



**LA CALIDAD AGROALIMENTARIA COMO ESTRATEGIA DE SUPERVIVENCIA.
EL CASO DEL LABEL VASCO DE VACUNO DE CARNE***

Recibido: 2005-11-30

Aceptado: 2006-01-15

Gema Florido Trujillo

Rosario Galdós Urrutia

Departamento de Geografía, Prehistoria y Arqueología
Universidad del País Vasco

Resumen: La calidad agroalimentaria en el País Vasco. El caso del Label de vacuno de carne.

De los productos agroalimentarios identificados con el distintivo de calidad *Eusko Label* que gestiona la Fundación Kalitatea, se ha escogido para su estudio el más importante por el número de productores y por su volumen económico, el label Euskal Okela /Carne de vacuno del País Vasco. Se pretende realizar un balance de su funcionamiento con el objetivo de valorar su contribución en la sostenibilidad de las explotaciones agrarias.

Palabras clave: Marca de calidad, Explotaciones ganaderas, Euskal Okela, País Vasco.

Laburpena: Nekazaritzako elikagaien kalitatea Euskadin. Haragitarako behi-aziendaen Labelaren kasua.

Kalitatea Fundazioak kudeatzen dituen *Eusko Label* kalitate bereizlearekin identifikatutako nekazaritzako elikagaien artean ekoizle kopuruan zein haren bolumen ekonomikoagatik garrantzitsuen dena aukeratu da ikerketa egiteko, Euskal Okela labela hain zuzen ere. Haren funtzionamenduaren balantzea egin nahi da nekazaritzako ustiatuegi jasangarritasunean egindako ekarpena baloratu ahal izateko.

Gako-hitzak: Kalitate marka, Abeltzaintzako ustiatuegi, Euskal Okela, Euskadi.

Abstract: Agri-food quality in the Basque Country. The case of the Beef Label.

Of the agri-food products that bear the *Eusko Label* of quality, as managed by the Kalitatea foundation, the most significant number of producers with the highest turnover have been chosen for the Euskal Okela/Basque Beef label study. The intention is to evaluate their operating methods with the aim of assessing their contribution toward sustainability in agricultural production.

Key words: Quality mark, Livestock farms, Euskal Okela, Basque Country.

* *Este trabajo, que se presentó el VI Congreso Vasco de Sociología celebrado en Bilbao en el 2003, ha contado con la ayuda de la Subvención General a Grupos de Investigación concedida por la Universidad del País Vasco (código 9/UPV00155.130-14524/2002).*

1. EL LABEL COMO IDENTIFICACIÓN DE CALIDAD EN EL PAÍS VASCO Aunque la promoción de los productos agroalimentarios de calidad cuenta con una larga tradición en España (la primera actuación de este tipo data de 1932), será sobre todo a partir de los años 80, al tiempo que se empieza a extender en el conjunto de la CEE el problema de los excedentes agrarios, cuando dentro de una corriente aún incipiente de políticas de fomento a la obtención de productos selectos se comience a insistir en la utilización de distintivos de calidad como herramienta para dar a conocer y facilitar la comercialización de este tipo de alimentos y para, al mismo tiempo, favorecer la sostenibilidad de pequeñas explotaciones tradicionales que de otra manera difícilmente podrían competir en un mercado dominado cuantitativamente por los grandes productores agrarios (Galdós,

2004).

En este contexto económico y de pensamiento, siguiendo la línea que desde Europa establecía la creación de los sistemas de *Denominación de Origen Protegida* (DOP), *Indicación Geográfica Protegida* (IGP) y *Especialidad Tradicional Garantizada* (ETG) como marcas de calidad, en España, donde hasta la fecha sólo el vino contaba con posibilidad de calificación, gracias a la regulación de las *Denominaciones de Origen Genéricas y Específicas* (R.D. 1573/1985) se amplía el repertorio de productos agroalimentarios susceptibles de contar con reconocimiento oficial al tiempo que también se incrementan de forma notable el número de distintivos otorgados a áreas productoras de vinos de calidad (Galdós, 2004).

