

"Cuanto más controles haya y más estrictos sean, mejor para la Ternera de Las 13 Villas"

José Ángel Barrutieta, uno de los seis ganaderos inscritos en la marca de garantía, apuesta por la calidad de la carne y la apertura de mercados fuera de La Rioja

José Ángel Barrutieta, en su explotación de Nieva de Cameros.

José Ángel Barrutieta, presidente de la Asociación de Ganaderos del Alto Najerilla, ha sido uno de los principales impulsores de la marca "Las 13 Villas" para carne de vacuno, primer distintivo de estas características que se hace en La Rioja. Figura, además, entre los seis ganaderos de esta Mancomunidad inscritos en la marca, que ha comercializado desde primeros de marzo unos 40 terneros en las siete carnicerías riojanas que venden en exclusiva carne de vacuno con el sello de calidad. Lejos de la complacencia que supone ser pionero, Barrutieta es consciente de que la única forma de poder competir en el mercado es cuidar al máximo la calidad y para ello, asegura, "cuanto más controles haya y más estrictos sean, mejor para la Ternera de Las 13 Villas".

Texto y fotografías: **Ch. Diez**

-¿Cómo surge la Asociación de Ganaderos del Alto Najerilla y con qué objetivo?

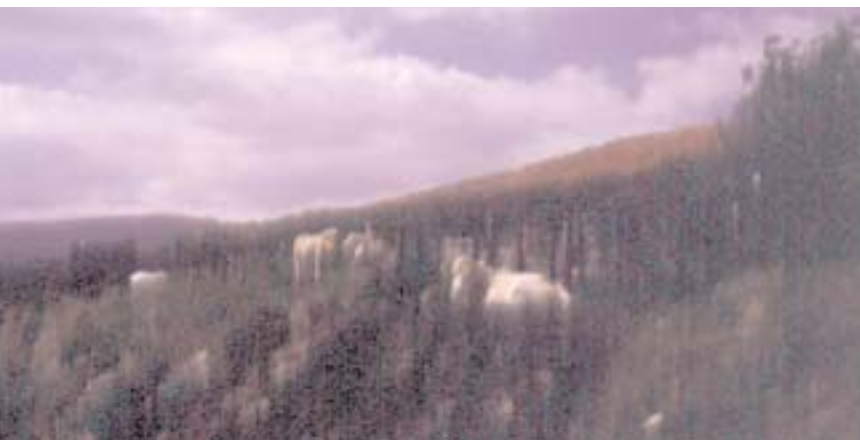
- La Asociación se creó hace dos años coincidiendo con la crisis de las vacas locas. Nos juntamos 22 ganaderos de vacuno de carne del valle del Iregua que teníamos en conjunto unas 2.000 vacas madres. La primera intención fue sólo hacer compras y solicitar primas en común, que se sigue haciendo. Posteriormente, los precios se vinieron abajo, algunos ganaderos empezamos a engordar el ganado y pensamos en cómo se podría mejorar la comercialización. Como La Rioja era la

única región que no tenía distintivo de calidad para la carne de vacuno y no tiraba hacia adelante la que se iba a hacer a nivel regional, decidimos crear la marca "Las 13 Villas". Hicimos el reglamento, algún cursillo que nos diera experiencia de cómo funcionaban otras marcas y, en cuanto tuvimos los permisos pertinentes, buscamos a los carniceros que quisieran vender nuestras terneras y añojos y salimos al mercado.

Tres meses han transcurrido desde que siete carnicerías, cinco en Logroño y dos en Cameros, comenzaran a vender ternera y añojo con sello de Las 13 Villas, una novedad en los establecimientos riojanos. Durante este tiempo,

se han vendido más de 40 terneros nacidos y criados en la Mancomunidad de las 13 Villas. El sello distingue dos categorías de carne de vacuno: ternera (animales de más de 12 meses con peso máximo de canal de 270 kilos) y añojo (de un año a 20 meses con un peso mínimo de 270 kilos/canal). Los seis ganaderos que pertenecen a la marca han inscrito ya 200 terneros, animales que son sometidos, desde su nacimiento hasta que llegan a manos del consumidor, a numerosos controles que garantizan la calidad de su carne.

