



**Junta de
Castilla y León**

Consejería de Agricultura y Ganadería



ESTUDIO DEL SECTOR CÁRNICO EN CASTILLA Y LEÓN

Financiado por:



ÍNDICE

	Página
PREÁMBULO.....	1
ESTRUCTURA SOCIOECONÓMICA DE CASTILLA Y LEÓN.....	4
- Mercado Laboral.....	4
- Estructura Productiva.....	4
- Estructura de las explotaciones ganaderas.....	6
SITUACIÓN ACTUAL DEL SECTOR CÁRNICO.....	7
- LA CARNE.....	9
- SECTOR CÁRNICO EN CASTILLA Y LEÓN.....	10
• PORCINO.....	13
▪ DOP Jamón de Guijuelo.....	16
▪ IGP Botillo del Bierzo.....	22
• VACUNO.....	28
▪ IGP Ternera de Ávila.....	33
▪ IGP Carne de Morucha de Salamanca.....	40
▪ IGP Cecina de León.....	44
• OVINO.....	48
▪ IGP Lechazo de Castilla y León.....	51
• CAPRINO.....	59
OTRAS FIGURAS DE CALIDAD.....	60
OTROS SECTORES CÁRNICOS:	
• AVÍCOLA.....	61
• CUNÍCOLA.....	62
INDUSTRIA CÁRNICA.....	63
PROCESO PRODUCTIVO SECTOR CÁRNICO.....	63
INDUSTRIA Y EMPLEO.....	66
- Algunos datos de la industria en España.....	66
- Situación laboral.....	67
- Reivindicaciones para la regulación de las condiciones laborales.....	67
- Convenios Colectivos.....	68
- Riesgos laborales.....	70
- Comercialización.....	71
- Formación.....	72
PUESTOS DE TRABAJO ESPECÍFICOS DEL SECTOR.....	73
- Ganaderos	
- En la industria	
CONCLUSIONES.....	76
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	78

PREÁMBULO

El **sector cárnico** en la Comunidad de Castilla y León tiene una enorme importancia, no sólo porque la carne y los productos cárnicos representan el primer lugar en cuanto a producción y a consumo, sino por la especial sensibilidad que tiene este sector debido a las pasadas crisis alimentarias y su repercusión mediática y social sobre el conjunto de la alimentación.

Con el objetivo de impulsar el desarrollo del Sector Agroalimentario de nuestra Comunidad, la **Federación Agroalimentaria de CC.OO. de Castilla y León** desarrolla este estudio sobre el **sector cárnico** para aportar una visión social, observar las condiciones laborales, problemática existente y situación de los trabajadores.

Enmarcado dentro de las actividades del **Observatorio Industrial del Sector Agroalimentario**, constituido en el “**Acuerdo Marco para la Competitividad y la Innovación Industrial de Castilla y León en 2006-2009**”, el estudio tiene como objetivo conocer su estructura y características, los datos de empleo en cuanto a problemática, formación y especialización. Se hace mención también a aquellos aspectos donde se debe incrementar la vigilancia y control, con el fin de establecer nuevos mecanismos que proporcionen a los consumidores de nuestra región alimentos de calidad y la máxima transparencia en su puesta en el mercado cumpliendo la normativa europea y poder ser competitivos y rentables.

Para centrar el marco de estudio, se procede a realizar un **análisis global del contexto** actual en el que nos encontramos y los retos a los que hay que hacer frente.

El mercado de la **carne** ha experimentado en los últimos años, sucesivos cambios encaminados a conseguir una mayor calidad en los productos para el consumo final. El concepto de **calidad de carne** es complejo puesto que es preciso incluir distintos aspectos (higiénico-sanitarios, nutritivos, sensoriales, etc.) a veces interrelacionados entre sí, y que van a ser, en definitiva, los que condicionen la decisión de compra por parte consumidor.

Por otro lado, los **hábitos alimenticios** de los consumidores se han modificado sustancialmente para adaptarse a las necesidades socio-económicas de la unidad familiar actual, observándose una tendencia creciente a comprar con menor frecuencia, mayor cantidad de alimentos divididos en pequeñas porciones.

Diferentes aspectos que implica la calidad, el primero a tener en cuenta y sin el cual, las otras connotaciones del concepto de *calidad* dejarían de tener sentido, es la garantía de disponer de un producto seguro desde el punto de vista **higiénico-sanitario**. De las distintas técnicas utilizadas para preservar la calidad sanitaria de un producto perecedero como la carne, la **aplicación del frío**, en condiciones tanto de refrigeración como de congelación, es una de las más antiguas y, a la vez, una de las más utilizadas actualmente. Por otro lado, la congelación, al garantizar la conservación de la carne a medio-largo plazo. Este proceso tan necesario para la conservación del producto representa sin embargo uno de los **riesgos laborales** al que hay que prestar atención dadas las condiciones que el frío supone para el trabajador. Otros riesgos laborales característicos de este sector, y que hay que intentar prevenir son los altos índices de ruido y los cortes por cuchillos y maquinaria, entre otros peligros que aquí se citan.

Es necesario que los **programas sanitarios** armonizados se ejecuten de forma homogénea en todas las Comunidades Autónomas, estableciendo un sistema de seguimiento mediante el intercambio de información, adaptándolos a las situaciones epidemiológicas de cada territorio. El sector debe aprovechar el control sistemático en mataderos como un sistema de vigilancia sanitaria para detectar precozmente las enfermedades con eficacia y bajo coste.

La introducción de **animales vivos** procedentes de otros países es un riesgo de primer orden en la transmisión de enfermedades. El sector y las administraciones deben ser conscientes de que, para reducir el riesgo, es necesario establecer sistemas de detección precoz y disminuir la dependencia exterior para el suministro de animales vivos.

Las Administraciones deben establecer también medidas para favorecer la instalación de explotaciones fuera de los núcleos urbanos, explorar medidas que faciliten el abandono de la actividad de las explotaciones no viables, con dificultad para la obtención de las licencias municipales y elaborar, en el marco del desarrollo normativo, un plan de control que permita la aplicación armonizada de las normas en todas las Comunidades Autónomas.

Se debe reforzar la **vigilancia** de determinados aspectos, como la información sobre la caducidad, contenido en grasa, mezclas de carnes de diferentes orígenes, peso, etc., en productos especialmente sensibles, como las carnes picadas, con el fin de contribuir a una mayor transparencia del consumo.

La **actividad ganadera** aporta en España en torno a un 40% de la Producción Final Agraria. Dicho porcentaje, que creció significativamente en el decenio de los sesenta, se ha mantenido prácticamente inalterado desde los primeros años setenta en el citado valor.

El **sector cárnico** constituye un sector de primera magnitud dentro del conjunto de la industria agroalimentaria, El gasto alimentario en España correspondiente a la carne y derivados, está muy por encima de sectores como el de la pesca o el lácteo.

La evolución de la producción cárnica en los últimos años, donde destacan la carne de porcino representando casi el 60% del total de carnes producidas en nuestro país. Con una producción que supera los tres millones de toneladas, España en el cuarto mayor productor mundial de este tipo de carne (por detrás de China, EE.UU. y Alemania). Le sigue en importancia la carne de ave, que sigue manteniéndose en torno al millón y medio de toneladas, copando un 24% del sector.

La carne de vacuno ocupa el tercer lugar en volumen (13%), si bien en este caso España se aleja de los puestos de cabeza de la producción mundial, liderados por EE.UU. y Brasil. Otro tanto se puede decir de la carne de ovino, que año tras año ve reducir su producción, aunque España está en el segundo lugar dentro de la U.E.

Dentro de las especies que componen este grupo, salvo la carne de vacuno, que sigue una tendencia positiva de crecimiento, el resto presentan descensos, mientras que el consumo de productos cárnicos (jamón, lomo, embutidos, etc.) se ha mantenido constante, con un ligero aumento.

La extraordinaria **amplitud, diversidad y complejidad** del propio Sector Cárnico y de sus numerosos sectores / subsectores y gamas de producto, hace muy costosa la aplicación de los sistemas convencionales de vigilancia y control.

La **evolución industrial** en cuanto a mataderos frigoríficos, fábricas de embutidos y otras industrias cárnicas ha crecido considerablemente en las últimas décadas, sin embargo detrás de las cifras generales se esconde una realidad sectorial caracterizada por una gran atomización, existe un gran número de pequeñas y medianas empresas que presenta una compleja estructura industrial, conformada por una gran variedad de **subsectores**, tipologías de **actividad y productos**, y en el que ciertos hábitos y formas de comercialización siguen estando muy arraigados.

Finalmente, el **comercio exterior** español de carnes y elaborados cárnicos ha crecido de manera más rápida y regular que la del resto de la Unión Europea, siendo nuestros principales mercados europeos Francia, Portugal y Alemania, y fuera de la U.E., Rusia, Japón y Corea del Sur. La Unión Europea es el primer exportador mundial del sector porcino, si bien se encuentra en retroceso fundamentalmente por los mayores costes de producción.

En cuanto a la **situación laboral**, tanto la ganadería como la industria cárnica presentan reticencias sobre todo en determinados puestos, dadas las duras condiciones laborales en cuanto al ambiente de trabajo (frío, olores, trabajar con sangre, vísceras, etc) como por las amplias jornadas laborales.

ESTRUCTURA SOCIOECONÓMICA DE CASTILLA Y LEÓN

Castilla y León cuenta con una **superficie** de 94.225 km², lo que la configura como la Comunidad Autónoma más extensa de España. Su posición geográfica es estratégica dentro del territorio nacional, al ocupar una parte importante del noroeste peninsular.

La amplia extensión territorial y su **situación geográfica**, caracterizada por limitar con Portugal y con nueve Comunidades Autónomas de España, convierten a Castilla y León en un importante nudo de comunicaciones entre las regiones del Norte con Madrid y el resto de España y Portugal. A nivel europeo, es un paso obligado y eje central de la Diagonal Continental.

La **población** de Castilla y León asciende a 2.528.417 personas, por lo que la densidad de población es de 26,83 habitantes/ km². Si bien en las últimas décadas se ha producido una pérdida de población en nuestra región, lo cierto es que esta tendencia se está invirtiendo en los últimos años. Así, desde el año 2000, el número de habitantes ha crecido todos los años, experimentando un crecimiento total de unas 49.000 personas, debido en gran parte a la población inmigrante.

Otro de los rasgos característicos de la población es su **dispersión** geográfica, ya que en las nueve provincias que componen nuestra Comunidad existen 2.248 municipios, que suponen el 27,72% del total nacional.

Un gran número de estos **municipios** tiene baja población. En concreto, nuestra Comunidad aglutina el 51,71% de los municipios con menos de 101 habitantes de España, y el 42,37% de los municipios con una población entre 101 y 500 habitantes. En el extremo opuesto, ningún municipio de la Comunidad supera el medio millón de habitantes, y únicamente cuatro municipios tienen más de 100.000 habitantes.

Esto da idea de la marcada situación de dualidad existente en la **Comunidad**, con un elevado número de pequeños municipios muy poco habitados y que requieren de un gran esfuerzo económico para satisfacer sus servicios básicos, y con nueve capitales de provincia y los municipios de su alfoz que concentran una parte importante de la población.

Mercado Laboral

El mercado de trabajo en Castilla y León se ha mostrado especialmente **dinámico**, con un importante crecimiento tanto en términos de actividad y ocupación como en lo referente a las afiliaciones a la Seguridad Social. Este fenómeno ha venido acompañado de una sustancial reducción del desempleo.

Así, desde el año 1996 hasta el 2006, el número de activos ha aumentado un 16,91% y los ocupados lo han hecho un 34,83%, mientras que, por su parte, el colectivo de personas en paro ha descendido un 57,76%.

Estructura productiva

Durante los últimos ejercicios, se ha producido una importante **transformación sectorial** en Castilla y León con una continua modernización y un creciente acercamiento a la estructura productiva de la Unión Europea. El rasgo más característico de esta modernización es la pérdida de peso del **sector agrario** en el

conjunto de la economía regional. La participación de este sector en el Valor Añadido Bruto (VAB) regional se ha reducido del 9,56% en el año 2000 al 6,92%, de acuerdo con los datos disponibles pertenecientes a 2006.

El **sector primario** tiene una mayor importancia en la Comunidad que en el ámbito nacional, el 6,92% frente al 2,87%, debido a la importante extensión territorial de Castilla y León, que cuenta con casi la quinta parte de la superficie agrícola y forestal de España y, por ello, no es de extrañar que Castilla y León genere casi el 13% del VAB agrícola nacional.

El **número de empresas** en Castilla y León ha crecido durante los últimos años de manera progresiva. La región se caracteriza por la convivencia de un número muy importante de pequeñas empresas con un número limitado de grandes empresas con gran peso a nivel económico y social en la región. De hecho, Castilla y León ha sido capaz de atraer grandes empresas en torno a sectores estratégicos, lo que ha permitido en cada momento impulsar la Investigación y el Desarrollo de manera directa e inducida, así como la generación de empleo y riqueza en la región.

Dentro de los **sectores productivos** de nuestra Comunidad Autónoma podemos diferenciar entre aquellos considerados como tradicionales o consolidados, y aquellos otros emergentes o prioritarios.

Por lo tanto, podemos distinguir los sectores **tradicionales**, entre los que se incluyen la automoción, el sector agroalimentario, el energético, el químico-farmacéutico o el textil; y los sectores **emergentes**, entre los que cabe citar las energías renovables, las Tecnologías de la Información y de las Comunicaciones (TIC's), el aeronáutico, la biotecnología y «el español como recurso económico».

En materia **agroalimentaria**, Castilla y León es un referente nacional. El sector se encuentra hoy en el mejor punto de partida para poder afrontar acciones innovadoras, a través del desarrollo e introducción de tecnología, con vistas a dotar de mayor valor a sus productos y servicios.

De acuerdo con la anterior consideración (sectores consolidados, por un lado, y sectores emergentes, por otro), la Junta de Castilla y León se marca un triple objetivo:

En primer lugar, hay que articular las medidas tendentes al mantenimiento o incremento de la actividad de los sectores con una presencia consolidada en Castilla y León.

En segundo lugar, hay que fomentar la implantación de empresas de sectores de contenido tecnológico pertenecientes a sectores emergentes, y cuya actividad genere un alto valor añadido.

En tercer lugar, hay que conseguir que se de una interrelación entre los sectores emergentes y los consolidados, de manera que se produzcan transferencias de conocimiento y se mejore la producción a través de la innovación.

La Encuesta de Población Activa también da una idea del significado de este sector: en el último año, la agricultura daba trabajo a 81.900 personas, el 7,58% de los 1.081.100 ocupados de Castilla y León. En el conjunto de España, este sector supone el 4,42% del total en términos de ocupación.

El número de **ocupados** en el sector agrario se ha ido reduciendo en los últimos años, y en Castilla y León a un ritmo superior que en el resto de España. La ausencia de vocaciones agrarias entre la población joven hace prever que al sector agrario regional le queda todavía por perder un porcentaje importante de su población activa, dada la **elevada edad** media del empresariado regional.

Estructura de las explotaciones Ganaderas

La **ganadería** representa una parte importante de la producción final agraria de Castilla y León. Al lado de las pequeñas unidades pecuarias, que proliferan en las comarcas de preeminente dedicación agrícola o en los espacios de montaña, aparece ahora una moderna actividad ganadera de desarrollo, con granjas de vacunos, porcinos y ovinos. Dichas granjas están orientadas tanto a la **producción de carne** como al suministro de **leche** a las cooperativas que canalizan su posterior comercialización, ya que la producción lechera castellano-leonesa es superior al millón y medio de litros anual, siendo la segunda del Estado español, sólo superada en volumen por la de Galicia.

Así pues, las pequeñas explotaciones pecuarias tienden a desaparecer, en buena medida por efecto de la **despoblación** rural y la consiguiente pérdida de **mano de obra**. El **pastoreo** trashumante se conserva en algunas zonas; grandes rebaños, principalmente de ovejas, recorren cada año cientos de kilómetros desde las tierras llanas hasta los terrenos con pastos de las montañas como en el Bierzo, los valles cantábricos de León, la sierra de Gredos o los Picos de Urbión. Se trata de trabajo duro que cada vez cuenta con menor mano de obra, habiendo constituido con anterioridad un testimonio de primera importancia sobre la historia y las raíces culturales del pueblo castellano-leonés.

La cabaña ovina es la más numerosa, con 5.425.000 cabezas, seguida por la porcina (2.800.000) y la bovina (1.200.000). A mucha distancia está la ganadería caprina (166.200 cabezas) y equina (71.700 entre caballos, mulas y asnos). La mayor producción de carne corresponde a la de porcino (241.700 t), seguida de la bovina (89.400 t) y la de aves (66.000 t); en la producción de lana Castilla y León encabeza el balance nacional con 7.500 t.

El aumento de costes de producción en el **sector ganadero** debido al notable incremento de los precios de las materias primas y la imposibilidad de repercutir este incremento en el valor de venta de los productos finales obtenidos en gran parte de estas actividades, ha provocado que la gran mayoría de las explotaciones ganaderas de Castilla y León hayan visto mermados considerablemente sus **ingresos**.

Se hace necesario por tanto implantar medidas de apoyo extraordinarias que ayuden a las explotaciones ganaderas a paliar estos desequilibrios evitando la pérdida de **competitividad** y garantizando su **viabilidad**.

SITUACIÓN ACTUAL DEL SECTOR CÁRNICO

En España, el **sector cárnico** tiene una amplia, compleja y cambiante estructura industrial. Está integrado por numerosos y variados **subsectores** y dentro de cada uno de ellos, una gran variedad de gamas de productos.

La **producción** de carne y elaborados cárnicos a nivel nacional es de unas 5.100.000 Tms referidas a Kg/ canal en matadero, y la producción total de elaborados cárnicos es de 1.171.439 Tms.

La **estructura industrial** en la que se soporta el sector cárnico español es extraordinariamente amplia y dispersa, con un creciente grado de concentración, aunque con una actividad operativa relativamente limitada en algunas zonas, a pesar de que es éste uno de los sectores agroalimentarios más importantes de nuestra región.

Desde el punto de vista de la **actividad** que desarrollan, las empresas pueden clasificarse en cuatro grandes grupos: mataderos, almacenes frigoríficos, salas de despiece e industrias de elaboración.

El **sector bovino** nacional, en su doble aptitud cárnica y lechera, ha constituido históricamente uno de los pilares de la ganadería nacional, estando además íntimamente ligado al tejido social del medio rural.

La tendencia registrada refleja en los últimos años una progresiva profesionalización de los ganaderos, aunque en detrimento de su número, y de una constante diferenciación en su orientación productiva.

El censo actual de ganado bovino se sitúa en 6.463.547 animales, sobre una cifra aproximada de 1300 millones de reses a nivel mundial.

Dicho valor sitúa a España como el tercer país de la UE-25 en número de bovinos. En España la carne y el ganado bovino suponen aproximadamente un 6,2% de la Producción Final Agraria (PFA), valor al que hay que añadir el de los productos que del bovino se obtienen destacando la leche que constituye un 6,6% de la P.F.A.

La capacidad del ganado bovino de aprovechar recursos pastables aportando carne, leche, cuero y trabajo ha sido aprovechada por el ser humano desde tiempos inmemoriales. Así todavía en el mundo actual y en nuestro país se integran sistemas de producción tradicionales basados en el empleo de razas autóctonas adaptadas al medio con modernas formas de producción intensiva con las más avanzadas tecnologías.

La relevancia del **ganado lanar** radica en su triple aptitud productiva (leche, carne y lana), en su resistencia y capacidad de adaptación.

En los últimos años la producción de lana ha quedado relegada a términos residuales y en la que se ha profundizado en la especialización productiva carne/leche.

El **ganado ovino** español se presenta como uno de los más relevantes dentro de los países comunitarios por su importancia censal.

En España, el **ganado caprino** ha estado siempre íntimamente relacionado con el **ovino** tanto desde el punto de vista productivo como socioeconómico, lo cual explica el que en múltiples ocasiones sean analizados de manera conjunta. Existen no obstante notables

diferencias productivas dadas las particularidades fisiológicas de esta especie. Las cabras han sido tradicionalmente explotadas para la obtención de carne, leche y cuero. Como en el caso del ovino, en los últimos años hemos asistido a una progresiva especialización del sector, en la que se ha profundizado en la técnica productiva carne/leche, aprovechándose no obstante igualmente la piel. Las producciones nacionales rondan las 500.000 t de leche empleada principalmente para la elaboración de quesos puros o de mezcla en su mayoría mediante venta a industrias, y alrededor de 15.000 t de carne, fundamentalmente procedente del sacrificio de cabritos lechales.

Tradicionalmente, en toda España, el **cerdo** ha estado íntimamente ligado a la economía familiar del medio rural, constituyendo la cría de un escaso número de animales, una importante actividad complementaria de la misma. Tal relevancia se refleja en la propia gastronomía de todas las regiones del país, donde el consumo de carnes frescas y de múltiples productos cárnicos forma parte de nuestro acervo cultural.

Dadas sus características zootécnicas (fisiológicas, patológicas, nutricionales, de manejo, etc.), la **porcinocultura** ha alcanzado, junto con la avicultura, el mayor grado de industrialización y de intensificación productiva de las distintas especies de abasto. Ello ha acarreado la desaparición o cuasi desaparición de las distintas razas autóctonas pertenecientes al tronco céltico (de capa blanca) y del tronco ibérico (de capa negra). No obstante, este último tronco racial ha logrado recuperarse hasta alcanzar aproximadamente el 10% del censo nacional gracias a la elevada calidad de los productos cárnicos derivados y a la superación de antiguas barreras sanitarias que limitaban nuestro acceso a los mercados exteriores. Por el contrario, el tronco céltico ha sido completamente sustituido por híbridos industriales obtenidos a partir de razas blancas de origen europeo.

Evolución de la producción cárnica (Tm.)

Año	Porcino	Vacuno	Ovino	Carpino	Equino	Aves
1990	1.788.848	513.989	217.396	16.417	7.127	836.700
1991	1.885.557	506.785	211.531	15.364	5.411	881.700
1992	1.916.439	537.791	216.179	16.072	5.851	867.699
1993	2.088.821	488.003	224.143	16.429	7.256	831.620
1994	2.107.933	483.374	224.944	16.368	7.560	873.604
1995	2.174.823	508.492	227.126	14.932	6.988	920.100
1996	2.315.910	564.602	223.296	14.469	7.444	877.714
1997	2.401.136	592.186	229.151	16.047	8.320	901.568
1998	2.744.362	650.725	233.313	16.081	6.696	998.800
1999	2.892.255	677.573	221.327	17.463	6.279	1.001.550
2000	2.912.390	631.784	232.331	18.801	6.732	986.712
2001	2.992.707	642.033	236.409	15.369	8.639	1.307.265
2002	3.122.577	654.161	239.500	15.101	5.742	1.331.700
2003	3.189.508	703.452	236.242	13.915	4.777	1.330.030
2004	3.175.633	702.637	231.463	13.373	4.760	1.300.030
2005	3.163.860	713.637	231.585	11.733	4.783	1.326.829
2006	3.183.920	672.710	215.413	10.592	5.300	1.281.302

Fuente: AICE

Actualmente, España es, tras Alemania, el segundo productor comunitario con una cabaña de 24.884.022 cabezas. Es además un sector fuertemente **industrializado** y con un alto grado de **asociacionismo**, en ocasiones muy ligado a la **industria transformadora**, y que supone alrededor del 31,34% de la Producción Final Ganadera (P.F.G.) y del 10,/% de la Producción Final Agraria (P.F.A.), contribuyendo a ambas producciones con unos 4.213 millones de euros.

