

**Pedro L. Herraiz, secretario de la IGP Ternera de Ávila**

# “En este foro se busca que todos salgamos adelante en los sistemas de calidad”

Próximamente tendrá lugar el III Congreso Nacional de la Carne de Vacuno organizado por el Consejo Regulador de la IGP Carne de Ávila. CÁRNICA 2000 ha mantenido un pequeño debate con el secretario de esta IGP en donde comenta los últimos detalles del mismo.

**Cárnica 2000.- Falta muy poco ya para la celebración del III Congreso Nacional de Carne de Vacuno, por lo que procede, de entrada, preguntarle por los preparativos y el ambiente despertado tanto a nivel autonómico como nacional. ¿Cómo están estas cuestiones?**

**Pedro L. Herraiz.-** En principio se ha enviado información a todos los centros que tienen que ver con la carne de vacuno y el vacuno de carne. Eso incluye a todo lo que son asociaciones de criadores, sistemas de calidad, Denominaciones, las Administraciones públicas donde están más implantada las razas que producen carne de vacuno y universidades, entre otros lugares. También se han puesto una serie de anuncios en medios de comunicación y, sobre



todo, en revistas especializadas para que la gente conozca que, efectivamente, se va a llevar a cabo el congreso.

**C. 2000.- Con relación a las autoridades locales: ¿están satisfechos de las aportaciones y los apoyos recibidos?**

**P.L.H.-** La verdad es que la situación, como bien sabemos, está complicándose. Hemos partido de unos apoyos importantes y entendemos que se van a mantener. La verdad es que nos facilitan las cosas en la medida de lo posible, pero no todo aquello que realmente deseáramos para que el congreso cumpla con todas sus expectativas.

**C. 2000.- A estas alturas, a punto casi de abrirse las puertas de la tercera edi-**

**ción del citado Congreso, ¿qué echan de menos, que les falta?**

**P.L.H.-** Algunas necesidades de infraestructuras. A veces que se llevan a cabo diversas actividades en varios centros y realmente es complicado hacerlas compatibles. Pero supongo que al final se solventarán todas las situaciones.

**C. 2000.- ¿Cree que este III Congreso superará a los anteriores?**

**P.L.H.-** La idea es que sea una continuidad. Los congresos son bienales y el planteamiento, retomando los retos de los anteriores congresos, queremos que sirva de foro para que seamos capaces de mejorar de todo aquello que vamos a hablar o, por lo menos, tener un mayor conocimiento.

**C. 2000.- ¿Considera que han sido útiles para dar a conocer y valorar en su justa medida a las carnes de calidad españolas amparadas con el sello IGP?**

**P.L.H.-** Entiendo que el que hayan podido ser un foro de discusión, de conversación y de búsqueda de líneas de continuidad ha ayudado. En ese sentido, tanto en Navarra

**La IGP Carne de Ávila organiza el III Congreso Nacional de la Carne de Vacuno**

como en Asturias, se plantearon una serie de retos, se expuso lo que cada sistema de producción está desarrollando y, entiendo, que el congreso es un foro en el que todos aprendemos.

**C. 2000.- La Carne de Ávila cuenta con una larga tradición y desde hace años, sobre todo en Madrid, era muy apreciada por estimarse de excelente calidad. ¿Han seguido y siguen así tales consideraciones o cree, por el contrario, que al entrar en competencia más intensa con otras carnes, se ha perdido en alguna medida ese valor y aprecio que se le daba antes?**

**P.L.H.-** La carne de Ávila fue la primera carne fresca que se amparó en España a través de una Denominación Específica allá por el año 90. Luego, cuando se aprobó todo el sistema de legislación europea también nos incorporamos a esa vía. Hay otros modelos, están los certificados facultativos, las producciones ecológicas... por suerte hay más herramientas de control, de promoción y de amparo a las producciones de calidad. Entiendo que en absoluto nos ha restado competencia. Y en este foro lo que precisamente se busca es que todos salgamos adelante en estos sistemas de carne de calidad.

**C. 2000.- ¿Qué problemas y qué retos tienen pendientes en los actuales momentos tanto la ganadería de**



**El sector de la carne de Ávila está muy vinculado a la raza Avileña Negra Ibérica**

**Raza Avileña-Negra Ibérica como la carne derivada de ella?**

**P.L.H.-** En el sector de la carne de Ávila, que está muy vinculado con la raza, entendemos que el origen de la IGP Carne de Ávila está basado en sus productores y en la tradición de la carne que procede de la raza Avileña Negra Ibérica. Lo que necesita es un mayor fomento, un mayor acceso a la distribución, al consumidor final, es decir, buscar nuevas vías de comercialización, de industrialización y siempre que toda la cadena tenga un mayor conocimiento de lo que es el producto. En cuanto a la raza, existen decretos de ayuda para que haya un apoyo directo a las razas autóctonas. Para ello hay que cumplir unos requisitos importantes de bienestar animal, de temas medioambientales, de sostenibilidad, y en este sentido tenemos el reto de cumplir esos requisitos y, como consecuencia de ello, que la sociedad esté dispuesta a apoyar este tipo de razas.

