

Los pasados 24, 25 y 26 de noviembre tuvo lugar en Pamplona el I CONGRESO NACIONAL DE LA CARNE DE VACUNO. Este encuentro se llevó a cabo con motivo del X Aniversario de la puesta en marcha de la Indicación Geográfica Protegida Ternera de Navarra/Nafarroako Aratxea.

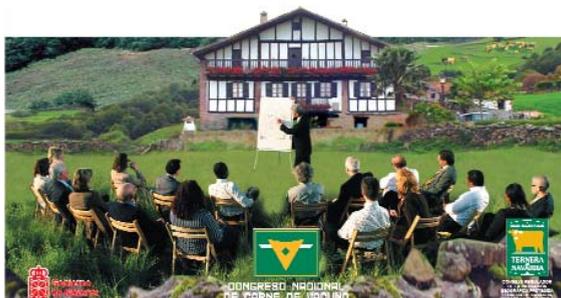
Asistieron alrededor de 160 personas, entre profesionales, ganaderos, comerciales, carniceros, investigadores, técnicos, universidad etc. Y 39 especialistas aportaron sus conocimientos en el marco de las ponencias, mesas redondas y comunicaciones que se celebraron en esos tres días.



La Apertura Oficial del Congreso corrió a cargo de D. JOSE JAVIER ECHARTE ECHARTE, Consejero de Agricultura, Ganadería y Alimentación del Gobierno de Navarra. Y fue clausurado oficialmente por D. SANTIAGO MENÉNDEZ DE LUARCA Y NAVIA-OSORIO, Subsecretario del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y por D. MIGUEL SANZ SESMA, Presidente del Gobierno de Navarra.

**1.** La primera jornada dedicada al Origen y la Calidad de la Carne de Vacuno se centró en tres puntos de vista: el de la Administración, la Universidad y los Técnicos que trabajan con razas autóctonas vinculadas a las Indicaciones Geográficas Protegidas (IGPs).

● La primera ponencia: "Situación del sector productor de vacuno de carne en Europa. Vacuno de carne e incidencia social", fue impartida por D. CARLOS ESCRIBANO MORA, veterinario del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, que habló de la situación del sector productor de vacuno de carne y de cómo se ha visto influenciado



por las reformas de la PAC. Además introdujo el factor consumidor como un elemento esencial en la cadena de producción. El consumidor, mayoritariamente urbano, exige productos que tengan parámetros de calidad, sean sanitaria e higiénicamente seguros y estén producidos conforme a parámetros de Bienestar animal.

● La segunda ponencia: "Trazabilidad de Origen y Etiquetado de la Carne de Vacuno" corrió a cargo de D. ANTONIO RUIZ SERRANO, de la Subdirección de Ordenación y Buenas Prácticas Ganaderas de la Dirección de Ganadería del MAPA. Como conclusiones de su charla podemos destacar que la trazabilidad es una herramienta al servicio de las explotaciones ganaderas y de las industrias de transformación, y es fundamental para los organismos de control tanto Administraciones como Organismos Independientes y por supuesto para los consumidores.

● La tercera ponencia: "Importancia de las Marcas Certificadas para soportar una crisis alimentaria" corrió a cargo de D. JESÚS MARTÍN RUIZ, Jefe de Área de Veterinaria de Salud Pública, Subdirección General de Gestión de Riesgos Alimentarios de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AES). Explicó los mecanismos que se ponen en marcha desde la Agencia de Seguridad Alimentaria en el momento que se produce una crisis alimentaria.

● La cuarta ponencia: "El sistema de autocontrol en las explotaciones ganaderas" fue por la tarde. D. ALBERTO HORCADA IBÁÑEZ, profesor Ayudante Doctor en la Escuela de Ingeniería Técnica Agrícola de la Universidad de Sevilla, nos dijo que los sistemas de autocontrol de puntos críticos, son un instrumento eficaz de control en la producción de alimentos sanos. Supone un plan de gestión integrado y existe una responsabilidad en cada fase de la producción.