En cuanto a la capacidad de producción de los **elaborados cárnicos**, se acerca a los 3 millones de toneladas/ año, si bien la utilización real es poco más del 38%, es decir, 1.190.698 toneladas. Esta cifra, sin embargo, nos sitúa en cuarto lugar en la Unión Europea, por detrás de Alemania, Italia y Francia, que por ese orden ocupan los puestos de cabeza.

A destacar el espectacular incremento que se está produciendo en la producción de **carnes frescas** y productos cárnicos amparadas en **figuras de calidad** que representa el 30,5% de total comercializado por todas las denominaciones de origen e indicaciones geográficas de alimentos.

Producción de elaborados cárnicos (Tm.)

Productos	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
Jamón y paleta curados	182.337	185.000	193.880	200.510	204.339	234.000	245.700	249.400	251.345	265.168
Embutidos curados	156.687	157.000	157.000	169.999	179.094	184.466	191.844	193.000	193.386	192.999
Jamón y paleta cocidos	125.606	123.500	126.588	136.841	150.607	158.137	169.997	172.500	174.398	178.583
Otros tratados calor	242.094	243.600	254.562	279.229	299.222	329.323	345.789	351.000	355.212	360.540
Adobados y frescos	127.113	132.800	139.838	145.487	167.637	170.000	170.600	174.500	170.165	181.772
Platos preparados	44.377	45.100	46.047	57.558	59.918	63.513	66.688	68.700	71.105	73.593
Total	878.214	887.000	917.915	989.624	1.060.817	1.139.439	1.190.618	1.209.100	1.215.611	1.252.655

Fuente: AICE

LA CARNE

Los productos cárnicos contribuyen a enriquecer nuestra **dieta** y aportan un alto valor nutritivo.

Tanto la carne y sus productos son ricos en **proteínas** de alto valor biológico, **vitaminas** y **elementos minerales**. Sus proteínas son fácilmente asimilables por nuestro organismo y aportan todos los aminoácidos esenciales, es decir, aquellos que deben ser suministrados por la dieta ya que el cuerpo humano es incapaz de producir, o de hacerlo en cantidad suficiente.

Las **proteínas cárnicas** presentan la propiedad adicional de facilitar al organismo la absorción de minerales. También hay que destacar su alto contenido en vitaminas del complejo B, especialmente la B12 y B6, además de tiamina, riboflavina, ácido pantoténico, biotina y niacina.

En cuanto al contenido graso, la demanda de los consumidores hacia un menor aporte energético ha tenido su respuesta en el sector cárnico mediante la selección de cerdos cada vez más magros y la reducción del contenido de grasa de los productos elaborados. Por otra parte la carne tiene una composición **grasa** que es rica en ácidos grasos insaturados, especialmente el cerdo, donde casi el 50% de la grasa es ácido oleico, también abundante en el aceite de oliva, y que como en este tiene efectos positivos sobre los niveles de colesterol. Asimismo el contenido de ácidos grasos poliinsaturados, que colaboran a reducir el nivel de colesterol, es también muy alto en la carne, situándose entre el 9 y 19% del total. Estos niveles se incrementan notablemente en las carnes y productos procedentes del cerdo ibérico.

En cuanto al contenido de **colesterol** de la carne no es especialmente alto en comparación con otros alimentos de gran consumo.

La carne y los derivados cárnicos constituyen un excelente aporte de **hierro**, mucho más fácilmente asimilable que el proporcionado por otros alimentos, además de **fósforo** y de otros minerales como zinc, magnesio, manganeso, etc.

Algunos datos nutricionales

valores medios (g./100 g.)	Cerdo	Vacuno	Pollo	Jamón cocido	Jamón Serrano	Chorizo
Agua	72-76	71-75	71-75	71-74	55-59	40-45
Proteínas	18-20	20-22	18-20	18-20	30-32	22-24
Grasas	3-6	3-5	3-6	2-4	3-5	26-28
Carbohidratos	1	1	1	1-2	-	2-3
Minerales	1	1	1	2-3	6-7	5-6
Calorías/100 g.	135	130	135	125	170	350

Fuente: AICE

SECTOR CÁRNICO EN CASTILLA Y LEÓN

El sector agroalimentario sigue siendo determinante en la economía de Castilla y León, y en concreto el **sector cárnico** aporta una parte importante del porcentaje de ingresos de la Comunidad. Constituido en gran parte por explotaciones y empresas de **pequeño tamaño** y ubicadas en el **medio rural** quitando un 25% en suelos urbanos que además suele corresponder a empresas de mayor tamaño.

El dinamismo del sector agroalimentario de Castilla y León con un crecimiento constante en la última década y una clara apuesta por la calidad en las producciones, ha generado un fenómeno de gran importancia en la Comunidad, la “**nueva cultura alimentaria**” con los cambios en la sociedad, la necesidad de información y las exigencias del consumidor actual.

Las **figuras de calidad**, el componente **histórico**, **tradicional** y **geográfico** de los productos despiertan el interés de los consumidores, que exige una mayor implicación de la industria en materia de calidad. Las empresas transformadoras del sector y los productores se han puesto a buscar soluciones acordes con esta línea y están apostando por la innovación, la diferenciación y la implantación de las normativas alimentarias,

pero siempre respetando las **tradiciones** arraigadas aunque amoldando la oferta a los gustos de la demanda. Buena prueba de ello es la cantidad y variedad de **formatos** y **productos** que se pueden encontrar en el mercado, y el gran número de figuras de calidad con que cuenta nuestra comunidad autónoma.

Las **normativas** de etiquetado y la legislación aportan confianza a los consumidores, al igual que lo hace la trazabilidad

Con este sector a la cabeza y sumando el lácteo, vinos y otras bebidas, azúcar y derivados, pan y galletas, que representan en conjunto los **cinco sectores** más importantes de Castilla y León, suman el 82 % de la facturación total de la industria agroalimentaria de la región, según la Dirección General de Industrialización y Modernización Agraria.

La producción de **carne** se ha incrementado debido sobre todo al aumento del sacrificio del porcino, siendo Cataluña la principal productora de carne en todas las especies salvo ovino, destacando su peso en porcino y aves.

Es importante señalar que Castilla y León ha incrementado considerablemente la producción de carne, debido a su gran desarrollo ganadero y a su buena ubicación para el suministro, por ejemplo, de la Comunidad de Madrid.

El **sector cárnico** es el más pujante en la región en cuanto a volumen se refiere, seguido del lácteo. Alcanza una facturación próxima a los 1.600 millones de euros anuales, lo que responde a una producción cárnica de cerca de 600.000 toneladas, creando alrededor de 15.000 **puestos de trabajo**. La carne de porcino ocupa más del 60% de la producción nacional, por detrás de Cataluña y Andalucía. Guijuelo, en Salamanca, es la localidad donde más se sacrifican cerdos ibéricos de toda España.

El sector cárnico cuenta con una potente industria chacinera en carnes curadas, aunque con las carnes frescas de vacuno la comercialización tiene menos arraigo.

Castilla y León tiene una extensión muy grande de territorio y la venta directa del ganadero es muy difícil ya que la densidad de demanda además es escasa frente a otras zonas de España. El peso de la gran **distribución** limita las posibilidades de acceso de los productores al consumidor.

Sector tradicional, en cuanto a los procesos siguiendo las prácticas y costumbres, muy arraigado a nuestra Comunidad. Cabe destacar también que los más competitivos han incorporado a sus explotaciones y empresas las últimas **tecnologías** para conseguir los mejores resultados en cuanto a productividad, calidad y gestión. También ha aumentado la colaboración y participación con Centros de Investigación, Organismos y Universidades para llevar a cabo estudios y proyectos que contribuyan a la mejora del sector. Aunque sigue siendo patente un desconocimiento de este tipo de colaboraciones, lo cual significa que hay carencias en la **transferencia de tecnología** y sigue habiendo falta de información. Aunque comparando con otras Comunidades como puede ser Cataluña, y con otros países, tenemos un largo camino por recorrer para estar en igualdad de desarrollo.

Si hacemos referencia al consumo, está a la cabeza la carne de porcino fresco y transformado (transformados corresponde principalmente a las salazones, los productos cocidos y curados), seguido del pollo.

El consumo de carne se ha mostrado muy sensible a las crisis alimentarias vinculadas al ganado. La mayor de ellas ha sido la Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB), cuyos efectos, ya superados, se dejaron sentir entre los años 2000 y 2002.

Se observa en cuanto a la forma de **distribución**, que aunque la venta a través de la tienda tradicional es mayoritaria en todos ellos, sin embargo en el caso de la carne de porcino la venta en supermercados y las denominadas otras formas de comercialización (venta directa en establecimientos de producción, autoconsumo, etc.) tienen una mayor cuota de mercado si se compara con la carne de vacuno y ovino.

En el aspecto **nutricional** destacar que el grupo de carnes (incluyendo la carne de pollo y los derivados cárnicos) nos aporta el 30% de la proteína total ingerida con la dieta y el 32,7% del colesterol total. En lo referente a las vitaminas, la carne contribuye con el 30% de la Vitamina B1 que ingerimos y en más de un 43% de la Niacina de la dieta. En cuanto a los minerales, el Zinc que consumimos los españoles proviene, en más de un 30%, del grupo de los cárnicos.

Se puede diferenciar entre carnes rojas y blancas. En este estudio nos centraremos en la producción y elaboración, principalmete, con carnes rojas.

Dentro de este grupo diferenciaremos entre las diferentes especies ya que varía el destino, la producción, la demanda, etc. aunque habrá una problemática general que será común para todos.

Los principales retos que persigue el **sector industrial cárnico**, y para ello debe contar también con las **explotaciones ganaderas**, es conseguir:

- Garantizar la seguridad se sus productos,
- Mejorar la calidad y personalizar el producto
- Estandarizar los productos
- Reducir el uso de aditivos químicos
- Disminuir los costes, como sucede en todos los sectores

La imagen de los productos cárnicos está gravemente dañada con las crisis alimentarias de los últimos años. Se debe ofrecer una imagen de marca de forma que cuando se adquiera el producto tenga unas características muy similares, aunque los animales de procedencia sean distintos, pero se pueda asociar una serie de características distintivas.

En la elaboración, por ejemplo, de carne de hamburguesa (llamado en el sector "burger meat"), si que se utilizan bastantes aditivos, para que el color siempre sea el mismo, para que el producto aguante mucho antes de ser cocinado. Para conseguir esto, en muchas ocasiones se usan conservantes, colorantes y antioxidantes, los hay naturales y químicos, pero siempre lo tiene que marcar claramente en la etiqueta , la legislación así lo marca. Lo que se pretende es tender a minimizar el empleo de estos componentes.

PORCINO

España es el cuarto país productor de porcino del mundo, y ocupa el segundo lugar en Europa, a muy poca distancia de Alemania. El sector representa un tercio de la Producción Final Ganadera española, y un 12,5 de la Producción Final Agraria. El sector cárnico de porcino es uno de los sectores agroalimentarios de mayor importancia en nuestro país, con una dimensión que incluye un censo de instalaciones industriales de más de 400 mataderos, 2.000 salas de despiece y 4.000 industrias de elaboración.

La industria española de porcino sacrificó un total de 42,5 millones de animales, lo que representa casi 3,5 millones de toneladas de carne, junto con una producción de elaborados cárnicos de 1,3 millones de toneladas.

En España, el consumo per capita de productos de cerdo se acerca a unos 30 kg anuales de carne fresca y elaborados, incluidos hogares y consumo extradoméstico, lo que supone más de la mitad del gasto anual en carnes de todo tipo, y el 10% del gasto anual de cada español en alimentación.

Por otro lado, el potencial del sector de porcino hace que el mercado nacional no pueda absorber toda la producción nacional, lo que convierte a la exportación en uno de los ejes estratégicos para el futuro del sector. De hecho, el último año nuestra industria exportó más de 667.000 toneladas de carne de porcino, además de más de 80.000 toneladas de productos elaborados (jamones y paletas curados y cocidos, embutidos, fiambres, etc.), y 131.000 tm de despojos.

Castilla y León, junto con Cataluña y Aragón, son las principales regiones productoras de porcino de España.

El sector está preocupado por el incremento de los costes ligados a la alimentación animal, especialmente ante la demanda de cereales para la producción de biocombustibles y la evolución en la utilización de organismos genéticamente modificados.

Hoy en día los valores **productivos** de las distintas **razas**, se deben más a las mejoras de selección y genéticas que se hallan efectuado, que a las propias características de las razas, por lo que la elección de una u otra raza a de realizarse en función a los parámetros productivos de la línea de individuos que vamos a introducir en la explotación, y no por la raza a la que pertenecen. A no ser, claro está, que halla que tener en cuenta aspectos legales que protejan y/o favorezcan la elección de una u otra raza.

Cada zona tradicional de producción porcina tiene su propia raza. Estas razas poseen unos caracteres productivos no muy buenos, pero a cambio, tienen una gran adaptación a su medio local, una gran resistencia y una mejor adaptación a la producción extensiva o semiextensiva. En muchos casos son altamente valorados de forma local por la calidad de sus productos como es el ejemplo del cerdo ibérico, cuyos productos en el mercado, ha frenado su regresión. De cualquier forma, el cerdo ibérico es más una agrupación de razas, que una raza en si, agrupando en ella a negra lampiña o rubia, entre otras. Y es cada día más difícil encontrar, cerdo ibérico de razas puras que no hayan sido híbridadas.

Normalmente, las razas locales o rústicas, poseen unas canales de menor tamaño y más engrasadas, mientras que el mercado tiende cada día mas hacia canales magras. Así mismo, el número de lechones al parto en estas razas suele ser notablemente inferior que en las razas más seleccionadas para la producción, como es lógico.

A continuación se describen algunas **razas de porcino** empleadas en nuestra Comunidad:

Large White: Muy valorada por sus características maternas, esta raza se utiliza habitualmente en cruces como línea materna. Es además, la mejor considerada, entre las razas mejoradas, en cuanto a resistencia. La Large White es, con frecuencia, la mejor raza en cuanto a valores de prolificidad, cualidades maternas como capacidad lechera y productividad. Aunque parece ser que da una edad de pubertad de su descendencia más tardía. También se encuentra, junto con la Duroc, entre las que presentan una mayor velocidad de crecimiento e índice de conversión. Pero las cosas cambian cuando nos ponemos a hablar de parámetros de calidad, solo la raza Duroc está peor valorada en cuanto a calidad de la canal, por sus proporciones en partes nobles y por la calidad de la carne. Para la calidad de la carne se toma en cuenta sobre todo la cantidad de grasa infiltrada en el músculo. Sin embargo, esta raza presenta rara vez, músculo pálido blanco exudativo (PSE).

Landrace: Raza muy versátil, ya que se utiliza como línea pura, materna o paterna. Sus índices productivos son muy parecidos a la Large White, aunque tiene un mayor rendimiento de la canal y también una mayor longitud de la misma, presenta unos valores algo inferiores en los parámetros reproductivos, y una mayor tendencia a presentar PSE. Esta raza está reconocida como de tipo magro, ya que presenta unos bajos valores de engrasamiento. Es, probablemente, junto con Large White la raza más utilizada.

Duroc: Raza de origen americano, que se ha hecho un hueco debido a sus buenas cualidades tanto de crecimiento como de calidad de la carne, es muy magra. En los parámetros reproductivos se puede equiparar a la Large White y Landrace, aunque es un poco inferior. Se emplea habitualmente como línea paterna, tanto en cruzamientos a dos como a tres vías. Es bastante menos utilizado como línea materna, ya que aunque se le atribuye una mayor "resistencia" no supe con ello las menores características maternas en comparación con Large White o Landrace.

Pietrain: Raza seleccionada, sobre todo por la calidad de su canal, junto con Hampshire y Blanco Belga. Esta raza es la que peores parámetros de crecimiento, índices de conversión y reproducción da, sin embargo, posee el mayor porcentaje de piezas nobles, aunque posee mucha grasa intramuscular, lo que con frecuencia esta mal valorado. También es la raza que presenta en mayores ocasiones PSE.

Blanco Belga: De características productivas muy parecidas al Pietrain, esta raza se utiliza para mejorar la calidad de la carne en cruces simples o a tres vías. Y, casi siempre, como es lógico, se utilizan los machos, y rara vez las hembras. De aptitudes maternas mediocres, aunque un poco mejor que la raza Pietrain y Hampshire, esta raza presenta una velocidad de crecimiento baja, y comparable a la de la raza Hampshire. Calidad de la canal muy buena, solo superada por la raza Pietrain, pero presenta un alto porcentaje de casos de PSE.

Hampshire: Raza de aptitud cárnica, como la Blanco Belga o Pietrain, pero sin apenas casos de PSE, ya que es una raza de procedencia americana. Posee malas aptitudes productivas y buenos parámetros de calidad, pero sin llegar a los de las citadas. Se utiliza generalmente como machos finalizadores de carne en cruzamientos, ya sean simples o a tres vías. Es esta raza la que normalmente se introduce en los cruzamientos para mejorar la calidad de la canal, ya que la introducción de la B. Belga, o Pietrain penalizaría más la producción por problemas con la PSE.



El jamón curado

Bajo la denominación “**Jamón Curado**” se engloba una amplísima variedad de productos, todos los cuales integran un sector de gran envergadura empresarial, económica y de consumo, por eso hacemos una reseña dentro del porcino.

Una de las características más relevantes de este sector es la proliferación de **denominaciones** y/o cualificaciones de los productos, siendo las de Jamón Serrano y Jamón Ibérico las más reconocidas y sustentadas en especificaciones y/o sistemas de diferenciación consolidados. Aunque no siempre y no todos los consumidores perciben con suficiente nitidez las diferencias entre las denominaciones específicas o diferenciadoras de las gamas de productos que se le ofertan, sin embargo la información al consumidor podría constituir una importante línea de mejora para fomentar la transparencia en el consumo de este tipo de productos.

Cabe señalar que la **producción** se acerca a las 280.000 Tm, de las cuales, unas 266.500 se destinan al consumo interior y el resto a exportación.

La **industria** se caracteriza por estar muy atomizada y contar con una gran variedad de tipologías, desde los grandes grupos cárnicos polivalentes, hasta los secaderos de jamón, que prestan servicios a terceros de curación /secado, pasando por los elaboradores de transformados cárnicos, los almacenistas, distribuidores o, incluso, los restauradores especializados que actúan a veces como auténticos almacenistas de jamones.

Sin embargo, no son más de 80 las empresas significativas y con peso específico en el mercado español, las que controlan en torno al 80% del mercado de estos productos.

En cuanto a las cifras de consumo debe señalarse que el jamón curado es un producto de **consumo masivo** en España, ya que un 75% de los consumidores españoles comen jamón curado más o menos regularmente.

Se puede estimar que en España, el consumo de productos procedentes tanto de cerdo blanco como ibérico, en hogares y a través de la restauración, se sitúa en torno a 6,5 Kgs per cápita.

Es un **consumo no marquista**, ya que el 86% de los consumidores de jamón curado compra productos sin marca concreta o sin importarles la marca.

En cuanto a la forma de consumo, un alto porcentaje de los consumidores de jamón curado compra jamón **“al corte”** y un porcentaje muy inferior lo compra envasado.

El sector porcino desempeña un papel fundamental en el desarrollo rural y en el mantenimiento de la población en ese medio. Por ello, también debe ser objeto de atención en las medidas de apoyo previstas en el Plan estratégico Nacional de desarrollo rural.

FIGURAS DE CALIDAD ASOCIADAS AL PORCINO

DOP Jamón de Guijuelo (Carnes curadas y/o transformadas)

El producto protegido bajo esta denominación lo constituyen jamones y paletas curados, procedentes de cerdos de la raza porcina Ibérica o cruce del 75% de sangre ibérica y 25% de la raza Duroc-Jersey.

Considerando la alimentación a la que el cerdo ha sido sometido se distinguen:

- a) Cerdo de bellota o terminado en montanera: Es aquel que se destina al sacrificio inmediatamente después del aprovechamiento de montanera.
- b) Cerdo de recebo o terminado en recebo: Es aquel que después de alcanzar en montanera un cierto peso, éste es aumentado antes del sacrificio, en un 30 por ciento como máximo, mediante una alimentación con piensos autorizados por el Consejo Regulador.
- c) Cerdo de pienso o terminado en pienso: Es aquel que después de alcanzar un cierto peso, bien en montanera o con piensos, éste es aumentado antes del sacrificio, en más del treinta por ciento mediante una alimentación con piensos autorizados por el Consejo Regulador.



Por razón de los factores básicos que condicionan la calidad del jamón, raza y alimentación se establecen las siguientes clases de jamones:

- *Clase I:* Jamón Ibérico de bellota procedente de cerdos primales que hasta los 80 Kg. han comido pienso, rastrojo y hierba y que el resto del peso hasta los 160-180 Kg, lo han completado a base de hierba y bellotas de montanera.

- *Clase II:* Jamón Ibérico, procedente de cerdos primales que hasta los 80 Kg han comido pienso, rastrojo y hierba y que el resto de peso hasta los 160-180 Kg. lo han completado a base de bellota, hierbas de montanera y pienso o sólo pienso.

Las características de los jamones y paletas de la Denominación de Origen «Guijuelo» son:

- Forma exterior: Alargado, estilizado, perfilado, conservando la pezuña.
- Peso: No inferior a 4,5 Kg. en los jamones y 3,5 Kg. en la paletas.
- Coloración: Destaca la coloración de la flora micótica blanca, gris-azulada, oscuro o violeta.
- Consistencia: Firme en las masas musculares y levemente untuosa.

Delimitación Geográfica

La zona de producción de cerdos aptos para la elaboración de jamones y paletas amparados por la Denominación de Origen está constituida por las dehesas de encina y alcornoque pertenecientes a las siguientes comarcas agrícolas:

Castilla y León:

Salamanca: Comarcas de Vitigudino, Ledesma, Salamanca, Fuente de San Esteban, Alba de Tormes, Ciudad Rodrigo, La Sierra y Peñaranda de Bracamonte.

Ávila: Comarcas de Piedrahita, Barco, Arévalo y Ávila.

Zamora: Comarcas de Duero Bajo y Sayago.

Segovia: Comarca de Cuéllar.

Extremadura:

Cáceres: Comarcas de Cáceres, Trujillo, Brozas, Valencia de Alcántara, Logrosán, Navalmoral de la Mata, Jaraíz de la Vera, Plasencia, Hervás y Coria

Badajoz: Comarcas de Albuquerque, Mérida, Don Benito, Puebla Alcocer, Herrera del Duque, Badajoz, Almendralejo, Castuela, Olivenza, Jerez de los Caballeros, Llerena y Azuaya.

