

Las marcas de calidad: el control de los consumidores en el camino hacia la calidad de los productos cárnicos.

NOTA DE OPINION

Juan B. Franco*; Oscar D. Feed**; Marcelo Rodríguez Irazoqui**

INTRODUCCIÓN

El importante rol que juega el concepto de calidad de un producto (como por ejemplo, el de la carne), obedece fundamentalmente a los cambios que han ocurrido en los últimos años en el mercado internacional.

A fin de situarnos en la producción mundial, es necesario visualizar los incrementos que ésta ha experimentado en los diferentes tipos de carnes.

En el cuadro 1 se presentan algunos valores de interés para el período 1961 - 1996.

Si bien hay un aumento en la producción global de carnes, éste se explica principalmente por un crecimiento proporcionalmente mayor en las producciones de carne porcina y de aves. Este incremento en los volúmenes de producción de carne a nivel mundial, se tradujo en un aumento de los saldos exportables para el período considerado anteriormente. Un resumen de los volúmenes de exportación mundial de carnes, se visualiza en el Cuadro 2.

Si analizamos el consumo de carne per cápita a nivel mundial para los años 1982 a 1996, éste se incrementó de 28 kg a 35 kg. Este incremento se debió principalmente al aumento del consumo de carne porcina de 11 kg a 15 kg y de carne de ave de 6 kg a 10 kg. Sin embargo, el consumo de carne ovina se mantuvo en un quilogramo per cápita, mientras que el consumo de carne bovina descendió de 10 kg a 9 kg, en el mismo período.

Esta situación es consecuencia, entre otros factores, de la saturación del consumo de carne en los países europeos, envejecimiento de la población que demanda menos cantidad de alimentos y con menos grasa, los movimientos ecologistas sobre todo los defensores del bienestar animal y de las dietas vegetarianas y los que consideran a la producción animal como una mala opción para dar solución al hambre en el mundo.

Un papel gravitante han jugado los me-

Cuadro 1 .- Producción mundial de carnes (millones de toneladas). 1961-66 / 1991-96.

	Período 1961 / 66	Período 1991 / 96	Crecimiento en porcentaje (%)
Carne vacuna	31	53	170
Carne ovina	5	7	140
Carne porcina	29	78	270
Carne de ave	10	48	480
Total de carnes	75	186	250

Fuente: Boutonnet , 1997.

Cuadro 2. Volúmenes de exportación mundial de carnes (millones de toneladas). Período 1962 / 1966.

	Carne bovina	Carne ovina	Carne porcina	Carne de ave	Total carnes
1962	3	0.57	1.5	0.32	5.4
1996	5.3	1.4	6.8	7.4	21

Fuente: Boutonnet , 1997

dios de comunicación, en relación a los problemas originados con el consumo de carne, tales como: el colesterol, el ácido úrico, el cáncer y las intoxicaciones alimentarias (*E. coli*), brindando información que no siempre era correcta y con un contenido sensacionalista.

Además, la situación generada a partir de las «vacas locas» (BSE), ha acentuado la crisis, provocando en el año 1996 un gran descenso en el consumo de carne bovina en los países de la U.E..

Por estas razones es que el consumidor exige, a la hora de elegir en un supermercado o en una carnicería, un producto cárnico seguro desde el punto de vista sanitario y con garantía de calidad.

Dada la situación planteada, se hace evidente la necesidad de generar un producto que satisfaga al consumidor, lo que significa cubrir sus exigencias, manteniendo una re-

gularidad en la calidad y seguridad alimentaria del producto ofrecido.

En los últimos años en nuestro país, han cobrado importancia los temas referidos a la calidad de los productos agroalimentarios (carne vacuna y ovina), de allí que es menester definir qué se entiende por calidad.

QUÉ ES CALIDAD

A la hora de definir la calidad de la carne, surge una primera dificultad debido al gran número de factores relacionados con los distintos eslabones de producción. Los principales aspectos que intervienen en el término calidad son:

Nutricional: que hace referencia a los elementos capaces de satisfacer las necesidades metabólicas del organismo (proteínas, vitaminas, minerales, lípidos, etc.). De estos componentes, la proteína y la grasa son los más importantes cuantitativamente y los más fácilmente controlables a través de los diferentes factores de producción.

Organoléptico o sensorial. Está explica-

* M.V. Bovinos de Carne, Fac. de Agronomía (EEMAC),

** M.V. Bovinos de Carne, Fac. de Veterinaria (PLAPIPA)

do por aquellas cualidades que el consumidor valora directamente; bien al momento de la compra como el color, o al momento de la degustación como la jugosidad, la ternura y el sabor.

