

CARNE DE AVILA

APUESTA POR LA CALIDAD

■ ALONSO ALVAREZ DE TOLEDO Y URQUIJO

PRESIDENTE DEL CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACION ESPECIFICA CARNE DE AVILA

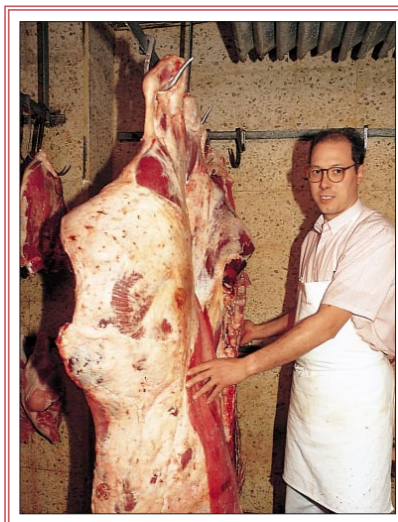
Desde la época de los romanos hasta el siglo XVII tenemos referencias de los bovinos avileños tirando de carretas, siendo utilizados en el tráfico de mercancías a las diferentes ferias y mercados, tomando, a partir de los siglos XIV y XV, cierta importancia la denominada Ternera de Castilla. En el Siglo XVIII la raza Castellana cobra importancia como bovino de trabajo y en el siglo XIX surge la raza Serrana que, con el paso del tiempo, y debido fundamentalmente al cruce con otras razas, evolucionará dando lugar a la Avileña-Negra Ibérica.

En un principio esta raza era utilizada como ayuda de trabajo, pero el avance tecnológico que se ha sucedido a lo largo de los años la convirtió en una excelente raza para la producción de carne de calidad de reconocido renombre. El 20 de Abril de 1988 se reconoció con carácter provisional la Denominación Especifica Carne de Avileño y se constituyó el primer Consejo Regulador Provisional, encargado de elaborar el Reglamento de la Denominación Especifica.

Tras dos años y medio de trabajos, en diciembre de 1990 el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación aprueba el Reglamento de la Denominación Especifica Carne de Avileño y su Consejo Regulador, primer reconocimiento oficial a una carne fresca en España.

Posteriormente, la entrada en vigor del Reglamento (CEE) 2081/1992, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas, y alimenticios, requirió la realización de varias modificaciones en el Reglamento de la Denominación Especifica, recogidas en la Orden Ministerial de 10 de Noviembre de 1993, en la que se introdujeron otras modificaciones que la experiencia de funcionamiento del Consejo Regulador aconsejaron.

Por una parte, se modificó el nombre de la Denominación "Carne de Avileño" por el de Carne de Avila, nombre al que tradicionalmente se ha conocido la carne procedente de los animales de raza Avileña-Negra Ibérica.



Por otro lado, se vio la necesidad de modificar los artículos referentes a las zonas de producción y elaboración, extendiendo la zona de producción a 7 comarcas más, donde tradicionalmente se había explotado el ganado avileño, y que no habían sido incluidos en el primer Reglamento, y restringiendo la zona de elaboración a algunas comarcas de las provincias limítrofes con Avila, de forma que se aseguraba un mejor control, a la vez que se delimitaba una zona de elaboración homogénea y continua geográficamente.

A la vez, se modificaron algunos aspectos técnicos referidos al control, en especial lo relacionado con el marcaje de animales vivos y sus canales, con el fin de adecuarlos mejor a la realidad práctica.

MANUAL DE CALIDAD

En la actualidad, el Consejo Regulador de la Denominación Especifica Carne de Avila está elaborando su Manual de Calidad, atendiendo a lo que el Reglamento 2081/92, en su artículo 10.1. apartado 3 estipula que: "a partir del 1 de enero de 1998, para poder ser autorizados por los estados miembros a los fines del presente Reglamento, los organismos deberán cumplir los requisitos establecidos en la norma EN-45011 de 26 de junio de 1989". Esta norma trata de cuestiones de organización de los organismos de control, que favorecen su buen funcionamiento y que garantizan la fiabilidad de sus actuaciones y en ella se describen los productos amparados y su mercado, los compromisos del organismo con la calidad y sus objetivos en este campo, se define la estructura jurídica del organismo así como la organización del mismo en cuanto a la composición del órgano de gobierno, sistema de elección de sus miembros, sus competencias y reglamento interno.