Andalucía:

Sevilla: Comarcas de Sierra Norte

Córdoba: Comarcas de los Pedroches, La Sierra y Campiña Baja

Huelva: Comarcas de la Sierra, Andévalo Occidental y Andévalo Oriental.

Por su parte, la zona de sacrificio y de elaboración de jamones y paletas protegidas comprende las comarcas del sureste de la provincia de Salamanca.

Los elementos que prueban que el producto es originario de la zona son las propias características del producto y los procedimientos establecidos para el control y certificación.

Características del producto

Los jamones y las paletas presentan unas características, mencionadas en el apartado correspondiente a la descripción del producto, que la relacionan con su medio natural, producción y elaboración.

Pero estas características no son suficientes para garantizar su origen, ya que tan solo los consumidores de la zona o los más habituados a su consumo lo identificarían con el mismo, por ello, el origen debe ir avalado.

Procedimientos de Control y Certificación, que controlarán que:

- Los jamones y las paletas procedan exclusivamente de las razas Ibérica o del cruce del 75% de sangre ibérica y un 25% de Duroc-Jersey, de ganaderías inscritas situadas en la zona de producción.
- Los mataderos estén ubicados en la zona de elaboración y reunirán las condiciones técnico-sanitarias exigidas en la legislación vigente y en el reglamento de la denominación.
- El animal permanece en el matadero, antes de su sacrificio, un tiempo no inferior a 12 horas, con el fin de eliminar la fatiga del transporte y asegurar un nivel mínimo de las reservas del glucógeno muscular.
- El Consejo Regulador llevará una relación de todos los mataderos en los que se sacrifican cerdos cuyas extremidades podrán optar a ser amparadas en esta Denominación. En dicha relación figurará el nombre de la empresa, localidad y zona de emplazamiento y cuantos datos consideren oportunos para la perfecta identificación y catalogación de la industria.
- En todos los perniles y extremidades anteriores destinados a la elaboración de jamones y paletas protegidos, el Consejo Regulador efectuará una marca indeleble, en el mismo matadero, que consistirá en un sello numerado.
- La elaboración de jamones y paletas amparados en esta denominación se efectuará en secaderos y bodegas inscritos y controlados por el Consejo Regulador.
- El producto final, se somete a los análisis correspondientes para poder garantizar su calidad.
- Finalizados todos los controles citados anteriormente, y calificado el jamón sale al mercado con la garantía de su origen, materializados en los precintos y vitolas numerados del Consejo Regulador.

Métodos de obtención del producto

Una vez obtenidas las extremidades anteriores y posteriores, se procede a la curación, que consta de cinco operaciones: Salazón, lavado, perfilado, asentado y secado.

Salazón: Es la incorporación de sal a la masa muscular, favoreciendo la deshidratación de las extremidades del cerdo y su perfecta conservación. La duración de esta fase es de una día por cada Kg. de peso del jamón o paleta.

Lavado y Perfilado: El lavado tiene como finalidad el eliminar la sal adherida, se realiza con agua templada y a continuación se moldean, perfilan y afinan las piezas.

Asentamiento: En esta fase el jamón o la paleta elimina la humedad superficial paulatina y lentamente.

Secado: Las piezas pasan a los secaderos naturales donde permanecen el tiempo necesario para conseguir la fusión natural de las grasas de su protección adiposa, momento denominado «sudado», en el que se estima que la desecación es suficiente. En esta etapa se perfecciona el afinado y perfilado de las piezas. La duración de este proceso es de 6 meses como mínimo. A continuación las piezas pasan a la bodega procediéndose a su clasificación según peso, calidad y conformación, siendo el tiempo de permanencia el siguiente:

	Peso en sangre de la pieza en matadero	Tiempo de maduración mínima en bodega	Peso previsible a la salida de la bodega
En jamones	de 7 a 8 kgs.	9 meses	de 4,5 a 5 kilos
	de 8 a 11kgs.	1 - 12 meses	de 5 a 7,5 kilos
	más de 11 kgs.	16 meses	Más de 8 kilos
En paleta	de 5 kgs.	5 meses	de 3,5 a 4 kilos
	Más de 5kgs.	6 meses	más de 4 kilos

Fuente: DOP Jamón de Guijuelo

Etiquetado

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma comercial inscrita, deben ser aprobadas por el Consejo Regulador.

El producto destinado al consumo irá provisto de precintos numerados y expedidos por el Consejo Regulador, figurando en ellos de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen y la clase a que pertenecen: precinto de color rojo para el jamón ibérico de bellota y verde para el jamón ibérico de recebo o pienso.

Estos precintos serán colocados en la industria inscrita y de forma que no permita una nueva utilización de los mismos.

Para la puesta en el mercado se coloca una etiqueta numerada y expedida por el Consejo Regulador.

Vínculos con el medio geográfico

Histórico

Para buscar los orígenes de la industria de Guijuelo es preciso remontarse a varios siglos atrás (siglo XVI), cuando los productos obtenidos de las tradicionales «matanzas» se comenzaban a comercializar, apareciendo la figura del arriero, encargado de hacer estos menesteres.

En el pueblo de Ledrada, en la Edad Media, el Duque de Béjar demandaba los productos elaborados en Guijuelo y en las ofrendas que se hacían a la Virgen de Yedra siempre aparecía tanpreciado producto.

En Guijuelo el sacrificio de cerdos con un planteamiento industrial comenzó en 1880 y se vio favorecido por la construcción de la carretera nacional y la línea férrea.

A partir de entonces la matanza tradicional que se venía realizando en el marco rural con fines de subsistencia, se convirtió en algo cotidiano y repetitivo desde octubre hasta mayo.

Estas circunstancias han hecho que en Guijuelo y su comarca se fuera desarrollando un sector industrial tomando como base la elaboración de productos derivados del cerdo ibérico, con especialización en los de bellota. Sector que ha sabido conjugar a la perfección el legado de sus antepasados con las innovaciones tecnológicas del momento, sin perder el carácter artesanal.

Por Orden de 5 de diciembre de 1983 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, se reconoció con carácter provisional la Denominación de Origen «Jamón de Guijuelo».

Natural

Orografía: La zona de producción implicada en la Denominación abarca varias comarcas enclavadas dentro de cuatro Comunidades Autónomas, situadas en la parte suroccidental de la meseta.

El paisaje de toda la zona es muy diverso y de grandes contrastes, debido a la gran extensión de la correspondiente zona de producción y a la diversidad de comarcas de distintas Comunidades Autónomas. Atravesada por parte de las cordilleras Central, Montes de Toledo y Sierra Morena contrasta con llanuras, lomas y valles de suaves pendientes y sierras de pequeña altitud.

Suelos: Los suelos de las zonas donde se asientan la mayor parte de las dehesas de encinar, se han formado sobre materiales silíceos, destacando principalmente rocas graníticas y grandes extensiones de pizarras y areniscas. Son suelos poco profundos y pedregosos, obteniéndose mejores producciones con bajas pluviometrías, ya que el exceso de precipitaciones encharca el suelo, estropeando las cosechas.

Clima: El clima es continental, de inviernos largos y fríos, con un período de heladas amplio; los veranos son secos, calurosos y con fuertes oscilaciones térmicas.

En cuanto al régimen pluviométrico, las lluvias se presentan estacionalmente coincidiendo con el otoño e invierno, siendo esta zona este, la más seca de la provincia.

Estas condiciones de humedad y temperatura son excelentes para la elaboración de jamones de calidad.

Hidrografía: Los principales ríos de la zona suroccidental de la meseta (zona de producción) son el Duero, Tajo y Guadiana con sus afluentes respectivos.

Flora: La Dehesa forma una comunidad rica en especies, con encinas de hojas perennes, pequeñas y coriáceas y un sotobosque de arbustos y lianas, junto con otras especies herbáceas como: *Agrotis medicago*, *Hispia*, *Asphodelus albus* y *Bromus*.

Sistemas de producción y elaboración

Producción

Con el nombre de cerdo Ibérico se conoce a una agrupación racial de cerdos autóctonos que pueblan las dehesas españolas desde tiempos inmemoriales. Esta raza tiene su origen en el prehistórico jabalí mediterráneo, pero debido a las corrientes migratorias desde el Norte de Europa, las nuevas poblaciones trajeron consigo otras razas de cerdos más precoces derivados del jabalí europeo.

El cerdo Ibérico es un animal de tamaño medio, con la piel pigmentada, variando del negro al retinto. Las extremidades son finas, resistentes, de coloración uniforme oscura, perfectamente adaptadas a caminar largas distancias para conseguir alimento.

En la actualidad, su asentamiento coincide con la zona de implantación del bosque mediterráneo con arboledas de encinas y alcornoques, formando el ecosistema de la dehesa.

El cerdo Ibérico lleva a cabo con la máxima eficacia el aprovechamiento de los recursos naturales proporcionados por la dehesa, alimentándose de la hierba o pasto, rastros o aprovechamiento de espigaderas y la bellota, fruto de las quercíneas: encina, alcornoque y en menor medida, el quejigo.

La hembra del cerdo Ibérico entra en fase reproductiva entre los 8 y 12 meses de edad, momento en el que puede realizar su apareamiento. Transcurridos 114 o 115 días de gestación tiene lugar el parto. La hembra ibérica, en cada uno de sus dos partos anuales, tiene una media de 7 a 9 lechones, con un peso que oscila entre 1 y 1,2 Kg. por lechón.

Elaboración

La comarca de Guijuelo está enclavada en las estribaciones del Sistema Central, entre las Sierras de Béjar y Francia en el corazón de la Dehesa Fría Castellana, con una altitud media de 1.000 m.

Los inviernos prolongados durante seis meses, facilitan el secado natural de las piezas. Los suaves veranos dan lugar a que se produzca el sudado, fenómeno de vital importancia ya que la grasa se infiltra entre las porciones musculares ocasionando el veteado típico. La humedad y la flora ambiental también son factores que intervienen en el proceso de curación del jamón. Este proceso viene a durar aproximadamente dos años, tratados de forma exquisita por el maestro jamonero, dando lugar a un producto característico de la zona.

Consejo Regulador DOP Jamón de Guijuelo

C/ Filiberto Villalobos, 4

37770 Guijuelo (Salamanca)

Tel. (923) 58 15 14

Fax: (923) 58 00 97

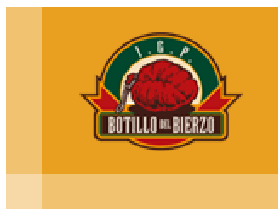
e-mail: consejo@jamonguijuelo.e.telefonica.net

Fecha de creación: 1993

Legislación:

- Orden de 10 de junio del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de 1986 por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Guijuelo» y su Consejo Regulador.
- Orden de 23 de octubre de 1991, por la que se aprueba la modificación del Reglamento de la Denominación de Origen «Guijuelo» y su Consejo Regulador.
- Orden de 30 de noviembre de 1993 por la que se aprueba la modificación del Reglamento de la Denominación de Origen «Guijuelo» y su Consejo Regulador.

IGP Botillo del Bierzo (Carnes curadas y/o transformadas)



Se trata de un producto cárnico elaborado con diferentes piezas procedentes del despiece del cerdo, principalmente costilla y rabo, troceadas, adobadas con sal, pimentón, ajo y otras especias naturales, embutido en el ciego del cerdo, ahumado y semicurado. Se consume normalmente cocido.

Los botillos deben reunir las siguientes características:

- Forma y aspecto exterior: viene definida por la forma de la tripa (ciego), siendo ovalada, con un color rojo-plomizo.
- Peso entre 500 g y 1.600 g.
- Consistencia firme.
- Coloración y aspecto del corte: característico rojo intenso, definido por la materia prima en porciones regulares.
- Aroma intenso a embutido adobado y ahumado.
- Humedad menor del 65%.
- Relación grasa/extracto seco menor de 48%.
- Relación proteína/extracto seco mayor del 37%.
- Una vez cocinado predomina el olor a magro cocido, salazón y especias naturales, siendo su textura hebrosa y jugosa no homogénea.

Delimitación geográfica

La zona de elaboración comprende los términos municipales incluidos en la comarca del Bierzo: Arganza, Balboa, Barjas, Bembimbre, Berlanga del Bierzo, Borrenes, Cabañas Raras, Cacabelos, Camponaraya, Candín, Carracedelo, Carucedo, Castropodame, Congosto, Corullón, Cubillos del Sil, Fabero, Folgoso de la Ribera, Igueña, Molinaseca, Noceda, Oencia, Palacios del Sil, Páramo del Sil, Peranzanes, Ponferrada, Priaranza del Bierzo, Puente de Domingo Florez, Sancedo, Sobrado, Toreno, Torre del Bierzo, Trabadelo, Vega de Espinareda, Vega de Valcarce, Villablino, Villadecanes y Villafranca del Bierzo.

Los elementos que avalan el origen del botillo amparado por la Indicación Geográfica Protegida son los controles y la certificación.

Sólo puede aplicarse la Indicación Geográfica Protegida «Botillo del Bierzo» a los botillos procedentes de las industrias inscritas en el Registro de la Indicación Geográfica Protegida.

Las Industrias inscritas en el Registro de la Indicación Geográfica Protegida deberán tener instaurado un sistema de autocontrol que garantice que los botillos comercializados amparados por la Indicación Geográfica Protegida cumplen con las características definidas anteriormente. Dicho sistema deberá estar a disposición del Consejo Regulador.

El Consejo Regulador, como organismo de certificación de la Indicación Geográfica Protegida, y siguiendo los criterios generales aplicables a los organismos de certificación de productos que se establecen en la norma EN-45011, aplicará un sistema de control a los inscritos en el Registro, con el objeto de verificar que los botillos que comercializan amparados por la Indicación Geográfica Protegida, cumplen con las condiciones establecidas.

En los locales inscritos destinados al ahumado y curación, las piezas amparadas por la Indicación Geográfica Protegida deberán estar perfectamente separadas de aquellas otras que no puedan optar al uso de esta Denominación.

Todos los botillos que se comercialicen amparados por la Indicación Geográfica Protegida deberán ir provistos de un distintivo numerado aprobado por el Consejo Regulador, de manera que garantice la trazabilidad del producto. El proceso de certificación por parte del Consejo Regulador se realizará de acuerdo con el procedimiento establecido en el manual de calidad.

Método de obtención del producto

La elaboración consiste en un proceso de transformación de las costillas y el rabo, con su parte de magro correspondiente, procedentes del despiece del cerdo, embutidas en el ciego del cerdo y en la siguiente proporción: costilla, mínimo 65% y máximo 90%; rabo, mínimo 10% y máximo 20%. Asimismo se podrá añadir lengua, carrillera, paleta y espinazo, procedentes del despiece del cerdo, en un máximo del 20% del total, no pudiendo superar ningún componente de este resto la mitad de ese 20%. A todos estos

componentes se añade sal, pimentón y ajo, aditivos autorizados y demás especies naturales.

Dichos componentes son definidos de la forma siguiente:

Costillas: Parte integrante del esqueleto del tórax, que se definen como prolongación lateroventral, en forma de arco, desde los cuerpos de las vértebras torácicas. Proximalmente se define el cartílago costal, que prolonga la costilla hasta el esternón. A todo esto va añadido los músculos intercostales internos, músculos subcostales, músculo transverso del tórax, músculos elevadores de las costillas, músculo del recto del tórax y cualquier otra musculatura adherida a las mismas.

Rabo: Apéndice posterior del animal, que forma la continuación de la columna vertebral, su estructura ósea la forman las últimas vértebras caudales.

Espinazo: Parte correspondiente al ráquis compuesta por las vértebras y musculatura adherida: ligamento longitudinal dorsal, ligamento longitudinal ventral, ligamento supraespinoso, interespinosos, amarillos, intertransversos, músculos transversoespinosos (multífidos, semiespinal y espinal), complejo muscular longuísimo e iliocostales.

Paleta: Parte dorsal del miembro torácico compuesta por la escápula (hueso plano y triangular) y musculatura adherida, pudiendo formar parte de la misma los músculos supraespinoso, infraespinoso y subescapular.

Lengua: Es el principal órgano muscular de la cavidad bucal, situado en el suelo de la misma y que adopta la forma de una pirámide triangular, cuya base corresponde a la raíz de la lengua, que se continúa con el cuerpo, del cual arranca el extremo apical (muy móvil) que termina en el vértice del órgano.

Carrilera: Rama de la mandíbula con la musculatura adherida: músculo terigoideo medial, terigoideo lateral y masetero.

Ciego: Viscera que forma parte del intestino grueso, situada entre el íleon y el colon, que se proyecta oblicuamente por el flanco izquierdo del abdomen, apuntando hacia la región umbilical. Va provisto de tres bandas o tenias siendo la lateral y la medial libres, recibiendo la ventral la inserción del pliegue ileocecal.

Pimentón: Producto obtenido de la molienda de los frutos maduros, sanos, limpios y secos del pimiento «Capsicum annum», L., o «C. longum», D.C., o parte de los mismos, e xentos de materias extrañas.

Ajo: Bulbo de la planta de las liliáceas, del mismo nombre, de olor y sabor fuertes.

Sal: Es el producto constituido por cloruro sódico en condiciones que le hacen apto para usos alimenticios y se conoce con el nombre de «sal comestible» o simplemente «sal».

La elaboración y curación se realizará en un período mínimo de cinco días y consta de cuatro fases:

- Selección y troceado* de la materia prima en porciones regulares.
- Adobado y embutido*, donde al conjunto de las partes troceadas, se le añade la sal, el pimentón, el ajo, aditivos autorizados y demás especias naturales, procediéndose al mezclado y amasado del mondongo. Posteriormente se procede

a su embutido en el ciego del cerdo que previamente, a su vez, ha sido salazonado y adobado, para conseguir el color y la conservación ideal de la tripa.

- c) *Ahumado*, durante al menos un día, que se realiza con humo procedente de leña natural de roble o encina.
- d) *Secado*, durante dos días, que se realizará en secaderos preparados al efecto, teniendo por finalidad eliminar el agua de constitución y que el producto adquiriera una mayor consistencia.

Etiquetado

El uso del nombre y el logotipo de la Indicación Geográfica Protegida están limitados al etiquetado de los botillos conformes con lo dispuesto en este pliego de condiciones.

Todos los botillos que se comercialicen amparados por la Indicación Geográfica Protegida deberán ir provistos de un distintivo numerado por el Consejo Regulador.

Vínculos con el medio geográfico

Histórico

En el Bierzo, las noticias sobre el cuidado de los cerdos se remontan a la época prerromana, pero debemos esperar a la Edad Media para que éstas sean realmente abundantes. Los monasterios bercianos han dejado constancia documental sobre la abundancia de cerdos en la zona, así en el Monasterio de San Pedro de Montes, San Andrés de Espinareda o los grandes señores como los Marqueses de Villafranca exigen a los foreros el pago de las rentas en cerdos o tocinos.

El término botillo deriva del latín «*Botellus*» con el significado de salchicha, morcilla o chorizo pero también intestino, es decir la tripa del cerdo en los que se embute. Apicio recoge en el capítulo V de «*De re coquinaria*» la fórmula del botillo, lo que demuestra el origen romano y su introducción en el Bierzo durante los siglos que pasaron los romanos explotando las riquezas auríferas de las Médulas. Tras el descubrimiento de América, en el siglo XVII se inició en el Bierzo el cultivo del pimiento, lo que supuso la incorporación del pimentón al botillo como uno de sus ingredientes más importantes.

La costumbre dice que en el Bierzo el primer botillo que se come es el del día de Nochebuena pues ya estaba hecha la matanza y era un plato de fiesta incluso en las bodas. Luego el resto se iban comiendo normalmente los domingos o en las fiestas o patronos de cada aldea o pueblo. Además es tradición comerlo el día de San Blas (3 de febrero) y en el carnaval. El botillo del carnaval era casi siempre el último del año hasta la siguiente matanza.

Desde hace unos años el Botillo se ha convertido en el plato estrella de varios festivales gastronómicos entre los que destaca el Festival Nacional de Exaltación del Botillo que se celebra en Bembibre desde hace años. También se celebran fiestas en Fabero del Bierzo, Albares de la Rivera, Ponferrada y en otros muchos pueblos, en las que el botillo es el referente gastronómico principal.

También se celebra en más de 25 restaurantes de la comarca las Jornadas Gastronómicas de El Bierzo en las que los establecimientos incluyen productos típicos de la cocina berciana, entre los que nunca falta el botillo.

Natural

Altitud y orografía: La comarca del Bierzo se extiende desde una altitud de 340 metros hasta 2.117 metros, constituyendo una fosa tectónica enmarcada por un cinturón montañoso: Los Picos de los Ancares y Sierras de Caurel por el noroeste, Los Montes Aquilanos y La Sierra de Pobladora por el sur y La Sierra de Jistredo por el noroeste.

Solamente el Valle del Sil permite la salida de la fosa sin grandes dificultades.

Las cadenas montañosas que rodean la fosa son las zonas productoras de la leña, madera de roble y encina, utilizada en el ahumado de los botillos. El botillo tradicionalmente elaborado en el Bierzo está directamente vinculado con la existencia de estas zonas productoras de leña.

Clima: La pluviometría de la fosa de la zona delimitada se sitúa en torno a los 650 mm. anuales, incrementándose en las cadenas montañosas que la rodean, hasta valores que pueden superar los 1.000 mm. anuales.

La isoterma anual en la zona central de la fosa de la zona delimitada es de 12° C. En esta zona la temperatura media mensual oscila entre 3 y 5 grados centígrados en el mes de enero y 18 y 23 grados centígrados del mes de julio. Estas temperaturas descienden paulatinamente según se va incrementando la altitud.

El clima del Bierzo está determinado por la asociación de la influencia atlántica y mediterránea. Los vientos del noroeste alcanzan la fosa berciana y explican su vinculación a la España húmeda. La barrera montañosa que rodea la hoya justifica un régimen térmico más favorable que el de la meseta.

La vinculación a la España húmeda y el régimen térmico más favorable que el de la meseta justifican la costumbre de ahumar el botillo, ya que el clima dificulta la curación del botillo sólo con el frío y el aire.

Métodos de elaboración

Uno de los componentes fundamentales utilizados en el adobado del Botillo del Bierzo como conservante es el pimentón. El pimentón se obtiene de la molienda del pimiento desecado. La comarca del Bierzo es una zona tradicionalmente productora de pimiento. Algunos productos similares al Botillo del Bierzo elaborados en zonas geográficas limítrofes no llevan en su composición el pimentón ya que en dichas zonas no existe esta tradición de cultivo del pimiento.

El rito de la matanza casera del cerdo está entre las costumbres más arraigadas de la Comarca y ha pasado de generación en generación desde tiempo inmemorial. En la matanza casera el botillo se hace introduciendo en el ciego del cerdo carnes y huesos de la cabeza, rabo, costillas y algunos otros restos del despiece. Los botillos se cuelgan en varales que penden del techo y de los que a su vez cuelga el embutido o matanza en una habitación que durante el invierno se dedica a curar el embutido y que se denomina cocina de curar en la que se hace lumbre de madera de encina o roble en el suelo.