**C. 2000.- Acaba de publicarse el Pliego de condicio-**

**nes de la IGP Carne de Ávila, con la descripción tanto del producto como la zona geográfica y demás aspectos y factores que concurren a la misma. ¿Están de acuerdo con todos los puntos o falta algo?**

**P.L.H.-** Este pliego es resultado de unas propuestas que a su vez se habían solicitado a la Administración central y a la UE. Nuestra idea es ampliar algunas zonas de producción y elaboración allí donde se extienda la raza e incorporar, dentro de la carne amparada, aquellos animales procedentes de cruces de vacas de raza avileña, o de su sistema de producción, con algunas razas cárnicas que aportan algo más de rendimiento. Desde luego, estamos completamente de acuerdo ya que, de hecho, es el Consejo Regulador quien ha propuesto todas esas modificaciones.

**C. 2000.- ¿Qué destacaría de todo lo que va a tratarse en el congreso como más esencial?**

**P.L.H.-** Más que un punto relevante destacaría cómo es el modelo de congreso. El congreso tiene tres fases, que al final hacen un todo. Primero hablaremos de la producción en origen, trataremos de hacer entender que los ganaderos son los responsables de la calidad desde el origen, que hay que mantener una trazabilidad. Eso es lo que vamos a hablar en el primer día. Ahí van a estar representantes de la administración, de otros

países y de sistemas y asociaciones de ganaderos. El segundo día vamos a hablar de la comercialización y de las innovaciones, de todo aquello que se está desarrollando y conociendo. En este apartado queremos que las personas que trabajan en sistemas de comercialización nos cuenten cómo lo llevan a cabo y que se presenten los estudios que están hablando de la carne de vacuno y de aquellas innovaciones que son importantes. Y por último, un aspecto que es muy importante a la hora de desarrollar este tipo de marcas es conocer cómo se distribuyen y qué calidad tiene el producto. Ahí habría que destacar a la certificación. Tenemos que conocer los sistemas de certificación, los modelos de denominaciones que están funcionando en España, los planes de promoción de las Administraciones públicas y cómo ven todo esto los consumidores. Eso es lo que nos interesa más. No es un punto especial sino todo un bloque de participación y de puesta en común de esos tres aspectos que hacen llegar a la mesa un producto de calidad procedente de la carne de vacuno.

**C. 2000.- El hecho de pertenecer a la Interprofesional de la Carne de Vacuno Autóctono de Calidad (Invac), ¿qué les reporta?**

**P.L.H.-** Nosotros fuimos, a través del Consejo Regulador de la Carne de Ávila y de la Asociación de Raza Avileña Negra Ibérica, los que inte-

gramos desde un principio la interprofesional. Hay que pensar que es la primera y única interprofesional de carne de vacuno autóctono de calidad que hay aprobada en España. Desde luego nos sentimos apoyados por la interprofesional como miembros y copartícipes de ella. Es una organización que lo que tiene que hacer es apoyarnos, avalar, realizar estudios e investigar los productos procedentes de nuestras razas autóctonas.

---

**Uno de los problemas existentes es una pérdida de consumo de carne de vacuno de, aproximadamente, un 1 a un 1,5%**

---

**C. 2000.- ¿Cree que Invac está haciendo correctamente los deberes?**

**P.L.H.-** Siempre a las agrupaciones se les pide más. Nosotros siempre vamos a pedirle que esté encima de la Administración, que presione, para que las cosas salgan lo mejor posible. Siempre vamos a estar intentando que haga más actuaciones, más actividades y que sean más eficaces. De la misma manera que nuestros productores o los miembros del Consejo Regulador nos piden que como asociación funcionemos mejor.

**C. 2000.- ¿Cuál es su opinión sobre la actual situación de la ganadería española en general? En relación a la misma, ¿qué pro-**

**blemas precisan de más urgente solución?**

**P.L.H.-** En el sector de carne de vacuno, no puedo hablar de la ganadería en general, hay un grave problema de descenso de consumo. No es que sea instantáneo sino que es algo continuado. Tenemos una pérdida de consumo de carne de vacuno de, aproximadamente, un 1 a un 1,5% anual y eso va a repercutir en cuanto al volumen de producción porque se tendrá que ajustar a la oferta y a la demanda. Pero es que, además, se da en un país donde la calidad de la carne de vacuno es muy buena. A través de todos los modelos de trazabilidad y de control de los productos estamos produciendo una carne de vacuno de una elevada calidad y que desciende en consumo. Eso a mí me parece que es un problema bastante importante. Hay otro aspecto en el tema productivo que es el coste de los inputs. El hecho de que una parte del proceso productivo necesite de materias primas como cereales, del tipo de la cebada y el maíz, o fuentes de proteínas como la soja, implica que los precios de los costes de producción son elevados. Por último, un tema importante es el efecto de tener un mercado tan abierto que lo que hace es que se estiren los precios. Esas tres cosas se podrían ir solventando con el tiempo pero son problemas graves que tenemos ahora y que hay que analizar para buscar soluciones.