAC.

El consumo de carne, por otra parte, representa el capítulo más importante desde el punto de vista económico dentro del gasto en alimentación en nuestro mercado nacional. Según el Ministerio de Agricultura (2000), en 1999 el gasto total en alimentación fueron 52.889 millones de € de los cuales 11.786 millones correspondieron a carnes y transformados. Esto supone un 22% del gasto total. En el consumo medio anual por hogar, para el mismo año, el gasto total en alimentación ascendió a 954 € de los cuales 231 (24%) correspondieron a carne. Es incuestionable, por tanto, que se trata de un sector de elevada importancia económica. Debe destacarse, además, que el consumo medio nacional por hogar en el caso de la carne es de 53,4 kg, si bien algunas regiones tienen consumos superiores: el mayor valor se encuentra en Castilla y León, con 71,3 kg anuales (www.ine.es, Instituto Nacional de Estadística).

Además, el consumidor español demanda de manera creciente productos de calidad, especialmente en productos alimentarios. es preciso tener en cuenta la calidad en productos alimentarios tiene unas connotaciones especiales. La calidad es un término amplio que puede referirse tanto a determinadas características del producto como a la ausencia de deficiencias (Juran, 1996). Así, además de exigir cada vez más cualidades organolépticas adecuadas, la calidad para el consumidor de carne fresca, especialmente en vacuno, está ligada también a la garantía sanitaria, desde la aparición de escándalos sanitarios en este sector. Una de las herramientas disponibles para cubrir esta demanda de los consumidores son las marcas de calidad. El Comité Económico y Social de la Unión Europea, en un

Dictamen de iniciativa sobre *Valoración de los productos agrarios típicos de calidad como instrumento de desarrollo en el contexto de una nueva PAC (1998)*, destaca el aumento de la demanda de productos típicos de calidad, que son para el consumidor una producción segura, que garantizan un control de calidad fiable, y que tienen un sabor, textura y apariencia propios, lo que les hace diferenciarse de otros productos similares.

Como se ha apuntado antes, se trata de producciones generalmente obtenidas con métodos de producción respetuosos con el medio ambiente e incluso protectores del mismo. Éste es el caso de la carne procedente de razas autóctonas y cuya explotación se basa en el aprovechamiento de los recursos naturales. Debe destacarse además la importancia que las producciones agrarias de calidad pueden tener como contribución al desarrollo rural sostenible y al asentamiento de la población rural, especialmente por su capacidad para generar recursos. Nos encontramos, por tanto, ante sistemas de producción que pueden tener una considerable importancia tanto desde el punto de vista comercial como socialmente.

Distribución de la producción de carne en España

La ganadería extensiva española se encuentra localizada fundamentalmente en las siguientes zonas: la Cornisa Cantábrica, zona de climatología adecuada para la producción de pastos; las zonas de montaña, que en muchos casos no tienen otras alternativas de producción; las zonas agrícolas, sobre todo en el caso del ovino, ya que se trata de una especie muy adaptada a la explotación de subproductos de la agricultura; y la zona de dehesa.

En la producción de carne de vacuno podemos distinguir dos grandes categorías de productos: por una parte, los sistemas de carácter extensivo a los que antes se ha hecho mención, en los que se explotan vacas de vientre y se venden los terneros al destete; y por otra, los sistemas de engorde de dichos terneros, que generalmente son de carácter intensivo y se desarrollan completamente al margen de los anteriores. Así, la producción de terneros (es decir, la explotación de las vacas de carne) se desarrolla en dos grandes zonas del oeste español: la Cornisa Cantábrica y la dehesa. Sin embargo, los terneros se engordan mayoritariamente en otras zonas, especialmente en el este de la Península. Se está incrementando el cebo en las áreas productoras de terneros, incluso en las mismas explotaciones, pero todavía es muy clara esta distribución que provoca la salida del mayor valor productivo de las zonas que soportan el riesgo productivo más importante. El desarrollo de figuras de calidad, como las Indicaciones Geográficas Protegidas o Marcas de Calidad, tiende a favorecer el cebo en las zonas de producción de terneros.