- **No hubiese sido mejor haber agrupado a los ganaderos de ambos Cameros y, de esta forma, identificar la carne con una zona muy**



Explotación al aire libre en la Sierra de Cameros.

conocida para el consumidor.

- Algunos ganaderos del Camero Viejo se han puesto en contacto con nosotros para entrar en la marca y, claro está, lo ideal sería hacer una sola marca potente que tres pequeñas y, sobre todo, de un tipo de explotaciones muy parecidas como son todas las de la Sierra. De momento, les hemos dicho que no porque, primero, no tenemos mercado todavía ni para nuestros terneros; y, segundo, la marca no es propiedad de los ganaderos que la estamos usando, sino de la Asociación de Ganaderos de las 13 Villas y cualquiera de ellos tiene prioridad para entrar.

- ¿Y hay perspectivas de que se inscriban más ganaderos de esta zona?

- En la marca estamos todos los ganaderos de la Asociación que tenemos cebadero y es difícil que al precio que se están vendiendo los terneros al destete, de 85.000 a 90.000 pesetas, entren más ganaderos. La tendencia a corto plazo es que los que estamos ce-

bemos cada vez mayor número de animales, pero no que entren más ganaderos. Lo que está ocurriendo es que algunos compren terneros para cebar a otros ganaderos de la Mancomunidad.

- ¿Está permitido entonces comprar animales en otras explotaciones?

- Siempre que sean de la zona de las 13 Villas, sí. Fuera no podemos comprar. La normativa establece que los terneros hayan nacido y se hayan criado en esta zona.

- ¿Habéis pensado en cebar conjuntamente todos los ganaderos de la marca, como hacen en otras Comunidades Autónomas?

- Sí, pensamos en esa posibilidad. Estuvimos mirando un pabellón para hacer un cebadero conjunto, pero la inversión que había que hacer era muy alta y nos echamos atrás. Es mejor ir despacio y ver cómo van las ventas. Si la marca funciona bien nos lo volveremos a plantear. Es mejor, pienso, hacer las cosas bien con poco volumen, empezar poco a poco.

- ¿Qué alimentación dais a los terneros?

- El reglamento establece que el amamantamiento sea de un mínimo de tres meses. Después, los seis ganaderos usamos el

mismo pienso, a base de maíz, cebada, soja, salvado, vitaminas y grasas vegetales. Lo hemos establecido así, pero lo cierto es que al haber diversidad racial hay animales a los que les va mejor el pienso que a otros. Yo creo que habría que establecer algún otro tipo de pienso con los mismos ingredientes pero cambiando los porcentajes.

- De momento sólo comercializáis en La Rioja, ¿Habéis pensado en salir a otros mercados, por ejemplo, los del Norte que aprecian mucho la carne de calidad?

- Sí, precisamente estamos pensando en pedir permiso al Ministerio para comercializar en otras provincias y, de cara al verano, hacer algún contacto en Rioja Alta. En otras comunidades, donde ya hay marcas de calidad, este tipo de carne se valora más que en La Rioja.

Las carnicerías

- ¿Ha sido difícil la negociación con las carnicerías para que vendan la carne del sello?

- Siempre hay problemas al principio. Es difícil introducirse en el mercado y, además, aunque estatutariamente no está impuesto, llegamos a un acuerdo verbal con los carniceros para que no vendan otra carne de ternera que no sea la de la marca. De vaca y buey, sí. Ajustamos unos precios que no nos parecían excesivamente caros y que no lo son para el carnicero que mata una canal a la semana. Pero los carniceros que compran muchas canales sacan muy buenos precios y, claro, pueden comprar a 60/70 pesetas kilo-canal más barato que el nuestro.

- ¿Cómo habéis establecido los precios de venta entre ganaderos y carnicerías?

- Los precios los marcamos con los carniceros tomando como referencia el mercado de Binéfar, cogiendo una categoría intermedia y un peso intermedio. Ahora estamos vendiendo el añojo a 525 y la ternera a 575 el kilo de canal. No son precios excesivos.

- Y el consumidor, ¿paga más por la carne con este sello?