● La quinta y última ponencia: "Papel de las Razas Autóctonas en el desarrollo de las IGPs", fue impartida por D. LUIS ALONSO ECHEVERRÍA, Secretario Técnico de la Asociación de la Raza Asturiana de los Valles y de la Montaña. Analizó de manera especial las condiciones que debe cumplir una IGP, de diferenciación del producto, identificación y certificación y de valoración por parte del consumidor, para tener éxito.

**2.** La segunda jornada se adentró en la Innovación y Mercado con las siguientes ponencias:

● La primera ponencia: "El proceso innovador como herramienta de competitividad. Nuevos desarrollos en la industria cárnica para afrontar las demandas de consumo" fue impartida por D. JOSÉ MARIA MONFORT BOLIVAR, Director del Centro de Referencia en Tecnología de la Carne de la Generalitat de Cataluña (IRTA). Manifestó que en el futuro los nuevos alimentos serán inteligentes y darán una respuesta para el consumidor que quiera tener una dieta saludable, rápida y funcional. Serán obtenidos respetando los aspectos morales (bienestar animal, ecoproducción, etc).

● La segunda ponencia: "Adaptación de las nuevas tecnologías en la industria cárnica para las demandas del consumidor" corrió a cargo de D. DECLAN TROY, Jefe del Departamento de Tecnología de la Carne de TEAGASC de Irlanda. La ponencia se centró en las posibilidades que tiene la industria para mejorar el estado nutricional de la carne fresca, de los productos procesados y la calidad al degustarla a la vez que se mantiene la ternura de la carne.

● La jornada continuó por la tarde con la ponencia titulada: "Evolución en el comportamiento del consumidor y en la distribución de la carne de vacuno" impartida por D. ERIC NOUGAYREDE BATTY, Especialista Distribución TNS-Worldpanel. Expuso cómo evoluciona la población y el hogar español, qué se compra en carnes frescas para el consumo en el hogar, las diferencias en las cestas de la compra según el tipo de



De izquierda a derecha, Pedro Manuel Barbería, presidente de la IGP "Ternera de Navarra", organizadora del Congreso. D. Miguel Sanz, Presidente del Gobierno de Navarra. D. Javier Echarte, Consejero de Agricultura, Ganadería y Alimentación y Dña. Carmen Díaz de Cerio, secretaria de la IGP, en el acto de clausura del I Congreso de Carne de Vacuno, que se celebró en Pamplona.

hogar, cuál es el tipo de hogar que compra carnes frescas y carne de vacuno, la situación de la distribución moderna y como influye la Navidad en el consumo de carnes.

● Esta segunda jornada finalizó con una interesante **mesa redonda sobre la "Producción y comercialización de la carne de vacuno"** moderada por D<sup>a</sup>. M<sup>a</sup> JOSÉ BERIÁIN APESTEGUIA, Profesora Titular de Nutrición y Bromatología de la Universidad Pública de Navarra, en la que participaron representantes de todas las partes implicadas en la producción, comercialización y consumo de la carne de vacuno

### 3. Finalmente la tercera jornada versó sobre Sabor y Seguridad.

● La primera ponencia: "**Las IGP de la carne de vacuno**" a cargo de D<sup>a</sup>. PILAR DE LAS HERAS MARTÍNEZ, Jefa La Sección de Productos de Origen Animal, Subdirección General de Calidad y Promoción Agroalimentaria, del MAPA, que nos puso al día sobre que es una IGP, que pasos se deben seguir para conseguir que un producto sea definido como IGP y sobre las características de las IGP de carne de vacuno presentes en toda España.

