

MARCAS DE CALIDAD DE CARNE OVINA EN LA PENINSULA IBÉRICA

Teixeira, A.¹, Sañudo, C.², Olleta, J. L.², Joy, M.³ y Sanz, A.³

¹Escola Superior Agrária/Instituto Politécnico de Bragança, (Portugal). Centro de Ciência Animal e Veterinária (CECAV) UTAD. ²Universidad de Zaragoza, C/ Miguel Servet 177, 50013 Zaragoza, España. ³CITA de Aragón. Avda. de Montañana 930, 50059 Zaragoza, España.

E-mail: teixeira@ipb.pt

INTRODUCCIÓN

Una marca es un signo que permite diferenciar los productos o servicios de una empresa de los de las demás. Por lo general, las marcas pueden consistir en palabras, letras, números, dibujos, fotografías, formas, logotipos, etiquetas o combinación de estos elementos, que se emplean para diferenciar productos.

La reciente globalización ha dado lugar a un aumento de la competencia, lo que requiere la utilización de todos aquellos factores que como la calidad contribuyen a una mejora.

Las marcas de calidad identifican a la entidad que las otorga y en el caso de marcas de conformidad por organismos acreditados están supervisadas por los organismos de acreditación. Constituyen un elemento diferenciador en el mercado, ofrecen al consumidor una mayor confianza y facilitan la venta de productos y su introducción en nuevos mercados. Además, en el caso de marcas vinculadas con la ganadería, pueden actuar como un dinamizador o revitalizador de áreas o zonas geográficas concretas.

En Europa, el reglamento R (UE) 1151/12 regula los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, protegiendo las marcas de calidad, y ayudando a los productores, al asegurarles una remuneración justa por las cualidades de sus productos.

MARCAS DE CALIDAD

Denominación de Origen Protegida (DOP). Con estas siglas se identifican productos alimenticios originarios de un lugar determinado, una región o excepcionalmente un país. La calidad o características de este producto se deben fundamental o exclusivamente al medio geográfico particular, con todos aquellos factores naturales y humanos inherentes a él. Y además este producto debe ser elaborado en todas las fases de su producción en dicha zona geográfica definida.

Indicación Geográfica Protegida (IGP). Con estas siglas se entiende que se identifica un producto originario de un lugar determinado, una región o un país. Que posea una calidad determinada, una reputación u otra característica que pueda esencialmente atribuirse a su origen geográfico. Y por último, que al menos una de sus fases de producción, transformación o elaboración tenga lugar en la zona geográfica definida.

Marca colectiva. Tiene el objetivo de garantizar el origen y/o la calidad de determinados productos o servicios. La inscripción la solicita una entidad sin fines de lucro, no siendo necesario definir un área geográfica y puede no tener protocolo de calidad.

LISTA DE PRODUCTOS DE PORTUGAL

En Portugal existen nueve carnes de ovino certificadas, siendo cuatro DOP y cinco IGP, que se muestran en la Tabla 1. En la tabla también se muestran las principales agrupaciones responsables legales de la gestión y utilización o uso de la marca DOP o IGP, así como los organismos de certificación y control, entidades reconocidas como aptas para efectuar acciones de control y/o certificación de productos cualificados con DOP e IGP. Se describen a continuación los principales productos con marca DOP o IGP en Portugal:

- Cordeiro Bragançano (DOP) – Canales procedentes de animales de ambos sexos, de la raza Churra Galega Bragançana e inscritos en el Libro Genealógico, con tres o cuatro meses de edad, criados en la región y alimentados con leche entera materna. Consagrados por el uso y apoyado, principalmente, en el hecho de que ya en el siglo XIV se conocía la raza, existiendo además otras referencias y estudios sobre esta raza y la carne de cordero, exquisita y tierna, con sabor característico debido a las condiciones agro-ecológicas de la Terra Fria Transmontana, en particular las praderas naturales consumidas por los animales transmitido a los corderos por la leche materna.
- Cordeiro de Barroso o Anho de Barroso o Borrego de Leite de Barroso (IGP) – Carne procedente del despiece de canales de animales de la especie ovina, machos o hembras, resultantes del cruce de animales de las razas Churra Galega y Bordaleira de Entre Douro e Minho, criados en el régimen extensivo tradicional de la zona geográfica de producción, sacrificados antes de los cuatro meses de edad y con un peso de canal comprendido entre 4 y 12 kg. Presenta una carne tierna, succulenta y muy sabrosa con sabor típico inherente al modo de producción y al tipo de alimentación de las madres.
- Borrego Terrincho (DOP) – Canales o piezas embaladas y refrigeradas de animales (machos y hembras) de menos de 12 kg de peso vivo. El producto se obtiene a partir de animales de la raza Churra de Terra Quente, hijos de padre y madre inscritos en el Libro Genealógico. La carne de animales exclusivamente alimentados con leche materna es de color rosa claro, tierna, con poca grasa y sabor característico de un cordero lechal.
- Cordeiro Mirandês o Canhono Mirandês (DOP) – Carne procedente del sacrificio de ovinos de ambos sexos de la raza Churra Galega Mirandesa, identificados e inscritos en el libro de registro zootécnico de la raza, con una edad máxima de cuatro meses, nacidos y criados en un sistema de explotación extensivo tradicional, despiezada y envasada en la zona geográfica definida de acuerdo con las normas estipuladas en el pliego de condiciones. La alimentación tradicional de los pastos del Planalto Mirandês, da origen a una carne muy tierna, particularmente succulenta, con características organolépticas específicas.
- Borrego do Nordeste Alentejano (IGP) – Canales con peso comprendido entre 9 y 13 kg o entre 13,1 y 15 kg, con ligera infiltración de grasa a nivel intramuscular. Las grasas de cobertura y las grasas de las cavidades tienen color blanco y consistencia firme y la carne presenta una textura suave y muy succulenta, así como un aroma

