ANÁLISIS COMPARATIVO DE LOS SISTEMAS DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y CONTROL DE CARNES DE VACUNO CERTIFICADAS

María Teresa Maza, Víctor Ramírez A.
Departamento de Agricultura y Economía Agraria. Universidad de Zaragoza.

INTRODUCCIÓN

En el consumo de carne como en el de otros productos alimentarios se manifiesta con fuerza una tendencia en los últimos años hacia el consumo de alimentos de calidad. La carne, que tradicionalmente se ha comercializado como un producto indiferenciado y a granel, no ha sido ajena a las nuevas demandas por parte del consumidor y crecientemente se la intenta diferenciar mediante marcas de calidad que suponen un valor añadido para el producto y un mecanismo de garantía para el consumidor (Vignali et al., 2001; Wachenheim et al., 2000).

Esta creación de marcas se ha visto acelerada, entre otros factores, por las distintas crisis alimentarias de los últimos años en el sector cárnico ("vacas locas", "pollos belgas", "fiebre aftosa" entre otras), así como, por los cambios en los hábitos de compra con una mayor cuota de mercado de supermercados e hipermercados donde, en ocasiones, el lineal sustituye a la carnicería tradicional.

En este proceso de instauración de marcas básicamente se han desarrollado dos tipos en el sector de carne fresca (Fernández et al., 2001). Por una parte, empresas con cierto tamaño han desarrollado marcas propias (privadas) que garantizan el producto comercializado con su propia reputación. Por otra, las marcas geográficas que, amparadas por una garantía pública, hacen referencia a ciertos ámbitos geográficos relacionándolos con una calidad superior del producto.

La utilización de marcas como medio de diferenciar el producto es útil siempre y cuando consiga crear en el consumidor una cierta imagen de marca que haga efectiva la diferenciación. De lo contrario la reacción puede ser de desconfianza o al menos de desconocimiento (Beristain, 2002).

El objetivo del presente trabajo es averiguar las diferencias que existen en los sistemas de producción, distribución y control de carne de vacuno acogida a dos tipos de marcas que tienen en común estar garantizadas por un tercero y hacer referencia a un espacio geográfico: Indicaciones Geográficas Protegidas (IGPs) y Marcas de Garantía.

METODOLOGÍA

Se han estudiado las principales marcas de carne de vacuno presentes en el mercado aragonés realizando una tipología acorde a la Ley de Marcas española de 2001, que diferencia entre:

A) Marcas individuales, en este caso de empresas transformadoras o distribuidoras (Por ejemplo: Fribín Selección, Ternera Hipercor y Villa del Monte)
B) Marcas colectivas (Pirinera).
C) Marcas garantizadas por un tercero. En este caso la solución puede ser pública o privada. En el caso de la garantía privada una entidad certificadora garantiza a los consumidores que los productos de una determinada empresa poseen un nivel de calidad adecuado, teniendo, al menos en el sector cárnico un carácter complementario.

Esta clasificación, no obstante, no es excluyente en el sentido de que al consumidor pueden llegar varias señales de calidad en un mismo producto de forma simultanea. La diferenciación se ha realizado entre las marcas garantizadas por un

tercero que comercializan su producción amparándose en el prestigio de algún nombre geográfico de sus inputs o proceso productivo.

Se han analizado los pliegos de condiciones de las tres IGPs con mayor importancia en el mercado de vacuno aragonés (Ternera Gallega, Ternera de Ávila y Ternera del Pirineo Catalán), así como de dos Marcas de Garantía de las Administraciones Autonómicas de Aragón (C de Calidad) y Cataluña (Marca Q). Los distintos capítulos de los pliegos se han subdividido en condiciones y se ha recogido esquemáticamente su requerimiento o no en las distintas marcas.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Los principales resultados aparecen en la tabla 1.

Tabla 1. Condiciones estipuladas en los Pliegos de las Marcas de Garantía e Indicaciones Geográficas Protegidas en estudio:

	Condiciones	*G. 1*	*G. 2*	*IGP 1*	*IGP 2*	*IGP 3*
Características del ganado:	- Procedencia o zona delimitada	+	+	+	++*	+
	- Según producción	n,c/ce	n,c/ce	n,c,ce	n,c,ce	n,c,ce
	- Según raza de origen	-	-	+	++*	+
	- Tipología del animal comercializable	a/b	c	a/b/e	c	g/b/f
Identificación de animales	- Tipo de identificación	+	+	+	+	+
	- Momento de colocación	+	+	+	+	+
Saneamiento y medidas profilácticas	- Productos aplicados	+	-	-	+	-
	- Tiempo de supresión	-	+	-	+	-
Estabulación	- Régimen de estabulación	+	+	-	+	-
	- Densidad de animales	-	+	-	+	-
Alimentación	- Ingredientes autorizados	+	+	+	+	+
	- Ingredientes prohibidos	+	+	+	+	+
	- Períodos de supresión de aditivos	+	+	-	-	-
Transporte	- Condiciones del transporte	+	+	-	+	-
	- Condiciones de los vehículos	-	-	+	-	-
	- Identificación del ganado	+	+	+	-	-
Área de elaboración:	- Determinación del área	+	+	+	+	+
Estabulación pre-sacrificio	- Ayuno obligatorio	+	+	-	-	-
	- Separación del resto del ganado	+	+	+	+	-
	- Perfecta identificación	-	+	+	+	+
Sacrificio y faenamiento	- Faenamiento diferenciado	+	+	+	+	+
	- Trazabilidad	+	-	+	+	+
Oreo	- Período mínimo	+	+	-	+	-
	- Tª máxima en canal	+	-	-	-	-
Almacenamiento de canales o piezas	- Prohibición de congelación	-	+	+	+	+
	- Período máximo de conservación	-	+	-	-	-
	- Conservación diferenciada de otros	-	-	+	+	+
Sellado e identificación de las canales, medias y cuartos de canal	- Lugar de identificación	+	+	++	-	+
	- Tipo de identificación	+	+	++	++	+
	- Agente que identifica	-	-	+	-	+
	- Referencia a piezas	+	+	-	+	+
Salas de despiece	- Despiece exclusivo	+	-	+	-	+
	- Almacenamiento diferenciado	+	-	+	-	+
Maduración de las carnes	- Período mínimo	+	+	++	+	++
	- Período máximo	-	-	-	-	-
	- Condiciones de Tª y H.R.	+	-	-	-	-
Venta de carnes	- Identificación de las piezas	+	+	+	+	+
	- Exposición diferenciada en la venta	+	+	-	-	-
	- Bandejas etiquetadas o identificadas	+	+	+	-	+
Características de la canal	- Conformación	SEUR 2/3	EUR 2/3/4	SEUR 2/3	EUR 2/3/4	-
	- Estado de engrasamiento					-
	- pH de canal en el tiempo	+	-	+	+	-
	- Pesos mínimos	-	+	-	+	-
	- Pesos máximos	-	+	-	-	-
Características de la carne	- Color carne	+	-	+	+	+
	- Color grasa	+	-	+	+	+
	- Grado jugosidad	+	-	+	-	+
	- Grado de infiltración grasa	+	-	+	+	+
	- Características del músculo	-	-	+	-	+

Inscritos en registros de la marca	-	Fábricas de piensos	-	+	-	-	-
	-	Ganaderos	+	+	+	+	+
	-	Cebaderos	+	+	+	-	+
	-	Mataderos	+	+	+	+	+
	-	Salas de despiece	+	+	+	+	+
	-	Puntos de venta	+	+	-	+	-
Controles internos	-	Ganaderos	+	+	+	+	+
	-	Cebaderos	+	+	+	+	+
	-	Mataderos	+	+	+	+	+
	-	Salas de despiece	+	+	+	+	+
	-	Detallistas	+	+	-	+	-
Controles externos	-	Auditores externos	+	+	+	+	-

G.1 y G.2: Marcas de Garantía 1 (C de Calidad (Aragón)) y 2 (Marca Q (Cataluña)). (/ = o; , = y).
IGP 1, 2, 3: Indicaciones Geográficas Protegidas 1 (Ternera Gallega), 2 (Ternera de los Pirineos Catalanes) y 3 (Carne de Ávila) +: Definido; -: No definido; ++: A definir por el Consejo Regulador. ++*: Definido y ampliable por el Consejo Regulador. n: Nacidos; c: Criados; ce: Cebados; a: Terneros destetados o no; b: Añojos; c: Amamantamiento/ crecimiento/ engorde; e: Cebón. f: Novillos; g: Terneros no destetados. T°: Temperatura; H.R: Humedad Relativa.

Las diferencias consideradas son todas aquellas que se cumplen en un grupo y no en el otro en todos los casos o viceversa, siendo principalmente las siguientes:

- A pesar de que el Reglamento Comunitario 2081/92 que regula las IGP's no lo exige, en las Indicaciones estudiadas se hace clara referencia a que los animales han de ser nacidos, criados y cebados en un determinado lugar. También se indica en las mismas de forma detallada las razas de origen del ganado. Por el contrario las Marcas de Garantía solo hacen alusión a animales criados o cebados en un determinado lugar, exigiendo en el caso de las razas solamente su aptitud cárnica.

- En el capítulo de alimentación los períodos de supresión de los suplementos medicamentosos se indican en los pliegos de condiciones de las marcas de garantía y no en las IGPs. Algo similar ocurre con el ayuno obligatorio en la estabulación pre sacrificio puesto que se explicita claramente en las marcas de garantía y no se indica en las IGPs.

- En el almacenamiento de las canales y piezas solo las IGPs exigen la conservación diferenciada de otras no amparadas por la Indicación. En las ventas de carnes, son solo las Marcas de Garantía las que exigen una exposición diferenciada de otro tipo de carnes no incluidas en la marca.

En general, las diferencias son pocas y es probable que el resultado obtenido dependa de la muestra tomada; sin embargo, a la luz de los resultados obtenidos la conclusión es similar a la presentada por otros autores (Gómez y Caldentey, 1998) en el sentido de que las Marcas de Garantía están siendo utilizadas por las Administraciones Autonómicas para aplicarlas a casos que conceptualmente responderían a Denominaciones de Origen Protegidas o Indicaciones Geográficas Protegidas. La menor complicación administrativa podría ser el motivo que anima su utilización.

REFERENCIAS BIBILIOGRÁFICAS

- Beristain, J. (2002). Distribución y Consumo. 12(64): 35-45.
- Fernández, M.; González, M.; Arruñada, B. (2001). IV Congreso Nacional de Economía Agraria. Pamplona/Iruña 19-21 de septiembre. U. P. Navarra.
- Gómez, A.; Caldentey, P. (1998). III Congreso Nacional de Economía Agraria. Lérida, Septiembre 1998.
- Vignali, C.; Gómez, E.; Vignali, M.; Vranesevic,T. (2001a). British Food Journal 103(7): 460-478.
- Wachenheim, C.; Alonso, C., Dumler. (2000). Journal of Food Products Marketing 6(1): 53-79.