

# PRODUCTOS CARNICOS CON LABEL VASCO DE CALIDAD ALIMENTARIA

■ IÑAKI ASQUIAZU

PRESIDENTE DEL CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACION DE CALIDAD CORDERO LECHAL, VACUNO Y POLLO DE CASERIO DEL PAIS VASCO

**F**ruto de una tierra y cultura peculiares, las carnes producidas en el País Vasco se distinguen por su especial calidad. Situada la producción en un entorno cultural y económico que desde antiguo ha dirigido la mayor parte de sus esfuerzos a la industria y a los servicios, los productores agroalimentarios del País Vasco han desarrollado su actividad con unas connotaciones muy específicas.

Por un lado, han incidido en ellos los condicionantes propios de la tierra, el clima y la orografía, que añadidos al pequeño tamaño medio de las explotaciones, ha constreñido su desarrollo como grandes productores.

Por otra parte, con una producción no suficiente para abastecer al mercado propio y una pequeña estructuración comercial, la entrada de productos procedentes de otras áreas geográficas ha sido una constante en su mercado desde hace mucho tiempo.

La cultura culinaria del País Vasco es otro de los factores que han influido de manera importante en la producción y en este caso, de manera positiva. Basada en la utilización de buenas materias primas, demanda un tipo de producto característico y crea unas condiciones que permiten trabajar a los productores en un área que les ofrece la oportunidad de encontrar su hueco en el mercado: la calidad.

Los esfuerzos realizados por los productores con el apoyo decidido de la Administración autónoma vasca en el desarrollo de la calidad en la producción, tanto en cuanto a la mejora genética como en formación e infraestructuras, ha hecho que en la actualidad se pueda contar con unos productos que compiten en el mercado por su calidad y son apreciados de manera clara por el consumidor.

Los condicionamientos del mercado, la necesidad de competir en calidad de los productos del País Vasco y las exigencias de los consumidores, son la razón de ser y la causa de la creación del Label Vasco de Calidad Alimentaria.



El Label Vasco de Calidad Alimentaria, Eusko Label, es una Denominación de Calidad creada por el Gobierno Vasco para certificar ante el consumidor que un producto reúne unas características de calidad previamente definidas.

Así, todo aquel producto del País Vasco que reúne las características determinadas en un Reglamento específico y que son controladas a través de un Organismo de Control independiente de los sectores económicos implicados, puede ir identificado con el sello Kalitatea.

Este sello, símbolo del Label Vasco de Calidad, garantiza al

consumidor que los productos que lo llevan cumplen las exigencias de calidad que les son requeridas.

En estos momentos, son tres los productos cárnicos que tienen desarrollado su Reglamento y pueden salir identificados al mercado con el Label Vasco de Calidad Alimentaria: El Pollo de Caserío, la Carne de Vacuno y el Cordero Lechal.

## **POLLO DE CASERIO CON LABEL VASCO DE CALIDAD**

Criado libre en las praderas cercanas al caserío, el Pollo de Caserío con Label Vasco de Calidad tiene el sabor natural de pollo criado al aire libre, como los de antes. Para que un productor sea homologado son tenidas en cuenta tanto las características de la explotación: estancia, condiciones higiénicas y un mínimo de 2 m<sup>2</sup> de pradera por pollo en crianza; como el manejo que realiza de los pollos.

La alimentación está basada fundamentalmente en el maíz, que representa más de un 60% del total. Precisamente, el modelo de dieta y la crianza en libertad confieren a la carne del Pollo de Caserío con Label Vasco la característica que la hacen peculiar.

El pollo es de raza atlántica y de crecimiento lento, debiendo tener una edad mínima al sacrificio de 11 semanas.

Para ser calificado con el Label Vasco de Calidad, los pollos han de reunir además características específicas en la canal, tanto en su morfología como en cuanto a su acondicionamiento. La piel es de color amarillo dorado y el engrasamiento óptimo y equilibrado.

El Pollo de Caserío con Label Vasco se sacrifica en un solo matadero. El método de sacrificio es artesanal y el matadero está especializado en este pollo, habiendo sido previamente homologado. La canal sale finalmente al mercado bien identificado y certificado para su venta.

El Pollo de Caserío con Label Vasco de Calidad ofrece al consumidor una carne sana, jugosa y muy sabrosa, muy distinta de lo que habitualmente se encuentra en el mercado. En 1996 se comercializaron 156.000 pollos con un peso medio en canal de 1,7 kgs.

### **CARNE DE VACUNO CON LABEL VASCO DE CALIDAD**

Caracterizada por su gran sabor y ternura, la carne de vacuno del País Vasco ofrece al consumidor una verdadera alternativa de carne natural y de calidad.

Se trata de un tipo de carne procedente de ganado vacuno de distintas razas y su crianza se basa en una alimentación cuidada y controlada y en un esmerado sistema de producción típico de los caseríos vascos.

Las explotaciones son homologadas y registradas y los animales son identificados con un crotal específico, estableciéndose una ficha individualizada por animal.

Además, antes de su venta la carne debe haber sido sometida a un período de maduración mínimo de siete días. Asimismo, se han establecido para la comercialización las condiciones necesarias que permiten la trazabilidad y el control del producto hasta que llega al consumidor.

Para mayor garantía, los establecimientos que venden esta carne han de ser autorizados y se implanta en ellos un sistema informático específico que permite



además al carnicero emitir una etiqueta de certificación en cada venta que realiza.

En 1996 el 89% de las canales procedentes de animales que han cumplido los requisitos de producción, han conseguido la certificación del Label Vasco de Calidad Alimentaria.

Ese año son 1.608 el número de productores registrados, 11.867 el número de animales vivos identificados y 7.701 las canales certificadas con un peso total a la venta de 2.427.000 kgs.

### **CORDERO LECHAL CON LABEL VASCO DE CALIDAD**

El sello Kalitatea certifica al cordero lechal que reúne las características de calidad señaladas en su Reglamento específico del Label Vasco de Calidad.

Los corderos han de ser de la raza autóctona latxa y proceder de explotaciones registradas y controladas.

Cada cordero lleva un crotal de identificación que permite el control y seguimiento del mismo hasta su certificación con el Label Vasco de Calidad. La alimentación ha de ser en base a leche materna natural.

El sacrificio se realiza entre los 20 y 30 días del nacimiento del cordero, debiendo reunir las canales unas características definidas para ser certificadas con el Label Vasco. entre las que se incluyen: un peso de entre 5 y 8 kgs., una buena conformación, engrasamiento medio y un color de carne de blanco a rosáceo. La carne resultante es de gran jugosidad.

Para permitir una buena identificación en la comercialización, cada canal de cordero amparada por el Label Vasco de Calidad certificada se identifica con una escarapela y un "pincho" con el sello Kalitatea en cada cuarto.

En 1996 se certificaron con el Label Vasco de Calidad el 75% de los corderos presentados que han cumplido las especificaciones de producción. El total de corderos lechales Label comercializados fue de 11.640 con un peso medio 7 kgs. canal. □