característico. Las canales comprendidas entre 9 y 13 kg se clasifican en las categorías B o C, de acuerdo con el modelo de clasificación 1278/94. Por su parte, las canales comprendidas entre 13,1 y 15 kg, se clasifican en las categorías U, R u O, de acuerdo con el modelo EUROP de clasificación para canales de ovino. En relación con el estado de engrasamiento, las canales corresponden a las clases 2, 3 ó 4, de acuerdo con el modelo EUROP de clasificación.

- Borrego Serra da Estrela (DOP) – Canales refrigeradas de animales (machos y hembras) sacrificados con hasta 30 días de vida y un peso vivo máximo de 12 kg. El producto está íntimamente ligado a la zona de producción del queso Serra da Estrela y a los hábitos culinarios festivos de la región. El producto se obtiene de animales de la raza Bordaleira, hijos de padre y madre inscritos en el Libro Genealógico.
- Borrego do Baixo Alentejo (IGP) – Canales de peso entre 8 y 10 kg o entre 10,1 y 13 kg, según su clasificación respectiva en las categorías B o C del Reglamento (CEE) nº 1278/94, con un tejido muscular bien desarrollado, firme y compacto y una consistencia mínima de las fibras y el tejido conjuntivo. Según el sistema de clasificación EUROP, las canales deben pertenecer a las categorías E, U, R u O de conformación y las categorías 2, 3 ó 4 de engrasamiento. Las grasas de cobertura y cavitarias son de color blanco y consistencia firme; la carne de textura tierna, resulta sumamente succulenta debido a la infiltración de grasa inter e intramuscular, con un sabor sui generis.
- Borrego de Montemor-o-Novo (IGP) — Canales o piezas embaladas y refrigeradas, de peso comprendido entre 9 y 12 kg. Término consagrado por el uso, debido principalmente a la existencia en el mercado, al menos desde 1990, de la marca colectiva Borrego Tradicional de Montemor-o-Novo. El producto se obtiene de animales de raza Menino Branco Regional.
- Borrego da Beira (IGP) — Canales refrigeradas de animales (machos o hembras) sacrificados entre los 40 y 45 días de edad. El cordero de las Beiras procede de animales de las razas Merino, Churra do Campo y Churra Mondegueira, según lo estipulado en el Pliego de Condiciones.

La distribución geográfica en Portugal de estos productos es la representada en la Figura 1. Reportándonos a datos de 2011, se verifica que la producción de cordero certificado presenta una dicotomía entre el norte y el sur de Portugal, con el norte produciendo exclusivamente corderos hasta 7 kg de canal, mientras el sur se limita a producir “borregos” entre los 7 y los 13 kg de canal. En términos de representatividad el sur y sus tres carnes certificadas son responsables por el 97,8% del número total de canales certificadas comercializadas. En relación al *Cordeiro Bragançano* y al *Borrego da Beira* no hay registro de existencia de producción certificada, así como del *Cordeiro Mirandês* cuya DOP solo ha sido creada en 2009.

LISTA DE PRODUCTOS DE ESPAÑA

Se describen a continuación las seis carnes de ovino certificadas como IGP que España (Tabla 1), cuya distribución geográfica se muestra en la Figura 2. Casi toda la producción se destina al mercado interior, y solo el 1% certificado como IGP se exportó en el año 2012 a otros países de la Unión Europea.