Sanitario. En este punto intervienen dos elementos importantes: la ausencia de microorganismos patógenos así como de residuos de hormonas, antibióticos o agroquímicos.

Conveniencia o comodidad. El consumidor busca productos que puedan ser preparados y consumidos en un corto período (fast food). Esto se da como consecuencia del acceso de la mujer al mercado laboral y la disminución del tamaño del núcleo familiar.

Las iniciativas tendientes a mejorar la identificación de la carne en el mercado internacional, nos llevan al establecimiento de las llamadas "marcas de calidad" o "denominaciones de origen", capaces de dar respuesta a la demanda de los consumidores a través de mayores controles desde el origen del animal hasta el punto de venta.

La intención de este artículo es brindar información al respecto, e intentar plantear algunas interrogantes sobre la identificación de los productos cárnicos en nuestras condiciones de producción.

MARCAS DE CALIDAD

La situación enunciada anteriormente plantea la necesidad de promover iniciativas que busquen exaltar las cualidades de la carne, mediante su identificación (trazabilidad) y que tenga la garantía de calidad y de seguridad con el objetivo de estimular su consumo. Es por estas razones que a nivel de la Unión Europea (UE) se estableció el propósito de defender y promocionar la calidad objetiva y subjetiva de los productos ganaderos provenientes de los países que la integran, para lo cual se ha promovido una regulación legal de las marcas y distinciones de calidad dentro de la llamada Política de Calidad, a lo que se agregan iniciativas del sector privado.

Este régimen jurídico establece por un lado las Marcas de Calidad (normas 45000 y normas ISO) las cuales estandarizan y normalizan el proceso, y por otro lado, las Indicaciones Geográficas Protegidas y las Denominaciones de Origen de Carne de Vacuno, relacionadas a razas de un lugar geográfico determinado, utilizando modos de producción adaptados a sus ecosistemas tradicionales.

Las marcas de calidad, se conocen en Europa como «**lábeles**» presentando las siguientes características:

- ✓ Indican la conformidad del producto a una norma de elaboración.
- ✓ La mayoría son de carácter voluntario.
- ✓ El control se realiza por organismos ajenos a los interesados, asegurando la objetividad de la marca.
- ✓ Los costos de la certificación corren por cuenta de los propios productores y/o elaboradores.

En cuanto a las **Identificaciones Geográficas Protegidas (IGP)** y **Denominaciones Protegidas de Origen (DPO)**, tienen las siguientes definiciones:

IGP: se utiliza para designar un producto agrícola o alimenticio originario de esa región o país, que posee una determinada característica o calidad, derivada de la zona geográfica en la cual se produce.

DPO: se utiliza para designar un producto agrícola o alimenticio, originario de una región o país, cuya calidad o características se deban fundamentalmente a factores humanos además de las de la zona donde se elaboran.

Identificación de los animales:

En marzo de 1997 se aprobó en el Consejo de Ministros de Agricultura de la UE un nuevo sistema de identificación individual del ganado, con un registro centralizado de los datos de cada Estado, el cual es aplicable a todos los bovinos nacidos a partir de enero de 1998. La información de cada animal contendrá: fecha de nacimiento, lugar de origen (predio), registro de la madre, raza, sexo, traslados hacia ferias, mercados, sacrificio final y/o exportación. Toda esta información se recabará cuando el animal está vivo. Esta recopilación de datos se considera de gran importancia para el control epidemiológico, sanitario y fiscal del ganado y para garantizar todo el proceso conocido como **trazabilidad**.

Paralelamente a toda esta información, se aprobó para la etapa de post mortem, un sistema de control (etiquetado) del producto (carne), de tal forma que el consumidor pueda conocer el origen de su compra y la historia del animal vivo.

Este etiquetado deberá ser auditado por un organismo calificado e independiente, será obligatorio y pasible de sanción por incumplimiento, en toda la Unión Europea a partir del primero de enero del 2000.

Proceso de producción y control de la Carne de vacuno de calidad

El proceso de producción de carne de calidad está muy bien reglamentado y cada denominación o marca establece perfectamente las características del producto de la siguiente forma:

Existe un organismo certificador (que actúa según la norma europea EN/45011) llamado **Consejo Regulador**, el cual controla todos los eslabones de la cadena de producción y en el que están representados el gobierno, la industria, los expendedores de carne (carnicerías) y los productores. Además existe una empresa que realiza el control externo independiente de todo el proceso.