El tipo de ahumado que se realiza en la fabricación de Botillo del Bierzo es totalmente tradicional pues se coloca la pira de leña de roble o encina y se enciende dejando que el humo llegue al embutido durante al menos un día, no controlando el humo que llega por ningún método artificial con filtros o fluidificadores. El ahumado se realiza en frío.

Las industrias elaboradoras de botillo reproducen en sus aspectos básicos el procedimiento de elaboración de las matanzas caseras.

Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Botillo del Bierzo».

Calle Padre Santalla, nº 3, 2º. 24400 Ponferrada. (León).

Teléfono: 987/41 19 73

Fax: 987/41 42 14

www.botillodelbierzo.es

E-mail: info@botillodelbierzo.es

Fecha de creación: 2000

Legislación

- Orden de 21 de junio de 2000, de la Consejería de Agricultura y Ganadería, por la que se aprueba el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida “Botillo del Bierzo” y de su Consejo Regulador.

VACUNO

El **sector vacuno** de carne español es, dentro de las producciones ganaderas, el segundo en importancia económica en nuestro país por detrás del sector porcino, representando aproximadamente el 19% de la producción final ganadera.

Se trata de un sector que ha sabido adaptarse en los últimos años a los nuevos retos que suponen la apertura creciente de los mercados agrarios y la fuerte competencia exterior, gracias a mejoras tecnológicas y estructurales, que le han permitido convertirse en un sector **especializado y competitivo**.

En relación con la Unión Europea, España ocupa el quinto lugar en cuanto a **censo y producción** de vacuno de carne, por detrás de países con tradición arraigada en este sector, como Francia o Alemania, aportando el 7,3% del censo total europeo.

Por Comunidades Autónomas, el primer lugar en número de efectivos, lo ocupa Castilla y León (20%), seguido de las Comunidades Autónomas de Galicia (15%), Extremadura (12%) y Andalucía (11%).

Respecto al censo de **nodrizas** España ocupa el segundo lugar en la UE por detrás de Francia, con un 15% del total.

En la distribución por edades del censo vacuno en nuestro país, hay que destacar el claro predominio de animales de **corta edad**, ya que el 48% de los bovinos tienen menos de dos años. Ello se debe principalmente, a los gustos de nuestro mercado, que demanda sobre todo animales de corta edad. Sin embargo, en nuestro país, el número de terneros sacrificados de edad inferior a 8 meses es mucho menor que en el resto de países comunitarios, ya que aquí no existe tradición de consumir terneros de carne blanca. Por otra parte, se sacrifican un gran número de hembras en comparación con la UE. Además, en España apenas se sacrifican animales de mucha edad o castrados (al contrario que en la UE, donde el sacrificio de estos animales representa el 8%). Esto se confirma si comparamos el peso medio de las canales, que en España es de 259,6 Kg, frente a de 282,7 Kg en la UE.

En la última década los censos de ganado **vacuno** en España han experimentado un crecimiento continuado. Sin embargo, esta tendencia ascendente se ha invertido en los últimos años, en los que comienza a observarse una cierta desaceleración del sector. En concreto el censo de vacuno en 2006 ascendía a 6.184.000 animales, cifra un 4% inferior a la registrada en 2005 con 6.464.000 animales. Durante ese mismo periodo el censo total de vacuno de la UE sufrió un descenso del 1,5% pasando de 85.805.000 cabezas en 2005 a un total de 84.493.000 cabezas en el año 2006.

De acuerdo con la ligera disminución del censo, se ha experimentado una ligera disminución en la producción (7%) en relación al número de cabezas sacrificadas: 2.576.000 animales en 2006 frente a los 2.766.100 sacrificios del 2005. Esta disminución del número de animales sacrificados también se ha visto reflejada en una disminución de casi el 8% en toneladas. También ha disminuido el número de sacrificios.

La producción española representa aproximadamente un 8,6% de la producción total comunitaria.

En relación al **comercio exterior** de carne de vacuno, casi el 20% se exporta fuera de nuestras fronteras (contabilizando carne y animales en equivalente canal), hay una cierta desaceleración en nuestras exportaciones en los últimos años, que ha ido también en paralelo al aumento de nuestras importaciones. En cuanto a las **exportaciones**, el 97% van dirigidas a la UE, fundamentalmente Portugal (49%), seguido de Francia (27%) e Italia (13%). El 3% restante van a terceros países, fundamentalmente a Rusia, habiendo caído notablemente desde el año 2003 los envíos que se realizaron a este destino como consecuencia de los contingentes de importación que impone la Federación Rusa, así como la disminución progresiva de las restituciones a la exportación.

En cuanto a **importaciones**, el 79% de lo que importamos proviene de la UE: en cantidades que aumentan anualmente año tras año, así pasamos de importar 60.000 t de la UE en 2003 a las 100.000 toneladas que importamos en la actualidad. Por este orden los principales suministradores comunitarios de carne de vacuno a España son: Alemania (16%), Países Bajos (14%), Dinamarca (12%), Irlanda (11%), Francia (11%) y Polonia (10%). El 21% restante proviene de terceros países: en cifras que se sitúan en torno a las 27.000 toneladas. Fundamentalmente es carne que proviene de Sudamérica, principalmente Brasil (15% del total de las importaciones), seguida a distancia de Uruguay (3%) y Argentina (2%).

Dentro de las importaciones animales destacan sobremanera las de origen intracomunitario. Los terneros mamones menores de 80Kg: representan algo menos de la mitad del total de terneros importados. Estos terneros mamones provienen fundamentalmente de Francia (25%), Polonia (20%), Italia (19%) y Alemania y P. Bajos con un 9% respectivamente. Son animales de rebaños lecheros, fundamentalmente de raza Holstein y Simmental. El otro casi 50% se reparte a partes iguales, entre dos tipos de pasteros: **Pasteros ligeros** (entre 80-160 Kg):_cuyas importaciones se han incrementado en los últimos años. Proviene fundamentalmente de Rumanía con un 51% con un notable incremento de este origen respecto al año anterior, seguida de Italia (18%) y Polonia con un 14% respectivamente. **Pasteros pesados** (entre 160-300 Kg):_animales procedentes mayoritariamente de Francia (75%), de razas de buena aptitud cárnica como Charolés, Limousin, Rubia de Aquitania, etc, y por lo tanto con un precio de compra más elevado. En ellos se especializa cierto mercado español que ceba estos animales para su envío a término a sacrificio fundamentalmente a Italia.

El **consumo** en España de carne de vacuno registra en los últimos años descensos paulatinos como consecuencia de múltiples factores como son los cambios en los hábitos de consumo, cambios sociológicos y demográficos, el incremento de su precio y la competencia con otras carnes. Se estima un consumo en torno a 300.000 toneladas. Por habitante y año se calculan unos 15 kg consumidos.

Ayudas y primas

Cabe destacar dos medidas fundamentales, el régimen de pago único y el artículo 69.

En cuanto al **régimen de pago único**, España mantiene acoplada la totalidad de la prima a la vaca nodriza, de la prima por sacrificio de terneros y el 40% de la prima por sacrificio de bovinos adultos. Con esta opción, se pretendió favorecer una transición

gradual y, teniendo en cuenta los riesgos que conllevaría el desacoplamiento total de las ayudas de las decisiones de producción, aplicar el máximo grado de acoplamiento permitido a fin de evitar el abandono de las producciones, fomentando con ello la conservación del medio ambiente y la fijación de la población rural, así como garantizar el suministro de terneros al sector cebador.

La concesión de la prima por vaca nodriza, está supeditada a que el ganadero sea titular de derechos individuales de prima para el año de que se trate. El número de animales de su rebaño por los que podrá percibir los importes de las primas, está limitado al número de derechos de que sea titular.

El **artículo 69** por su parte, establece las disposiciones aplicables a los regímenes de ayuda directa, y en base a él se disponen fondos dirigidos a explotaciones productivas consideradas prioritarias. Dichos fondos se han obtenido al retraer un 7% de los pagos destinados al sector vacuno de carne, que se dirigirán a las explotaciones de vacas nodrizas y a la producción de carne de vacuno de calidad.

En España se han diferenciado dos tipos de medidas en aplicación del artículo 69 en el sector vacuno de carne:

- **Pago adicional a las explotaciones que mantengan vacas nodrizas:** Este pago se concede a las ganaderías con o sin derechos, con una densidad ganadera máxima de 1,5 UGM / ha. La cantidad de ayuda se modula según el tamaño del rebaño, con un máximo de 100 animales por ATP.
- **Pago adicional a la producción de carne de vacuno de calidad reconocida oficialmente:** Pretende apoyar sistemas de producción de calidad diferenciada de carne de vacuno (Identificaciones geográficas protegidas, Ganadería ecológica, Pliegos de Etiquetado facultativo). Estos sistemas aportan al consumidor garantías adicionales sobre el origen de la carne, modelo de producción, alimentación, sistemas de manejo y trazabilidad a lo largo de la cadena por ello mejoran no sólo la calidad, sino también la comercialización de estas producciones. Esta ayuda se concede a un máximo de 200 animales por explotación, excepto en los cebaderos comunitarios, donde este límite se considera por socio.

Finalmente, la línea de ayudas que establecía el **Real Decreto 1734/2000** ha desaparecido como consecuencia de las nuevas directrices sobre ayudas nacionales que rigen en la Unión Europea. Dicho Real Decreto, establecía el programa de ayudas para la adquisición de animales de reposición de determinadas razas bovinas, ovinas y caprinas autóctonas españolas.

Hay un sistema de Identificación y Documentación: Todos los bovinos europeos nacidos después de enero de 1998 se encuentran identificados mediante dos crotales auriculares y un Documento de Identificación o "pasaporte". Por otra parte, todos los nacimientos y muertes de animales son comunicados por los productores a la autoridad competente. Si en la Comunidad Autónoma no se entregan crotales por anticipado a los ganaderos, deberá solicitar la crotalización del animal a la autoridad competente de la forma que ésta tenga previsto.



A partir de enero del año 2000, además de estos requisitos, se introducen nuevas exigencias de la normativa comunitaria en materia de identificación y registro del ganado, relativas a las notificaciones a la autoridad competente, de cualquier entrada o salida de animales de la explotación, con el fin de que se complete en la base de datos nacional de identificación y registro de los bovinos todo el historial y los movimientos de todos los vacunos que componen nuestra cabaña.

Las características propias de la ganadería de vacuno junto con las limitaciones climatológicas de nuestro país, han condicionado el desarrollo de un modelo ganadero específico, distinto del de la Europa húmeda, donde la abundancia de pastos facilita la alimentación directa del ganado. De esta forma, mientras que en la Europa húmeda son frecuentes las explotaciones de ciclo cerrado, en nuestro país tradicionalmente, las dos fases de cría y cebo se dan en explotaciones diferentes y en distintas localizaciones geográficas.

El sector del cebo en España es un sector muy competitivo en costes y modernizado. La Encuesta de Estructuras Agrarias del INE recoge 4.600 explotaciones de cebo, de las que unas 200 tienen una dimensión económica superior a las 40 UDE, y unas 80 superarían las 1000 plazas.

El sector de cría suministra los terneros para su cebo. Estos proceden de la cabaña lechera o de explotaciones especializadas con vacas de aptitud cárnica o vacas nodrizas.

De los aproximadamente 3 millones de vacas que existen actualmente en nuestro país, 1,2 millones son vacas que se ordeñan, frente a 1,9 millones de vacas nodrizas que no se ordeñan. Aunque este proceso es común en todos los países de la Unión Europea, y la proporción de carne procedente de la cabaña de vacas nodrizas es creciente, España es el único donde el número de vacas nodrizas supera al de vacas lecheras.

Las explotaciones de vacas nodrizas, vacas de razas de **aptitud cárnica** destinadas a la producción de terneros, se localizan en las zonas de montaña y en las dehesas. Castilla y León, Extremadura, Galicia y Asturias, es donde se detecta una mayor presencia de estas explotaciones, con casi el 70 % de la cabaña. Son animales rústicos que se mantienen en el campo alimentándose de pastos naturales, aunque en ocasiones y debido a las limitaciones climatológicas es necesario complementar la alimentación con piensos. En algunas zonas se sigue practicando la trashumancia, trasladando al ganado en los meses de invierno desde las zonas más altas de montaña a zonas más cálidas. Las explotaciones de vacas nodrizas son de tamaño ligeramente superior al de las explotaciones lecheras.

Las explotaciones de ganado vacuno de aptitud cárnica podrían denominarse extensivas, aunque en muchas ocasiones sea necesario recurrir a su alimentación con piensos.

Aunque también hay cebaderos que son explotaciones intensivas, en régimen de estabulación.

Según la normativa, la denominación de los animales que debe figurar en el etiquetado se basa en la edad y el sexo:

“**Ternera**”: macho o hembra hasta 14 meses.

“**Añojo**”: macho o hembra entre 14 y 24 meses.

“**Novillo**”: macho o hembra entre 24 y 48 meses.

“**Cebón**”: macho castrado de menos de 48 meses.

“**Buey**”: macho castrado de más de 48 meses.

“**Vaca**”: hembra de más de 48 meses.

“**Toro**”: macho de más de 48 meses, son sólo los de lidia.



FIGURAS DE CALIDAD PARA VACUNO:

Teniendo en cuenta la importancia que la producción de **carne de vacuno extensivo** tiene en **Castilla y León**, sobre todo aquella amparada por diferentes Figuras de Calidad, y ante la necesidad de incrementar la distribución de estos productos protegidos al resto del territorio nacional en condiciones de máxima garantía, se considera de especial interés estudiar algunas de estas calificaciones que encontramos en la Comunidad.

IGP TERNERA DE ÁVILA (Carne fresca)

Zona de las explotaciones: comarcas de Castilla y León, Madrid, Castilla- La Mancha, Extremadura, Andalucía, La Rioja

Número de explotaciones: 291

Animales marcados (2004): 2.478

Toneladas (2004): 682

Razas: Avileña–Negra Ibérica



El ganado apto para suministrar carne con destino a la Indicación Geográfica Protegida «Carne de Ávila» procede única y exclusivamente de la raza Avileña-Negra Ibérica.

La alimentación de las reses destinadas al sacrificio se corresponde con las técnicas y usos de aprovechamiento de los recursos naturales en régimen extensivo; no obstante en la alimentación suplementaria se utilizan exclusivamente piensos autorizados por el Consejo Regulador, quedando prohibido el empleo de productos que puedan interferir en el ritmo normal de crecimiento y desarrollo del animal.

Dependiendo de la edad de los animales y su alimentación, se distinguen los siguientes tipos:

- *Ternera:* Animal que se destina al sacrificio con una edad máxima de catorce meses, habiendo permanecido con la madre durante todo este período. Se alimenta de leche materna, admitiéndose la suplementación con recursos alimenticios autorizados por el Consejo Regulador.
- *Añojo:* Animal destetado con una edad mínima de cinco meses, que se destina al sacrificio con una edad comprendida entre los catorce y los veinticuatro meses, siendo alimentado con recursos autorizados por el Consejo Regulador y de acuerdo con las normas que él establezca.
- *Novillo:* Animal que se destina al sacrificio con una edad comprendida entre los dieciocho y los treinta y seis meses, alimentado con recursos autorizados por el Consejo Regulador y de acuerdo con las normas que él establezca.

Las características de la carne, después del sacrificio y faenado, son:

– *Ternera*: Color rosa brillante, con grasa de color blanco, consistencia firme, ligeramente húmeda y textura fina.

– *Añojo*: Color brillante entre rojo claro y rojo púrpura, grasa de color blanco a crema, consistencia firme al tacto, ligeramente húmeda y textura fina. – *Novillo*: Color entre rojo púrpura y rojo cereza, con grasa de color crema, consistencia firme al tacto, ligeramente húmeda, textura fina y moderado nivel de grasa intramuscular a nivel de longissimus dorsi. Esta raza autóctona tuvo como punto de partida los núcleos locales de la provincia de Ávila, a los que se asociaron otros similares e igualmente aislados en enclaves montañosos constituyendo la Agrupación Bovina Serrana Central, que terminó por tomar la moderna nomenclatura de raza Avileña-Negra Ibérica.

Su color es negro uniforme, admitiéndose algunas degradaciones de tonalidad en las bragadas, axilas y cara interna de los muslos, pueden llevar pelos blancos en el borde de la cola. Las mucosas visibles son negras; igualmente el morro será negro o con una borla blanca. Esta raza se utilizaba antiguamente para la producción de trabajo.

Al llegar la mecanización del campo se concentra su selección en la producción de carne, donde destaca dentro del mundo de la cría extensiva, ocupando el tercer lugar dentro de las razas autóctonas.

Como rasgos a destacar tenemos su elevada rusticidad, fecundidad y longevidad, lo que le permite adaptarse y prosperar sobre terrenos tan diferentes y antagónicos como los que componen su área geográfica de explotación. De gran facilidad para la marcha, cualidad que utiliza no sólo para la búsqueda de alimento sino para los desplazamientos trashumantes.

En lo que respecta a la reproducción, se practica la monta en libertad con semental propio, siendo este el sistema aplicado generalmente a esta raza, ordenando los nacimientos para que coincidan con el momento óptimo de los pastos. El porcentaje de nacimientos está por encima de la media interrazas, destetándose los terneros a la edad de 5 a 8 meses.

Delimitación Geográfica:

La zona de producción del ganado de raza Avileña-Negra Ibérica está constituida por las siguientes comarcas agrarias, agrupadas por provincias y Comunidades Autónomas, que se relacionan a continuación, en las que tradicionalmente ha estado presente la raza Avileña-Negra Ibérica:

Comunidad Autónoma de Andalucía

Huelva: Sierra.

Jaén: Sierra Morena.

Sevilla: Sierra Norte.

Comunidad Autónoma de Aragón

Teruel: Serranía de Albarracín, Maestrazgo.

Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha

Ciudad Real: Montes Norte, Campo Calatrava, Montes Sur, Pastos.

Toledo: Talavera, Torrijos, Sagra Toledo, La Jara, Montes de Nava Hermosa, Montes de los Yébenes.

Comunidad Autónoma de Castilla y León

Ávila: Todas las comarcas.

Burgos: Demanda.

León: La Montaña de Riaño.

Palencia: Guardo, Cervera.

Salamanca: Todas las comarcas.

Soria: Pinares.

Valladolid: Centro, Sur, Sureste.

Zamora: Sayago.

Comunidad Autónoma de Extremadura

Cáceres: Todas las comarcas.

Badajoz: Alburquerque, Mérida, Don Benito, Puebla de Alcocer, Herrera del Duque, Badajoz, Almendralejo, Olivenza, Jerez de los Caballeros, Llerena.

Comunidad Autónoma de La Rioja Todas las comarcas.

Comunidad Autónoma de Madrid

Lozaya-Somosierra, Guadarrama, Área Metropolitana de Madrid, Sur Occidental.

Por su parte, la zona de elaboración (de sacrificio y faenado) está constituida por las siguientes comarcas agrarias agrupadas por provincias y Comunidades Autónomas:

Comunidad Autónoma de Castilla y León

Ávila: Todas las comarcas.

Salamanca: Todas las comarcas.

Segovia: Todas las comarcas.

Valladolid: Centro, Sur, Sureste.

Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha

Toledo: Talavera, Sagra Toledo.

Comunidad Autónoma de Extremadura

Cáceres: Cáceres, Trujillo, Brozas, Valencia de Alcántara, Plasencia, Hervás.

Badajoz: Mérida, Badajoz, Olivenza.

Los elementos que prueban que la «Carne de Ávila» es originaria de la zona son:

- Las propias características del producto. La carne presenta unas características, mencionadas en el apartado correspondiente a la descripción del producto, y que la relacionan con su medio natural, producción y elaboración.

- Los procedimientos de Control y Certificación establecidos.

Son requisitos fundamentales que avalan el origen del producto y como tal se vigila que:

1. La carne procede exclusivamente de la raza Avileña-Negra Ibérica.
2. Las reses pertenecientes a ganaderías inscritas dentro de la Indicación Geográfica Protegida llevan, como sello de identificación, un crotal metálico expedido por el Consejo Regulador en el que figurarán los siguientes datos:
 - Sigla de la ganadería a que pertenece.
 - Último número de cada año.
 - Número de orden de nacimiento en el año dentro de la ganadería.
 - Logotipo de la Indicación Geográfica Protegida.
3. El sacrificio y/o manipulación están controlados por el Consejo Regulador.
4. En la parte externa de las 2 medias canales se marcan con un sello corrido desde el corte de separación de la cabeza (a nivel de la articulación occipitoaltoidea) paralelamente a la línea dorso-lumbar hasta la articulación coxofemoral y desde esta, por la parte media de la pierna, hasta la sección de las extremidades (articulación tarso-metatarsiana). El sello incluirá en el logotipo de la Indicación Geográfica Protegida la leyenda «Carne de Ávila», en un sello que se imprimirá de forma que los cuatro cuartos de la canal queden perfectamente identificados después de su separación. Este sello incluirá el número de orden de cada canal que asigne el Consejo Regulador, y la clase de canal.
5. El Consejo Regulador garantiza la identificación y procedencia de las piezas insertando un marchamo de plástico no reutilizable que incluye:
 - El logotipo de la Indicación Geográfica Protegida «Carne de Ávila».
 - Numeración correlativa no repetida. Los colores de los diferentes marchamos dependen del tipo de carne que se expida: así, para la ternera se utilizará el color blanco, para el añojo el color amarillo y para el novillo el rojo.
6. El matadero sólo puede expedir las canales, medias canales o sus cuartos a las salas de despiece y expedición inscritas en el Consejo Regulador y a los establecimientos minoristas.
7. El Consejo Regulador garantiza y vigila la identificación y procedencia de las piezas.
8. Las porciones de las piezas protegidas por la Indicación Geográfica Protegida se expiden por las salas de despiece en envases debidamente precintados y protegidos. Estos envases irán provistos de una etiqueta o contraetiqueta numerada, expedida por el Consejo Regulador.

9. Finalizados todos los controles citados anteriormente, el producto sale al mercado con la garantía de su origen, materializada en la etiqueta o contraetiqueta numerada del Consejo Regulador.

Para la obtención del producto:

La «Carne de Ávila» procede de ganaderías inscritas y con las condiciones que se indican en el apartado de descripción del producto.

Los mataderos y salas de despiece y expedición deberán reunir las condiciones técnico-sanitarias exigidas en la legislación vigente.

El sacrificio y faenado de sus canales no podrá ser simultáneo al de otros animales no inscritos. En todo momento se deberá relacionar la canal con el animal del que procede.

El almacenamiento de las canales protegidas se realizará de forma que no induzca a confusión con otras canales no protegidas.

El corte de la cabeza se hará a nivel de la articulación occipito atloidea; después del sacrificio se realiza el oreo y a continuación se procede a la conservación de las canales.

El marcaje se hará, en aquellas canales que el Comité de Calificación considere como aptas para ser protegidas por la Indicación Geográfica Protegida por los veedores del Consejo Regulador en el propio matadero. El reparto y distribución de las piezas de la «Carne de Ávila» a los minoristas, su maduración y venta cumplirá con la normativa vigente.

Etiquetado

Las etiquetas comerciales propias de cada firma inscrita, deben ser aprobadas por el Consejo Regulador. En ellas figurará obligatoriamente la mención: Indicación Geográfica Protegida «Carne de Ávila».

