

# «Lo de las “vacas locas” benefició la imagen de los carniceros vascos»

El muskiztarra Juan Bautista Fernández opina que el consumidor se ha sensibilizado y cada vez exige más calidad.

Xabier Ferrero

**S**ON 24 carnicerías las que venden carne de vacuno bajo el certificado del label vasco de calidad alimentaria en la Margen Izquierda. El muskiztarra Juan Bautista Fernández Terreros, uno de los primeros de estos artesanos de la carne que se acogieron al Euskal Label, opina que la aplicación de este distintivo ha sido «positiva tanto para el carnicero como para el consumidor» y se muestra categórico sobre la autenticidad de la carne que se vende y se consume en Bizkaia: «Pongo la mano en el fuego porque el mayor peligro es para el propio carnicero».

Recuerda el síndrome que se suscitó en Gran Bretaña a raíz del caso de “las vacas locas” y comenta que aquel sonoro “affaire”, lejos de dañar la imagen general de este colectivo, resultó beneficioso para los carniceros «porque el consumidor se dio cuenta de la seriedad de nuestras carnicerías».

**EZKERRALDEA:** ¿Cuándo y por qué comenzó a funcionar el Euskal Label?

**JUAN BAUTISTA FERNANDEZ:** Empezó en octubre de 1995 y como respuesta a las grandes superficies comerciales que parecían apoderarse del mercado, y para que el consumidor pudiera distinguir entre la carne del país y la que viene de fuera.

**E.:** ¿Se vende más en las carnicerías con label?

**J. B. F.:** Se está vendiendo muy bien. La gente cada día exige más calidad; se está sensibilizando y sabe que el sello de calidad que identifica nuestras carnicerías es un aval

que garantiza un control de la carne desde el productor hasta el consumidor.

**E.:** ¿Cualquier carnicería puede tener el sello «Kalitatea»?

**J. B. F.:** No. Existe un reglamento que define las características de las explotaciones como de los animales, la crianza, alimentación, sacrificio, factores de calidad de la carne y su sistema de identificación.

**E.:** ¿Cuáles son algunas de estas exigencias?

**J. B. F.:** Los machos tienen que estar seis meses, y cuatro las hembras, en las explotaciones con un ventilación adecuada y una alimentación natural. La carne, una vez realizado el sacrificio del animal en el matadero, debe reunir una serie de características como nivel de engrase, conformación de la canal y su peso. La Fundación Label controla las tres matanzas semanales del matadero de Bilbao, los lunes, miércoles y viernes, y hasta que no pasan ocho días, que ha de estar en oreo, no se puede vender esta carne. Cuatro carnicerías han sido expulsadas del label por no cumplir estos requisitos.

**E.:** ¿Qué otras obligaciones han de cumplir hasta que llega la carne al consumidor?

**J. B. F.:** La Fundación Label es una de las más serias. Identifica cada cabeza de ganado con una ficha individualizada de control que llega hasta la misma carnicería, de tal manera que así se conoce tanto el origen como la edad o el tipo de alimentación que ha recibido el animal.

**E.:** ¿Kalitatea es es sinónimo de calidad o de “karo”?

**J. B. F.:** No hay exageraciones. Hay distintos puntos de venta, como la Margen

Derecha, donde se defienden las piezas nobles del animal, porque la oferta es así, mientras que en la Margen Izquierda no se han perdido la cocina tradicional y las chuletas, los lomos, tienen más salida así como la carne para guisar. El kilo de chuletas con label se está vendiendo entre las 1.780 y 1.850 pesetas y el de ganado mayor está entre 1.680 y 1.800 pesetas.

**E.:** ¿Por qué salta alguna carne cuando se está friendo?

**J. B. F.:** La que salta es porque tiene agua y está hormonada. Ese tipo de carne siempre está “blanda”.

(Alkorta)

## Autorizadas y especializadas

**D** ara que un punto de venta pueda vender carne con label vasco ha de obtener autorización. Pero hay carnicerías autorizadas y otras especializadas. Las primeras venden sólo el 50 por ciento de carne con label y las segundas, entre un 80 y 100. Un dato establece la frontera entre estos dos tipos. «Los especializados no podemos sacar carteles de carne en oferta, porque estamos vendiendo carne de calidad», señala este carnicero. Fernández, que también es ganadero, opina que el dueño del label es «el productor, al que se le debería respetar más porque es al que más se le exige y pone la primera piedra»