No son éstas, sin embargo, las únicas actuaciones llevadas a cabo en el ámbito del Estado. Haciendo uso de las competencias en materia de agricultura y ganadería que la Constitución de 1978 otorgaba a las Comunidades Autónomas, muchas de ellas comenzaron a desarrollar programas propios de promoción de productos de calidad, ideando marcas y distintivos que, en algunos casos, han llegado a contar con un alto grado de aceptación.

Este es el caso del País Vasco cuya administración pública apuesta decididamente desde 1989 por la creación y potenciación de un distintivo propio, el llamado *Label*, con el que apoyar a los mejores productos de la Comunidad Autónoma (ya sea por su origen, por los métodos de producción o transformación empleados o por las materias primas utilizadas). Con ello se trata, según se explica en el documento por el que la marca queda establecida (Decreto 203/89), de ofrecer a los consumidores un método válido para reconocer los productos cuya calidad está por encima de la media y de aportar a los productores de calidad un sistema con el que promocionarse frente a competidores dedicados a producciones no selectas. Concebido más como un modelo de apoyo a productos sobresalientes que como una identificación geográfica que por las propias características del sistema agrario vasco, con un dominio absoluto de explotaciones agrarias de pequeñas dimensiones (mínimas en la vertiente vasco-atlántica), discontinuas en el territorio, con producciones muy reducidas y sin capacidad para ofertar variedades o razas claramente diferenciadas, el *Label Vasco de Calidad* se ha configurado como una eficaz herramienta de apoyo a un sector agrario con graves dificultades estructurales y de continuidad. Al menos, así parece deducirse de las cifras que ofrece la *Fundación Kalitatea*, la encargada de controlar y certificar producción y comercialización, ya que en el transcurso de tan sólo 12 años (los primeros reglamentos técnicos se aprueban en 1993) son 11 los productos amparados por el distintivo, se ha pasado de 150 a 4.535 productores registrados y la facturación se ha incrementado de 383.000 a 51,5 millones de euros(1).

1 Según datos de 2001

2. EL LABEL DE CARNE DE VACUNO EUSKAL OKELA El *Label* de vacuno, denominado específicamente *Euskal Okela*, se creó en Agosto de 1994 con el fin de identificar la carne de calidad procedente de animales criados en explotaciones de la Comunidad Autónoma, un producto que, por las propias condiciones naturales del territorio y su larga tradición en los caseríos vascos, contaba con una alta consideración y aceptación por parte de los consumidores pero que se enfrentaba a una creciente competencia con productos foráneos que llegaban a los mercados a precios considerablemente menores. La reglamentación cambió, no obstante, en 1999, fecha a partir de la cual se adoptó el acuerdo de limitar el origen de los animales al País Vasco, de modo que a partir de entonces sólo son susceptibles de ser calificados con el *Label* de calidad los “*animales bovinos de razas de aptitud cárnica y sus cruces, nacidos y tradicionalmente producidos en la CAPV*” (Reglamento Técnico) y todo el ciclo de producción queda controlado por parte de *Kalitatea*. Por último, en 2003 *Euskal Okela* consiguió el reconocimiento de la Unión Europea como *Indicación Geográfica Protegida*, de modo que al día de hoy ya aparece inscrita en el Registro Comunitario de Denominaciones de Origen.

Según las especificaciones técnicas del Reglamento, la carne con *Label* se divide en tres grupos: *txahala* (ternera), correspondiente a animales sacrificados entre los 8 y 20 meses de edad y un peso mínimo en canal de 210 Kg para los machos y 160 para las hembras; *zaharra* (vacuno mayor), provenientes de animales de entre 21 y 155 meses con un peso mínimo en canal de 275 kg y no incluidas en el grupo siguiente; e *idia* (buey), procedente de animales machos castrados y novillas sin parir en edades comprendidas entre 21 y 59 meses. Las canales, además, deben reunir estrictos requisitos de conformación, color, cantidad de grasa, pH y condiciones sanitarias (éstas reguladas según lo establecido el R.D. 147/1993).

En cuanto a las condiciones de producción, además, obviamente, de cumplir todas las reglas de

carácter general establecidas tanto por la normativa estatal como por la de la CEE relativa al cuidado y la protección de los animales, las explotaciones deberán contar con instalaciones adecuadas(2), disponer de un sistema de identificación que permita en todo momento el reconocimiento y el control estricto de cada una de las cabezas y alimentar al ganado con productos naturales (hierba fresca o seca, heno y paja) y piensos complementarios fabricados a partir de una lista positiva de materias primas y productos autorizados de la que quedan expresamente excluidas sustancias nitrogenadas no proteicas, cualquier producto de origen animal y medicamentos (incluidos aquellos cuyo uso esté permitido por la legislación vigente).