El producto destinado al consumo irá provisto de marchamos de plástico numerados y expedidos por el Consejo Regulador, que serán colocados en la industria inscrita y siempre que no permita una nueva utilización de los mismos.

Las carnes que se expidan al mercado envasadas irán provistas de etiquetas o contraetiquetas numeradas y expedidas por el Consejo Regulador.

Vínculos del producto con el medio

Histórico

El testimonio más antiguo de la explotación bovina en esta zona data de la época de la prehistoria, cuya representación la constituyen los conocidos Toros de Guisando.

En época de los romanos aparecen los bovinos avileños tirando de las carretas o en rutas de trashumancia. En los siglos XIV y XV se abren ferias de mercados: el tráfico de mercancías (abundancia de carretas) y de ganado es intenso, en esta época toma importancia la Ternera de Castilla, siendo testimonio de aquel tiempo la Ermita de Ávila, popularmente conocida como «de las vacas», en la que existe un cuadro que reproduce estos bovinos.

En el siglo XVIII la raza Castellana cobra importancia como bovino de trabajo.

En la 2ª mitad del siglo XIX surgirá la raza Serrana, que con el paso del tiempo y debido a los cruces con otras razas, evolucionará dando lugar a la Avileña-Negra Ibérica.

Por Orden de 20 de abril de 1988, se reconoció con carácter provisional la Denominación Específica «Carne de Ávila».

Natural

Orografía. Se caracteriza por ser una zona de accidentada topografía y complicada orografía, con elevados valles, angostas cañadas, abruptos picos, acusadas pendientes y extensas mesetas que se abren a veces en fuertes ventisqueros.

Coincide el área geográfica de la raza Avileña-Negra Ibérica con el macizo montañoso del Centro Peninsular, cuyos principales representantes son las Sierras de Béjar, Gredos, Guadarrama, Somosierra, Urbión, Demanda y Cameros.

Clima. El clima en que se desenvuelve presenta grandes contrastes dada la extensa difusión de la raza, asentamiento y la existencia de la trashumancia. El ganado que pasta entre valles y montañas encuentra veranos frescos e inviernos muy fríos y con grandes heladas; por el contrario, en las zonas de dehesas los veranos suelen ser calurosos y los inviernos suaves.

Flora. Como la mayoría de los bovinos autóctonos de régimen extensivo, la raza Avileña-Negra Ibérica está acogida a explotaciones adehesadas.

En las dehesas castellanas y extremeñas los estados predominantes son: las áreas de pastizal, de cultivo, de matorral y de arbolado.

Así en Castilla hay dehesas de puro pasto, y de pasto y labor, junto a otras de monte bajo conocidas genéricamente por las denominaciones de paradinas, rañas, verdugales y otros, y específicamente por el matorral con chaparral, jaral, retamar, tomillar y piornal entre otros muchos.

En las dehesas de puro pasto cabe destacar el encinar, robledal, sabinar y enebro: suelen tener poco arbolado pero extensos pastizales.

Las dehesas de pasto y labor son áreas pobladas de encinas, robles y pastizal, disponiendo el ganado de los recursos del arbolado (bellota, ramón) de las rastrojeras.

En los herbazales de alta montaña predominan pinares, los cuales parte del año se encuentran cubiertos de nieve, de aquí la necesidad de la trashumancia del ganado.

Otros asentamientos de este ganado se encuentran en los bosques, polígonos de pastos y prados de regadíos.

Consejo Regulador IGP Carne de Ávila

C/ Padre Tenaguillo, 8

05004 Ávila

Teléfono: 920 35 22 28

Fax: 920 35 33 49

www.carnedeavila.org

consejoregulador@carnedeavila.org

Fecha de creación: 1988

Legislación

- Orden de 4 de diciembre de 1990, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación Específica «Carne de Avileño» y su Consejo Regulador.
- Orden de 10 de noviembre de 1993, por la que se modifica la Orden de 4 de diciembre de 1990 por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación Específica «Carne de Ávila».

IGP Carne de Morucha de Salamanca (Carne fresca)

Zona de producción: Se extiende a toda la provincia de Salamanca

Número de explotaciones: 144

Tipos de animales: Ternera, añojo y novillos

Razas: Bovina Morucha



El ganado apto para suministrar la carne protegida por esta Indicación Geográfica Protegida es únicamente el de raza bovina Morucha, que se ajustará a las técnicas y usos de aprovechamiento de recursos naturales en régimen extensivo.

En la alimentación suplementaria de las reses destinadas al sacrificio se utilizarán, exclusivamente, piensos autorizados por el Consejo Regulador.

Considerando la edad y la alimentación a la que los animales han sido sometidos, se distinguen los siguientes tipos:

- **Ternera:** Animal que se destina al sacrificio con una edad máxima de catorce meses. Su alimentación será fundamentalmente de leche materna, admitiéndose la suplementación con recursos alimenticios autorizados por el Consejo Regulador y de acuerdo con las normas que él establezca.
- **Añojo:** Animal destetado con una edad mínima de cinco meses, que se destina al sacrificio con una edad comprendida entre los 14 y los 24 meses, siendo alimentado con recursos autorizados por el Consejo Regulador y de acuerdo con las normas que él establezca.
- **Novillo:** Animal que se destina al sacrificio con una edad comprendida entre los 24 y 36 meses, alimentado con recursos autorizados por el Consejo Regulador y de acuerdo con las normas que él establezca.

Las características de la carne después del sacrificio y faenado son:

- **Ternera:** Carne de consistencia firme, ligeramente húmeda y textura fina, color entre rosa brillante a rojo claro.
- **Añojo:** Carne de color rojo púrpura, brillante, con grasa de color blanco, consistencia firme al tacto, ligeramente húmeda y textura fina.
- **Novillo:** Carne de color rojo cereza, con grasa de color crema, consistencia firme al tacto, ligeramente húmeda, textura fina y moderado nivel de grasa intramuscular.

La raza Morucha es una raza pura, en cuya formación no ha intervenido ningún otro grupo étnico. Se trata de una raza morena, de tamaño variable, cuello corto y papada recogida, de gran armonía corporal y viveza de movimientos, su tórax es profundo; de pecho ancho y espalda amplia y musculosa.

Siempre se ha explotado en régimen extensivo, actualmente su asentamiento coincide con la zona de implantación del bosque mediterráneo, con arboledas de encinas y alcornoques, formando el ecosistema de la dehesa.

Las reses Moruchas llevan a cabo con la máxima eficacia el aprovechamiento de los recursos naturales proporcionados por la dehesa, alimentándose de la hierba o pasto, rastros y aprovechamiento de espigaderas

Delimitación geográfica

La zona de producción y elaboración está constituida por la provincia de Salamanca

Los elementos que prueban que el producto es originario de la zona son los procedimientos de control y certificación establecidos, que controlarán que:

- La carne procede exclusivamente de la raza Morucha.
- Las reses de raza Morucha declaradas por una ganadería inscrita, estarán identificadas con el crotal metálico expedido por el Consejo Regulador, en el que figurará el logotipo de la Indicación Geográfica Protegida y la numeración oportuna para su identificación, establecidos por la legislación vigente.
- Los crotales deberán ser colocados en una de las orejas de los animales, dentro de los tres primeros meses de vida, cuando los terneros estén todavía con la madre. En caso de pérdida del crotal se deberá comunicar esta circunstancia al Consejo Regulador para que éste, previa comprobación, expida otro en sustitución del extraviado; el Consejo Regulador expedirá un documento específico para tal fin.
- El sacrificio y faenado estará controlado por el Consejo Regulador.
- En las canales cuyas piezas van a ser protegidas por la Indicación Geográfica Protegida, el Consejo Regulador efectuará un marcaje que se realizará en la parte externa de las dos medias canales y consistirá en un sello corrido en el que se incluirá en el logotipo de la Indicación Geográfica Protegida, la frase «Carne de Morucha de Salamanca» y clase de la canal. El sello incluirá el número asignado por el Consejo Regulador a cada matadero y el número de orden de cada canal dentro del matadero.
- El matadero sólo podrá expedir las canales, medias canales o sus cuartos a las salas de despiece y expedición inscritas, y a los establecimientos minoristas.
- El Consejo Regulador garantizará y vigilará la identificación y procedencia de las piezas.
- Las piezas de carne protegidas se expedirán por las salas de despiece y expedición en envases protegidos y precintados. Estos envases irán provistos de una etiqueta o contraetiqueta numerada y expedida por el Consejo Regulador.
- Finalizados todos los controles citados anteriormente, el producto sale al mercado con la garantía de su origen, materializada en la etiqueta o contraetiqueta numerada del Consejo Regulador.

Método de obtención del producto

La carne destinada al consumo procede de ganaderías inscritas y con las condiciones que se indican en el apartado de descripción del producto. Los mataderos, salas de despiece y expedición deben reunir las condiciones técnico sanitarias vigentes.

El sacrificio y faenado de sus canales no podrá ser simultáneo al de otros animales no inscritos. En todo momento se deberá relacionar la canal con el animal del que procede, estando controlado por el Consejo Regulador.

El corte de la cabeza se hará a nivel de la articulación occipito-atloidea, después del sacrificio se realizará el oreo y a continuación se procede a la conservación de las canales.

El almacenamiento de las canales protegidas se realizará de forma que no induzca a confusión con otras canales no protegidas.

El marcaje se hará, en aquellas canales que el Comité de Calificación considere como aptas para ser protegidas por la Indicación Geográfica Protegida, por los veedores del Consejo Regulador en el propio matadero.

El reparto y distribución de las piezas de la Indicación Geográfica Protegida «Carne de Morucha de Salamanca», maduración y venta cumplirá con la normativa vigente.

Etiquetado

Las etiquetas comerciales propias de cada firma inscrita, deben ser aprobadas por el Consejo Regulador.

En todas las canales cuyas piezas vayan a ser protegidas por la Indicación Geográfica Protegida, el Consejo Regulador efectuará un marcaje que identifique y garantice su procedencia. El marcaje se realizará en la parte externa de las dos medias canales y consistirá:

- a) En un sello corrido que discurrirá desde el corte de separación de la cabeza, por la parte media de la pierna, hasta la sección de las extremidades. Este sello deberá incluir el logotipo de la Indicación Geográfica Protegida, la leyenda «Carne de Morucha de Salamanca» y la clase de canal según los tipos establecidos en el Reglamento.
- b) En un sello que se imprimirá de forma que los cuatro cuartos de la canal queden perfectamente identificados después de su separación. Este sello deberá incluir el número asignado por el Consejo Regulador dentro del matadero. El Consejo Regulador establecerá la forma y tamaño del sello y las normas para su impresión en la pieza.

Las carnes que se expidan al mercado envasadas irán provistas de etiquetas o contraetiquetas numeradas y expedidas por el Consejo Regulador

Vínculo con el medio

Histórico

Dentro del conjunto de las razas bovinas españolas, constituye la Morucha una entidad étnica ambiental de singular importancia, en la provincia de Salamanca.

Es una raza de inmejorables condiciones morfofuncionales para el aprovechamiento de las dehesas de Salamanca.

Natural

Orografía.

El paisaje de la zona es muy diverso y de grandes contrastes, debido a la gran extensión de la correspondiente zona de producción y a la diversidad de comarcas de la provincia.

Suelos.

Los suelos de las zonas donde se asientan la mayor parte de las dehesas de encinar, se han formado sobre materiales silíceos, destacando principalmente rocas graníticas y grandes extensiones de pizarras y areniscas. Son suelos poco profundos y pedregosos, obteniéndose mejores producciones con bajas pluviometrías, ya que las precipitaciones encharcan el suelo, estropeando las cosechas.

Clima.

El clima es continental, de inviernos largos y fríos, con un período de heladas amplio: los veranos son secos, calurosos y con fuertes oscilaciones térmicas. En cuanto al régimen pluviométrico, las lluvias se presentan estacionalmente, coincidiendo con el otoño e invierno, siendo la zona Este muy seca.

Estas condiciones de humedad y temperatura son excelentes para la producción de canales de Morucha.

Hidrografía. Los principales ríos de la provincia (zona de producción) son el Tormes y sus afluentes.

Flora. La dehesa forma una comunidad rica en especies vegetales, con encinas de hojas perennes y coriáceas y un sotobosque de arbustos y lianas.

Las especies más destacadas son *Agrostis medicago*, *Hispia*, *Bromas* y *Asphodelus albus*.

Consejo Regulador IGP Carne de Morucha de Salamanca

C/ Santa Clara, 20.

37001 Salamanca

www.carnedemoruchadesalamanca.org

crigp@carnedemoruchadesalamanca.org

Fecha de creación: 1995

Legislación

- Orden de 23 de diciembre de 1992 por la que se reconoce con carácter provisional la Denominación Específica «Carne de Morucha de Salamanca».
- Orden de 22 de junio de 1995, por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación Específica «Carne de Morucha de Salamanca» y de su Consejo Regulador.



IGP Cecina de León (Carnes curadas y/o transformadas)

La Cecina de León es un producto cárnico salado y curado, elaborado a partir de las cuatro masas musculares que forman los cuartos traseros del ganado vacuno mayor denominadas tapa, contra, babilla y cadera.

Tapa: Masa carnosa, de forma cónica, aunque es plana medio lateralmente. Está formada por los músculos mediales del muslo, concretamente el músculo sartorio, pectíneo, grácilis, aductor, semimembranoso, cuadrado del muslo y porción extra pélvica del músculo obturador externo.



Contra: Está formada por la contra propiamente dicha y el redondo, que adopta una forma de prisma triangular algo cilíndrico. El redondo está formado exclusivamente por el músculo semitendinoso, y la contra por el músculo glúteo-bíceps.

Babilla: Pieza de forma ovoidal, integrada por los componentes del músculo cuadrado del muslo (músculo recto del muslo y vaso lateral, intermedio y medial).

Cadera: De forma triangular, comprende el músculo glúteo medio, accesorio y profundo, así como los músculos gemelos de la cadera.

Las características de la «Cecina de León» son:

Aspecto exterior típico: La cecina tendrá un color tostado, pardo, ligeramente oscuro, propio del proceso de elaboración.

Coloración y aspecto al corte: Al corte, la cecina tendrá tonalidades desde color cereza a granate, acentuándose éste en los bordes al final del proceso madurativo y presentará un ligero veteado de grasa, que le proporciona su jugosidad característica.

Peso: El peso mínimo de cada uno de los diferentes tipos de piezas será el siguiente:

- Tapa: 4 kg.
- Contra: 5 kg.
- Babilla: 3,5 kg.
- Cadera: 3 kg.

Sabor y aroma: Carne de sabor característico, poco salada, de consistencia poco fibrosa. El efecto que resulta del ahumado aporta en el proceso de maduración un aroma característico, apoyando el conjunto de sabores.

Forma de presentación de las piezas: Las piezas presentarán enteras, envueltas o enfundadas, presentadas en porciones o en lonchas envasadas al vacío, o en otros sistemas que apruebe el Consejo Regulador.

Delimitación geográfica

La zona geográfica de elaboración de la «Cecina de León» comprende única y exclusivamente la Provincia de León.

Los elementos que prueban que el producto es originario de la zona son las propias características del producto y los procedimientos establecidos para el control y certificación.

Características del producto

Las cecinas presentan unas características, mencionadas en el apartado correspondiente a la descripción del producto y que la relacionan con su medio natural y su elaboración.

Procedimientos de Control y Certificación, que controlarán que:

- Las industrias elaboradoras estén ubicadas en la provincia de León, inscritas en el Registro del Consejo Regulador y reúnan las condiciones Técnico-sanitarias exigidas en la legislación vigente y en el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida «Cecina de León», entre ellas la obligatoriedad de marcar en sangre la totalidad de las cecinas que producen.
- Las piezas utilizadas en la elaboración de las cecinas amparadas proceden de ganado vacuno mayor, preferentemente de razas autóctonas de Castilla y León.
- El proceso de elaboración sigue las directrices del Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida «Cecina de León».
- El producto final se somete a los análisis correspondientes para poder garantizar su calidad.
- Finalizados todos los controles citados anteriormente y calificada la cecina, sale al mercado con la garantía del Consejo Regulador, materializada en los precintos numerados del propio Consejo.

Métodos de obtención del producto

La elaboración consiste en el proceso completo de transformación de las piezas.

Una vez seleccionadas las mismas, que sólo podrán proceder de establecimientos cárnicos autorizados (mataderos y salas de despiece), que tengan en vigor sus correspondientes registros, se procede a la curación, que consta de seis operaciones: Perfilado, salado, lavado, asentamiento, ahumado y secado.

- El perfilado permite ajustar la forma de las piezas.
- El salado tiene por finalidad la incorporación de la sal común a la masa muscular, favoreciendo la deshidratación de las piezas y su perfecta conservación, además de contribuir al desarrollo del color y aroma típicos de los productos curados. El tiempo de salazón tendrá una duración mínima de 0,3 días y máximo de 0,6 días por kg. de peso.
- El lavado tiene como finalidad el eliminar la sal adherida y se realiza con agua templada.
- El asentamiento tiene por finalidad eliminar el agua de constitución, hacer penetrar la sal de una manera homogénea y uniforme, producir la microflora característica y canalizar los procesos bioquímicos de hidrólisis enzimática que producirán el aroma y sabor característicos. Al eliminarse lenta y paulatinamente el agua superficial, las piezas adquieren una mayor consistencia. Esta fase tiene una duración comprendida entre los 30 y 45 días.
- El ahumado se podrá hacer utilizando leña de roble o encina. La duración de esta fase estará comprendida entre los 12 y 16 días.
- El secado se hará clasificando primeramente las piezas según peso y conformación. Esta fase se realiza en secaderos naturales provistos de ventanas con apertura regulable que permita controlar tanto la temperatura como la humedad mediante el sistema tradicional de «abrir y cerrar ventanas». En estos locales permanecerán hasta completar su maduración.
- Todo este proceso tendrá una duración mínima de siete meses controlados a partir de la fecha del salado.

Etiquetado

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma inscrita, deben ser aprobadas por el Consejo Regulador. El producto destinado al consumo irá provisto de precintos numerados y expedidos por el Consejo Regulador, figurando en ellos de forma destacada el nombre de la Indicación Geográfica Protegida y la clase a que pertenece, en función del tipo de pieza de que se trate: Tapa, babilla, contra o cadera. Estos precintos serán colocados en la industria inscrita y de forma que no permita una nueva utilización de los mismos.

Vínculos con el medio

Histórico

A continuación se relatan algunos trazos de historia acerca de la cecina:

En el capítulo 55 del Tratado Agrícola, Lucio Junio Moderato Columela (s. IV a. C.) ya recoge la cecina en sus páginas.

En el «*Tratado de Agricultura General*» de Gabriel Alonso de Herrera, la cecina y la salazón de carnes ocupa un lugar destacado, y en su capítulo XL, indica la posibilidad de cecinar más tipos de carnes, incluyendo la cecina de vacuno.

Natural

Orografía Como el área que abarca la Indicación Geográfica Protegida es toda la provincia de León, existe una diversidad de paisajes, pasando desde la montaña, el valle y la meseta. Las características de su orografía no sólo condicionan su agricultura y ganadería, sino que la alimentación se ciñe a los condicionantes climáticos, permitiendo éstos la elaboración de carnes secas y curadas al viento, especialmente en la mitad norte donde la altitud es superior a 800 m.

Clima La altitud media de la provincia de León, por su situación geográfica en el extremo de la Meseta Norte, con la cadena montañosa de León y las estribaciones de la Cordillera Cantábrica, está en torno a los 700 m. ofreciendo un clima extremo, de inviernos muy fríos y secos, y veranos calurosos, con un largo período de heladas, apto para la elaboración artesanal de cecina.

El régimen pluviométrico presenta máximas de precipitaciones en la estación fría y mínimas coincidiendo con las máximas termométricas.

Consejo Regulador IGP Cecina de León

C/ PP. Redentoristas, 26

24700 Astorga (León)

Tel. (987) 61 52 75

Fax: (987) 61 75 87

www.cecinaledon.org

consejo@cecinaledon.org.

Fecha de creación: 1994

Legislación

- Orden de 17 de enero de 1994, de la Consejería de Agricultura y Ganadería, por la que se aprueba el reglamento de la Denominación Específica «Cecina de León».
- Orden AYG/1290/2004, de 29 de julio, por la que se modifica el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida «Cecina de León ».

OVINO

El **sector ovino**, al igual que el **caprino**, es un segmento de nuestra ganadería de enorme importancia y repercusión en gran parte de nuestro territorio. Supone una producción claramente mediterránea, que inicialmente tenía un gran potencial frente a los mercados de los otros países vecinos. En la actualidad las explotaciones adolecen, de modo generalizado, de una falta de estructuras, canales de comercialización y relevo generacional.

No podemos olvidar el enorme papel favorable al **medio ambiente** y a la fijación de la población del medio rural que realiza esta ganadería. España ha desarrollado un ambicioso Plan de Desarrollo Rural y el sector ovino y también el caprino debe ser oportunamente reconocido e impulsado con estos fondos del segundo pilar.

Los últimos datos registran un **censo** total de ovino de 22.452.000 cabezas, con una reducción del 1,3% respecto al año anterior, que eran de 22.909.000 cabezas. Desde la incorporación a la Unión Europea, el censo ha permanecido prácticamente estable desde 1992 hasta el año 2000, con la excepción de los años 1995 y 1996 en los cuales descendió ligeramente. A partir de la Reforma de la PAC de 2000 viene experimentando reducciones anuales, aunque de momento de poco volumen y menores que en otros principales productores de la Unión Europea. Por **Comunidades Autónomas**, los mayores censos ovinos se concentran en Extremadura, Castilla y León, Castilla-La Mancha, Andalucía y Aragón, representando en conjunto el 80,9% del total. En relación al censo de la UE-25, el conjunto de efectivos de ovino en España alcanza el 25,6% del total y es superado únicamente por Reino Unido, con el 27,2%, destacando el hecho de que ambos Estados miembros cuentan con más de la mitad de la cabaña comunitaria con sistemas productivos de diferente orientación.

Cabe destacar el esfuerzo de ganaderos y asociaciones por la **mejora genética** de nuestras razas autóctonas, en especial en ovino de **carne**, subsector donde se comprueba una primacía casi absoluta de las razas tradicionales. Existen 50 razas inscritas en el catálogo oficial, de las cuales 42 son autóctonas y 32 están en peligro de extinción.

En el sector ovino, el mayor número de **explotaciones** se orientan hacia la producción de carne. Las ovejas de aptitud cárnica se explotan en granjas cuyo tamaño medio se sitúa en torno a las 350 cabezas, con marcada tendencia al alza (concentración de explotaciones).

El **consumo** de ovino y de caprino muestra diferentes hábitos, según las zonas geográficas. Así los **lechazos** constituyen la demanda principal en la zona centro y Meseta Norte mientras que el arco mediterráneo oriental absorbe la oferta de carne de **canales de recentales**, procedentes principalmente de animales en torno a los 3 meses de edad. A su vez, con el paso del tiempo se observa una disminución del consumo de determinadas especialidades tradicionales a base de carne de corderos pascuales, (animales en torno a los 4 meses de edad).