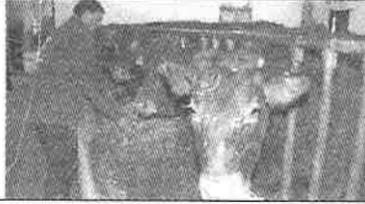


## Balanza de control informatizada

El sistema de seguimiento del label no se acaba en el matadero. Continúa hasta el mismo momento que se efectúa la compra de la carne en el punto de venta. En ese sentido, este tipo de carnicerías se han tecnificado y disponen de un pequeño dispositivo informático. Se trata de una balanza de control que registra las características de cada compra en una etiqueta con el certificado de garantía de carne de vacuno de label. Esta balanza está conectada vía módem con la Fundación label, en Gasteiz, que, de esta forma, sabe en todo momento lo que ha vendido cada carnicero y a qué precio. «Si no cumples te tiran de las orejas», comenta Fernández Terreros.



**RESPONSABILIDAD** La mayoría de los ganaderos vascos la han ejercido desde medidas como el concierto con el label vasco de calidad



**DOLIDOS** Los ganaderos se quejan del trato recibido y de su maltrecha imagen, «cuando no tienen la culpa de nada, porque ellos alimentaban a su ganado con piensos legales»



Juan Bautista Fernández Terreros en su explotación de Muskiz dando de comer a su ganado de raza limousin. Zigor Alkorta

Ni todas las vacas están locas, ni todos los ganaderos, ni muchísimo menos, han cometido fraude en la alimentación de su ganado. Más bien todo lo contrario. La inmensa mayoría de los ganaderos vascos han tenido un comportamiento responsable, incluso «más allá de lo que la normativa legislativa exige», dice el presidente de la Asociación de Ganaderos de la raza limousin

Por Nekane Lauzirika

## «NO SOMOS LOS MALOS DE LA PELÍCULA»

BAUTISTA FERNÁNDEZ, HIJO Y NIETO DE GANADEROS, TRAJÓ A MUSKIZ LOS PRIMEROS EJEMPLARES DE LIMOUSIN EN LA DÉCADA DE LOS OCHENTA

LOS GANADEROS pueden haber ejercido su responsabilidad desde un concierto con el label vasco o incluso desde acuerdos cooperativos con mataderos. Pero, claro ¡cómo separar la paja del grano, cómo saber que las vacas de tal zona, de tales ganaderos tienen garantías veterinarias y sanitarias!

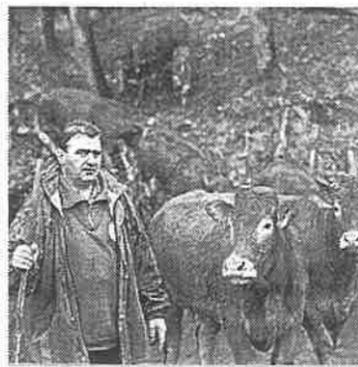
Juan Bautista Fernández Terreros es de ese grupo de la inmensa mayoría de ganaderos vascos que ha cumplido escrupulosamente la legalidad en su explotación agropecuaria. Y por esto mismo está dolido con todo lo que está surgiendo en los medios de comunicación sobre el asunto de las «vacas locas». Trabaja bajo controles de calidad externos y neutrales. «El label vasco —el más serio, por lo menos en cuanto a carne de vacuno, del Estado español— me parece fundamental, porque regula desde la producción hasta el proceso de comercialización; el eslabón más difícil:

el del carnicero y quienes estamos bajo la K de «kalitatea» estamos perfectamente controlados», explica con vehemencia este ganadero de vocación. Una vocación heredada de su abuelo y su padre, «quien a los once años bajaba leche a la estación para que la vendieran

en Barakaldo; en casa había vacas y ovejas que estaban en terrenos próximos a la refinería, comprábamos y vendíamos en Francia. Sin embargo, en los años sesenta y tantos al acotarnos el terreno nos decantamos por el ganado vacuno. Mi padre —recuerda Juan Bautista Fernández— era y aún es un hombre innovador y tuvimos bastantes razas, pero al final nos decidimos por la limousin. Las primeras cabezas las compramos en el año 78».

En su explotación de 62 hectáreas de terreno tiene 112 cabezas de ganado, alimentado, de marzo a diciembre, con hierba; y durante los meses de invierno con seis o siete kilos de paja y entre 3 a 5 kilos de pienso con un 18% de proteína y compuesto por harina, cebada, maíz, minerales... «Nuestro negocio familiar viene de 1908, de mi abuelo materno; desde hace años estamos inmersos en la pureza de raza selecta, ganando ganado para la vida, para procrear. Esto puede aportar al sector ganadero entre un 20 y un 30% de valor añadido».

