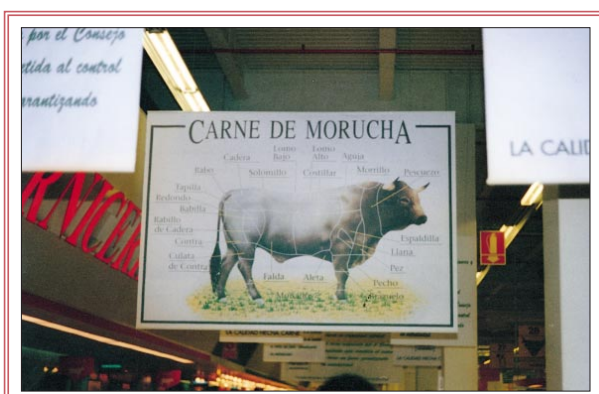


CARNE DE MORUCHA

EL MERCADO DE LAS CARNES

■ GUILLERMO MARIN PEREZ TABERNERO

PRESIDENTE DEL CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACION ESPECIFICA CARNE DE MORUCHA



La venta de carne de vacuno, que se ha realizado siempre a través de carnicerías, esta compaginándose ya con la venta al detall en bandejas con producto tapado con plástico adhesivo en lineales refrigerados de grandes superficies. Fases posteriores serán el envasado a vacío y/o en atmósferas modificadas, una modalidad esta última que hoy por hoy resulta cara pero que tenderá a abarataarse y que permite alargar la vida media de estos productos perecederos y mantener el aspecto original del producto.

Los procedimientos de comercialización de la carne fresca están en pleno cambio:

1.- Forma tradicional: las canales se envían directamente del matadero a la carnicería y venta al por menor y sin marca.

2.- Presente próximo: las canales van a salas de despiece centralizadas:

a) Despiece primario y envasado a vacío en grandes piezas:

Venta al por menor en carnicerías y restauración colectiva.

b) Cortes o porciones consumidor y envasado en atmósferas modificadas: Venta al por menor en supermercados y autoservicios.

Estas nuevas modalidades van acompañadas de marcas y más detalles sobre el origen, etc.

3.- Futuro: Canales se someterán a estimulación eléctrica y en las salas de despiece en los propios mataderos se procede al deshuesado y despiece en caliente con el siguiente procesado posterior:

a) Envasado al vacío grandes piezas y venta al por menor en carnicerías y restauración colectiva.

b) Envasado en atmósferas modificadas cortes consumidor: venta al por menor en supermercados y autoservicios.

Cada vez mayor volumen de carne será comercializado a través de las denominaciones de calidad reconocidas.

GARANTIZAR LA CALIDAD Y HOMOGENEIDAD DEL PRODUCTO

La provincia de Salamanca es un área tradicionalmente ganadera, no en vano el censo de reproductoras de aptitud cárnica, representa un 16,3% del total nacional, con la particularidad que se explotan en régimen extensivo, adaptadas a los ecosistemas tradicionales y naturales, contribuyendo a incrementar nuestro patrimonio cultural y gastronómico, donde prima la calidad sobre la cantidad.

La carne que ampara el Consejo Regulador de "Carne Morucha de Salamanca" procede de una raza autóctona, ligada a la tierra, que aprovecha los recursos que genera el ecosistema de dehesa (pastizales, rastrojeras, matorral, ramón, etc.).

El sistema de explotación está basado en el pastoreo, sin que el ganado se estabule en ninguna época del año. El ternero nace en el campo, permaneciendo con la madre hasta los 7-9 meses, momento en el que se procede al destete, tras el cual, se utilizan dos siste-

mas de explotación tradicionales, el primero y más utilizado consiste en el cebo con piensos autorizados por el Consejo, hasta alrededor de los 12-14 meses, en alares o cortinas permaneciendo sueltos en grupo.

