

Comercialización y regulación de la carne ecológica en Cantabria

Maria Rafaela Gutiérrez, ingeniera agrónoma-inspectora del CRAE-Cantabria (Consejo Regulador de Agricultura Ecológica)

Esquema de trabajo:

A. Visión general del control que realiza el C.R.A.E.-Cn a nivel de explotación ganadera:

Visita a la explotación:

- ▶ Comprobación de la documentación.
- ▶ Visita a las parcelas que componen la unidad agraria.
- ▶ Toma de muestras.
- ▶ Control documental.
- ▶ Revisión de instalaciones y almacenes.
- ▶ Alimentación.
- ▶ Levantamiento del acta.

B. Control del traslado del animal

C. Control del matadero:

- ▶ Recepción.
- ▶ Matanza.
 - ▶ Sala de refrigeración.
 - ▶ Sala de oreo.
- ▶ Sala de despiece.
 - ▶ Despiece.
 - ▶ Envasado al vacío.
 - ▶ Distribución.

A. Visión general del control que realiza el C.R.A.E-Cn a nivel de explotación ganadera:

En este punto no me voy a detener demasiado. Simplemente os quiero dar unas breves pinceladas del control que se está llevando desde el Consejo Regulador de Agricultura Ecológica en explotaciones ganaderas.

Previa entrega de la solicitud de inscripción en el C.R.A.E-Cn, examino la documentación y, una vez que compruebo que está completa, paso a hacer la visita de inspección, en la que compruebo todas las parcelas agrarias que componen la unidad y, si tengo que tomar muestras de tierra tomo de una de ellas, a la vez que compruebo que los animales están crotalizados.

El siguiente nivel de mi trabajo es controlar el apoyo documental que lleva el ganadero, que debe estar recogido en el libro de cría ecológica diseñado para ello. En este libro, el ganadero debe anotar las materias primas que entran en la explotación, los animales que salen de ella, la alimentación del ganado en cada mes del año, tratamientos veterinarios, etc.

Más tarde, visito todas las instalaciones que constituyen la unidad (nave o invernales), anotando las deficiencias que pudiese encontrar en cuanto a espacio, ventilación, iluminación e higiene.

En la siguiente fase, compruebo en qué consiste la ración de los animales existentes, visito el almacén y veo el origen de los alimentos que hay y el tipo de medicamentos que el ganadero pudiese estar usando.

Finalmente, levanto un acta en la que reflejo todo lo visto y la firmamos conjuntamente el operador y yo.

Posteriormente paso a explicar el traslado del animal.

B. Control del traslado del animal

El animal es trasladado en un camión de tal forma que se impide, en la medida de lo posible, que éste se rompa una pata o se golpee. El trasla-

do de este animal al sitio de destino irá acompañado de un volante de circulación en el cual deben figurar los siguientes datos:

- ▶ Origen del animal.
- ▶ Destino del animal; que puede ser otra explotación o bien un matadero, como ha ocurrido con todos los animales sacrificados hasta ahora.
- ▶ Persona o entidad que los compra, en nuestro caso, y hasta el día de hoy, D. Rafael Bezanilla.
- ▶ Datos del animal (crotal, edad en meses, peso vivo, etc.).

Este documento se emitirá por cuádruplicado y una copia quedará en manos del ganadero productor, otra será para el matadero o explotación de destino, otra para la sala de despiece y otra para guardar en el C.R.A.E.-Cn.

El animal que va a matadero siempre debe llegar a éste como muy tarde a las 5:00 de la tarde del día anterior a la matanza, y debe ser comunicada su llegada al C.R.A.E.-Cn, teniendo esta hora como límite.

C. Control del matadero:

Una vez está el animal en el matadero, se recepcionará en un box exclusivo para este tipo de animales, el cual no puede compartir con animales que no sean ecológicos.

Si el animal llegase con más de un día de antelación, se le acompañará con comida ecológica para el tiempo de permanencia en el matadero.

La matanza se realizará a primera hora de la mañana (7:00 a.m.), sin ningún contacto con otro animal que no sea ecológico, y con las instalaciones limpias y desinfectadas.

La canal del animal irá siempre acompañada por una de las orejas del animal, en la cual perdurará el crotal que nos va a marcar la trazabilidad de este animal.

Antes de pasar a la báscula, se les colocan cuatro precintos en cada cuarto que recogen la siguiente información:

- ▶ N^o crotal.
- ▶ Cuarto de que se trate.
- ▶ Añojo, vacuno mayor, etc.

Cuando la canal ha sido pesada y clasificada por el clasificador del matadero, compruebo la clasificación y el peso, y paso a marcar ésta con sellos de tinta que, junto con los precintos colocados, la identificarán como ecológica frente a otras canales.

De aquí pasa a la cámara de refrigeración y ocupa una vía especial del polipasto para impedir que se confunda con otras. Más tarde, pasa a la cámara de oreo y, de ahí, dependiendo del oreo que necesite, pasará en el día convenido a la sala de despiece.

Una vez en la sala de despiece, se comienza éste a primera hora de la mañana (6:00 ó 7:00 a.m). Cuando se termina de despiezar, se coloca en cada pieza una etiqueta identificativa imposible de manipular y que siempre ha de ser visible para el consumidor, hasta que la pieza se acabe.

Se envasa al vacío y se almacena en una cámara en la cual hay un espacio reservado para la carne ecológica. De allí pasará a la carnicería el día que toque reparto.

Como podéis observar, en ningún momento el n^o del crotal del animal abandona a éste (antes y después del sacrificio y del despiece), con lo cual aseguramos su trazabilidad.

De este modo, el consumidor podrá saber todo lo que concierne a este animal en el momento que lo solicite, incluso podrá visitar la explotación en la que ha sido criado.

El matadero y la sala de despiece deben llevar también un libro en el cual se reflejen todos los datos relativos al animal.