2. El Reglamento regula la superficie mínima por animal y establece las condiciones de mantenimiento de suelos, camas, iluminación, ventilación, disponibilidad de agua, etc. para asegurar el bienestar de los animales.

Tanto el transporte al matadero como el sacrificio (que sólo podrá realizarse en instalaciones inscritas en los registros de *Euskal Okela* que serán inspeccionadas tanto por personal de *Kalitatea* como por organismos independientes homologados) se hará de modo que se reduzca al mínimo el sufrimiento de los animales y siguiendo estrictas medidas sanitarias (según lo establecido en el R.D. 147/1993 y la Directiva 93/119/CE del Consejo de Europa). E igualmente estará bajo un control minucioso el tratamiento posterior de las canales (enfriamiento, análisis, maduración, etc.), así como su identificación (siempre unitaria) y clasificación, debiendo rechazarse aquéllas piezas que presenten cualquier anomalía.

Por último, y en lo que guarda relación con la comercialización, aunque después se tratará el tema con más detenimiento, adelantaremos ahora que se realizará en establecimientos certificados por *Kalitatea* en los que se cumplan las condiciones de instalación, imagen, identificación y tratamiento del producto que la *Fundación* establece.

En el momento actual el vacuno de *Euskal Okela* es el producto de mayor importancia de cuantos disfrutan del distintivo de *Label* tanto por volumen de producción como por sus ventas. Y ello a pesar de que, con motivo del cambio de Reglamento de 1999, algunos productores no conformes con la limitación del origen de los animales a la Comunidad Autónoma se diesen de baja en *Eusko Label* y pusiesen en marcha un distintivo de calidad nuevo y propio, *Giokela (Gipuzkoako Okela)*, fraccionando con ello el mercado de vacuno con certificación de calidad.

3. LAS EXPLOTACIONES GANADERAS DEL PAÍS VASCO, INSUFICIENCIA TERRITORIAL Y DEBILIDAD ECONÓMICA

El conocimiento de los rasgos estructurales de las explotaciones ganaderas productoras de carne, entre las que se incluyen las dedicadas a la producción de *Euskal Okela*, se ha realizado a partir de la información suministrada por el Censo Agrario de 1999. A la espera de que se complete el Registro de Explotaciones Agrarias en el País Vasco, el Censo Agrario sigue siendo sin duda la fuente más completa y la que proporciona información sobre la orientación técnico-económica de las explotaciones. Las que se dedican a la producción de carne de vacuno pueden estar incluidas en diversas orientaciones técnico-económicas, según sea esta actividad más o menos prioritaria: bovinos de carne, bovinos mixtos –de leche y carne–, ganadería mixta con predominio de herbívoros no lecheros y agricultura general con herbívoros no lecheros. De todas ellas, las primeras, las de bovino de carne, son las que tienen una OTE más definida y por ello son las elegidas con el propósito de analizar su evolución y características.

Lo primero que llama la atención es el espectacular aumento de estas explotaciones: en tan sólo 10 años su número se ha duplicado al pasar de 1.702 en el año 1989 a 3.511 en 1999; lógicamente también se ha producido un incremento de la cabaña bovina no lechera que ha pasado de 92.147 unidades en 1982 a 141.291 en el 2003. Ello es debido al cambio de orientación productiva que han experimentado muchas explotaciones, especialmente las dedicadas a la producción lechera que con la implantación del sistema de cuotas lácteas de la Unión Europea se han visto abocadas a desaparecer o a reconvertirse en explotaciones más extensivas y que precisan menos dedicación como son las productoras de carne; así, entre 1990 y 2002 el número de vacas de leche ha disminuido un 47% mientras que el de vacas de carne ha aumentado un 94%. La sustitución de la actividad productiva lechera por otra de carne, que ha tenido una mayor incidencia allí donde las explotaciones especializadas en el vacuno lechero eran más numerosas, es decir, en la zona atlántica del País Vasco, se ha interpretado en el ámbito del caserío como una alternativa previa al abandono de la actividad agraria (Alberdi, 2001). Al plantearse la reconversión en estos términos, como una forma de mantener la actividad agraria de la explotación con menor dedicación, se ha

producido una disminución de su capacidad productiva y rendimiento al abandonar el carácter intensivo que tenían en su anterior orientación lechera. En definitiva, el aumento de las explotaciones de bovino de carne no ha venido acompañado de una mejora estructural de las mismas ni de una mayor profesionalización de sus gestores.