Tabla 1: Distribución regional del censo bovino en España
(entre paréntesis, porcentajes respecto al total nacional)

	Total	Menores de 12 meses, para sacrificio	Vacas de ordeño	Vacas de no ordeño	Vacas de carne sobre total (%)
Galicia	1.125.249 (17)	139.826 (9)	472.618 (41)	264.640 (13)	36
Asturias	448.774 (7)	28.095 (2)	121.500 (11)	149.505 (8)	55
Cantabria	311.014 (5)	4.860 (0)	106.506 (9)	77.751 (4)	42
País Vasco	181.251(3)	30.936 (2)	38.621 (3)	53.812 (3)	58
Navarra	129.725 (2)	29.751(2)	23.934 (2)	34.788 (2)	59
Aragón	254.328(4)	176.497 (12)	12.102 (1)	30.856 (2)	72
Cataluña	692.134 (11)	446.805 (30)	94.920 (8)	60.664 (3)	39
Castilla-León	1.524.027 (23)	313.813 (21)	143.539 (12)	576.396 (29)	80
Castilla-La M.	232.952 (4)	25.402 (2)	28.038 (2)	64.322 (3)	70
Extremadura	714.498 (11)	148.924 (10)	10.964 (1)	371.876 (19)	97
Andalucía	564.595 (9)	46.764 (3)	47.635 (4)	225.810 (11)	83
Total	6.487.814 (100)	1.447.213 (100)	1.155.773 (100)	1.974.495 (100)	63

Fuente: elaboración propia con datos de MAPA, 2003.

Indicaciones Geográficas Protegidas de carnes frescas en España

Las Indicaciones Geográficas Protegidas de carnes frescas en 2000 eran 12, 8 de ellas de carne de vacuno, 3 de cordero y 1 de pollo y capón. En el mismo año, agruparon una producción total de 17.908 toneladas, con un valor económico de 69.640.000 €. De todas ellas, la más veterana y la de mayor importancia, con un 62% del valor total, es la *Ternera Gallega*, pionera en el desarrollo del etiquetado en carnes frescas. La producción se ha ido incrementando desde 1992, así como el número de Indicaciones (tabla 2), si bien se observa un desarrollo más notable a partir de 1995, momento en que el problema de la encefalopatía espongiforme bovina dispara la demanda de trazabilidad y de seguridad alimentaria por parte del consumidor.

Tabla 2: Evolución de las Indicaciones Geográficas Protegidas de carnes frescas

Año	Número de Indicaciones	Producción (t)	Comercialización	
			España	Países de la U.E.
1992	3	371,4	371,4	
1993	3	372,9	372,9	
1994	4	550,4	548,4	2,0
1995	5	6.242,7	6.225,7	17,0
1996	6	8.326,0	8.317,0	8,8
1997	7	9.412,4	9.387,7	24,7
1998	7	10.607,0	10.560,0	47,0
1999	7	12.065,0	12.040,0	25,0
2000	12	18.252,0	17.755,0	153,0

Fuente: MAPA, 2001.

Actualmente existen 9 IGP de carne de vacuno: 5 en el Norte (*Ternera Gallega*, *Ternera Asturiana*, *Carne de Cantabria*, *Ternera de Navarra* y *Ternera de los Pirineos Catalanes*) y 4 en la España Seca (*Carne de Morucha de Salamanca*, *Carne de Ávila*, *Carne de la Sierra de Guadarrama* y *Ternera de Extremadura*). Las razas empleadas son fundamentalmente autóctonas, si bien existen variaciones entre las dos Indicaciones que exigen una raza

autóctona en pureza (Carne de Morucha de Salamanca, Carne de Ávila) y las demás, en las que aunque la base es una o más razas autóctonas, se admiten los cruces con razas mejorantes e incluso la utilización de las mismas como hembras reproductoras.

Tabla 3: Características básicas y producción de las IGP de carne de vacuno en España

	Razas admitidas	Zona de producción y elaboración	Producción (Tm) en 2000 (en 2002)
Carne de Morucha de Salamanca	Morucha	Salamanca	251,0 (364,0)
Carne de Ávila	Avileña-Negra Ibérica	Ciertas provincias de varias CC.AA.	578,0 (645,0)
Carne de la Sierra de Guadarrama	Avileña-Negra Ibérica, Charolesa, Limusina	Ciertas comarcas de Madrid	1.830,4 (1.852,7)
Tenera de Extremadura	Retinta, Avileña, Morucha, Blanca Cacerëña y Berrendas	Ciertas comarcas de Extremadura	n.d.
Tenera Gallega	Rubia Gallega, Morenas del NO, sus cruces y los cruces con hembras Frisona y Parda	Galicia	11.153 (10.979)
Tenera Asturiana	Asturiana de los Valles, Asturiana de la Montaña y hembras cárnicas adaptadas	Asturias	n.d.
Carne de Cantabria	Tudanca, Monchina, Asturiana, Parda y Limusina	Cantabria	n.d.
Tenera de Navarra	Pirenaica, Blonde, Parda y Charolesa	Ciertas comarcas de Navarra	2.211,0 (2.197,8)
Tenera de los Pirineos Catalanes	Bruna de los Pirineos, Charolesa y Limusina	Cataluña	573,2

n.d: no disponible por ser IGP de nueva creación

Fuentes: MAPA 2001 y 2003; INVAC, 2003; Tenera Gallega, 2003.