Las funciones del **Consejo Regulador** son controlar:

- ✓ Que el área de producción y elaboración sean las establecidas.
- ✓ La forma de obtención y elaboración del producto.
- ✓ Que se cumplan los controles en los predios o sistemas de producción y en las plantas de faena.
- ✓ Que el etiquetado siga las normas preestablecidas.

Marcas de calidad europeas: algunos ejemplos.

España: programa CLARA : programa de Carne Libre de Aditivos Regulada y Avalada, es una iniciativa de control de calidad de carne de vacuno en el ámbito nacional español. Dicho programa está apoyado por la UE y cuenta con el aval del Ministerio de Agricultura de España.

Holanda: programas de calidad para carne de ternera (SKV) y para vacuno pesado (IKB). Son de carácter nacional y están basados en el intercambio permanente de información entre los diferentes agentes que intervienen en la cadena.

Alemania : ha implementado un gran apoyo a la producción cárnica, en su gran mayoría por un órgano paraestatal que certifica los productos agrarios (CMA). Este organismo contaba en marzo de 1997 con doce programas de calidad para carne de vacuno promocionados en 2500 puntos de venta.

Francia: En 1996 se crea la identificación «Viande Bovine Francaise» (Carne Bovina Francesa) como garantía para todos los animales nacidos en Francia. En noviembre de ese año se creó la sigla CQC (Criteres Qualité Controlés) para acompañar a las marcas individuales de empresas que estén registradas en la Comisión Nacional de Certificación, que garantiza la calidad de la carne mediante la trazabilidad, desde el origen del animal hasta el consumidor.

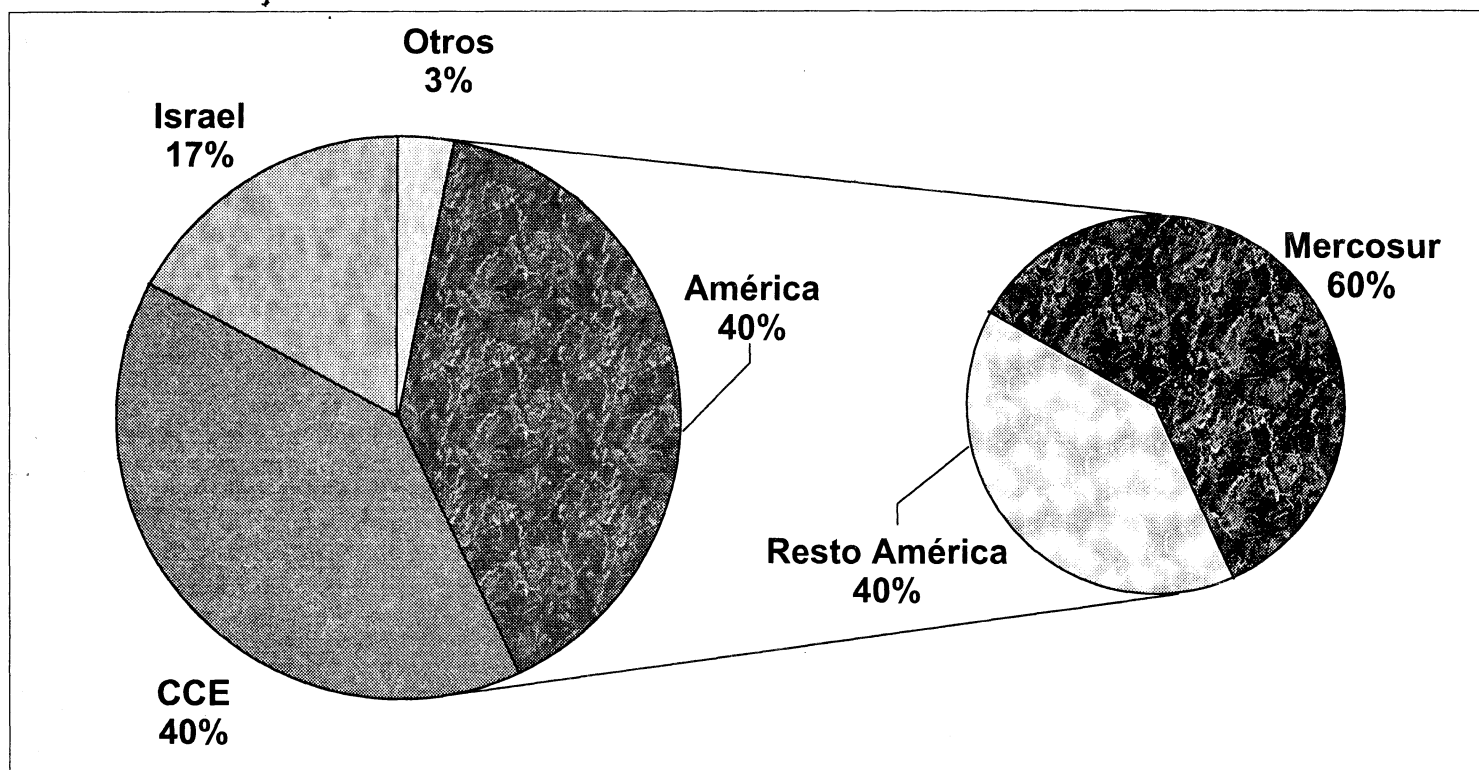
Dinamarca: desde 1993 se encuentra en funcionamiento el sistema «Danish Meat Safety Assurance Scheme», actualizado en 1996, para mejorar la trazabilidad de las carnes.