Según el Censo de 1999 las explotaciones orientadas al bovino de carne poseían una superficie media de 11,8 has, que quedaba reducida a 6,7 has al considerar sólo la SAU, y una media de cabezas por explotación de 18,7. Aunque estos valores medios simplifican la realidad al ocultar la diversidad del tamaño de las explotaciones, en el caso del de la SAU resulta bastante representativo ya que se aproxima a la superficie que disponen la mayoría de estas explotaciones pues el 63% de las mismas no superan las 5 has. La mayor parte de las tierras de la SAU las disfrutaban en propiedad y se destinan a prados y praderas permanentes.

El carácter extensivo y también marginal de buena parte de estas explotaciones ganaderas se corrobora a través de variables referentes a la edad y dedicación de los titulares, el trabajo en la explotación expresado en Unidades de Trabajo Año (una UTA equivale al trabajo que efectúa una persona dedicada a tiempo completo) y su dimensión económica. Más de la mitad de los titulares, el 56,5%, son gente de edad avanzada, cercana o ya en edad de jubilación (un tercio tenían más de 65 años); son también mayoría, el 65%, los titulares que tenían otra actividad lucrativa que era la principal en casi la mitad de los casos. La dedicación parcial de la mayor parte de los titulares y del resto de la mano de obra familiar da como resultado que el trabajo realizado no alcance 1 UTA en el 52% de las explotaciones y que sólo en un 10%, en las explotaciones más profesionalizadas, se superen las 2 UTA. Lógicamente las ganancias económicas que se obtienen en gran parte de estas explotaciones son reducidas y tienen un carácter de complemento en el total de los ingresos familiares; basta comprobar la distribución de las explotaciones según su dimensión económica para avalar dicha afirmación. Casi la mitad de las explotaciones, 43%, no alcanzan a generar dos UDE de margen bruto (1 UDE, Unidad de Dimensión Europea, equivale a 1.200 €), el 46% proporcionan entre 2 y 8 UDE y sólo el 11%, las que superan las 8 UDE, generan una renta de cierta entidad.

En definitiva el sector productivo de carne se asienta en unas explotaciones de escasa dimensión territorial y económica, características que son, por otro lado, las que definen a la mayoría de las explotaciones agrarias vascas. Sin embargo, en este contexto de pequeñas explotaciones se aprecian ciertas diferencias a escala territorial.

Es en las tierras de paisaje atlántico, el de prados y pinares, que abarca la totalidad de las provincias de Bizkaia y Gipuzkoa además de los valles cantábricos alaveses, donde se hace más evidente la pequeñez territorial y económica de las explotaciones; en cambio en tierras alavesas, en las comarcas centrales de los paisajes cerealistas, nos encontramos en general con explotaciones mejor dimensionadas como así lo muestran los datos medios provinciales.

Tabla nº 1. Características de las explotaciones de bovino de carne, 1999

	Alava	Bizkaia	Gipuzkoa
Nº explotaciones	301	1.800	1.410
Tamaño medio (ha)	25,6	8,9	12,6
Tamaño medio SAU	15,1	5,6	6,4
Cabezas / explotación	42,9	15,3	17,8

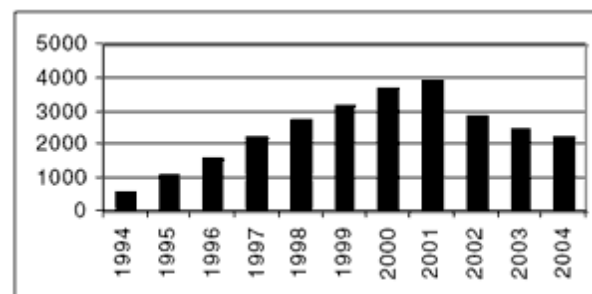
Fuente: EUSTAT, Censo Agrario, 1999.