Es interesante destacar que las zonas de producción de las Indicaciones Geográficas Protegidas de carne fresca de vacuno se localizan en la Cornisa Cantábrica, en zonas de montaña y en la zona de dehesa, ligadas a sistemas extensificados de producción. La producción se basa en el aprovechamiento de los recursos naturales de la zona en que se

desenvuelve, y los sistemas de manejo son similares a los tradicionales, basados en razas autóctonas y con lactación natural bajo la madre, como veremos más adelante

Comportamiento de compra en el consumidor

Los resultados que se van a exponer a continuación proceden de una encuesta realizada al consumidor sobre su comportamiento de compra y los aspectos que valora a la hora de comprar carne de vacuno. La encuesta se realizó en Navarra y el País Vasco en el año 2001. El tamaño de la muestra fue de 800 consumidores. El muestreo fue estratificado y aleatorio.

Expondremos aquí las conclusiones de interés para este estudio. En concreto nos centraremos sobre el modo de compra del producto y la valoración que el consumidor dio a ciertos aspectos de interés.

Modo de compra

La carne de vacuno es un producto que por sus características se vende de forma diferente que el resto de los alimentos. Mientras que estos últimos se suelen comprar en régimen de autoservicio, la carne de vacuno todavía, de forma habitual, es servida por el carnicero.

Lo más frecuente es que se compre en la carnicería del barrio. En nuestro estudio respondieron que compran de forma habitual o siempre en la carnicería del barrio el 69,4% de los encuestados. Además el 72,3% contestaron que siempre compran este producto en el mismo lugar. Estudios anteriores (Alvarez y Alvarez, 1998) muestran el mismo resultado y, además, que el consumidor confía en su carnicero habitual. Esto se deriva de que a la hora de la compra el cliente no puede identificar al productor. No ocurre así con otros alimentos

como la mantequilla, que tiene una marca que identifica quién lo ha elaborado (por poner un ejemplo que proviene del mismo tipo de animal). Para el consumidor, el que responde de la calidad de la carne que compra es el carnicero. Si el producto no le satisface cambiará de carnicería.

Aspectos de interés a la hora de la compra

Aparte de las características organolépticas y sensoriales (como el color, contenido en grasa, etc), existe otro segundo grupo de aspectos que son importantes en la decisión de compra y que contemplan otras características diferentes que no se captan con los sentidos. En nuestra encuesta hicimos valorar a los consumidores de 0 a 10 la importancia para ellos de los siguientes puntos (1 importancia nula y 10 máxima importancia):

- ¿Cómo valora los consejos del carnicero?
- ¿Cuánto le preocupa el contenido de aditivos que perjudiquen la salud?
- ¿Cuánto le importa la procedencia de la carne?
- ¿Considera importante identificar la marca de la ternera que compra?
- ¿Se interesa por la edad del animal?
- ¿Cuánto valora la rapidez cuando va a comprar ternera?
- ¿Se considera sensible al precio?
- ¿Qué importancia tiene para usted el que la ternera sea próxima, de la zona?

Los resultados son interesantes. Los temas más valorados son la ausencia de aditivos (con un valor medio de 8,5), la producción en una zona próxima (8,3) y el conocimiento de la procedencia o lugar de producción del animal (8,02). La importancia de la cercanía de la producción se observa también en los datos que ofrece *Ternera Gallega* (2003), que a pesar

de su volumen de producción comercializa el 59% de la misma en Galicia. Hay un segundo grupo de aspectos que son también importantes aunque con una valoración algo inferior. Tienen que ver con el servicio que el consumidor recibe en el punto de venta. Son los consejos del carnicero (7,5) y la rapidez en ser atendido (7,4). El precio tiene una importancia media (6,3). Y por último, podemos decir que tienen poca importancia la edad del animal y la marca (ambos con un valor medio de 4,9). Estos resultados se recogen en la figura 1.