- No, el consumidor no paga mucho más por la carne de vacuno de Las 13



Todos los terneros han nacido y se han criado en el Alto Iregua.



Villas. Ahora no, pero más adelante tendrá que pagar más porque la calidad hay que pagarla y es nuestra única arma para competir con el resto de los cebaderos de La Rioja.

- Y los carniceros, ¿qué dicen?

- Todos dicen que venden algo más que antes. Está claro que los carniceros tienen que ser nuestros mejores aliados porque son los que dan el toque de calidad que queremos para nuestra ternera. No sólo por la presentación que hagan de la carne en el mostrador, sino porque es fundamental que cumplan los plazos de oreo y maduración que debe ser de un mínimo de 48 horas desde el sacrificio al despiece del animal. Si se cumplen estrictamente todos los requisitos que marca el reglamento y luego ellos no cuidan la carne, echamos todo a perder.

- ¿Qué identificación lleva la ternera de Las 13 Villas?

- En el matadero se marca toda la canal con un sello corrido, de forma que en el despiece todas las piezas quedan

identificadas, excepto el solomillo y la aguja, que van con unos crotales con el logotipo. Por eso recomendamos al consumidor que cuando compre nuestra carne exija que le enseñen la marca.

Controles

- En el reglamento se establecen controles en toda la cadena del proceso productivo, desde el productor hasta el punto de venta. Empecemos por los ganaderos.

- Desde que nacen, los animales están identificados e inscritos en el libro de registro de la explotación. Los servicios veterinarios de la Consejería controlan que el amamantamiento sea de tres meses mínimo, que tenga la alimentación correcta y que se usen los medicamentos permitidos. El animal tiene que estar un mínimo de cuatro meses controlado. Para garantizar que la canal y la carne cumplen los requisitos sanitarios se hacen controles de ausencia de hormonas, clenbuterol, beta-agonistas, tranquilizantes, ecétera.

- En este último aspecto, ¿son iguales los controles que se hacen en explotaciones acogidas a la marca que en las demás?

- Hay un plan nacional de residuos que deben cumplir todas las explotaciones ganaderas. En las marcas de calidad se intensifica proporcionalmente la toma de muestras y es el propio re-

glamento el que instaura y determina el número de muestras que debe hacerse. Además de eso, hay algunas sustancias que no están prohibidas para otras carnes, como son los tranquilizantes o la urea en piensos, y el periodo de supresión de antibiótico es también menor que en la marca.

- En definitiva, ¿cuántos controles hacéis a una ternera desde que nace hasta que va al matadero?

- Se realizan controles a un 5% de los animales, al menos una vez. Aunque no es mucho, en general se hace un 0,5%. Cuantos más controles haya y más estrictos sean, mejor para el distintivo. Tengo claro que no podemos, ni queremos, competir con otra cosa que no sea la calidad.

- Una vez sacrificados los animales, ya en el matadero, ¿qué requisitos debe cumplir la carne para su identificación y posterior venta?

- Antes del sacrificio, los animales se inscriben en el libro de registro del matadero, con el fin de realizar un seguimiento de todo el proceso para que se haga de forma adecuada. Además, se toman muestras para asegurarse de que no existen residuos en la carne y, una vez sacrificado, se clasifica la canal dependiendo de la conformación de la carne o el engrasamiento, de acuerdo con la normativa Seurop. No estamos muy de acuerdo con la clasificación que se está haciendo ahora porque se está dando a todas las canales la misma categoría. Lo lógico hubiera sido establecer un precio según categoría pero como, ya digo, la clasificación es uniforme, marcamos sólo un precio. También teníamos que haber hecho una tabla de precios en función de pesos. Son problemas que iremos solucionando poco a poco.

- Y a las carnicerías, ¿llegan también los controles?

- Los carniceros deben registrar toda la carne que compran con la marca y venderla con el sello corrido que la identifica en el matadero. Además, deben dejar un periodo mínimo de maduración de 3 días desde el sacrificio hasta la venta. El reglamento marca controles a las carnicerías una vez al mes.



Los terneros de Las 13 Villas reciben una alimentación similar, a base de maíz, cebada, soja y salvado, que elaboran los propios ganaderos.