La situación más ventajosa de Álava respecto a las otras provincias y sobre todo respecto a Bizkaia se confirma a través de otras variables. Si sólo un tercio de las explotaciones alavesas poseen menos de 5 has de SAU, en Gipuzkoa el porcentaje se aproxima al 60% y en el caso de la provincia vizcaína remonta hasta el 71%. El mayor tamaño superficial de la explotación alavesa se traduce, como es lógico, en un dimensionamiento económico más favorable que se refleja en el reparto de las explotaciones según UDE. La proporción de explotaciones que no llegan a generar 2 UDE se reduce a la cuarta parte en la provincia alavesa, sube al 37% en la guipuzcoana y a más de la mitad, 51,2%, en el caso de Bizkaia; en el caso opuesto, el de explotaciones que proporcionan más de 8 UDE, el porcentaje correspondiente a Alava llega al 34 y se reduce al 9,4 y 7,6% en Gipuzkoa y Bizkaia respectivamente.

4. LOS PRODUCTORES DE EUSKAL OKELA

En el año 2003 el número de explotaciones registradas en la denominación *Euskal Okela* se situaba en 2.484, lo que suponía un 39% sobre el total de las explotaciones de vacuno de aptitud cárnica y alrededor de un 28% de la totalidad de las ganaderas de vacuno. Después de un aumento constante hasta el 2001 del número de productores de *Euskal Okela*, en los últimos años se constata un retroceso achacable por un lado a la desaparición de explotaciones bovinas y por otro a la aparición de nuevos distintivos de calidad para la carne de vacuno.

Figura nº 1. Evolución de productores de Euskal Okela



Fuente: Fundación Kalitatea

Desde el punto de vista espacial los productores y por tanto las explotaciones dedicadas a la producción de *Euskal Okela* se reparten de forma desigual por territorios, siendo mucho más los asentados en Gipuzkoa (alrededor del 47% de los productores) y Bizkaia (el 44%), que en Álava con tan sólo el 9%. Este desigual reparto tiene su lógica habida cuenta que es en las provincias costeras donde hay un mayor número de explotaciones agrarias y donde es más notoria la vocación ganadera de las mismas. Sin embargo, la menor presencia de productores en Álava se compensa en la medida en que es en este territorio donde se encuentran, en general, explotaciones más profesionalizadas y de mayor tamaño. En Gipuzkoa su presencia es especialmente notoria en las comarcas del Bajo y Alto Deba y Urola-Costa; los municipios de la vertiente cantábrica, de clara vocación ganadera, concentran un buen número de los productores de la provincia de Álava mientras que en Bizkaia se localizan preferentemente en las comarcas de las Encartaciones y Pientzia-Mungia.

Figura nº 2. Distribución de los productores de Euskal Okela, 2002.



Las estadísticas censales a las que se ha hecho referencia no permiten un conocimiento específico de las explotaciones dedicadas a la producción de *Euskal Okela*. Por esta razón se ha considerado interesante recabar información directa de algunos ganaderos, tratando de que las encuestas realizadas sean representativas de la diversidad existente entre las explotaciones. Por ello se ha entrevistado tanto a ganaderos profesionales, los más significativos en cuanto a producción, como a pequeños ganaderos, los más numerosos; igualmente se eligieron explotaciones con distintas orientaciones técnico-económicas. Consideramos ganaderos profesionales aquellos que viven fundamentalmente de la explotación a la que se dedican a tiempo completo. Dentro de este grupo sus explotaciones pueden presentar características y problemáticas diferentes según su orientación productiva. Por ello presentamos tres estudios de caso que representan cada uno de ellos un tipo de explotación: una dedicada exclusivamente al ganado vacuno de carne, otra orientada a la ganadería mixta, vacuno-ovino, y una tercera que compagina el ganado de carne con la agricultura.