Este sistema de explotación confiere a la carne unas características especiales, que la hacen claramente diferenciable, y conlleva el aprovechamiento integral de los recursos naturales donde radican las explotaciones; erigiéndose en una alternativa socio-económica en áreas de agricultura marginal, generando un producto de alta calidad en detrimento de la cantidad.

Según el tipo de canal se utiliza un color de marchamo para identificar las piezas: rojo para el novillo, blanco para la ternera y verde para el añojo.

Por los servicios de inspección de la Denominación Específica se llevan a cabo controles en todas las fases del proceso, de tal manera que partiendo de una pieza identificada con el marchamo se sabe el animal del que procede, la fecha de nacimiento, la explotación donde se ha criado, etc.

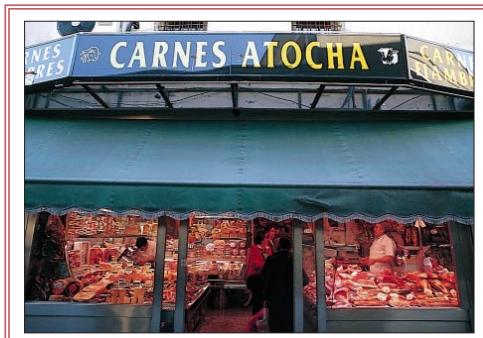
Tras todos los procesos se obtiene un producto homogéneo cuyas características fundamentales son:

- Carne roja y natural en base al sistema de explotación y de cría.
- Dada su condición extensiva se produce una adecuada infiltración grasa.
- Finura de sus fibras musculares.
- Rapidez y aroma peculiares.

EL PAPEL DE LOS CONSEJOS REGULADORES

La Raza Morucha era poco conocida incluso en sus zonas oriundas, fuera de los ambientes ganaderos, y sin embargo, tras obtener la Denominación Específica y comenzar a comercializar producto con nombres y apellidos, ha pasado a ser más conocida al relacionarse su carácter autóctono con su calidad.

En la actualidad hay en España tres Denominaciones Específicas, o según nomenclatura europea Indicaciones Geográficas Protegidas, que amparan a carnes



frescas de vacuno, por el siguiente orden de reconocimiento: Carne de Avila, Morucha de Salamanca y Ternera Gallega.

Con estos reconocimientos se consigue disponer de un instrumento que si se es capaz de aprovechar puede ser muy rentable, pues un producto por muy bueno que sea si se desconoce no tiene futuro, aunque debe ir acompañado de grandes esfuerzos al menos en nuestro caso, porque no hay que olvidar que se parte de productores poco introducidos en el aspecto industrial y comercial, es decir, son más ganaderos que industriales.

Por tanto, debe irse estructurando la comercialización y la distribución, que hasta no hace mucho se llevaba a cabo por intermediarios, y comercializándose el producto sin etiquetar en su totalidad y no terminaba al ciclo de producción en las zonas de origen; esta mayor implicación corre por cuenta de los ganaderos más jóvenes, que suelen tener más visión, pero lógicamente con menor experiencia, lo cual hace que deba contarse con algunos fracasos.

ESFUERZO CONJUNTO

Nuestra producción se acerca mucho a las otras razas de tradición extensiva, que son producciones menos precoces pero

de mayor calidad contrastada en los diferentes estudios realizados en el S.I.A. de Aragón, Facultad de Veterinaria de Zaragoza y en la Estación Tecnológica de la Carne de Castilla y León, en las cuales se aprecian diferencias al igual que ocurre con el pollo de granja con respecto al pollo campero, cerdo blanco de granja con el cerdo ibérico de bellota y vacuno de granja con vacuno extensivo.

Esto ha generado la unión de estas tres producciones en la Confederación de Vacuno Extensivo de Calidad constituido por las Asociaciones y los Consejos Reguladores. Asimismo, existe un movimiento importante en toda España en este sector en base a Denominaciones de Calidad otorgadas por las comunidades autónomas; con un claro beneficio de cara a los consumidores. □