CUAL ES LA SITUACIÓN ACTUAL DEL URUGUAY

En nuestro país se producen anualmente alrededor de 400 mil toneladas (peso carcasa)

de carne bovina, con un saldo exportable que en los últimos años se encuentra alrededor del 50%, lo que equivale a un 3,7 % de la carne comercializada a nivel mundial. El des-

tino de estas exportaciones a grandes rasgos se podría esquematizar de la siguiente manera:



Actualmente Uruguay cumple con los requisitos exigidos por los mercados antes mencionados. Sin embargo, el posible acceso a distintos mercados y la tendencia mundial hacia una mejor identificación y calidad de la carne, nos obliga a implementar estrategias que tiendan a posicionar mejor nuestras carnes en el mercado internacional.

Si analizamos a nivel nacional los principales elementos que tienden a favorecer o a mejorar la calidad del producto, los podríamos sintetizar en:

- ✓ Aquellos factores que coadyuvan a una disminución de la edad de faena, tales como la difusión de la suplementación en pastoreo, técnicas de conservación de forrajes en predios ganaderos, así como un incremento de los sistemas intensivos de producción de las características de feed-lot.

- ✓ Intentos de la mejora en la identificación de la carne en el mercado, realizado por algunas asociaciones de productores tales como sociedad de Criadores de Hereford (marca Pampa) y la marca Rancho de la AUPCIN.

- ✓ La nueva situación sanitaria de nuestro país, a partir de la declaración de la OIE en 1995 como país libre de Fiebre Aftosa, la cual nos permite el acceso a nuevos mercados con

una significativa valorización de la carne.

- ✓ El contar con un sistema de contralor basado en el registro de movimiento de haciendas (DICOSE), que contribuirá a la identificación necesaria, y que podría adaptarse a las nuevas exigencias de la llamada trazabilidad.

- ✓ Las características propias de la carne producida en sistemas pastoriles, podrían mejorar la competitividad internacional, debido a una mejor relación en su composición en ácidos grasos (N6/N3) que tienen un fuerte impacto en las enfermedades cardiovasculares. Del mismo modo, se ha evidenciado una mayor concentración de ácido linoleico conjugado (CLA) en animales en pastoreo, al que se lo relaciona con propiedades anticancerígenas y de estimulación del aparato inmunitario.

- ✓ La no utilización de estimulantes hormonales en el engorde contribuye a mantener las exigencias de determinados mercados y favorecer el acceso a mercados futuros. Sin embargo, las principales limitantes para lograr un producto de calidad, estarían dadas principalmente por:

- ✓ La deficiente integración entre el sector productivo y la industria. Debe destacarse la

importancia sobre la calidad final de la carne que tiene la combinación de los recursos productivos con la manipulación industrial posterior a la faena. Esto imposibilitaría de alguna manera la fijación de objetivos comunes en cuanto a la calidad que demandan los mercados consumidores.

- ✓ Necesidades de un mayor aporte de la investigación nacional en relación al tema.

Escaso desarrollo en la forma de presentación, así como en la elaboración de productos termoprocesados.

- ✓ El desafío que implica el acceso a nuevos mercados, como Japón y países del sudeste asiático, los cuales demandarían canales con pesos y niveles de engrasamiento superiores a los que tradicionalmente generan nuestros sistemas de producción.

- ✓ La falta de incentivo hacia políticas agresivas de marketing a nivel internacional.

CONSIDERACIONES FINALES

La respuesta del sector cárnico para levantar las limitantes mencionadas anteriormente exigen cierto grado de coordinación o de integración de los distintos actores que intervienen en la cadena de producción de carne.