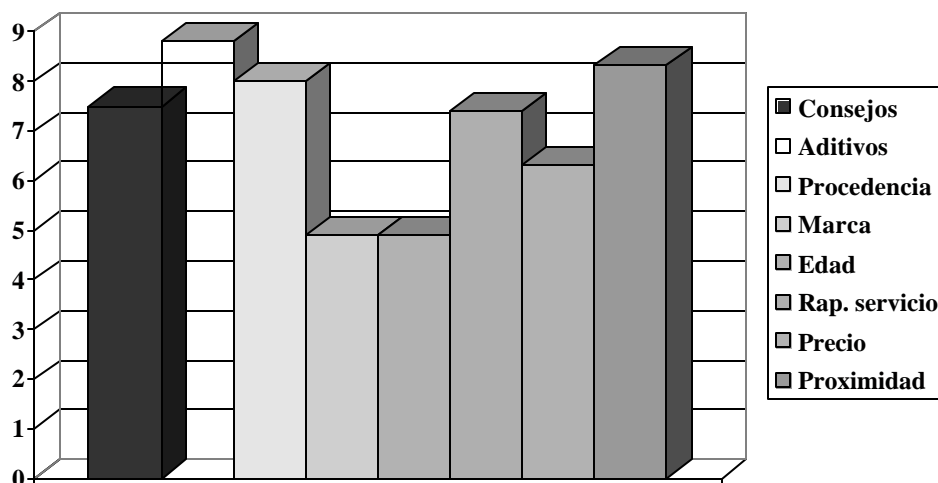


Figura nº 1: Valoración de diversos aspectos durante la compra de carne

Es de destacar el que lo que más valoran los consumidores son tres aspectos: la ausencia de elementos perjudiciales para la salud, la producción en una zona cercana y la trazabilidad (conocer la zona de producción). La preferencia del consumidor por carne de vacuno producida en su misma zona geográfica es un hecho que se constató en estudios anteriores (Alvarez y Alvarez, 1998). En esa investigación el 61% de los consumidores manifestó que prefería una certificación de calidad ligada a su área geográfica. Incluso, el 51% dijo que

elegiría una carne producida en su misma zona sin certificación frente a otra con certificación de calidad pero producida en otro lugar.

Consideramos de interés que los tres aspectos más valorados son características que garantiza una Denominación de Origen o una Identificación Geográfica protegida . Es necesario informar al consumidor de ello, es decir, debe saber que lo que está buscando se lo proporciona una figura de calidad como las mencionadas. Por otra parte, el carnicero puede tener un papel importante en esta tarea ya que influye en la decisión de compra y el consumidor manifiesta confianza en él. Otra conclusión de la encuesta el poco conocimiento que los consumidores tienen de las IGP de carne fresca. Sin embargo, la preocupación por la salud y la sensibilidad hacia la calidad (sobre todo en este producto) hacen prever un buen futuro.

Sistemas de producción

Presentaremos a continuación las características básicas de los sistemas de producción animal que dan lugar a la materia prima de las Indicaciones Geográficas Protegidas de carne de vacuno en España. Esto nos permitirá comprobar que dichas características pueden satisfacer las inquietudes de los consumidores en cuanto a la obtención de productos de forma natural y próxima. Como se ha señalado, la explotación de las reproductoras de vacuno de carne se localiza en España fundamentalmente en dos zonas claramente diferenciadas -la Cornisa Cantábrica y la zona de dehesa-, si bien existe también un aprovechamiento extensivo de zonas de montaña. Los sistemas de explotación son completamente distintos, como lo son también las bases productivas sobre las que se asientan, lo que tiene una importancia considerable, dado el carácter extensivo de ambos

tipos de producción. Analizaremos a continuación las principales características de dichos sistemas de producción, que son la base de las Indicaciones Geográficas Protegidas en España, y que cubren las expectativas del consumidor en cuanto a utilización de sistemas naturales y proximidad de la producción.

Sistemas de producción en el Norte de España

En esta zona, las condiciones climatológicas permiten producciones de hierba superiores a 5.000 kgMS/ha tanto en praderas de zonas bajas como en muchas zonas de montaña (Montserrat y Sánchez, 2000), y cuenta con razas autóctonas de buenas condiciones para la producción de carne, y que se pueden explotar en pureza con buenos niveles de competitividad.

La base animal de las explotaciones de ganado bovino en esa zona está formada fundamentalmente por las razas Rubia Gallega, Asturiana de los Valles y Pirenaica. Son según Ibáñez y Mas (1998) razas rústicas, muy adaptadas al entorno en el que se desenvuelven, longevas y tranquilas, lo que facilita su manejo. En algunos casos, sobre todo en las dos primeras razas señaladas, son muy eficaces para la producción de carne, como muestran numerosos estudios en los que se analizan tanto las características de crecimiento como las de canal (Sánchez y Montserrat, 2000; Zea y Díaz, 1990; Albertí y col., 1999). Dada esta eficacia productiva, generalmente se explotan en pureza. En otras razas, como la Pirenaica, es frecuente el uso de cruzamiento industrial con razas mejorantes. La Rubia Gallega es la raza española de mayor censo, con unas 200.000 cabezas. La raza Asturiana de los Valles cuenta con unas 44.000 hembras de vientre, y la Pirenaica con unas 8.000 reproductoras (Fuentes y col., 2000). Debe destacarse que dada la

importancia de la ganadería lechera en esta zona, existe una gran proporción de terneros de madre Frisona y padre de raza cárnica, con frecuencia autóctona.