El Manual de Calidad también desarrolla las funciones del personal al servicio del organismo, las líneas jerárquicas y distribución de funciones. En cuanto a la calidad de las actuaciones del organismo, se explicita

el procedimiento de certificación seguido para otorgar la calificación del producto amparado Carne de Avila, estableciendo los controles en ganaderías y cebaderos, en establecimientos intermedios de procesamiento y en las industrias elaboradoras, con las condiciones generales que cada uno debe cumplir y el proceso a seguir en los controles.

El Manual de Calidad también refleja las instrucciones al procedimiento de certificación, detallando la documentación requerible en las inspecciones, los aspectos a controlar y el calendario de actuaciones.

Finalmente se detallan los procedimientos de recurso de las personas y entidades inscritas en los diferentes registros, ante las actuaciones inspectoras del Consejo Regulador.

Por todo lo anteriormente expuesto, podemos afirmar que la Denominación Específica Carne de Avila supone un reconocimiento de la calidad de la carne y es un instrumento que garantiza al consumidor su procedencia y el sistema de producción natural empleado.

ESTUDIOS ANALITICOS Y SENSORIALES

Para conocer en profundidad el producto protegido por el Consejo Regulador, se ha procedido a la realización de varios estudios, unos de tipo analítico, que nos ha ofrecido datos sobre las características productivas de la raza, la calidad de sus canales y de su carne, y otros de tipo sensorial, en los que mediante pruebas con consumidores se establecen las preferencias de los mismos.

- En el Servicio de Investigación Agraria (SIA) de la Diputación General de Aragón, se está desarrollando un proyecto de investigación financiado por el Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias (INIA), nº SC93-053, titulado "Tipificación y Factores que Afectan a la Calidad de la Canal y de la Carne de Terneros Asturianos, Avileños, Moruchos, Pardos, Pirenaicos, Retintos y Rubios Gallegos", cuyos objetivos son determinar y cuantificar las diferencias entre las razas, mediante la comparación de los parámetros productivos, las características de la canal y la calidad de la carne de terneros de siete razas españolas, cebados con pienso y en las mismas condiciones de manejo.

Esta información servirá para que el Consejo Regulador pueda mejorar la calidad global de la carne de los terneros, con el fin de potenciar la marca de calidad y la Denominación Específica.

- Otra prueba sensorial realizada recientemente, "Aproximación a la Calidad Organoléptica de la Carne de Añojo de seis Razas Españolas por una Prueba de

Consumidores", en la que se dispuso de un total de 36 terneros machos de raza Rubia Gallega, Avileña-Negra Ibérica, Retinta, Asturiana, Pirenaica y Parda Alpina (seis animales por raza) cebados con pienso en idénticas condiciones y sacrificados aproximadamente con un año de edad y pesos de canal comprendidos entre 250-280 Kg., nos ofreció los siguientes resultados:

La carne de raza Asturiana fue valorada el mayor número de veces como la mejor (58% de veces en primer lugar, 20% en segundo y 22% en tercero), seguida de la Avileña-Negra Ibérica (56%, 32% y 12%), y la Retinta (43%, 33% y 24%). La carne de razas Rubia Gallega, Pirenaica y Parda Alpina fue valorada aproximadamente un 33% de veces en primer, segundo y tercer lugar. La ternera de carnicería fue la que recibió una valoración peor ya que el 50% de las veces fue situada en tercer lugar.

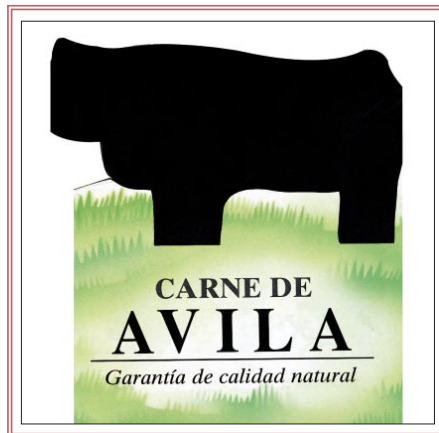
En el análisis de varianza realizado con las seis razas españolas no se encontró un efecto significativo en función del bloque ($P=0,44$), ni una interacción de la raza *bloque ($P=0,76$).

Tampoco existe un efecto de la raza en la puntuación dada por los consumidores a la calidad de la carne, sin embargo el valor obtenido de P ($P=0,14$) podría indicar una tendencia a que existan diferencias de calidad de carne entre razas. Las mejores puntuaciones

corresponden a las razas Avileña, Asturiana y Retinta, seguidas de la Rubia Gallega, Pirenaica y Parda Alpina. Es la ternera de carnicería la que obtiene significativamente ($P<0,01$), la peor puntuación.

