



## La carne de vacuno “Calidad Tradición Carrefour”

■ MARIANO RODRÍGUEZ MOYA. Responsable Productos “Calidad Tradición Carrefour”

Carrefour inició la comercialización de los productos “Calidad Tradición Carrefour” en Francia, hace ahora diez años. La respuesta de los consumidores fue muy positiva por lo que la compañía extendió este proyecto al resto de países europeos en los que está presente. En España, el desarrollo de esta marca se inició en 1997 con el lanzamiento del “Pan Eco”, un pan de harina de trigo procedente de cultivo ecológico y elaborado de manera tradicional. Desde entonces se ha ampliado la gama de productos “Calidad Tradición Carrefour” en nuestro país y, a día de hoy, contamos 42 productos con más de 140 referencias entre las que se pueden encontrar desde frutas y hortalizas hasta carnes, aves, pescados, charcutería, quesos, pan y bollería.

Los productos “Calidad Tradición Carrefour” nacen como respuesta a la creciente demanda de los consumidores que exigen alimentos más sanos, fres-

cos, con sabor, producidos de manera respetuosa con el medio ambiente y a precios adecuados. Asimismo, el desarrollo de estos productos implica un compromiso de Carrefour con los proveedores del mundo agrícola, ganadero y pesquero, ya que se potencian las relaciones estables y duraderas, se busca el beneficio de todas las partes, se impulsa la agricultura y ganadería integrada y se apoya a las empresas suministradoras en su proceso de mejora de la calidad.

Uno de los rasgos básicos de los productos “Calidad Tradición Carrefour” es que se garantiza su trazabilidad; es decir, que Carrefour conoce y controla todas las fases de producción, desde el origen hasta su distribución y venta.

De este modo, se eliminan o reducen los aditivos, se limita el uso de plaguicidas y se incluyen compromisos de respeto al medio ambiente en los protocolos que firman todos los implicados en este proyecto, para obtener productos más

sanos y con sabor tradicional. Así, por ejemplo, en el caso del pan, se favorece la recuperación de antiguos molinos de piedra, que permiten conseguir una harina tradicional con la que se elabora nuestro “Pan Eco”.

Por lo que respecta a la carne de vacuno “Calidad Tradición Carrefour” certificada, inició su andadura en 1999 y, en la actualidad, alcanza ya las 6.250 toneladas de carne, procedentes de cuatro proveedores españoles –Crivellé Monserrat, Frimancha, Cárnicas Malabia y El Encinar de Humienta– de distintas comunidades autónomas: Cataluña, Castilla-La Mancha, Castilla y León, y Madrid. La comercialización de la carne de vacuno “Calidad Tradición Carrefour” ha tenido una excelente acogida entre nuestros clientes, de manera que incluso durante la etapa de la crisis de las “vacas locas” se mantuvieron las ventas de este producto mientras caía el consumo del resto de carnes de vacuno.

Este hecho puso de manifiesto que el esfuerzo realizado había dado sus frutos y que se había conseguido ganar la confianza de los consumidores. En noviembre de 2001, este producto logra la certificación por la entidad "SGS" y, actualmente, se puede encontrar carne de vacuno "Calidad Tradición Carrefour" certificada en los 120 hipermercados que Carrefour tiene en España.

El proceso de producción de carne de vacuno "Calidad Tradición Carrefour" exige en primer lugar la selección de los proveedores, que deben cumplir los requisitos de todos los productos CTC, lo que incluye a las empresas de todas las fases de la cadena de producción.

Los proveedores son previamente seleccionados por Carrefour tras analizar sus instalaciones y sus métodos de trabajo; a partir de ahí se firma un protocolo en el que se especifican las características de los animales, junto a todos los datos relativos a su crianza como alimen-



tación, manejo, bienestar, etc. Los animales incluidos en el programa, además de llevar los crotales oficiales, se identifican con un crotales "Calidad Tradición Carrefour" que indica la granja y el número de cada ternera.

Esta identificación se mantiene en toda la cadena, para garantizar la trazabili-

dad del animal. Los mataderos y salas de despiece también están homologados por Carrefour para este programa de calidad y firman un protocolo de colaboración en el que se especifica su sistema de trabajo y las características de la carne de vacuno "Calidad Tradición Carrefour".

Toda la carne está identificada con una etiqueta "Calidad Tradición Carrefour" en la que se especifican los datos obligatorios para la carne de vacuno según la legislación vigente, entre los cuales se incluye el número de lote que nos permite conocer toda la información relativa al animal de que procede.

Esta identificación se mantiene en cada una de las piezas y es la garantía de que ha sido producido de acuerdo a las condiciones de máxima calidad y control que caracteriza a los productos "Calidad Tradición Carrefour". Todo el sistema está sometido a los controles periódicos de la entidad de certificación. ■

# GUÍA OPERATIVA DE TRANSPORTE DE MERCANCÍAS

## CÓMO CAPTAR SERVICIOS DE TRANSPORTE DE MANERA INTELIGENTE

**TRANSPORTE FRIGORÍFICO E ISOTERMO**

**OPERADORES LOGÍSTICOS DE FRÍO**

**20€**

Deseo recibir un ejemplar de Top Transporte (Guía Operativa de Transportes) al precio de 20 € I.V.A incluido + 4,80 € de gastos de envío.

Empresa \_\_\_\_\_ C.P./Ciudad \_\_\_\_\_

Dirección \_\_\_\_\_ CIF \_\_\_\_\_

Tel \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

Persona de Contacto \_\_\_\_\_

ENVIAR POR FAX AL 91 669 16 05