El esquema reproductivo de estas razas ha evolucionado desde la paridera continua tradicional hasta la concentración en unos tres meses, bien en otoño (octubre-diciembre) o bien en invierno-primavera (enero-marzo), lo que permite una buena adaptación a los recursos pastables, que son de hecho los que condicionan la organización de la reproducción. El primer parto tiene lugar frecuentemente a los dos años de edad, y está extendido el uso de inseminación artificial.

La alimentación se basa en recursos naturales, alternando el pastoreo con la estabulación. Así, los animales aprovechan el pasto de zonas de montaña en verano, en un periodo que puede abarcar desde mayo a noviembre y pasan el invierno estabulados, además de aprovechar pastos de media o baja altitud durante los periodos intermedios de primavera y otoño (Cima, 1996). Si bien las cargas ganaderas son variables, Zea y Díaz (1998) exponen los resultados de la utilización en Galicia de 2 vacas por hectárea en zonas a 100 metros de altitud y 1,4 vacas por hectárea a 550-750 metros. Durante el periodo de estabulación, los animales se alimentan de forrajes conservados en primavera en forma de heno o silo, además de paja y otros subproductos, junto con alimentos concentrados.

El sistema tradicional, de paridera continua, tiene sin embargo cierta concentración de los partos en primavera. Los terneros suben con las madres a los puertos y al principio del otoño se destetan. De esta manera, la adaptación de las necesidades nutritivas a los recursos naturales disponibles es máxima. Es posible, sin embargo, organizar los partos en otoño, lo que permite aumentar la atención a los animales durante la lactación, para mejorar los índices reproductivos; en este sistema, los terneros se destetan antes de la subida a los

puertos, que es un periodo destinado así a la recuperación de reservas por parte de las madres.

La producción tradicional es de terneros que se destetan a edades tardías, de 8-9 meses, a la bajada de los puertos, con 250-300 kg de peso y acostumbrado al pastoreo. Sin embargo, es posible, sobre todo con partos de otoño, que la venta sea de terneros más jóvenes, que se desteten antes de la subida a los puertos, y que como señala Revilla (1998) se adaptan mejor al sistema habitual de acabado de terneros. La ausencia de terneros en el periodo de pastoreo permite, además, según el mismo autor, el aprovechamiento de zonas no utilizadas para pastoreo y que presentan un riesgo medioambiental elevado dado el abandono de otras formas tradicionales de explotación.

Sistemas de producción en la dehesa

Probablemente uno de los mejores ejemplos de integración de la producción con el medio sea la dehesa. Es un sistema de explotación de ganado en régimen extensivo sobre una base ecológica muy concreta, caracterizada por un estrato arbóreo generalmente de quercíneas sobre pastizal y con la reducción sistemática del matorral. Se caracteriza por su diversidad de flora y fauna, en primer lugar, y también de estructura y producción, pero en general son entornos que no permiten altas producciones, sobre todo en agricultura, por lo que el aprovechamiento ganadero y forestal son los más adecuados.

Las características naturales correspondientes al área de la dehesa son responsables en gran medida del desarrollo de su sistema de explotación. La climatología y la edafología, sobre todo, propias de estas zonas, limitan la utilización agraria, pues no permiten el mantenimiento de cultivos de manera rentable; la explotación diversificada basada fundamentalmente en la ganadería extensiva es una forma óptima de rentabilizar un

potencial ecológico bastante restringido (Ceresuela, 1998). La producción pascícola es muy inferior a la del norte de España, entre 800 y 2.500 kgMS/ha (Olea y col., 1988). Además de esta limitada producción, ésta es muy estacional, acusando sobre todo una parada estival larga y muy marcada en la producción de hierba.

La zona de dehesa (Salamanca, Extremadura, Andalucía Occidental, Toledo y Ciudad Real) es eminentemente ganadera, y albergaba en 2001, según los datos del Boletín Mensual de Estadística Agraria del Ministerio de Agricultura, aproximadamente un 40% del total nacional del censo ovino (39%, 9.535.786 cabezas) y del caprino (42%, 1.323.671 cabezas), prácticamente la totalidad del porcino ibérico y un 35% del censo vacuno (2.225.630 cabezas), con la particularidad, en este último caso, de tener más de la mitad (54%) de las vacas de carne de España (MAPA, 2002). Dentro de esta zona, Salamanca es la provincia de España de mayor censo vacuno y también de vacas de carne, con 594.578 y 294.591 cabezas, respectivamente.