- Cordero de Extremadura (Corderex) – Canales procedentes de machos y hembras cuya raza materna es la Merina en pureza o cruces con Merino Precoz, Merino Fleischschaf e Ile de France. En la raza paterna se incluye también la raza Berrichon du Cher. Los corderos permanecen lactando con sus madres en régimen extensivo. El acabado se realiza exclusivamente en estabulación a base de concentrados elaborados fundamentalmente con cereales y leguminosas y paja de cereales. La edad de sacrificio no debe superar los 100 días. El peso de las canales será menor de 16 kg en los machos e inferior a 14 kg en las hembras. Según el Reglamento CE 1249/2008, su engrasamiento estará entre poco cubierto (2) y cubierto (3) y su conformación será O (menos buena) y superiores. Su carne es de color rosa a rosa pálido y posee una excelente textura muy agradable al paladar y poco engrasada. La zona geográfica es Extremadura. En el año 2012 se sacrificaron casi 189.000 corderos con destino a la IGP.
- Cordero de Navarra (Nafarroako Arkumea) – Canales procedentes de machos o hembras de las razas Lacha o Navarra. Estos corderos proceden de ovejas que realizan su ciclo productivo en extensivo o semiextensivo, aprovechando en su alimentación pastos y otros recursos vegetales naturales, siguiendo la práctica tradicional de la zona geográfica. Los corderos lechales tienen un peso canal entre 5 y 8 kg con cobertura grasa escasa o media (2-3 según los Reglamentos CE 2137/92 y 461/93. El color de la carne es blanco nacarado o rosa pálido, siendo tierna y de gran jugosidad. El ternasco tiene que ser amamantado durante un mínimo de 45 días. En su cebo la alimentación está basada en concentrado elaborado a base de cereales y leguminosas y paja blanca de cereal. Su peso canal es de 9 a 12 kg con una edad máxima de 110 días. Su cobertura grasa es escasa o media (grado 2-3) y su carne de color rosa pálido, tierna y de gran jugosidad. Su zona geográfica es Navarra. En el año 2012 se sacrificaron más de 73.000 corderos.
- Cordero Manchego – Canales procedentes de corderos exclusivamente de la raza Manchega, sin distinción de sexo. La variada alimentación a través del pastoreo en zonas áridas y las peculiaridades de la propia raza proporcionan una carne de características especiales en jugosidad, color y aroma que la relacionan con su origen. Los lechales, con peso canal entre 4,5 y 7 kg, tienen un engrasamiento de poco a cubierto (grado 2-3) según el Reglamento CE 1249/2008 y un color de la carne rosa pálido. Los recentales de peso bajo (10,1-13 kg) poseen un engrasamiento de poco cubierto a cubierto (grado 2-3) y color rosa pálido a rosa. Los de peso alto (13,1-15 kg) tienen una conformación R o O y engrasamiento de poco cubierto a cubierto (2-3). La zona de producción es Castilla – La Mancha. En el año 2012 se sacrificaron 6.600 corderos.

- Cordero Segureño – Todas las canales (machos y hembras) proceden de raza Segureña. Las ovejas se crían en régimen extensivo o semiextensivo, siendo un modelo de explotación mixta oveja / pasto natural y oveja / cereal, dentro del cual se desarrollan las prácticas tradicionales. Se mantienen en pastoreo durante todo el año. La alimentación de los corderos es en estabulación permanente con leche materna complementada con productos vegetales ricos en fibra. Su edad máxima son 95 días. Las canales están comprendidas entre 9 y 13 kg con carne de color rosa pálido a rosa. Según el Reglamento CE 1249 / 2008 su conformación es R y O con unos valores entre 2 y 3 de la grasa de cobertura. La zona de explotación y producción comprende localidades de Andalucía, Castilla – La Mancha y Murcia. Su incorporación como IGP ha sido muy reciente (final de 2013).
- Ternasco de Aragón – Canales procedentes de las razas Rasa Aragonesa, Ojinegra de Teruel y Roya Bilbilitana. Se incluyen tanto machos como hembras. La oveja aprovecha tanto rastrojeras como pastos naturales de Aragón, en los que abundan las especies aromáticas (romero, tomillo...). La alimentación de los corderos debe realizarse en estabulación, con leche materna complementada “ad libitum” con paja blanca y alimentos concentrados. El periodo mínimo de lactancia es de 50 días. La edad de sacrificio está comprendida entre los 70 y 90 días. El peso de su canal oscila entre los 8 y 12,5 kg. Su grasa externa es de color blanco y consistencia firme. El color de su carne es rosa pálido, resultando tierna, de textura suave y aportando un “bouquet” muy agradable. La zona geográfica de producción, sacrificio y faenado es Aragón. Fue la primera marca de calidad ovina reconocida (1989). En el año 2012 se sacrificaron casi 223.000 corderos.
- Lechazo de Castilla y León – Canales machos y hembras procedentes de las razas Churra, Castellana y Ojalada y sus cruces. Las ovejas siguen un régimen extensivo o semiintensivo aprovechando los pastos naturales y otras rastrojeras. La alimentación de los lechazos es exclusivamente con leche materna. Su peso vivo está comprendido entre los 9 y 12 kg, con una edad no superior a los 35 días. Su peso canal es de 4,5 a 7 kg si se presenta sin cabeza ni asaduras o de 5,5 a 8 kg si se presenta con ambas. El epiplón cubrirá la canal y los riñones aparecerán cubiertos en más de la mitad de su superficie. La grasa externa es de color blanco céreo, siendo el color de su carne blanco nacarado o rosa pálido. Su carne se caracteriza por ser muy tierna, con escasa infiltración grasa, con gran jugosidad y una textura muy suave. Su zona de producción es Castilla y León. En el año 2012 se superaron los 300.000 corderos.

