



Carnes de calidad

La apuesta de CERTICAR

■ JAVIER SAMPER

Director Gerente de CERTICAR

En 1975 se consumían en España 16,5 kilos de carne de vacuno per cápita; en 1995, un año antes de producirse el problema de la encefalopatía espongiforme bovina en Gran Bretaña, el consumo se había reducido a 12 kilos, aproximadamente. El sector estaba preocupado por éste descenso, en nuestro caso todavía no achacable a éste importante asunto sanitario, sino a los repetidos escándalos debidos al uso de betagonistas, hormonas y tiouracilos que utilizados en los animales provocaban un aumento considerable de peso, pero que disminuían su calidad.

Para hacer frente al descenso de consumo, un grupo importante de productores y de industriales se unió para formar INTERVAC (Confederación Interprofesional del Vacuno) y desarrolló el Programa CLARA, pionero en implantar métodos de trazabilidad, de presentar el primer etiquetado de carne ante los consumidores y en ofrecer carne libre de aditivos.

La aparición del Reglamento (CE) 820/97 de etiquetado y la posibilidad de presentar pliegos de condiciones de etiquetado con especificaciones de cali-

dad en cuanto a tipología, pesos, alimentación, manejo, bienestar, etc..., hizo que desde INTERVAC se destinaran recursos humanos y económicos para constituir una entidad de certificación acreditada por ENAC (Entidad de Nacional Acreditación).

Finalmente ENAC nos acreditó para los primeros alcances de calidad de algunos pliegos de condiciones en fecha 3 de diciembre de 1999.

Actualmente trabajamos con 57 pliegos de condiciones procedentes de la práctica totalidad de las Comunidades Autónomas. Actualmente han conseguido la certificación 27 marcas que responden a 27 pliegos de condiciones; y durante 2003 esperamos que consigan la certificación 10 ó 12 más.

La certificación de producto no se consigue con facilidad, ya que, a diferencia de trabajar de "cualquier manera" se requiere orden, disciplina y un cambio de mentalidad desde el directivo ó dueño que dirigen la compañía hasta el último empleado en el escalafón.

Si a alguien tienen que agradecer nuestros consumidores el liderazgo por el

cambio hacia la seguridad de los productos cárnicos es a la gran distribución comercial. Hoy en día, es difícil vender carne a una cadena si no se demuestra por parte del proveedor la implantación de medidas de autocontrol verificadas o certificadas por una entidad acreditada para éstas exigencias.

Me consta que en éstos momentos todas las grandes cadenas de supermercados, parte de las medianas y algunas de las pequeñas están involucradas en desarrollar procedimientos de control y certificación de sus propias marcas.

En el otro segmento de participación de mercado, la carnicería tradicional, también están comenzado a desarrollar marcas de calidad que responden al orgullo profesional del trabajo bien desarrollado por un gremio artesanal que comienza a asociarse para poder competir.

Alrededor de éstos pliegos de condiciones se han controlado 345.000 terneros en 2002, lo que representa el 27% de la producción nacional y un 18% del total de carne de vacuno consumida.

Asimismo, desde CERTICAR se está trabajando en otros campos de aplicación

de la certificación de carnes y productos cárnicos: carne de pollo, cerdo, ETG Jamón Serrano y carne de cordero, este último el sector con más demanda de certificación durante éste año y en el que CERTICAR ya ha certificado 800.000 cordeles de 5 pliegos de condiciones.

También se ha solicitado la acreditación ante ENAC para el alcance Jamón Ibérico cuyo Real Decreto 1083/01 y la Orden por la que se establece la norma de desarrollo APA/213/2003, que acaba de ser publicada por el MAPA el 10 de febrero de 2003.

El camino de la certificación de producto es irreversible. Una realidad cada vez más evidente y que tendrá un gran campo de ampliación en los próximos años, proponiendo a nuestros consumidores productos cada vez más diferenciados, mejorando todavía más las condiciones de producción, elaboración y presentación para garantizar un consumo seguro. ■

CUADRO Nº 1

EMPRESAS CÁRNICAS CERTIFICADAS POR CC.AA.

	EMPRESAS CERTIFICADAS	EMPRESAS EN PROCESO DE CERTIFICACIÓN
ANDALUCÍA	1	1
ARAGÓN	5	4
ASTURIAS	—	3
BALEARES	—	1
CANTABRIA	—	1
CASTILLA Y LEÓN	1	2
CASTILLA-LA MANCHA	1	—
CATALUÑA	6	4
COMUNIDAD VALENCIANA	1	1
EXTREMADURA	1	—
LA RIOJA	1	—
MADRID	10	2
MURCIA	1	1
NAVARRA	2	—
PAÍS VASCO	2	3

Marcas Inscritas
A LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE SIERRA MÁGINA

- AZMÁN IN ALB-MAGIN
- REINO DE JAÉN
- DOMINGO DEL PRALCO
- MAGNASUR
- ORO DE MAGNASUR
- CASA DE LA RIORA
- LO MEJOR DE VIANA
- LA PERLA DE MÁGIMA
- SIERRA CRUZA
- OLIO CARRA
- LA CÁNTARA
- OLIVO DE CAMBEL
- ALBUJA
- CASTILLO DE ALHABER
- VERDE SALUD
- VERGILIA
- MOLINO DE AGUAS BLANCAS
- SOLANA DE GÁRCHEL
- FUENTE DEL ACEITE
- SANTUARIO DE MÁGIMA
- LÓPEZ VALDIVIA
- ORO DE CÁMVA
- ORO DE JIVIER
- ÁMBROS VIRGENS
- LA QUINTA ESENCIA
- MANSARA DE ESENCIA DORADA
- SANCAR DE LA QUINTA ESENCIA
- ORO VIRGEN
- DÓMINO
- MOATABES PREMIUM
- VALLE MÁGIMA
- CONDE DE ARGILLO
- LA FLOR DE JAÉN
- PIÑA DEL ÁGUILA
- ORO NATURAL
- SEÑORIO DE CAMARRASA
- CASERÍA DE HUELLAR

sierramágina®
Denominación de Origen C.R.



sierra mágina
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Aceite de Oliva Virgen Extra



La calidad de nuestro Aceite

C.R.D.O. "sierra mágina" quiere transmitir:
El Consejo Regulador desea transmitir al Consumidor que desde la Denominación de Origen "Sierra Mágina", se le garantiza la Calidad, el Origen y la Seguridad Alimentaria del Aceite de Oliva Virgen Extra que consume, como fuente de naturaleza, salud y vida.

Aceite de Oliva Virgen Extra:
Aceite de Oliva Virgen de sabor y olor absolutamente impecables, puntuación organoléptica mayor o igual a 6.5, cuya acidez en ácido oleico no puede superar el 1% (el Reglamento de la D.O. "Sierra Mágina" establece como acidez máxima el 0.5% para la calificación de sus aceites).

Nuestra Aceltuna:
Variedad vigorosa, de precoz, elevada y constante producción. Muy rústica, se adapta a diversas condiciones de clima y suelo. Tolerante a las heladas, al exceso de humedad en suelo y poco resistente a la sequía. Frutos de maduración temprana y de baja resistencia al desprendimiento, si bien aguenta en el árbol hasta la recolección. Rendimiento graso elevado.

sierramágina®
Denominación de Origen C.R.