● La primera **mesa redonda** de la jornada despertó gran interés ya que logró reunir **por primera vez a los representantes de las IGP de la Carne de Vacuno reconocidas** según el R (CEE) 2081/92, de toda la geografía española. Fue moderada por D. OSCAR MOZÚN MARTÍN, Gerente de la Interprofesional de la Carne de Vacuno Autóctono de Calidad (INVAC), y estuvieron como ponentes: TERNERA GALLEGA, TERNERA ASTURIANA, EUSKAL OKELA/CARNE DE VACUNO DEL PAIS VASCO, VEDELLA DE LOS PIRINEOS CATALANES, CARNE DE ÁVILA, CARNE DE CANTABRIA, CARNE DE MORUCHA, TERNERA DE EXTREMADURA, TERNERA DE NAVARRA.

● El punto final al Congreso lo puso la mesa redonda titulada: "**Las bondades de la Carne**" cuyo moderador fue D. JOSÉ LUIS SAN AGUSTÍN MARCO, Director del Servicio de Industrias Agroalimentarias y Explotaciones Agrarias del Departamento de Agricultura, Ganadería y Alimentación del Gobierno de Navarra.

Este Congreso ha supuesto una gran ocasión para el diálogo, intercambio de experiencias y presentación de novedades de interés para todo el sector.

## Curso de calidad de ganadería de Montaña

El desarrollo rural en las zonas de montaña está resultando difícil en el actual contexto socioeconómico. Son zonas con clara orientación ganadera, no sólo en cuanto a recursos forrajeros, sino también por aspectos culturales, tradicionales, etc.

La situación actual de los mercados nos lleva a una homogeneización de calidad y reducciones de precios que hace difícil la competencia de las explotaciones en zonas de montaña con sistemas ganaderos extensivos. Una forma de competir (con la productividad) puede ser mediante la producción y comercialización de productos de calidad diferenciada y ligados a atributos culturales, históricos y sobre todo territoriales.

La sección de Formación de los ITGs organizó los días 22, 23 y 24 de Septiembre, el curso "LA CALIDAD: Alternativa de futuro para la ganadería de montaña", donde se trataron estrategias de diferenciación y comercialización basadas en la calidad con el objetivo de obtener un mayor valor añadido a las producciones ganaderas. Participaron 54 alumnos y 12 ponentes, 8 de ellos ganaderos que contaron sus experiencias en valorización de productos agrarios (producción ecológica, transformación de lácteos y comercialización directa de carne).

Como conclusiones de este curso pueden mencionarse las siguientes:

- Se entiende que en las zonas de montaña deben primar criterios ligados a la extensificación, diversificación y calidad ligada al territorio. Defender la "fuerza de la diferencia".

- La U.E. abre nuevos capítulos de ayudas para fomentar estas producciones, porque entiende que es una de las demandas que los contribuyentes europeos hacen a la PAC.