- Por otro lado, en septiembre del pasado año se celebró una cata dirigida de Carne de Avila, organizada por la Denominación Específica Carne de Avila en colaboración con la Estación Tecnológica de la Carne de la Consejería de Agricultura de la Junta de Castilla y León, cuyos objetivos fueron, en primer lugar, la discriminación de la carne de añojo avileño frente a otro tipo de carne de añojo de consumo; en segundo lugar, la descripción de la carne de añojo avileño, siguiendo criterios personales y, finalmente, reconocer el grado de aceptación de éste. Para ello se realizaron tres tipos de pruebas: un test triangular, una prueba descriptiva y una prueba hedónica de aceptación.

El test triangular se realizó siguiendo las recomendaciones de la Norma UNE 87-006-92. Se utilizaron dos tipos diferentes de carne, una perteneciente a añojo avileño y otra correspondiente a añojo no identificado. A partir de los datos obtenidos y, de acuerdo con la citada Norma, se concluye que existen pruebas significativas entre los dos tipos de carne empleada con un nivel de significación del 99,9%.



La prueba descriptiva consistió en evaluar, siguiendo criterios personales, parámetros tales como color, olor, ternura jugosidad y sabor de la carne añojo de Avileña-Negra Ibérica. Un 60% de los asistentes encontró el color de la carne moderadamente clara, con un olor bastante intenso para un 44,5% y moderadamente intenso para un 37,8%. En cuanto a la ternura de la carne, para un 35,6% la carne resultó muy tierna y para un 46,7% bastante tierna. Par un 40,0% de los asistentes, la carne resultó ser muy jugosa y para un 51,1% bastante jugosa. Finalmente, el sabor encontrado resultó ser muy agradable para el 60,0% de los participantes. Por último, se realizó una prueba hedónica de aceptación para determinar el grado de satisfacción que les produjo la carne de Avileña-Negra Ibérica: a un 38,6% les gustó y a un 61,4% les gustó en mayor grado.

VACUNO EXTENSIVO DE CALIDAD

Uno de los programas en los que participa la Carne de Avila es el VEC (Vacuno Extensivo de Calidad), conjuntamente con la Carne de Retinto y Carne de Morucha. Tiene como objetivo la realización de campañas de promoción y comercialización de las carnes de nuestras razas autóctonas, para lo que contamos con la

ayuda financiera de la Unión Europea. Estos fondos son una ayuda inestimable para introducir nuestro producto en los diferentes canales de distribución como grandes superficies y carnicerías tradicionales.

Otro tema actualmente en estudio es el de la identificación o etiquetado de la carne, asunto que consideramos de suma importancia a la hora de sacar un producto de calidad al mercado y cuyos fines fundamentales son que el consumidor reconozca en el punto de venta el producto, garantizar la trazabilidad del mismo, es decir su origen y periodos intermedios del procesamiento, y que los posibles fraudes se puedan detectar y atajar con rapidez y eficacia.

En definitiva, todas las actuaciones mencionadas a lo largo de este artículo persiguen la finalidad fundamental de conseguir la confianza del consumidor en nuestra carne. Somos conscientes de que los consumidores son cada día más exigentes con la calidad de los productos. La penetración en el mercado y la permanencia estable en el mismo de un producto fresco, como es la Carne de Avila, no se fundamenta sólo, en la actualidad, en lo agradable que ésta pueda resultar, aunque es una cualidad muy a tener en cuenta; sino, sobre todo, en la capacidad de garantizar su sanidad, su origen y sus sistemas naturales de producción. □

dapoa

DISTRIBUCION DE ALIMENTOS PERECEDEROS

Nos complace anunciar que nos ha sido concedido el Certificado de "Registro de Empresa" y el derecho de uso de la Marca AENOR de Empresa Registrada con el N°. ER - 535/2/96 con fecha 1996/11/11, de acuerdo con la norma UNE - EN ISO 9002.



DAPSA, IMPORT - EXPORT

CTRA. DE ANDALUCIA KM. 24,400 - 28340 VALDEMORO (MADRID)

TELF.S. (1) 895 66 09 / 895 03 00 / 473 74 27 • Fax: 895 63 54 / 473 74 90

ESPAÑA