Tabla 4: Censos ganaderos en el área de la dehesa

	Vacuno	Vacas de carne	Ovino	Caprino	Porcino extensivo
Ávila	230.035	78.908	340.964	91.532	3.252
Salamanca	594.578	294.591	720.159	18.483	221.827
Zamora	95.124	38.725	860.281	23.497	----
Badajoz	260.021	136.885	2.672.028	126.265	901.455
Cáceres	443.227	230.893	1.709.131	181.429	186.275
Ciudad Real	51.970	22.012	1.110.805	148.983	2.549
Toledo	119.985	45.614	639.882	79.180	33.672
Cádiz	136.241	69.198	82.370	132.764	99.501
Córdoba	60.106	7.318	454.200	14.315	82.272
Huelva	53.726	33.636	268.060	62.617	319.035
Sevilla	180.617	63.305	677.906	444.606	227.477
España	6.410.780	1.894.714	24.300.663	3.114.034	2.098.026
	35%	54%	39%	42%	99%

Fuente: elaboración propia con datos de MAPA, 2002.

En este entorno, las razas autóctonas que se encuentran son muy rústicas, muy adaptadas a la explotación extensiva y menos eficaces en la producción de carne que las razas autóctonas del norte peninsular. Así, la base animal de las explotaciones de vacuno de carne en el área de dehesa está formada fundamentalmente por tres razas autóctonas: Morucha, Retinta extremeña y Avileña-Negra Ibérica. En general se explotan en cruzamiento industrial con Charolés o Limusín, lo que mejora las características productivas de los terneros respecto a los de raza pura. Es destacable que estas razas se mantienen en un número bastante elevado, de 155.000 cabezas de Avileña-Negra Ibérica (Herraiz, 2000) y 120.000 de Morucha (Sánchez, 2000) gracias en parte a su buena adaptación a sus sistemas tradicionales de explotación y a los periodos de escasez de la dehesa. La raza Retinta actualmente cuenta con unas 140.000 reproductoras, por lo que es la segunda raza autóctona en importancia, sólo por detrás de la Rubia Gallega (Fuentes y col., 2000). Otras razas autóctonas, en otros ambientes, han desaparecido o están en franca regresión, ante el avance de otras razas más productivas; es el caso de la Mantequera leonesa, la Alistana-Sanabresa o la Sayaguesa.

En todo el área de dehesa se encuentra una presencia masiva de vacas de vientre cruzadas, en muchas ocasiones de forma desordenada y con la consiguiente segregación en la producción. Se estima que suponen la mitad del total de vacas reproductoras en esta zona (Daza, 1999), fundamentalmente porque la venta de la producción se facilita respecto a los terneros procedentes del cruzamiento industrial.

El esquema reproductivo que se sigue es el de un parto por año con paridera concentrada de forma que las mayores necesidades del ganado coincidan con épocas de altas disponibilidades de recursos naturales. Los partos se suelen concentrar entre septiembre y

marzo. Existe también la paridera continua. Generalmente el primer parto es tardío, con unos 3 años de edad, aunque no es infrecuente adelantarlos hasta un año.

La alimentación se basa en los pastos, sobre todo, y la bellota y el ramón, en menor medida. Como en todas las especies animales, es importante calcular correctamente la carga ganadera para evitar la degradación de los pastos y sobre todo del monte, y también para asegurar la viabilidad económica del sistema; en el caso del vacuno, la carga en dehesa oscila entre 3 y 5 ha/cabeza.

En épocas de escasez (final del verano e invierno, generalmente), es necesario aportar una alimentación suplementaria que está basada en henos, paja de cereal y piensos. Es frecuente la utilización de cultivos de apoyo, como el centeno, que se suele aprovechar a diente.

No se estabula en ningún momento del año. No existen, pues, alojamientos como tales. Sin embargo, son muy necesarias las cercas, para racionalizar el aprovechamiento del pasto y el manejo del ganado, ya que permiten reservar zonas de pasto en determinadas épocas del año, sobre todo en primavera, o aislar cultivos de apoyo, y separar los distintos grupos de animales, según sexo, edad (novillas de reposición) y estado fisiológico (vacas secas, vacas criando o en el último tercio de gestación, etc) que tendrán distintas necesidades alimentarias. Otras instalaciones necesarias que pueden utilizarse son los comederos, para la administración de minerales o de alimentación complementaria, aunque también es frecuente que esta última se aporte en el suelo directamente. También es preciso disponer de puntos de agua, que pueden ser lagunas artificiales (*charcas*) o abrevaderos de obra. A menudo se dispone también de almacenes para alimentos o maquinaria. Es necesaria también una manga de manejo, así como corrales de apriete, embarcadero y jaula o caja para inmovilizar a los animales en caso de ser necesario (curas, identificación, etc). Se

trata, por tanto, de sistemas de producción que se desarrollan en el medio natural e interfieren muy poco con el mismo.

