

TECNICA

La experiencia de Piemonte sobre etiquetas de calidad de carne

La cooperación entre las Regiones de Asturias y de Piemonte (Italia) en un proyecto zootécnico del Programa Ouverture, financiado por la Unión Europea, que trata de ayudar tecnológicamente a la República de Mari-El (Rusia), ha permitido un conocimiento de experiencias mutuas muy aprovechables.

Entre otros aspectos de interés que las organizaciones asturianas participantes en el proyecto (ASEAVA y ASCOL) habrán tomado en consideración, juzgamos oportuno y de interés para los ganaderos asturianos dar a conocer la experiencia italiana en relación con las etiquetas de calidad de carne, relatada por dos técnicos de prestigio de la APA de Turín (Associazione Provinciale Allevatori).

A diferencia de lo que puede ocurrir con el vino, que puede ser embotellado y etiquetado de varios modos a fin de distinguir productos de origen y calidad diferente, para la carne bovina es muy difícil para el productor conseguir que se distinga el propio producto del de cualquier otro, porque no es posible etiquetar cada filete que es vendido.

Este problema ha sido solucionado con la constitución de SELLOS DE CALIDAD de la carne bovina. El sello de calidad de la carne ofrece sin duda notables ventajas, tanto a favor del consumidor (que tiene la seguridad de encontrar un producto de calidad superior y, sobre todo, constante) como a favor de los productores, que pueden obtener precios más favorables.

En Piemonte se usan dos sellos de calidad de la carne bovina: el sello "P" = CARNI CERTIFICATE DEL PIEMONTE y el sello "Co.Al.Vi." = RAZZA PIEMONTESE ("Co.Al.Vi." = CONSORZIO ALLEVATORI VITELLI). Estos dos sellos difieren sustancialmente entre sí.

El primero ("P") se otorga a aquellas ganaderías que autocertifican el no utilizar sustancias *Hormonosimiles* que potencian el crecimiento (que además están prohibidas) y que crían terneros de cualquier raza y procedencia, que hayan sido engordados en Piemonte un cierto tiempo (3 meses). Esta carne se vende exclusivamente en carnicerías que exhiben el sello.

El segundo ("Co.Al.Vi.") se otorga a aquellas ganaderías en las que se crían, según prácticas zootécnicas previstas en un adecuado reglamento, terneros de raza Piemontesa nacidos y criados en Piemonte. Esta carne también se vende en carnicerías convenidas que no pueden vender otros tipos de carne bovina.

Otra diferencia sustancial entre los dos sellos está en su origen: el sello "Co.Al.Vi" nació en 1984 por iniciativa de un grupo de ganaderos que, queriendo revalorizar su producto, fundó el consorcio y empezó a crear el círculo comercial, obteniendo el apoyo financiero de la región y del Ministerio de Agricultura y, sucesivamente, el reconocimiento jurídico por parte del mismo Ministerio.

El sello "P" fue creado con una ley regional de 1988, bajo la iniciativa de la Consejería Regional de Sanidad (de la que dependen los Servicios Veterinarios) y a éste se han adherido sucesivamente los ganaderos y los carniceros. La carne con el sello "P" ha sido impuesta en los comedores de las oficinas regionales, de los hospitales y de muchos entes públicos, favoreciendo su difusión.

Considerando que la calidad de la carne es un carácter principalmente genético, ligado a la raza, que puede eventualmente resultar potenciado por factores ambientales, se deduce fácilmente que el primer sello ("P"), del que se pueden beneficiar animales de cualquier raza, con tal que hayan sido

engordados en Piemonte, no puede garantizar al consumidor una carne de calidad constante, porque puede ser buena sólo si se tiene la suerte de encontrar un animal de raza de carne preciada y bien criado.

Puesto que el sello "P" distingue las ganaderías que, entre otras cosas, autocertifican la no utilización de potenciadores de crecimiento ilegales, la adhesión a esta agrupación ha sido notable (quien no auto-certifica, en cierta medida, se autoacusa) y también ha sido masiva la adhesión de carnicerías. El sello, por lo tanto, ha perdido su exclusivismo y no permite a los vendedores aplicar los precios típicos de un producto exclusivo.

Los ganaderos de "Co.Al.Vi.", con respecto a otros ganaderos que producen terneros de raza piemontesa, pero que no se adhieren al sello, pueden conseguir unos precios algo superiores. La ventaja económica mayor y más inmediata la obtiene el carnicero, que vende la carne con precio más alto: para el ganadero la ventaja tiene que ser vista no tanto en el precio de venta de los terneros, sino en la seguridad ofrecida por el canal comercial protegido y garantizado en el que se encuentra y del cual el carnicero no tiene interés en salirse.

Los establecimientos de Piemonte adheridos al consorcio "Co.Al.Vi." son alrededor de 600 ganaderos, y 100 carnicerías. En 1995 han sido identificadas y comercializadas 13.700 cabezas, de las que 8.000 han sido vendidas a carnicerías "Co.Al.Vi".

Por lo que respecta al sello "P", están acogidas 7.240 explotaciones y 337 carnicerías.

Colaboración técnica:
Luca VARETTO
Giuseppe FRANCO

Precios de venta de añajos (550-600 kg de peso vivo) de distintas razas y precios de venta de filete de "pierna" (1^a) en /as carnicerías. (100 liras = 8,32 Ptas. según cambio de divisas, junio 1996).

Añojo de 550 kg de peso vivo	Precio por peso vivo Ptas/kg		Filete de pierna en carnicería Ptas/kg	
	MIN.	MAX.	MIN.	MAX.
PIEMONTES "Co.Al.Vi."	516	550	2330	2830
PIEMONTES NO "Co.Al.Vi."	500	516	2000	2250
LIMOUSIN	400	416	1830	2000
CHAROLAIS	350	375	1665	1830
FRISÓN (*)	275	290	1500	1580

(*) La carne de raza frisona no se vende normalmente en las carnicerías, sino en los grandes centros comerciales, donde el precio interesa más que la calidad.