La demanda específica de ovino para **sacrificio ritual** es una salida más para las canales de animales pasados de peso comercial óptimo y ha creado una corriente exportadora al Sur de Francia y hacia el mediterráneo oriental.

En lo relativo a los datos de consumo en hogares, éste se ha reducido ligeramente. El consumo medio aparente se situaba en 5,77 kg per capita frente a los 5,44 kg per capita actuales.

En cuanto a las **marcas de calidad**, en nuestro país hay constituidas, hasta el momento, cuatro Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP): Ternasco de Aragón, Lechazo de Castilla- León, Cordero Manchego y Cordero de Navarra, que suponen una garantía adicional al consumidor sobre la calidad de la carne a través de las buenas prácticas de alimentación y manejo.

Estas **IGP** están activamente comprometidas con el aumento de la calidad del producto final y, aunque con una desigual implantación, destacan los esfuerzos de algunas de ellas para mejorar la cuota de penetración en el mercado minorista mediante la comercialización de despieces utilizando modernas técnicas de envasado y distribución.

Comercio exterior: Destaca la importancia de los intercambios en tráfico intracomunitario, respecto a los movimientos con terceros países, especialmente en lo que se refiere al comercio de animales vivos, donde el volumen alcanzado es testimonial, respecto a los países terceros. Los intercambios presentan saldos favorables a la exportación tanto en carne refrigerada como, de una manera muy especial, en animales vivos, presentando únicamente saldo negativo respecto a los intercambios de las carnes congeladas.

En lo que respecta a las **carnes**, las entradas han disminuido, en cambio, un 4% situándose en 3436 toneladas, procedentes en su mayor parte de Francia, Países Bajos e Italia; nuestros envíos también han disminuido en un 5 % respecto a otros años, situándose en 18.755 t, que han salido principalmente hacia Francia, R. Unido y Portugal.

En lo que concierne al comercio con **terceros países**, lo más destacable es, relativo al comercio de animales vivos el notable incremento de importaciones que han aumentado en un 507% pasando de 1.424 cabezas a un total de 8.683 procedentes, en un número significativo, de Rumanía. Nuestras exportaciones también han aumentado considerablemente, suponiendo un aumento en un 312% pasando de 1.547 cabezas en a 6.003, cuyos destinos principales han sido Líbano y Andorra.

Por lo que respecta al comercio de carne, las **importaciones** han aumentado en un 53%, ascendiendo a un total de 17.535 t, que proceden de Nueva Zelanda, Argentina y Chile mayoritariamente. Las **exportaciones** también han aumentado en un 34% situándose en 747 toneladas, muy repartidos en diversos destinos, entre ellos Andorra, Ghana, Albania, Bulgaria y Rumania, entre otros.

La **cría** del ovino de carne es un sistema adecuado tanto para ciertas zonas adeshadas y de monte bajo como para el aprovechamiento de recursos ligados a la producción cerealista tradicional, (barbechos y rastrojeras), particularmente en las regiones menos productivas.

Favorece el aprovechamiento de los **recursos naturales** y del hábitat autóctono en regiones desfavorecidas y de montaña con escasas alternativas económicas, y contribuye al mantenimiento de los pastos permanentes y de las buenas condiciones agroambientales como garantía, además, del cumplimiento de los requisitos de condicionalidad.

La aplicación del régimen de Pago Único, dentro de los mecanismos previstos en la Reforma Intermedia de la PAC, es un reto de consecuencias duraderas, en las que las explotaciones de ovino deben concentrar sus esfuerzos de modernización y mejora como condición ineludible para su viabilidad

- Mejora de la competitividad mediante concentración y especialización productiva: La concentración empresarial, con la introducción de criterios modernos de organización y gestión, la adecuada formación de los titulares de las explotaciones y la especialización de las producciones, a través de las prácticas de tipificación y de la producción orientada al mercado, son elementos necesarios para la modernización productiva
- Promoción del acceso a la actividad de jóvenes agricultores, garantizando el necesario recambio generacional que prevenga del riesgo de abandono
- Aplicación de Buenas Prácticas ganaderas que deben promover la transparencia y trazabilidad en la obtención y comercialización del producto mediante la adopción de las normas del denominado “paquete de higiene”, y velar a su vez por la aplicación de las normas sobre bienestar animal y el mantenimiento de las buenas condiciones agrarias y medioambientales de los suelos.
- Aplicación de medidas agroambientales: La cría y explotación de ganado ovino, por su presión selectiva sobre determinadas especies herbáceas, se ha considerado tradicionalmente como una práctica beneficiosa que contribuye activamente a la limpieza de malezas, a la prevención de incendios forestales y a la conservación de la vegetación de laderas, con importantes consecuencias medioambientales. Estas actividades pueden ser incentivadas además a través de las nuevas Directrices Estratégicas Comunitarias para el Desarrollo Rural.
- Fomento de las producciones tradicionales: Concesión de Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) para determinadas carnes y conservación y promoción de los recursos laneros.

La caída de **precios** que se está produciendo en los últimos años, tanto de la leche como de la carne que produce el sector ovino; la ausencia de relevo generacional dado el pesado trabajo que suponen las labores en la explotación, las restricciones en el pastoreo, la “ausencia” de apoyo de la Política Agraria Comunitaria a la producción lechera o las dificultades que está ofreciendo la regularización de muchas de estas granjas. Por todas estas circunstancias el sector mantiene un fuerte descontento que conduce en muchos casos al abandono de la actividad.

El Real Decreto 947/2005, de 29 de julio, establece las bases del sistema de identificación y registro de los animales de las especies ovina y caprina, que se aplica obligatoriamente en España a todos los animales nacidos a partir del 9 de julio de 2005.

FIGURAS DE CALIDAD EN OVINO

IGP Lechazo de Castilla y León (Carne fresca)

Zona de las explotaciones: Todas las comarcas cerealistas de Castilla y León

Número de explotaciones: 483

Animales marcados: 167.000

Empresas: 46

Razas: Churra, castellana y ojalada



Si hay un producto por el que es conocida la cocina de Castilla y León, éste es, sin duda alguna, por el asado, y más concretamente el lechazo.

Para preservar su calidad, en septiembre de 1997 fue creada la Indicación Geográfica Protegida, encargada de garantizar también la procedencia del producto, una carne que procede de corderos de las razas churra, castellana y ojalada, alimentados exclusivamente por leche materna.

Las exigencias de esta IGP hacen posible la degustación de una carne que se ha convertido en el buque insignia del llamado ‘turismo gastronómico’.

Para estar seguros de que estamos degustando un auténtico lechazo, deben contener en los cuatro cuartos la vitola con el logotipo del Consejo Regulador IGP ‘Lechazo de Castilla’, un distintivo resistente a la temperatura del horno y certificado de autenticidad.

Se entiende por lechazo a la cría de oveja que todavía mama, utilizándose este término indistintamente para referirse a machos y hembras, tratándose de un localismo que se utiliza en el ámbito geográfico de la cuenca del Duero.

El ganado apto para la producción de «Lechazo de Castilla y León» procederá de las razas Churra, Castellana y Ojalada, admitiéndose únicamente los cruces entre las mismas.

El «Lechazo de Castilla y León» deberá reunir los siguientes requisitos:

- Corderos sin distinción de sexo.
- Peso vivo al sacrificio en matadero: de 9 Kg a 12 Kg.
- Edad de sacrificio: hasta 35 días.
- Serán amparadas por la Indicación Geográfica Protegida «Lechazo de Castilla y León» las canales de las categorías Extra y Primera que se contemplan en la norma de calidad vigente y que cumplan las características siguientes:
- Peso canal:
 - a) Si se presentan sin cabeza ni asadura y con epiplón: de 4,5 Kg a 7 Kg.
 - b) Si se presentan con cabeza, asadura y epiplón: de 5,5 Kg a 8 Kg.

- Características de la grasa:
- Grasa externa de color blanco céreo. El epiplón cubrirá la canal. Los riñones aparecerán cubiertos en más de la mitad de su superficie por grasa.
- Conformación:
- Perfil rectilíneo con tendencia subconvexa. Proporciones armónicas. Contornos ligeramente redondeados.
- Color de la carne:
- Blanco nacarado o rosa pálido.
- Características de la carne:
- Carne muy tierna, de escasa infiltración de grasa intramuscular, gran jugosidad, textura muy suave.

Delimitación geográfica

La zona de producción de carne abarca las comarcas cerealistas de Castilla y León, que coinciden con la distribución natural de las razas Churra, Castellana y Ojalada y son:

Ávila

- Comarca de Arévalo-Madrigal: todos los municipios.
- Comarca de Ávila: Blascomillán, Brados, Bularros, Grandes y San Martín, Herreros de Suso, Mancera de Arriba, Muñogrande, El Parral, San García de Ingelmos, Sigeres, Villafior y Vita.

Burgos

- Comarca de Merindades: Berberana, Junta de Villalba de Losa, Jurisdicción de San Zadornil, Medina de Pomar, Merindad de Cuesta-Urría, Partido de la Sierra de Tobalina, Trespaderne y Valle de Tobalina.
- Comarca de Bureba-Ebro: Abajas, Agruas Cándidas, Aguilar de Bureba, Alcocero de Mola, Arraya de Oca, Buñuelos de Bureba, Los Barrios de Bureba, Bascuñana, Belorado, Berzosa de Bureba, Briviesca, Busto de Bureba, Carcedo de Bureba, Cantabrana, Carrias, Cascajares de Bureba, Castildelgado, Castil de Peones, Cerezo de Río Tirón, Cerratón de Juarros, Cillaperlata, Cubo de Bureba, Espinosa del Camino, Fresneña, Fresno de Río Tirón, Frías, Fuentebureba, Galbarros, Grisaleña, Ibrillos, Llano de Bureba, Miraveche, Monasterio de Rodilla, Navas de Bureba, Oña, Padrones de Bureba, Piernigas, Poza de la Sal, Pradanos de Bureba, Quintanabureba, Quintanaélez, Quintanavides, Quintanilla-San García, Redecilla del Camino, Redecilla del Campo, Reinoso, Rojas, Roblacedo de Abajo, Rucandio, Salas de Bureba, Salinillas de Bureba, Santa María del Invierno, Santa María Ribarredonda, Santa Olalla de Bureba, Tosantos, Vallarta de Bureba, Valle de Oca, La Vid de Bureba, Vileña, Villoria de Rioja, Villaescusa la Sombría, Villambistia, Villanueva de Teba y Zuñeda.
- Comarca de Demanda: todos los municipios.
- Comarca de La Ribera: todos los municipios.

- Comarca de Arlanza: todos los municipios.
- Comarca de Pisuegra: todos los municipios.
- Comarca de Páramos: todos los municipios.
- Comarca de Arlanzón: todos los municipios.
- Comarca de La Cabrera: Castrocontrigo.
- Comarca de Tierras de León: todos los municipios.
- Comarca de La Bañeza: todos los municipios.
- Comarca de El Páramo: todos los municipios.
- Comarca de Esla-Campos: todos los municipios.
- Comarca de Sahagun: todos los municipios.

Palencia

- Comarca de Cerrato: todos los municipios.
- Comarca de Campos: todos los municipios.
- Comarca de Saldaña-Valdavía: todos los municipios.
- Comarca de Boedo-Ojeda: todos los municipios.

Salamanca

- Comarca de Vitigudino: todos los municipios.
- Comarca de Ledesma: todos los municipios.
- Comarca de Salamanca: todos los municipios.
- Comarca de Peñaranda de Bracamonte: todos los municipios.
- Comarca de Fuente de San Esteban: Morille, Vecinos, Las Veguillas y San Pedro de Rozados.
- Comarca de Alba de Tormes: Alba de Tormes, Aldeaseca de Alba, Anaya de Alba, Beleña, Buenavista, Calvarrasa de Arriba, Coca de Alba, Chagarcía-Medianero, Ejeme, Encinas de Arriba, Fresno-Alhándiga, Gajates, Galindustre, Galisancho, Garcihernández, Horcajo-Medianero, Larrodrigo, Martinamor, Monterrubio de la Sierra, Navales, Pedraza de Alba, Pedrosillo de Alba, Pelayos, Peñarandilla, Sieteglesias de Tormes, Terradillos, Valdecarros y Valdemierque.

Segovia

- Comarca de Cuéllar: todos los municipios.
- Comarca de Sepúlveda: todos los municipios.
- Comarca de Segovia: Arahuetes, Arevalillo de Cega, Caballar, Castroserna de Abajo, Cubillo, La Matilla, Orejana, Pedraza, Puebla de Pedraza, Rebollo, Santiuste de Pedraza, Valdevacas y Guijar, Valleruela de Pedraza y Valleruela de Sepúlveda.

Soria

- Comarca de Pinares: Abejar, Cabrejas del Pinar, Casarejos, Cubilla, Herrera de Soria, Muriel de la Fuente, Muriel Viejo, Navaleno, San Leonardo de Yagüe, Talveila y Vadillo.
- Comarca de Burgo de Osma: todos los municipios.
- Comarca de Soria: Bayubas de Abajo, Bayubas de Arriba, Gormaz, Quintanas de Gormaz, Tajueco y Valdenebro.
- Comarca de Almazán: Arenillas, Barcones, Berlanga de Duero, Caltojar, Rello y La Riba de Escalote.
- Comarca de Arcos de Jalón: Alpanseque, Baraona y Villasayas.

Valladolid

Toda la provincia.

Zamora

- Comarca de Benavente y Los Valles: todos los municipios.
- Comarca de Aliste: todos los municipios.
- Comarca de Campos-Pan: todos los municipios.
- Comarca de Sayago: todos los municipios.
- Comarca de Duero Bajo: todos los municipios.

Por su parte, la zona de sacrificio y faenado de canales, abarca toda la comunidad de Castilla y León.

Los elementos que prueban que el producto es originario de la zona son las propias características del producto y los procedimientos establecidos para el control y certificación.

Características del producto

- Color de la carne: blanco nacarado o rosa pálido.
- Características de la carne: carne muy tierna, de escasa infiltración, grasa intramuscular, gran jugosidad y textura muy suave.

Procedimientos de Control y Certificación, que controlarán que:

- Las explotaciones ovinas están enclavadas en la zona de producción indicada y que los lechazos amparados nacen y se crían en dichas explotaciones.
- Los lechazos se identifican al nacer con un crotal en la oreja izquierda mediante la combinación de dos letras mayúsculas (siglas identificativas de la ganadería), seguidas del número de orden y fecha de nacimiento, de acuerdo con el parte de nacimientos.

- El Consejo Regulador, a través del Comité de Calificación de Canales, determinará la aptitud de las canales amparables por la Indicación Geográfica Protegida, colocando un soporte físico identificativo del Lechazo de Castilla y León que permita identificar el producto protegido.
- Todas las canales que se expidan para el consumo, deberán ir provistas del soporte físico que contendrá en todo caso el logotipo del Consejo Regulador, fecha de la matanza y número de identificación, no pudiendo ser comercializadas como tales sin este requisito.
- Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los lechazos para el consumo, irán provistos de precintos de garantía numerados, expedidos por el Consejo Regulador, que deberán ser colocados en las propias industrias y de acuerdo con las normas que determina el Consejo Regulador, y siempre en forma que no permita una segunda utilización.
- En todo caso deberá existir correspondencia entre los soportes físicos, etiquetas y elementos de control del Consejo Regulador
- Las canales amparadas por la Indicación Geográfica Protegida únicamente deberán expedirse por las industrias inscritas por el Consejo Regulador en forma que no perjudiquen su calidad o den lugar a desprestigio de la Indicación Geográfica Protegida.

Métodos de obtención del producto

Los lechazos procederán únicamente de animales de las razas indicadas y sus cruces, y se alimentarán exclusivamente de leche materna.

El Consejo Regulador podrá dictar normas de obligado cumplimiento sobre las prácticas de explotación y manejo del ganado y sobre calidad de los piensos utilizados en la alimentación de las madres. En ningún caso podrán recibir las madres promotores de crecimiento ni finalizadores.

El transporte del ganado al matadero se realizará en vehículos debidamente autorizados, de forma que el animal no sufra alteración o molestia que pueda afectar a su estado o integridad física.

Se evitará coger a los animales por la piel, dar golpes o el amontonamiento en el transporte. El transporte se realizará por la mañana, preferiblemente de madrugada, evitando recorridos largos.

Si en una misma zona de recogida existiesen ovinos acogidos y no acogidos a este Reglamento deberán ser transportados en jaulas separadas en el vehículo y reposar en zonas separadas. El tiempo de reposo será el mínimo imprescindible y, en cualquier caso, de acuerdo con los servicios técnicos.

Todos los animales acogidos serán sacrificados el mismo día de entrada en el matadero y siempre antes de 10 horas desde la entrada y de manera separada del resto.

El sacrificio y/o manipulado deberá realizarse en industrias inscritas en los correspondientes registros y autorizadas conforme a las disposiciones vigentes para el mercado nacional y comunitario.

El corte de la cabeza se hará a nivel de la articulación occipito-atloidea.

El oreo de las canales se realizará en cámara a 4 °C hasta el día siguiente al del sacrificio.

A partir de entonces las canales deberán conservarse en cámaras de refrigeración a 1° C y por un período máximo de cinco días.

El período de comercialización no deberá superar los ocho días desde el sacrificio.

Etiquetado

Todas las canales de Lechazo de Castilla y León que se expidan al consumo, deberán ir provistas de un soporte físico que contendrá, en todo caso, el logotipo del Consejo Regulador, fecha de matanzas y número de identificación, no pudiendo ser comercializado como tales sin este requisito.

Cualquiera que sea el tipo de envases en que se expidan los lechazos para el consumo, irán provistos de soportes físicos de garantía numerados, expedidos por el Consejo Regulador, colocados de forma que no permita una segunda utilización.

Las etiquetas con las que se comercialice el Lechazo de Castilla y León, deberán ser aprobados previamente por el Consejo Regulador.

Vínculos con el medio geográfico

Histórico

La historia de las razas Churra, Castellana y Ojalada es rica en acontecimientos y si bien durante muchos años quedó oscurecida por la preponderancia de la raza Merina, siempre tuvo un alto significado económico en las explotaciones agrícolas de Castilla La Vieja, donde existía una gran simbiosis entre este ganado y la agricultura; aquél servía como base de fertilización del terreno y a cambio recibía el aprovechamiento de los subproductos agrícolas de la explotación.

Durante el siglo XVI se produce la etapa de máximo esplendor de la industria lanera y textil de la región; siendo a finales de este siglo XVI cuando el centro económico se desplaza a Sevilla y comienza el ocaso económico en la Meseta. Coincidiendo con este ocaso de la industria textil se asocia el principio del fin de la hegemonía del ganado ovino merino, de orientación lanar, y de la preponderancia de la ganadería sobre la agricultura, donde la asociación del Honrado Concejo de la Mesta, representaba el poderío económico y un auténtico grupo de presión para la Corona de Castilla.

La evolución histórica posterior consistió en la decadencia de la ganadería, y sobre todo a partir de la abolición de la Mesta en 1837, y los procesos desamortizadores; y se produjo la cerealización de la región, que abandonó su especialización ganadera por la agricultura.

Así desde el siglo XIX la ganadería de ovino coexiste con la agricultura cerealista, en una relación de igualdad, sin preponderancia de ésta al ir desapareciendo paulatinamente la práctica de la trashumancia.

Natural

Orografía El relieve y su altitud se presenta como uno de los rasgos más sobresalientes de Castilla y León, y como un claro determinante de las condiciones ecológicas de la región; siendo el relieve el soporte vertebrador del medio físico. Del total de superficie de Castilla y León, 94.147 Km², el 66,5% de ésta se encuentra entre los 601 y 1.000 metros de altitud sobre el nivel del mar. Esta superficie, llana y elevada, se dispone en el centro e interior de la comunidad. Tal arquitectura y almacén topográfico han sido comparados con la imagen de un castillo amurallado y defendido por fosas; el patio de armas e interiores corresponderían a la llanura sedimentaria, con sus riberas, campiñas, tesos, o motas, las cuestas y páramos, siendo los muros almenados, torres y murallas las cordilleras circundantes (Cordillera Cantábrica, Ibérica, Central y montañas Galaico-leonesas) y los fosos, las zonas exteriores, correspondientes a las depresiones, fosas o profundas cortaduras fluviales, como las labradas por el Duero en el suroeste, en la que se ha fraguado la frontera con Portugal.

Resulta muy interesante comprobar que el ganado amparado se comporta sobre la geografía como una mancha de aceite que se extiende desde un centro, la provincia de Valladolid, hacia la periferia, sin dejar cortes, perdiendo intensidad a medida que avanza, hasta fijar un límite que coincide con las zonas de mayor altitud (Montañas).

Clima El clima de Castilla y León se caracteriza por registrar un riguroso y dilatado período invernal, durante el cual se producen abundantes y prolongadas nieblas, así como heladas tempranas y tardías.

Los veranos son cortos e irregulares, en los que se entremezclan los períodos tórridos y áridos con otros fríos; un bajo índice de precipitaciones en la mayor parte de las llanuras; acentuada diferencia entre la relativa uniformidad de las llanuras y los acusados contrastes climáticos de las montañas.

Flora: El relieve y el clima condicionan el desarrollo del sector agrario, tanto en lo que se refiere a limitaciones como a posibilidad de producción. Las variables térmicas limitan la elección a cultivos con escasa exigencia térmica (cereal, maíz, girasol, alfalfa de secano,...) y el déficit hídrico estival, por el descenso de las precipitaciones en estos meses, motiva una dependencia del regadío.

Por lo tanto, el cultivo de los cereales constituye, en muchas zonas, la única respuesta productiva que el agricultor puede tomar ante los obstáculos que le plantea la región. Y es por esta razón por lo que también existe el tópico para Castilla y León de ser una región con una producción agraria basada en el monocultivo cerealista.

Así, siempre se ha asociado la buena carne de ovino y su particular sabor y flavor a su alimentación y dieta basada en las rastrojeras y pastos naturales; por lo tanto aún siendo un producto ganadero siempre se ha considerado un producto natural de calidad porque éste venía asociado directamente, a través de su alimentación y dieta, con la tierra. Y este binomio ovino autóctono con las zonas cerealistas y de pastos de secano naturales es el esquema que une y vincula un producto final con las raíces de su geografía.

Sistemas de producción y elaboración

Producción De una forma general puede decirse que la producción de ovejas en Castilla y León se desarrolla, en la actualidad, en base a sistemas de producción extensivos y semi intensivos.

Por otro lado, respecto a las características productivas de las ovejas en condiciones adecuadas de alimentación, parecen adaptarse bien a los sistemas de explotación con un ritmo reproductivo continuo o de tres-seis parideras al año, siguiendo un manejo en lotes para obtener tres partos en dos años.

En estas condiciones, los moruecos permanecen todo el año con las ovejas o son introducidos en el rebaño cada dos-cuatro meses, con lo que las parideras se suceden continuamente (4 meses) a fin de conseguir mantener mensualmente los ingresos por ventas de leche y de corderos, así como también para intentar repartir a lo largo del año el número de ovejas en ordeño. En la práctica, sin embargo, los meses más frecuentes de parto corresponden al otoño e invierno, por lo que, unido a la disponibilidad de forrajes, la oferta de leche tiende a ser más elevada en primavera y principio de verano.