La limousin es una raza autóctona de Francia, aunque «en el 86 trajimos las primeras cabezas a Muskiz. Tres años más tarde se creó la Asociación de Limousin



Label vasco, garantía

**El ganado** que llega a los mataderos está en condiciones para ser sacrificado.

**El miedo** de la gente a consumir carne en Euskadi se quitaría si conocieran

los requisitos que tenemos que pasar para vender carne bajo la K de «kalitatea».

**Apoyo** Los ganaderos vascos estamos apoyados por las Instituciones.

«En el País Vasco estamos a la cabeza en cuanto a calidad y control del ganado vacuno»

«Somos de las pocas comunidades donde a los ganaderos les recibe el gobierno sin intermediarios»

de Bizkaia, a posteriori la de Euskadi y finalmente nos federamos con la española. A raíz de ello hemos avanzado mucho genéticamente. Hoy en día nuestros productos son vendidos y cotizados en todo el Estado español y en Escocia e Irlanda».

Su dilatada experiencia como presidente de la Asociación de ganado Limousin de Bizkaia le lleva a afirmar «que el País Vasco ocupa el primer puesto de Europa en cuanto a control sanitario y mejora genética en todas las razas de ganado. Y esto es posible —subraya— gracias a las tres diputaciones forales y al Gobierno vasco; estamos muy apoyados. Seremos de las pocas autonomías del Estado donde los ganaderos somos recibidos sin intermediarios por el Gobierno».

Juan Bautista Fernández fue uno de los primeros ganaderos en acogerse al label vasco de calidad, «porque se puso en marcha para defender al productor del país; el label garantiza calidad de la carne. Una carne sometida al control desde la explotación de origen al consumidor», apostilla, al tiempo que se refiere a que el 99% de los ganaderos que tienen cabezas de limousin están bajo los controles del label vasco.

«Gerra» contra los ganaderos

Como ganadero muestra su indignación por el trato que están recibiendo los profesionales del sector por parte de la Administración del Gobierno español y los medios de comunicación. Pero, los ganaderos ahora se dicen afectados por la oleada de miedo a una epidemia y reclaman ayudas. ¿Se debe apoyar a quien ha vulnerado la ley? ¿A quién ha hecho fraude hay que apoyarle? «Sí, porque no pienso que los ganaderos han actuado de mala fe. Ellos no tienen la culpa de lo que está sucediendo; los ganaderos compran el pienso en fabricas o en el mercado de forma legal. No alimentaban a su ganado con productos prohibidos. Por ello apuesto por ayudarles económicamente. Además, no tiene sentido que si en una cabaña de treinta vacas se da una mala se tenga que matar a las treinta, como están haciendo en comunidades españolas. Habrá que realizar los test y discriminar unas de otras. Esto manda la lógica ¿no? Lo que están haciendo en España con los ganaderos me parece un abuso de poder; los ganaderos no somos ciudadanos de tercera como hace treinta años. Somos profesionales de los pies a la cabeza que estamos intentando mejorar la producción de carne de vacuno», dice visiblemente molesto Juan Bautista Fernández.

Es consciente de que entre los consumidores el miedo a consumir carne se corre como una mancha de aceite. No se compra carne, los mataderos no la adquieren porque no le dan salida. ¿Qué harán los ganaderos con las vacas? ¿Qué hacer para descenir la carne de garantía de la otra? «La alarma generada es excesiva porque todas las vacas que llegan a los mataderos vascos están en condiciones para ser sacrificadas y su carne es extraordinaria. El pánico de la gente se puede quitar ofreciendo garantía en los productos. Y esto es posible con el label vasco; la ciudadanía tendría que saber los controles tan exhaustivos que tenemos que pasar tanto los ganaderos como los que comercializamos los productos en carnicerías. Si conocieran todos los procesos exigidos en Euskadi en el label vasco de calidad, los consumidores y consumidoras vascas no tendrían ningún reparo alguno, a pesar de todo lo que está cayendo con las «vacas locas» en consumir carne de vacuno».

«El label vasco es fundamental porque controla también el eslabón más difícil: el del carnicero»

Juan Bautista Fdez. Terreros  
Pte. de la Asociación de Limousin