Como promoción de las razas autóctonas e información a los consumidores, el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente español ha previsto recientemente que se pueda añadir voluntariamente al sello de Indicación Geográfica Protegida un logotipo que lleve el nombre de la raza y su indicativo de 100% RAZA AUTÓCTONA (siempre que cumpla el pliego de condiciones establecido). En algunas carnes certificadas el control de la edad de sacrificio puede suponer un serio problema, por fallos en la identificación individual de los animales, al trabajarse en lotes su trazabilidad, por lo que se está intentando implementar nuevas tecnologías que aseguren la calidad y características de los productos ganaderos.

En España existen otras fórmulas que garantizan la calidad del producto, como por ejemplo las **Marcas Colectivas**. Entre ellas, se puede destacar el Cordero de La Alcarria (producido en la comarca de La Alcarria de las provincias de Cuenca y Guadalajara) o el Cordero Lechal Tensino (producido en el Pirineo central aragonés, aunque su producción se está extendiendo a Zaragoza, etc.) La producción y comercialización de estas marcas está directamente controlada por las asociaciones de productores, que agrupan a la totalidad de criadores de la raza y gestionan sus Libros Genealógicos.

LITERATURA CONSULTADA

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/> accedida en Enero y Febrero, 2014.

Página web del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente del Gobierno de España (www.magrama.es)

Página web de las IGPs: cordero de Extremadura (www.corderex.com), cordero de Navarra (www.denominacionesnavarra.com), cordero Manchego (www.corderomanchego.org), ternasco de Aragón (www.ternasco.com), lechazo de Castilla y León (www.lechazodecastillayleon.es)

Tabla 1. DOPs e IGP de carne de ovino en Portugal y España.

Nombre protegido	Registro UE	Organismo de control	Agrupación gestora
<i>PORTUGAL</i>			
<i>Cordeiro Mirandês DOP o Canhono Mirandês DOP</i>	PT/PDO/005-787/12.08.2009	ACOM	SATIVA
<i>Cordeiro de Barroso o Anho de Barroso o Borrego de leite de Barroso</i>	PT/PGI/0005/0231/06.05.2002	Coop. Agrícola dos Produtores de Batata para Semente de Montalegre	TRADIÇÃO E QUALIDADE
<i>Borrego do Nordeste Alentejano</i>	PT/PGI/0005/0143/26.07.2000	NATUR-AL-CARNES	AGRICERT
<i>Borrego do Baixo Alentejo</i>	PT/PGI/0005/0032/16.09.1996	CARMOVINA	CERTISACOMOR
<i>Borrego Serra da Estrela</i>	PT/PDO/0017/02224/21.06.1996	ESTRELACOOP	BEIRA TRADIÇÃO
<i>Borrego Terrincho</i>	PT/PDO/0017/02220/21.06.1996	OVITEC	TRADIÇÃO E QUALIDADE
<i>Cordeiro Bragançano</i>	PT/PDO/0017/023021.06.1996	Agrupamento de Produtores de Cordeiros Bragançanos	TRADIÇÃO E QUALIDADE
<i>Borrego de Montemor-o-Novo</i>	PT/PGI/0017/0215/21.06.1996	ACOMOR	AGRICERT
<i>Borrego da Beira</i>	PT/PGI/0017/0259/21.06.1996	Associação de Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco	BEIRA TRADIÇÃO

ESPAÑA				
IGP Cordero de Extremadura (Corderex)	ES/PGI/0217/0096/17.03.2010		Consejo Regulador IGP	Consejo Regulador IGP
IGP Cordero de Navarra (Nafarroako Arkumea)	ES/0212/17.10.2001		INTIA	Consejo Regulador IGP
IGP Cordero Manchego	G/ES/0047/97.07.10		CERTICAR	Fundación Consejo Regulador IGP
IGP Cordero Segureño			CERTIFOOD	Asociación IGP
IGP Ternasco de Aragón	ES/PGI/0217/0096/17.03.2010		Consejo Regulador	Consejo Regulador
IGP Lechazo de Castilla y León	G/E/00069/98.06.17		ITACYL	Consejo Regulador IGP

Figura 2. Distribución geográfica de IGPs de carne ovina en España.