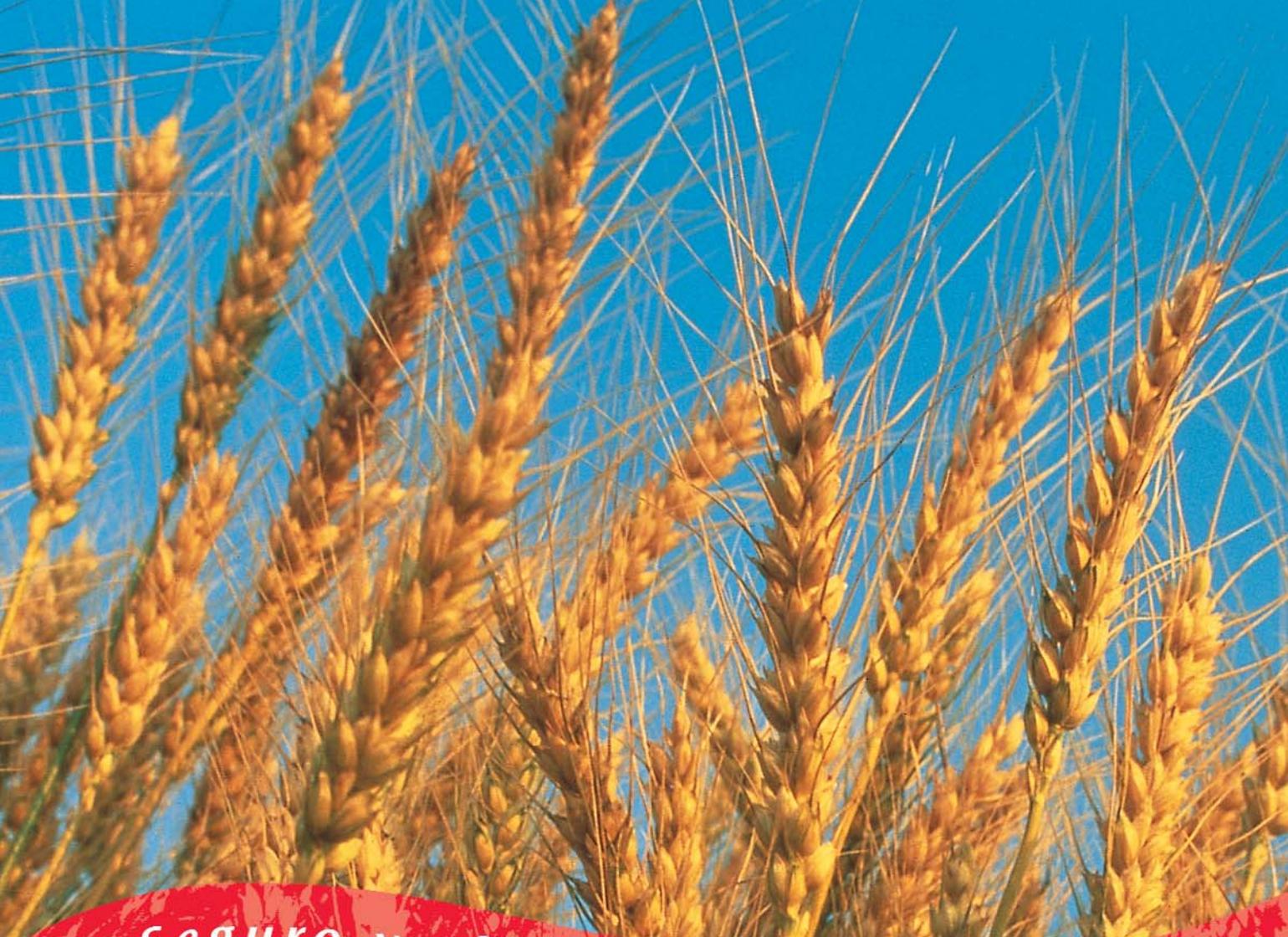
- Se constata que existe un segmento de consumidores que está dispuesto a pagar por esta "diferenciación" y calidad.

## Viaje de ganaderos de caballar a Puigcerdá

Dentro del curso "Gestión de explotaciones de caballo de carne", la sección de Formación de los ITGs, organizó un viaje a la Feria de Puigcerdá en la provincia de Gerona, los días 5, 6 y 7 de Noviembre.

Así, un grupo de 30 ganaderos tuvo la ocasión de conocer los sistemas de producción caballar de la comarca de la Cerdanya de mano de ganaderos de la Asociación de Criadores de Caballos de la Cerdanya y asistir a la feria y al XXIV Concurso de Caballo Hispano Bretón.





*seguro y eficaz desde el principio*



*hUSSAR* la nueva materia activa iodosulfuron-metil sodio, perteneciente a la familia de las sulfonilureas.

*hUSSAR* el herbicida de Bayer de modo de acción sistémico.

*hUSSAR* selectivo de trigos y cebadas, en aplicaciones de post-emergencia.

*hUSSAR* eficaz sobre gramíneas y dicotiledóneas.

*hUSSAR* con buen perfil medioambiental, lo que permite su aplicación en zonas de fauna terrestre protegida.



**hUSSAR<sup>®</sup>**

*el salto adelante*



**Bayer CropScience**