La producción en estos sistemas es de terneros que se venden al destete, con edades entre los 6 y los 8 meses y pesos de 200 a 250 kgPV. El cebo ha sido poco frecuente en esta zona, constituyendo otro de los ejemplos de valor añadido que escapa de la dehesa, aunque esta tendencia está cambiando, al menos parcialmente. Los resultados de los terneros de raza pura en cebo son limitados: la velocidad de crecimiento de los terneros de raza Morucha es de 1,221 kg/d según Albertí (1998) y de 1,131 kg/d según Alvarez (2001a), para engordes entre pesos iniciales entre 200 y 250 kg de peso vivo y pesos finales entre 400 y 450 kg, y el rendimiento a la canal es también reducido, entorno al 54% (Alvarez, 2001b). Aunque existen notables diferencias entre ganaderías (Alvarez, 2003), en cualquier caso los resultados productivos son inferiores a los terneros cruzados que se recogen en la tabla 5.

Tabla 5: Resultados del cruce industrial en terneros de cebo

	Charolés x Morucha	Limusín x Morucha
Peso inicial (kg)	267,14	259,33
Peso final (kg)	505,14	494,83
Días de cebo	150	150
Peso medio ganado	238,0	235,5
Ganancia diaria de peso (kg)	1,59	1,57
Índice de transformación	5,88	5,71
Rendimiento a la canal (%)	59-62	60-64

Fuente: Ahumada, 1997, con datos de la Asociación Nacional de Criadores de Ganado Vacuno de Raza Morucha Selecta.

A pesar de tener una mejor calidad de carne, el precio de venta del ternero morucho es inferior al del ternero cruzado: en la lonja del 15 de septiembre de 2003, los terneros machos cruzados de primera categoría (existiendo una superior, la *Extra*) al destete se cotizaron en 2,58 €/kg, mientras que los moruchos valieron 1,19 €/kg. Además, al sacrificio

los moruchos se consideran frecuentemente de segunda categoría, dadas las deficiencias de la canal, mientras que los terneros cruzados entran en categorías superiores. Como ejemplo, el mismo día 15 de septiembre de 2003, la cotización de las terneras mayores de 12 meses de más de 230 kg canal fue de 3,16 €/kg en la categoría especial y 3,07 €/kg la primera, mientras que la segunda fue de 2,95 €/kg.

Sin embargo, la carne producida es de alta calidad, y así lo perciben los consumidores (Santolaria y col., 1997). Éstos, por otra parte, también valoran el control y la trazabilidad del proceso productivo, avalada por una marca de calidad, que parece ser la forma de rentabilizar la falta de eficiencia productiva de estas razas. Al igual que en otras producciones de la dehesa, es vital para el mantenimiento del sistema que se produzca calidad, o más bien que se comercialice la producción teniendo en cuenta el valor de aquello que ya existe. Sólo la calidad de los productos y la rusticidad de las razas puede permitir la rentabilidad de estos sistemas de producción.

Conclusiones

De todo lo expuesto, podemos concluir que:

- la producción de terneros para carne en España se localiza en el norte y el oeste peninsulares, ligada a sistemas extensivos de producción
- las Indicaciones Geográficas Protegidas de carne de vacuno en España están ligadas a las zonas y los sistemas mencionados en el punto anterior, con la utilización de recursos naturales y razas autóctonas
- dichas Indicaciones han experimentado un marcado crecimiento en los últimos años, tanto en número como en producción.

- el consumidor busca garantía en la carne que compra, y prefiere la producción de la misma zona en la que habita. Existe, pues, un nicho de mercado para las IGP.
- los sistemas de producción ligados a las IGP son respetuosos con el medio y basados en los recursos naturales. Se corresponden así con las líneas que trata de favorecer la PAC y con las demandas de la población general.
- en muchos casos, sólo la consideración económica del valor añadido que dichas producciones suponen puede permitir el mantenimiento de estos sistemas, con todo lo que esto implica en cuanto a recursos naturales (incluidas las razas autóctonas), mantenimiento del paisaje y desarrollo rural.