Nada más nacer se identifica la maternidad y se marca el cordero provisionalmente. Se corta el extremo libre del cordón umbilical una vez hecho un nudo ajustado al vientre y desinfectado.

La alimentación es la base sobre la que se asienta el crecimiento. Los lechazos consumen única y exclusivamente leche materna dándose a veces el caso de tener dos madres, los denominados «dos madres o pilones».

Consejo Regulador IGP Lechazo de Castilla y León

Plaza del Trigo, 10 - 2º

09400 Aranda de Duero (Burgos)

Tlf.: 947 546 290

Fax: 947 546 289

lechazo@ctv.es

Legislación

- Orden de 28 de mayo de 1997, de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, por la que se aprueba el Reglamento de la indicación Geográfica Protegida «Lechazo de Castilla y León» y de su Consejo Regulador.
- Orden de 5 de noviembre de 1997, por la que se ratifica el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida «Lechazo de Castilla y León» y de su Consejo Regulador.

CAPRINO

El **censo caprino**, el último año lo componían 2.956.729 cabezas, con un aumento del 1,7% respecto a 2005 (2.905.000 cabezas). Como podemos observar en los cuadros adjuntos, la evolución de la cabaña caprina ha sufrido oscilaciones significativas, a consecuencia, entre otros, de la inestabilidad de los precios de la leche de cabra, principal producción caprina. Las comunidades autónomas que cuentan

Con los mayores censos son, por este orden, Andalucía, Castilla-La Mancha, Canarias y Extremadura. Estas cuatro comunidades concentran en conjunto el 78,8% del censo nacional. España se sitúa también en el segundo lugar en el conjunto de la cabaña comunitaria, con el 24,1% del censo, a continuación de Grecia (41,8%), según datos de 2006.

Las **razas** de caprino han experimentado también una importante mejora en los últimos años gracias a los esfuerzos de asociaciones y de las propias Comunidades Autónomas, lo que ha permitido la fijación de poblaciones en declive y la recuperación de razas autóctonas que habían entrado en decadencia. Actualmente existen 22 razas inscritas en el catálogo oficial, de las cuales 21 son autóctonas; de ellas 17 se encuentran en peligro de extinción, siendo estas últimas las que requieren programas específicos de conservación. Al igual que en el ovino, el porcentaje de animales de razas inscritos en los libros genealógicos es todavía escaso.

Las **explotaciones** de caprino suelen ser de aptitud mixta, con predominio de la producción lechera, y su número se sitúa en torno a las 9.000.

La producción total comunitaria de carne de caprino muestra un ligero declive, de una producción de 75.100 toneladas, disminuyó a 73.400 toneladas y la producción estimada ha sido de 68.300 toneladas.

El área helénica (Grecia y Chipre) sigue siendo el primer **productor** y **consumidor** destacado (62,8% de la producción total comunitaria) seguido de España con el 17,1%. En el resto de países la producción es testimonial, excepto en el caso de Francia e Italia, que mantienen una demanda interna consolidada.

Para el consumo de caprino, la demanda es muy específica, por las características organolépticas propias de esta especie.

El **comercio exterior** del sector caprino sigue siendo poco significativo en todo caso para animales vivos, las **entradas** han aumentado notoriamente con un incremento del 23 %, aprox.; el grueso de este volumen procede de Francia, Italia y Portugal. Las **salidas** se han incrementado también, destacando las producidas hacia Francia, Grecia e Italia.

OTRAS FIGURAS DE CALIDAD DE PRODUCTOS CÁRNICOS:

Marcas de Garantía: Según el artículo 68 de la Ley de Marcas, una Marca de Garantía es aquel signo utilizado por una pluralidad de empresas bajo el control y utilización de su titular que certifica que los productos o servicios a los que se aplica cumplen unos requisitos comunes, en especial en lo que concierne a su calidad, componentes, origen geográfico, condiciones técnicas o modo de elaboración.

Va acompañada de un reglamento de uso en el que se indican los requisitos para pertenecer a dicha Marca, los sistemas y las responsabilidades.

Marcas de Garantía Carnes Frescas:

M. G. Carne de Cervera y Montaña Palentina (1998)

M. G. Ternera de Aliste (1999)

M. G. Lechazo Montañas del Teleno (1999)

M. G. Ternera Charra (2000)

M. G. Carne de Pinares - El Valle (Carpival) (2001)

M. G. Cochinillo de Segovia (2002)

Marcas de Garantía Carnes Curadas:

M. G. Chorizo Zamorano (2005)

M. G. Cecina Chivo de Vegacervera



OTROS SECTORES CÁRNICOS:

SECTOR AVÍCOLA

El sector avícola (pollos y huevos) tiene una importancia muy significativa tanto desde el punto de vista económico como social y alimentario, de forma que más de 50.000 familias en España dependen de actividades generadas o relacionadas con la avicultura, suponiendo entre ambos el 4,5% del gasto que realizan los españoles en alimentación y bebidas.

La carne de **pollo** es la principal fuente de proteínas cárnicas en la dieta de los hogares españoles representando un 34% del total de la carne consumida. Es también la más barata de las carnes frescas adquiridas por los hogares españoles.

En España, el 90% de la producción de carne de pollo se encuentra integrada, es decir, tanto las empresas de piensos como las incubadoras, las granjas de reproductoras y de producción de este tipo de carne pertenecen a una misma unidad empresarial.

La **producción** de carne de pollo se encuentra estancada en torno al millón de toneladas al año. En este sentido es importante señalar que España es un país que tradicionalmente importa carne de pollo, principalmente pollo congelado, representando aproximadamente el 84% de las importaciones de pollo. Dichas importaciones se destinan fundamentalmente a la fabricación de productos cárnicos y al consumo en la hostelería y restauración, así como en instituciones.

Son también significativas las exportaciones de producto congelado procedente de regulaciones interiores del propio sector y que, en general, tienen como destino terceros países, de forma que el balance actual negativo se ha estabilizado en torno a 16.000 Tm al año.

En cuanto a la estructura **industrial**, cabe señalar que hay un continuo proceso de concentración y/o reordenación del sector, de forma que las diez primeras empresas productoras comercializan el 38% del pollo que se consume. No obstante siguen coexistiendo 800 microempresas que comercializan por debajo de las 2.000 Tm/año.

Por otra parte se observa en el sector un proceso de innovación en relación a los productos elaborados frescos de pollo y, aunque la producción va en aumento, todavía es muy limitada su implantación en el mercado, situándose en torno a 27.000 Tm.

Igualmente es importante indicar que están proliferando múltiples marcas bajo la **denominación de marcas** certificadas, sin embargo su peso en el mercado es también escaso.

SECTOR CUNÍCOLA

La **cunicultura**, como actividad pecuaria, ha experimentado en los últimos años una importante evolución y ha alcanzado una considerable relevancia y un creciente interés.

La **carne de conejo** representa el quinto tipo de carne más consumido tras el porcino, aves, vacuno y ovino-caprino. España es uno de los principales productores mundiales de carne de conejo y, junto con Italia y Francia, forma parte del grupo líder de países a nivel continental. El balance exterior de este tipo de carne ha sido habitualmente favorable para el sector nacional.

Los principales flujos en la comercialización de este tipo de carnes muestran una clara demanda de determinadas **autonomías** donde la producción es escasa, como Andalucía, hacia a otras como Galicia donde la oferta es mayor. Así podemos encontrar casos como la Comunidad de Madrid, que se nutre fundamentalmente de la carne que recibe de otras autonomías como Castilla-La Mancha y Castilla y León. En el caso de Cataluña, donde el consumo es superior a la producción local, se importan canales de conejos de otras autonomías como Aragón, quien también exporta a la Comunidad Valenciana.

La **distribución de los censos** se realiza según el tipo de granja. En lo referido a las industriales, su censo representa el 46% del total de animales y el 44% del censo total de hembras reproductoras. El resto de animales estarían en las granjas de tipo familiar o en las que tienen como destino el autoabastecimiento. La mayoría de las **explotaciones** tiene entre 20 y 399 hembras reproductoras. Cataluña tiene una mayor infraestructura productiva, con aproximadamente el 30% de las jaulas para conejas reproductoras, seguida de Castilla-La Mancha (22,4%), Aragón (11,1%), la Comunidad Valenciana (7,7%) y Galicia (6,9%).



A lo largo del 2001 el sector **cunícola** en nuestro país atravesó un buen momento fundamentalmente debido a la desconfianza del consumidor ante las crisis alimentarias que sufrieron dicho año otras carnes como las de bovino y porcino. Esto provocó que hubiera un aumento en la demanda de esta carne, con un consiguiente empuje de precios y un aumento de la oferta, llegando a atender incluso mercados extranjeros. En opinión de la interprofesional, aún no se han llevado a cabo medidas efectivas para ayudar al sector a afrontar la crisis y por ello ha pedido otras como créditos blandos, ayudas al abandono voluntario de la actividad, creación de fondos de reposición, puesta en marcha de un plan para la ordenación de explotaciones e incluso la creación de una campaña de promoción de esta carne.

Además, se pretende buscar canales de **comercialización** que sean alternativos a los actuales que, según los datos ofrecidos por el MAPA, parecen agotados.

INDUSTRIA CÁRNICA

En la industria cárnica podemos distinguir tres tipos de **actividades** principales: el **sacrificio** de los animales en mataderos, el **despiece** y porcionado de las canales en salas de despiece y la **elaboración** de productos cárnicos en plantas de fabricación.

En España, parte de la actividad de despiece de canales se realiza en recintos anexos al matadero.

La necesidad de ampliar la vida útil de la carne ha permitido desarrollar diversos **métodos** como la cocción, el ahumado, la salazón o el desecado para la conservación de la carne. Actualmente ha dejado de ser un método cuyo objetivo único es la conservación para convertirse en una forma de diversificación de productos.

PROCESO PRODUCTIVO

De forma genérica se puede establecer un esquema de proceso productivo desde el nacimiento del animal hasta la comercialización del producto elaborado o transformado del siguiente tipo:

- **Cría de los animales.** Tendrá lugar en las explotaciones ganaderas, bien en extensivo o en intensivo. Para la producción de canales de buena calidad, además de un adecuado sistema de cría del animal, es fundamental un correcto transporte al matadero y una adecuada estancia en él.
- **Transporte,** estabulación y recepción de los animales **para sacrificio:** Los animales se trasladan en vehículos desde las explotaciones ganaderas a los mataderos, vehículos que deben ser limpiados y desinfectados en el mismo matadero antes de su salida en vacío de la instalación. Una vez que los animales son transportados desde las granjas al matadero, éstos deberán permanecer en los establos hasta su sacrificio, espera que no suele superar las 24h. Los animales deben tener siempre agua a su disposición durante su estancia en los corrales.

Las **condiciones sanitarias** y el régimen alimenticio con el que llegan los animales a los mataderos pueden tener importancia en algunos aspectos ambientales como la cantidad de estiércol excretado en las cuadras, el contenido gástrico por animal o el metano producido y eliminado a la atmósfera.

- **Sacrificio:** Se pueden diferenciar varias fases a la llegada al matadero:
 - Los animales se descargan desde los camiones de **transporte** en los corrales del matadero, donde permanecen hasta su entrada en la sala de sacrificio.
 - Antes de que los animales pasen a la sala de matanza, pueden recibir una **ducha** con agua fría pulverizada para limpiarlos parcialmente y favorecer el posterior desangrado. Esto no se realiza siempre ya que el lavado de los animales en el caso del vacuno y ovino provoca problemas higiénicos durante el sacrificio si no están completamente secos. Además, las pieles húmedas se deterioran más rápidamente que las secas y pueden provocar problemas higiénicos durante el faenado.

- Previamente a su sacrificio, los animales son **aturdidos** para evitar el sufrimiento del animal y para mejorar la calidad de la carne. Existen tres métodos principales de aturdimiento: mecánico, eléctrico y gaseado.
 - **Sacrificio** propiamente dicho: consiste generalmente en un degüello manual.
 - **Sangrado**: Tras el sacrificio se desangra al animal. En esta operación, parte de la sangre se puede recoger para su posterior venta como subproducto, de forma que la calidad higiénica con la que ha sido recogida determina en gran medida su valor y posibilidades de aprovechamiento posterior.
 - **Escaldado/desollado/ flajelado/ chamuscado**: En función del tipo de animal: en el caso de porcino, que tienen como objetivo la eliminación de las cerdas de la piel del animal. En el caso del vacuno y ovino, se elimina la piel del animal con lo que estas etapas se sustituyen por un desollado del animal.
- **Faenado**: Se procede a la retirada de las vísceras, lavado y la preparación de la canal.
 - **Oreo**: de las piezas de carne.
 - **Despiece**: En la sala de despiece se prepara en función de las necesidades. Las medias canales procedentes del matadero son deshuesadas y divididas en partes más pequeñas, siendo el grado de división al que se llega en cada establecimiento variable. Estas piezas se pueden preservar mediante refrigeración y/o congelación.
 - **Para la expedición**:
 - Refrigeración/ congelación de las piezas
 - Envasado/ embalado
 - Paletizado y almacenamiento

La **higiene** debe mantenerse durante todas las etapas del proceso productivo ya que tiene una influencia directa sobre la calidad y salubridad de los alimentos que se elaboran. Por ello, la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones es una operación auxiliar de suma importancia que tiene gran influencia en el proceso productivo y que cuenta con una tecnología y metodología adaptada para el sector.

El **subsector de elaborados cárnicos** se puede clasificar en cuatro grupos de actividad en función del proceso de elaboración que ha sido aplicado a los productos cárnicos acabados. Según este criterio se han descrito los procesos para:

- productos picados frescos o cocidos,
- productos adobados o cocidos a partir de piezas enteras,
- productos picados curados,
- productos curados a partir de piezas enteras.

A partir de aquí el gran número de productos que se pueden elaborar a raíz de la misma materia prima, y el gran número de operaciones específicas y parámetros de proceso que se requieren para conseguir cada tipo de producto requeriría un nuevo estudio en profundidad.

INDUSTRIA Y EMPLEO

El **sector cárnico** encabeza la lista nacional en cuanto a **producción** se refiere, pero Castilla y León debe el reconocimiento de sus productos, no solo a la calidad y variedad de los mismos, sino a su **factor humano** como pieza clave del desarrollo de esta potente industria. Esta industria es también la actividad más importante desde el punto de vista del **empleo**, en cambio es la fabricación de otros productos alimenticios la que aglutina un mayor número de empresas.

Se trata de un sector con **condiciones laborales** rigurosas, al igual que otros dentro de la agroalimentación. Los niveles salariales son relativamente bajos, en comparación con sectores similares y horarios de trabajo complicados. Esta característica implica una elevada movilidad profesional.

En Castilla y León, este sector está formado principalmente por **empresas** de pequeño tamaño, habiendo unas pocas de mediano o gran tamaño, como es el caso de Campofrío, más de 500 trabajadores, organización ubicada en la provincia de Burgos, que además cuenta con un gran número de empresas dentro del Grupo: 4 centros en Burgos, 1 en Ólvega (Soria) 280 personas. Otras zonas con empresas que superan los 250 trabajadores podemos encontrarlas en Salamanca, zona de Guijuelo fundamentalmente. La media suele rondar los 20 trabajadores por centro. Hay muchas empresas familiares. La ubicación suele ser el medio rural, sobre todo si la producción es tradicional.

En torno a los 15.000 trabajadores se pueden contabilizar en el sector de la Comunidad. En el conjunto de España, 87.000 trabajadores, aproximadamente, y Castilla y León es la segunda Comunidad Autónoma que más industria cárnica tiene, siguiendo a Cataluña. Es un sector muy importante en nuestra región.

En el conjunto del país se puede hablar de algo menos de 4.500 empresas del sector cárnico (elaboración) de las cuales, en Castilla y León hay unas 250 empresas.

ALGUNOS DATOS DE LA INDUSTRIA EN ESPAÑA

Número de mataderos(Mataderos homologados (578) + excepción permanente)	1.542
Número de almacenes frigoríficos	1.610
Número de salas de despiece	1.654
Número de industrias de elaboración	4.323
Número medio de empleados/empresa	11

Fuente: FIAB

Situación laboral

Se nota falta de interés por el **empleo** en el sector primario, especialmente en los mataderos y salas de despiece. Actividad poco agradable, sangre, olores, frío, etc. Por estos motivos está aumentando el número de **inmigrantes** que desempeñan estas tareas necesarias que los nacionales no quieren realizar, y las **mujeres** suelen ser más reticentes aún que los hombres para trabajos de peón especialmente. Como dato decir que hay 34 **nacionalidades** distintas solo en la provincia de Burgos, esto muestra la complejidad existente. Además cuando se les da estabilidad laboral, suelen permanecer en las empresas mientras que los nacionales siguen en búsqueda de otros empleos con mejores condiciones laborales.

Para cubrir la **demand**a especialmente de las grandes superficies, que cada día son más exigentes, se necesitan más horas de trabajo, más tipos de presentaciones de productos, tamaños más pequeños y selectos. Hay que trabajar los fines de semana y por las noches ya que quieren abastecerse a primera hora de la mañana.

Muchas empresas están casi gestionadas por las grandes **cadena**s de distribución, en función de los requisitos, marcan los horarios de trabajo, qué días festivos se trabajan, una gran cantidad de productos variados, con múltiples formatos, con diferentes caducidades, etc.

Por lo general las empresas del sector trabajan 6 días semanales a 8 horas cada jornada. Dependiendo de a qué gran cadena distribuyan y los lugares donde se tenga que llevar la producción, tendrán que marcar las pautas y horarios de trabajo.

Como el trabajo de mayor volumen es servir a las grandes cadenas de distribución, el encargo no es lineal, los jueves y viernes tienen que duplicar casi la plantilla o aumentar las horas de trabajo, ya que es cuando más cantidad de producto se llevan para vender el **fin de semana**.

No hay mucho problema por subcontratas, algunos autónomos o empresas de trabajo asociados, pero no es algo generalizado como puede pasar en Cataluña o la Comunidad Valenciana. Lo que si existe son algunas agrupaciones de personas de otros países que ya conocen el trabajo y se les trae aquí para desarrollarlo ya con conocimiento.

La **producción** en sí puede que no llegue a ser un problema, pero que se consigan las mismas cifras cada vez con menos número de personas si puede llegar a ser preocupante para el sector. Con la mejora en las tecnologías el sector primario se ve favorecido en muchos aspectos, pero de cara al empleo hace que se necesite menos mano de obra para desempeñar las labores.

Reivindicaciones para la regulación de las condiciones laborales

No es lo mismo el trabajo en un matadero que en una empresa de embutidos, por tanto, las **condiciones** varían en función del trabajo, por lo que los trabajadores del sector exigen mejores condiciones económicas por desempeñar trabajos menos gratificantes. Los grandes problemas son por las **jornadas laborales**: nocturno y fines de semana y jornadas muy amplias, muchas horas. Se pretende mejorar las **condiciones salariales** para compensar los esfuerzos de determinados puestos como por ejemplo trabajo con vísceras y sangre; las condiciones de frío, necesario para la conservación del producto.

Se trabaja hasta veintitantos grados bajo cero. Los trabajadores se quejan porque a pesar de que se les proporcione ropa adecuada, sobre todo en los pies y las manos se sigue notando mucho frío, y suelen producirse casos de estrés térmico.

Convenios colectivos

En la actualidad solo se cuenta con un **Convenio Colectivo de carácter Estatal**, por el que se rigen el 90% de las empresas. Algunas tienen convenio propio, pero en el caso concreto de Castilla y León no hay ninguna empresa que lo tenga. Había una en Segovia, pero ya no existe.

Desde la pequeña empresa a las que son casi multinacionales se rigen por el mismo Convenio, con las incoherencias que esto puede suponer en casos concretos.

Algunas explotaciones ganaderas se rigen por el **Convenio de Granjas avícolas y otros animales**. Otras explotaciones, cuya actividad comprende además la agricultura, se rigen por el **Convenio del Campo**, y además pueden estar acogidos al **Régimen Especial Agrario de la Seguridad Social**, pero el resto de explotaciones e industrias se rigen por el **Régimen General**.

Como ya hemos visto, se trabaja por la productividad, haciendo jornadas de trabajo con muchas horas o varios turnos, para satisfacer la demanda.

Las empresas lo que suelen tener son “**pactos**” para mejorar las condiciones socio-laborales y económicas propias, con algunos plus determinados.

Se debería elaborar unos Convenios Colectivos más específicos, por lo menos de **ámbito Autonómico**, para que las condiciones se ajustasen a la región concreta donde se aplica y las características propias del sector en la zona. Hay una serie de temas que hay que regular como la clasificación profesional, que está poco definida y es fundamental para el correcto desarrollo y regulación de la actividad del sector.

El Convenio Básico de Industrias Cárnicas recoge los siguientes **pluses**:

Artículo 57. **Plus de penosidad.**

El plus de penosidad será abonado en la cuantía que para cada categoría se fijan en los anexos números 5 y 6 por cada jornada trabajada en las condiciones de especial penosidad siguientes:

- a) Los trabajadores que de forma habitual desarrollen su trabajo en cámaras a temperaturas de seis grados bajo cero o inferiores.
- b) Los trabajadores que presten sus servicios en los siguientes puestos de trabajo:

Cadenas de matanza:

Cuadras.

Anestesiado de cerdos.

Enganchado, colgado, degollado, apuntillado.

Cortar manos antes pelado.

Repaso manual del pelado de cerdo.

Pelado, desollado manual.

Cortar cabezas y manos de vacuno. En cerdo, si se realiza antes del pelado.

Soflamado y depilado manual.

Extracción de cular y turmas.

Extracción de vísceras blancas (tripas).

Extracción de vísceras rojas.

Pelado manual de cabezas; patas y morros de vacuno.

Triperías:

Separado y limpieza tripas.

Limpieza de estómagos.

Trabajos varios:

Matadero sanitario.

Digestores: únicamente alimentación o carga no automática y no en el manipulado de harinas y grasas.

Evacuar, colgar y enfardar pieles y cueros. Carga de las mismas.

Recogida de pelo.

c) **Plus de ruido.** A partir del 1 de enero de 2005, las empresas tendrán un plazo de seis meses a fin de planificar y ejecutar medidas preventivas de anulación o reducción de los focos de ruido a niveles no nocivos para la salud, pudiéndose ampliar dicho plazo de acuerdo con la representación legal de los trabajadores en cada empresa.

Transcurrido este plazo sin haber adoptado medidas preventivas o éstas sean técnicamente imposibles, las empresas estarán obligadas a abonar el plus a aquellos trabajadores que presten sus servicios por tiempo superior a una hora y durante el tiempo efectivamente trabajado en los puestos de trabajo en los que el ruido medio durante todo el tiempo efectivo de la jornada laboral sea de 80 dba o superior.