Es necesario definir claramente la calidad requerida por los mercados más convenientes y en base a ésta debemos ser capaces de contestar las preguntas de **qué y cómo debemos producir.**

Intentando responder las interrogantes planteadas, la investigación nacional por su parte, deberá proporcionar:

✓ información sobre la mejor combinación de los recursos productivos que optimice la eficiencia económica de los principales sistemas de producción, así como la obtención de un producto que satisfaga a nuestros consumidores;

✓ alternativas tecnológicas que permitan disminuir la variabilidad de las principales características de importancia económica de la carne, y dentro ellas fundamentalmente la terneza;

✓ herramientas objetivas y eficientes que permitan establecer normas de un pago diferencial al sector productivo.

Otro de los elementos a tener en cuenta para posicionar mejor nuestras carnes en el mercado, sería la creación de herramientas que mejoren la identificación a través de la

generación de marcas de calidad.

Como hemos reseñado anteriormente, la meta final tanto de las denominaciones de origen como de las marcas de calidad, es diferenciar un producto para que se adapte a las nuevas necesidades de los consumidores, asegurando que no contenga sustancias nocivas y exigiendo una correcta y confiable información de las condiciones de crianza, sacrificio y manipulación de la carne.

Con este objetivo es necesario establecer controles durante el desarrollo del animal (alimentación, administración de medicamentos, lugares de crianza, etc.). A nivel de planta controlar la identificación de los productos, y además la implementación de proyectos conjuntos con los centros de investigación que ayuden a caracterizarlos. Esta información generada deberá ser incorporada al producto ofrecido en el mercado, elemento muy importante a la hora de definir políticas de marketing.

En nuestro medio debemos destacar el aporte de la investigación nacional a través del proyecto Facultad de Agronomía - Caja Notarial en relación a la evaluación de dis-

tintos cruzamientos en bovinos de carne, así como los convenios INIA - INAC u otras instituciones, en relación al proyecto calidad de carne. En la Estación Experimental «Mario A. Cassinoni» (Facultad de Agronomía) se está llevando a cabo un proyecto en conjunto con Facultad de Veterinaria (Plan Piloto Paysandú), cuyo objetivo es estudiar las principales características de la canal y de la carne de novillos Hereford provenientes de la Unidad de Producción Intensiva de Carne.

Siendo conscientes de la problemática del sector productivo y de la industria nacional creemos que es necesario, mediante la participación activa de las asociaciones de productores, de la industria y de instituciones como INIA, INAC, Plan Agropecuario y Universidad de la República, fijar líneas prioritarias de trabajo que tiendan a dar una respuesta a las necesidades del sector en esta área. Esto permitiría una mejor utilización de los recursos disponibles, y una más rápida respuesta a las principales necesidades de la producción de carne. ■

BIBLIOGRAFÍA

1. BELLO ACEBRÓN, L., GÓMEZ ARIAS, T., CALVO DOPICIO, D. J. 1998. El papel de las denominaciones y otros atributos en la calidad percibida y la comercialización de la carne de ternera. Revista Eurocarne N° 63. Enero-Febrero pag. 75-86.

2. BOUTONNET, J. P. 1998. Les échanges internationaux de viande bovine: une longue série de crises sanitaires. Material elaborado para el Curso «Requisitos de la

canal y de la Carne de rumiantes para su comercialización»

3. FRANCO, J. 1997. Características productivas, calidad de la canal y calidad instrumental de la carne de 7 razas bovinas españolas. Tesis Master. Instituto Agronómico Mediterráneo de Zaragoza.

4. CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE CALIDAD «TERNERA DE NAVARRA». 1997. Dossier.

5. CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

CON DENOMINACIÓN. 1995. Revista eurocarne.

6. PURROY, A., BERIÁIN, M. J., LIZASO, G. 1997. Comercialización y programas de calidad de la carne de vacuno. In. Vacuno de Carne, Aspectos Claves. Ed. Mundi Prensa. pag. 513 - 528

7. TERNERA GALLEGA, LA CARNE CON CARNÉ. 1998. Dossier.

El Consejo de la Facultad de Agronomía, consciente de la grave situación por la que atraviesa el sector agropecuario nacional, comparte la preocupación de los productores, trabajadores rurales y profesionales y expresa su solidaridad a los postulados que reivindican el papel que debería asumir este sector en el desarrollo del país.

**Resolución N° 40.452,
12 de abril de 1999.**