Bibliografía

- AHUMADA, A. (1997), “Razas bovinas extranjeras y cruzamientos”, en C. Buxadé (coord.) *Vacuno de carne: aspectos claves*, pp. 135-182. Madrid: Mundi-Prensa.
- ALBERTÍ, P. (1998), “Sistemas de cebo en producción intensiva”, en C. Buxadé, (coord.), *Vacuno de carne: aspectos claves*, pp. 191-211. Madrid: Mundi-Prensa.
- ALVAREZ, S. (2001a), “Velocidad de crecimiento en terneros de raza morucha en cebo”, *ITEA* vol. extra 22 (II), pp. 520-522.
- ALVAREZ, S. (2001b), “Rendimiento a la canal en terneros de raza morucha”, *ITEA* vol. extra 22 (II), pp. 517-519.
- ALVAREZ, S. (2003), “Variación y efecto del año en los resultados del cebo de terneros de raza morucha”, *ITEA* vol. extra 24 (II), pp. 827-829.
- ALVAREZ, M.J; ALVAREZ, S. (1998), “*Spanish quality certifications in meat and meat products*” 56th EAAE Seminar. París.
- CERESUELA, J.L. (1998), “De la dehesa al bosque mediterráneo”, en C. G. Hernández Díaz-Ambrona (coord.), *Jornadas de Agronomía. La dehesa*. Madrid: Editorial Agrícola Española, S.A., pp. 45-52.
- CIMA, M. (1996), *El ganado vacuno de la raza Asturiana de los Valles*. Asturias: ASEAVA.
- DAZA, A. (1999), “Producción de vacuno de carne en la dehesa”, *Bovis* nº 87.
- FUENTES GARCÍA, F.C.; SÁNCHEZ SÁNCHEZ, J.M.; GONZALO ABASCAL, C. (2000), *Manual de Etnología Animal: razas de rumiantes*. Murcia: DM.

- HERRAIZ ESPINOSA, P.L. (2000), “Avileña-Negra Ibérica”, en J.E. Yanes García (coord.), *Catálogo de razas autóctonas de Castilla y León, (España)-Región Norte de Portugal, I.Especies bovina y equina*, pp. 167-180. Zamora: Fundación Rei Afonso Henriques.
- IBÁÑEZ, M.; MAS, B. (1998), “Razas bovinas autóctonas de interés”, en C. Buxadé, (coord.), *Vacuno de carne: aspectos claves*, pp. 115-133. Madrid: Mundi-Prensa.
- INVAC (2003), *Datos de producción del sector comercializador, 2002*. www.invac.es
- JURAN, J.M. (1996), *Juran y la calidad por el diseño*. Madrid: Díaz de Santos.
- MAPA (2001), *Datos de las D.O. y Específicas de Productos Agroalimentarios, Año 2000*. Madrid: MAPA, Dirección General de Alimentación.
- MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN (2002), *Boletín Mensual de Estadística*, mayo.
- MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN (2003), *Boletín Mensual de Estadística*, abril.
- MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN (2003), Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas. www.mapya.es
- MONTSERRAT, L.; SÁNCHEZ, L. (2000), “Sistemas de producción de carne en pastoreo con rubia gallega”, *Bovis* n° 92, pp. 23-34.
- OLEA, L.; PAREDES, J.; VERDASCO, P. (1988), *Mejora de pastos de la dehesa del suroeste de la Península Ibérica*. Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- REVILLA, R. (1998), “Sistemas de explotación del ganado reproductor de montaña”, en C. Buxadé, (coord.), *Vacuno de carne: aspectos claves*, pp. 229-249. Madrid: Mundi-Prensa.
- SÁNCHEZ, L.; MONSERRAT, L. (2000), “Producción intensiva de carne con raza rubia gallega”, *Bovis* n° 92, pp. 35-44.
- SÁNCHEZ RECIO, J.M. (2000), “Morucha”, en J.E. Yanes García (coord.), *Catálogo de razas autóctonas de Castilla y León, (España)-Región Norte de Portugal, I.Especies bovina y equina*, pp. 155-166. Zamora: Fundación Rei Afonso Henriques.
- SANTOLARIA, P.; SAÑUDO, C.; ALBERTÍ, P.; CAMPO, M.M. (1997), “Estudio de la calidad organoléptica de la carne de añejo de siete razas españolas mediante una prueba de consumidores”, *ITEA* vol. 93A n° 2, pp. 89-97.
- TERNERA GALLEGA (2003), *Informe anual 2002*. www.terneragallega.com
- UNIÓN EUROPEA (1998), Dictamen de Iniciativa del Consejo Económico y Social sobre el tema *Valoración de los productos agrarios típicos de calidad como instrumento de desarrollo en el contexto de una nueva PAC*. Bruselas.
- ZEA, J.; DÍAZ, M.D. (1990), *Producción de carne con pastos y forrajes*. Madrid: Mundi-Prensa.
- ZEA, J.; DÍAZ, M.D.; PEÑA, M.J.(1998), “Sistemas de explotación en la España Húmeda”, en C. Buxadé, (coord.), *Vacuno de carne: aspectos claves*, pp. 213-227. Madrid: Mundi-Prensa.