Los requisitos a cumplir para el abono del citado plus serán los siguientes:

- 1) Que no fuese técnicamente posible eliminar las condiciones acústicas para conseguir alcanzar menos de 80 dbA.
- 2) Que, dándose la circunstancia anterior el trabajador que preste sus servicios en el puesto sometido a 80 dbA o más, utilice la protección auditiva de manera efectiva y permanente durante su tiempo de trabajo, para evitar los efectos del ruido que no han podido ser eliminados.
- 3) Que el trabajador preste sus servicios durante una hora o más en un puesto de trabajo cuyo nivel de ruido sea de 80 dbA o más.

Si no hubiese conformidad entre las empresas y los representantes de los trabajadores para determinar los puestos de trabajo que lleguen a los 80 dbA o si son técnicamente posibles las mejoras para llegar al mencionado límite, las partes se someterán al

dictamen de una Organismo de Control Acreditado (OCA) especializado en acústica, al de un Servicio de Prevención Ajeno o al de los Servicios de Higiene Industrial de la CCAA respectiva.

Si por cualquier mejora de las instalaciones o maquinaria, utilización de medios técnicos de protección no individuales o procedimientos desaparecieran las condiciones de exposición a un nivel de ruido medio menor de 80dbA, se dejará de abonar el citado plus, por lo que éste no tendrá carácter consolidable. Asimismo, si la legislación española modificase al alza el nivel de ruido por encima de 80 dbA, las referencias que se establecen a este nivel en este Convenio quedarán modificadas automáticamente.

Las mediciones de ruido tendrán validez mientras no haya un cambio sustancial en la maquinaria e instalaciones que supongan variaciones importantes en la exposición al nivel de ruido, y, en todo caso, al menos durante tres años de duración si el nivel de exposición está entre 80 y 85 dbA y de un año a partir de 85 dbA.

Artículo 58. **Plus de nocturnidad.**

El personal que trabaje entre las veintidós y las seis horas percibirá, por cada hora en este tiempo, un plus de nocturnidad en la cuantía que para cada categoría se fije en los anexos números 5 y 7.

Se excluyen del percibo de este plus el personal de guardería y vigilancia que realiza su función durante la noche y aquellos contratados expresamente para trabajar en jornada nocturna, así como recuperaciones correspondientes.

Riesgos laborales

La formación es también una pieza clave, aunque no la única, en la **prevención de riesgos laborales**. Se tienen que:

- Definir los elementos de riesgo
- Orientar a los trabajadores sobre las medidas preventivas y protectoras.

La empresa tiene el deber de velar por la **seguridad** de sus trabajadores y, por ello, tiene la obligación de **formar** adecuadamente impartiendo cursos de prevención de riesgos laborales, de entregar la protección personal que se necesite en el trabajo, instalar la protección colectiva más adecuada para neutralizar los riesgos que implican las diferentes actividades productivas y sancionar a quien por no utilizarlas provoca situaciones de riesgo para él y para sus compañeros.

El trabajador debe **informarse** de los riesgos que va a encontrar en su trabajo, respetar las señales, las protecciones colectivas y los dispositivos de seguridad de la maquinaria, utilizar y conservar las protecciones individuales, leer las instrucciones de uso, especialmente de los productos a emplear, colaborar señalando los riesgos que puedan existir y no actuar imprudentemente en perjuicio de su seguridad y la de sus compañeros.

En el sector cárnico hay muchos riesgos laborales, de hecho es el sector con más **índice de accidentalidad**, según los índices de siniestralidad de la Comunidad Autónoma.

El **ruido** se nombra como uno de los riesgos asociados a estas actividades. Elevados índices de ruido, superando los decibelios establecidos por Ley en muchas empresas. Además los problemas en muchos casos se dan pasados los años, por lo que es difícil que se reconozca la asociación problema-actividad.

Accidentes frecuentes son los **cortes** con la maquinaria y cuchillos. Puede decirse que es más probable que haya un accidente con el personal que alterna trabajos con cuchillos y sin ellos que los profesionales que están todo el día con la herramienta. La zona donde se hacen los elaborados, que es donde se cuenta con maquinaria más compleja, es donde más accidentes suelen producirse.

Las consecuencias del **frío** por no llevar la ropa adecuada son otras de las causas principales, y aún con la vestimenta apropiada las bajas temperaturas se notan y hay bastantes problemas de catarros mal curados y persistentes, por poner un ejemplo.

Se pide que se disminuya ese alto índice de riesgo. Para ello creemos que se debe dar **formación** y **penalizar** si no se cumplen las medidas de seguridad, pero no sólo a los empresarios, sino a los trabajadores que infringen las normas de seguridad, privándoles por ejemplo del plus que pueden recibir en determinados puestos.

Las empresas invierten más en la **prevención** que en otros sectores agroalimentarios, pero no se están viendo los resultados. Debe hacerse prevención, y exigir mapas de riesgos personalizados, bien estudiados y elaborados, no uno genérico para cumplir trámites. Se debería establecer una normativa para regularlo de forma uniforme en todo el sector.

Problemas de salud frecuentes en los trabajadores son: lesiones en hombros, codos, muñecas, columna: cervical y lumbar; catarros mal curados y persistentes.

Otro motivo del alto índice de accidentalidad puede deberse al **tipo de contratación**. Los españoles no quieren trabajar en determinados puestos de la industria cárnica, hay mucha eventualidad y rotación en los puestos. No aguantan las condiciones de trabajo.

Comercialización:

La industria cárnica está **saturada** en los mercados. No es fácil hacerse un hueco. En EEUU son muy exigentes con las inspecciones, calidad y seguridad alimentaria. El mercado de China se ha abierto, por ejemplo para el mercado del jamón curado, que es un producto que tarda bastante tiempo en completar el proceso y ponerse en el mercado. Los **loncheados** han suplantado el consumo de las piezas enteras y los frescos son los productos que más salida tienen. Se demandan cantidades más pequeñas, ya que para el consumo se estropea menos, y por el cambio en la estructura familiar actual y de hábitos alimenticios, es una de las líneas que están siguiendo las empresas para dar este tipo de presentación a sus productos.

Un caso a tener en cuenta en la comercialización es, por ejemplo, en los países de **ideología musulmana** donde hay que orientar de forma diferente los productos ya que no hay demanda de carne de cerdo. Estos productos se dirigen a países del este de Europa, a China, Japón, Rusia, Corea e incluso Australia.

Se demanda mucho el producto **loncheado** y **empaquetado** para exportación. Si aumentan las exportaciones, será necesario un aumento de los **puestos** de trabajo. Esto sería bueno para la región pero aún sería mejor si se encontrase la forma de hacer más atractivo el sector para los trabajadores de la Comunidad.

Formación

La formación es un factor relevante para incrementar la productividad de cada empleado y de la organización en su conjunto, y esencial para alcanzar los niveles de competitividad a que debe aspirar el **sector cárnico**. La formación contribuye no sólo a la mejor calidad del trabajo desarrollado, sino que supone un progreso personal y profesional, pudiendo desempeñar mejor las funciones y en cuanto a las organizaciones, da un carácter eficiente y de progreso y adaptación a los cambios.

Hace años había una escuela para enseñar a deshuesar en Salamanca, pero de forma general, la formación no es algo a lo que se le preste demasiada atención por parte de las empresas y de los trabajadores. Para ocupar el puesto de trabajo, se va enseñando la profesión de unos a otros. Habría que crear un centro de formación para la industria de la carne, tan importante en nuestra región y que proporciona empleo a una parte importante de la población. Además los profesionales “de toda la vida” llegará el momento que tengan que jubilarse y dar paso a nuevas generaciones que hay que formar de cara a las necesidades actuales. Un modelo lógico sería estar formándose en una escuela y de ahí pasar a incorporarse al mundo laboral.

La formación en PRL si suele impartirse, pero la única manera de evitar los riesgos de enfermedades en los puestos es que haya medidas de protección en los puestos de trabajo y aún así, en este sector siguen persistiendo situaciones desfavorables como el frío que sigue notándose aún protegidos adecuadamente, pero son muchas horas expuestos a temperaturas muy bajas muchos días al cabo de la semana. También se realizan movimientos repetitivos continuados durante las 8 horas o lo que dure la jornada laboral, lo que da lugar a lesiones en muchos casos crónicas y de difícil solución aunque con las medidas adecuadas se disminuye el riesgo en un gran porcentaje.

La formación es una de las mejores inversiones que puede hacer cualquier organización que quiera tener un desarrollo y una oferta de calidad además de distinción de cara a los clientes y el resto del sector.

PUESTOS DE TRABAJO ESPECÍFICOS DEL SECTOR

Ganaderos

Debería marcarse como un claro objetivo proveer a los ganaderos de una **calidad de vida** adecuada, por si no es suficientemente esclavo este trabajo, dadas las necesidades de los animales, que deben estar atendidos todos los días del año, sin excepción.

Si se incrementa el **abandono de la actividad**, la reducción de la cabaña ganadera tendrá consecuencias en el mantenimiento del entorno rural. Las zonas de pastos se mantienen gracias a la cría de rumiantes fundamentalmente, siendo la única opción viable. La cría de ganado tanto en intensivo como en extensivo lleva consigo un entramado de actividades asociadas que se verán afectadas si el sector pierde protagonismo, como son los fabricantes de piensos, industrias de sacrificio, transportistas, laboratorios farmacéuticos, etc.

Aún no siendo en todos los subsectores la situación igual, un gran problema para la economía del ganadero es la imposibilidad de repercutir en la venta de la carne los costes de producción y permitir un razonable margen de beneficio para poder vivir con cierta dignidad de la profesión, una profesión sacrificada como ninguna otra y que además requiere elevadas inversiones difíciles de amortizar, cuando no la necesidad de una mano de obra externa difícil de encontrar y de asentar en este negocio.

Las **administraciones** deben propiciar la transparencia en las transacciones, hacer que funcione la libre competencia, recortar los abultados márgenes de los intermediarios, aplicar la normativa sobre calidad también para lo que se importa, y se debería cuidar más un sector que genera empleo y asienta como ningún otro la población en el medio rural.

Los **profesionales** del sector necesitan mayores y mejores perspectivas, dados los largos ciclos productivos, con el fin de realizar las inversiones para el mantenimiento de la actividad. El abandono de actividad en el sector es definitivo, una vez que se destruye la cadena de abastecimiento de una región harían falta muchos años y un gran esfuerzo económico para facilitar un suministro similar de alimentos a la población europea.

Es necesario, por tanto, proteger las **explotaciones**. Los ganaderos necesitan unas directrices claras de apoyo por parte de las autoridades y medidas de mercado para mantener los precios internos.

La profesionalización del sector lleva años evolucionando pero se debe hacer un esfuerzo un poco mayor en cuanto a formación también en este ámbito.

Por otro lado, el empeño de los ganaderos, su esfuerzo, el incremento de las horas de trabajo para tener una mayor productividad no se ha visto acompañado por el apoyo que las distintas administraciones deberían prestar a este colectivo.

En la industria

En función del proceso productivo que ya se ha descrito, se podría establecer un mapa ocupacional representativo del sector. Decir antes que, la mayoría de los empleados del sector son operadores de maquinaria, trabajadores manuales y artesanos de esta industria.

Las ocupaciones predominantes están influidas por el carácter del sistema productivo. Al convivir una industria artesanal con otra totalmente automatizada.

Puestos de trabajo que pueden encontrarse asociados a la actividad:

- **Oficial de primera:** Es el operario que, a las órdenes de un Encargado o persona que lo supla en sus funciones, conoce y practica todas las operaciones propias de un oficio, con especialización y adecuado rendimiento. Puede trabajar individualmente o en equipo con operarios de igual o menor categoría siendo responsable de la calidad del trabajo realizado.
- **Oficial de segunda:** Es aquel operario que conoce y practica todas las operaciones propias de un oficio, con rendimiento y calidad de trabajo normales. Puede trabajar también individualmente o en equipo.
- **Ayudante:** Se comprenderán en esta categoría genérica los operarios que, no alcanzando en su trabajo la perfección y rendimiento de las categorías de Oficiales indicadas anteriormente, realizan las labores que se les encomiende y otras labores sencillas, con plena responsabilidad.
- **Conductor mecánico:** Es el trabajador que, con conocimiento de mecánica y en posesión del carné de conducir de primera clase especial y documentación complementaria precisa, atiende, cuida, limpia, engrasa, repara y conduce los vehículos de la Empresa, ocupándose de la carga, estiba y descarga; cuando realice labores de reparto, será responsable de la custodia de la carga, documentación de la misma y de los cobros o pagos que se realicen, cuando la Empresa así lo establezca. En los vehículos frigoríficos cuidará de la temperatura del género transportado.
- **Conductor repartidor:** Es el operario que, en posesión del carné de conducir necesario, se ocupa de los vehículos de tracción mecánica o automóviles puestos en servicio por la Empresa. Efectúa la carga, custodia, entrega y distribución de los géneros, toma nota de los pedidos y cuida del cobro de las ventas realizadas directa o indirectamente. En los vehículos frigoríficos cuidará de la temperatura del género transportado.
- **Peón:** Es el operario encargado de ejecutar predominantemente labores para cuya realización se requiere la aportación de su esfuerzo físico, una práctica operatoria sencilla, prestando la atención necesaria en cada caso.

Con carácter meramente descriptivo y sin perjuicio de la adecuada adaptación a cada cometido o forma de ejecución del trabajo, se enumeran aquellos puestos que han venido siendo típicos de la industria.

- **Matarife:** Es aquel operario que practica con la perfección y rendimiento adecuados el sacrificio de las reses, o sea, su apuntillado, el degüello y faenado de la canal del ganado lanar; el degüello, pelado y desventrado de ganado de cerdo y el degüello y canalizado del vacuno y equipo.

Podrán emplearse en faenas de despiece y preparación de carnes para su venta e industrialización, en consonancia con las respectivas categorías profesionales, en

aquellas industrias que, además de mataderos, estén dotadas de sala de despiece, de fábrica de elaboración de embutidos y conservas cárnicas o de ambas cosas.

- **Despiecero:** Es el operario que en las instalaciones de despiece realiza las operaciones propias de despiece de canales y preparación de sus componentes para su venta, clasificación de las mismas según su calidad y procedencia, y preparación de las materias necesarias para la elaboración de embutidos y conservas cárnicas y, en general, de todos los productos de esta industria.
- **Chacinero:** Es el operario que realiza las faenas de preparación de materias primas y elaboración de las distintas clases de conservas, embutidos y productos de esta industria, su esterilización, curación, salazón y otros tratamientos, previa clasificación de las piezas y productos utilizados, para su conservación y presentación y otras operaciones que se realicen en estos procesos.
- **Tripero:** Es aquel operario que practica las operaciones precisas para los distintos tratamientos que son necesarias en la elaboración de tripas, tanto frescas como saladas, procedentes de toda clase de reses.
- **Despojero:** Es el trabajador que descarna, templa, encalla, cuece y recorta todos o algunos de los siguientes despojos comestibles: hígado, corazón, pulmón, carne de despojos, lengua, callos, patas, etc., de toda clase de ganado, teniendo, asimismo, a su cargo y como cometido propio, el partido, pelado y descarnado de las cabezas.
- **Fundidor:** Es el operario que realiza la función o fusión de grasas y demás productos comestibles industriales y tiene a su cargo el manejo de aparatos digestores y demás instalaciones necesarias.
- **Maquinista:** Es el operario que conoce el funcionamiento, puesta en marcha de las máquinas e instalaciones, sabiendo leer los aparatos e interpretarlos en lo que se refiere a maniobras normales de marcha; realizará los engrases adecuados, así como la limpieza, conservación y vigilancia de máquinas e instalaciones de su Sección. Quedan incluidos los operarios que atienden las instalaciones para producir vapor y frío.
- **Operario de cámaras frigoríficas:** Es el trabajador que realiza las tareas de la entrada, estiba, desestiba y salida de las reses y, en general, productos almacenados en las cámaras frigoríficas con temperatura inferior a -6 grados centígrados.
- **Cargador y Descargador:** Es el operario a cuyo cargo están las operaciones de cargar las reses sacrificadas en los vehículos de transporte, acondicionándolas debidamente, así como la descarga de éstas desde dichos vehículos al mercado o comercio de venta

Se describen en Convenio otros cargos pero de carácter más genérico, que pueden darse en otro tipo de industrias y empresas.

CONCLUSIONES

- Mejorar la **información, formación y divulgación**, organización de jornadas y foros de encuentro para poner en conocimiento, por un lado la oferta existente en cuanto a nuevos desarrollos y estudios y por otro la problemática real que hay en el sector cárnico y de esta forma aunar ambas partes en búsqueda de soluciones para problemas concretos, que uno de los problemas que sigue existiendo es que la investigación sigue siendo muy científica y rigurosa, en vez de ser aplicada y esto es algo que debe cambiar cuanto antes.
- Fomentar e incentivar la **formación, la creación y estabilización de** puestos de trabajo en el sector. Hay que disponer de mano de obra profesional y cualificada para dar un servicio eficiente.
- Estudiar las **condiciones sociolaborales**, en especial de determinados puestos, y redactar Convenios Colectivos de carácter Autonómico para abarcar la problemática y condiciones concretas de cada región.
- Resulta necesario profundizar en el análisis de los factores de **compra** del consumidor tales como la presentación del producto buscando formatos que se adapten a las necesidades del consumidor. También son importantes las campañas de promoción, formación nutricional, así como la divulgación de las características de nuestro modelo de producción así como las características diferenciales de los distintos tipos de certificación (IGP, marcas de calidad etc).
- El papel del **consumidor** es clave también para la generación de empleo y por ello debemos insistir en todo tipo de esfuerzos que nos permitan estabilizar o incluso incrementar el consumo.
- Sector que contribuye al desarrollo del **mundo rural**, hay que apoyar al sector pero partiendo de hacer un esfuerzo tecnológico y de innovación en la Comunidad, mejorar la formación y las condiciones de trabajo de los más jóvenes en este sector por ejemplo estableciendo más medidas de discriminación positiva el empleo en el sector agroalimentario. Y potenciar nuevas fórmulas de comercialización y distribución
- El cárnico un sector que presenta una **estructura industrial compleja**, conformada por una gran variedad de subsectores, está muy atomizado, diversidad en cuanto a las actividades y presentación en los productos.
- Para favorecer el aumento de **tamaño** de las explotaciones se deben poner medidas de colaboración entre agentes del sector y medidas fiscales que favorezcan la ampliación de la superficie y realizar más inversiones para modernizar las instalaciones.
- Incrementar el porcentaje de gasto en políticas de **I+D+i**
- Potenciar la **transferencia de tecnología** desde los Centros Tecnológicos y la Administración a las empresas y explotaciones, aprovechando los estudios y conocimientos que se llevan a cabo en los Centros de investigación de la

Comunidad, como el Instituto Tecnológico Agrario (ITACyL) y los Centros Tecnológicos.

- Fomentar el **cooperativismo** en la actividad ganadera, potenciando su competitividad y modernización.
- La especial estructura de la distribución de carne y sus elaborados, que combina, por un lado, una fuerte y creciente concentración de la **distribución organizada** y, por otro, la persistencia del **canal tradicional** (tienda/charcutería), aspecto de especial relevancia al plantear actuaciones de cooperación con el sector.
- La existencia de múltiples tecnologías y sistemas productivos y comercializadores (genética, alimentación animal, sanidad animal, tecnología de alimentos, sistemas de control, logística, red de frío, etc.), que contribuyen a una mayor oferta de productos, pero que también hace necesario ampliar el **control** de la Administración.
- Grandes diferencias en cuanto a percepciones, actitudes, exigencias o prioridades de los consumidores respecto a la calidad y/o cualidades de los productos (seguridad, frescura, origen, precio, etc.) y una gran dispersión de culturas alimentarias entre consumidores, favorecido por la creciente **población inmigrante**.
- Potenciar la vigilancia y control de las **denominaciones** de los distintos productos.
- Incrementar la vigilancia en la aplicación de los **sistemas de trazabilidad** (referencia al matadero, fabricante, lote etc.).
- Intentar paliar los **accidentes** y **riesgos laborales** en el sector, buscar medidas eficaces y penalizar las infracciones de las medidas de seguridad recomendadas.
- La **sostenibilidad** de las explotaciones ganaderas, como consecuencia del incremento del precio de los piensos, está causando verdaderos problemas para muchos empresarios que se plantean la rentabilidad de su negocio. Esto supone también la imposibilidad de que haya un relevo generacional.

El rasgo más significativo del mercado actual de los productos agroalimentarios es, sin lugar a duda, la creciente preocupación y exigencia de los consumidores respecto a la **calidad y seguridad alimentaria** de los productos que compra y consume.

Garantizar una alimentación segura, saludable y de calidad en nuestra Comunidad es una labor prioritaria que debe iniciarse con la especialización de los **profesionales** del sector cárnico en este caso concreto, garantizando de esta forma un conocimiento riguroso de su trabajo lo que repercute directamente en el resultado de un producto final de calidad casi garantizada.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Literatura

- Consejo Económico y Social de Castilla y León. Situación económica y social de Castilla y León. Cecil, Valladolid, 2006.
- Centro de Publicaciones Secretaría General Técnica Ministerio de Medio Ambiente. Guía de Mejores Técnicas Disponibles en España del Sector Cárnico. MAPA, 2005.
- Ministerio de Ciencia y Tecnología. Aplicaciones del Manual Media a Sectores Industriales: Industria Cárnica. MCYT, 2001.
- Molinero, F.; Baraja, E.; Rivilla, M. Inventario de productos agroalimentarios de calidad de Castilla y León. Junta de Castilla y León. Consejería de Agricultura y Ganadería, Valladolid, 2002.
- Junta de Castilla y León y El Mundo de Castilla y León. Alimentos de Castilla y León. La Posada. Valladolid, 2005.
- Varios autores. Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales. La Negociación Colectiva en el Sector Agrario. Comisión Consultiva Nacional de Convenios Colectivos. Ministerio de Trabajo y Seguridad Social ; Ministerio de Asuntos Sociales. Madrid, 2005.
- Sanz Parra, B.; Fernández de Pedro, S. Secretaría de Empleo y Formación de la Unión Sindical de CC.OO. Mercado Laboral, Inspecciones de Trabajo, Seguridad Social y Plan de Empleo de Castilla y León. CC.OO. Valladolid, 2006.

Páginas Web

- Junta de Castilla y León: www.jcyl.es
- Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León: www.itacyl.es
- Seguridad Social. Ministerio de Trabajo e Inmigración: www.seg-social.es
- Ministerio de Medioambiente y Medio Rural y Marino: Ganadería: www.mapa.es
- Ministerio de Educación y Ciencia: www.mec.es
- Instituto Nacional de Estadística: www.ine.es
- Asociación de Industrias de la Carne de España: www.aice.es
- Observatorio de la Industria Cárnica de La Rioja
- Libro Blanco de Agricultura: www.libroblancoagricultura.com
- Fundación Antama: www.fundacion-antama.org
- IGP Botillo del Bierzo: www.botillodelbierzo.es

- IGP Ternera de Ávila: www.carnedeavila.org
- IGP Carne de Morucha de Salamanca: www.carnedemoruchadesalamanca.org
- IGP Cecina de León: www.cecinaledon.org

Legislación

- Convenio Básico de Industrias Cárnicas
- Convenio Colectivo Granjas avícolas y otros animales