a) *Explotación ganadera de vacuno de carne*. Es una explotación de tamaño medio, con 120 vacas madres y 60 has, de las que un tercio son de propiedad, otro tercio están a renta y las restantes son roturos comunales; disfruta también del uso del monte comunal. Parte de las tierras son de uso pratense con resiembra cada 5 años; en otras se cultivan maíz y plantas forrajeras. Desde el momento en que su titular se hizo cargo de la explotación y decidió dedicarse exclusivamente al ganado de carne, optó por las vacas de raza limousin que han ido sustituyendo a las de raza mixta que criaba antes. Eligió la raza limousin no porque considere que proporcione carne de mayor calidad –opina que la calidad no la determina la raza del animal sino la alimentación– sino porque es una raza muy mejorada. El ganado lo mantiene en los pastizales y en el monte de mayo a noviembre; el resto del año está estabulado en instalaciones cerradas que ha ido mejorando con el doble objetivo de que su trabajo sea más cómodo y de proporcionar mayor confort a los animales. La compra de pienso certificado supone el mayor gasto al que tiene que hacer frente. Con el fin de economizar lo máximo posible, el pienso sólo se utiliza para alimentar a los terneros; las vacas madres se nutren con productos de la propia explotación (maíz y forraje) además de paja que tiene que comprar. Anualmente nacen unos 110 terneros de los que un 20% se destina a la venta de animales para vida y el resto se sacrifica cuando tiene algo más del año (con unos 14 meses de edad). En la actualidad vende su ganado a una empresa mayorista pero en fecha cercana espera formar parte de una cooperativa de ganaderos que se quiere crear en el ámbito del País Vasco para comercializar directamente el ganado. De ella espera que sea capaz de cubrir las necesidades del mercado a lo largo del año y que controle la producción para evitar las fuertes variaciones en el precio de la carne. El titular se dedica a tiempo completo a la explotación en la que también colabora un familiar que le presta ayuda en los momentos de mayor trabajo, por ejemplo cuando se ensila la hierba; gracias a esta ayuda el ganadero puede tomarse algunos días de vacaciones.

b) *Explotación mixta vacuno-ovino*. Es también una explotación de tamaño medio, de 65 has, de las que algo más de la mitad son de propiedad y el resto están arrendadas; aunque no cuenta con pastos comunales –no los hay en la zona en la que se localiza– sí puede disponer de algo de monte de propietarios particulares que le permiten el uso a cambio de su limpieza. La mayor parte de las tierras son prados que no permiten, dada su pendiente, la mecanización de las labores, razón por la que ni se siembran ni se practica ningún tipo de cultivo. Para esta explotación el ganado más importante desde el punto de vista económico es el ovino; a pesar de ello la cabaña de vacuno de carne, con 200 cabezas de las que 180 son terneros, tiene un tamaño que supera lo habitual en el País Vasco. A diferencia del caso anterior, y tal como evidencia el escaso número de vacas madres, los terneros se compran de otras explotaciones con 2-3 meses de edad y se los ceba hasta que cumplen el año. La tendencia es comprar ganado de raza limousin, aunque también poseen algunos terneros de otras razas de aptitud cárnica. La explotación les proporciona hierba que ensilan y buenos pastos pero tienen que comprar paja y los piensos autorizados por el *Label Euskal Okela*. Todos los animales se venden a través de una cooperativa de ganaderos de la que es socio el titular de la explotación, cooperativa en donde se sacrifica el ganado, ya que dispone de matadero, y que se encarga de su venta directa a carniceros.

Esta explotación concentra sus ventas en otoño-invierno, la época más idónea dado el desequilibrio que se produce entre la oferta de carne (que baja respecto a la primavera-verano, las estaciones en las que se concentran los partos) y la demanda (que se incrementa en los meses más fríos). Al ser una explotación que compra terneros para su engorde, tiene posibilidad de adquirirlos en las fechas que considera más interesante de cara a su posterior venta. En la explotación trabajan dos personas a tiempo completo y cuentan además con la ayuda de otros dos familiares que quedan al cargo de la misma en la semana de vacaciones.

c) *Explotación mixta agrícola-ganadera*. Su tamaño es también medio y similar a los dos casos anteriores: 64 has, la mayor parte en renta. Algo menos de la mitad, 30 has, son de siembra, tierras de cereal y forraje, y el resto son pastizales. A estas tierras hay que añadir las que disfruta del común, 16 has de pastizales más las del monte. La explotación posee 85 vacas madre que se mantienen en el monte de abril a noviembre y estabuladas el resto del año. Predominan las de raza limousin aunque también las hay mestizas. El tamaño de la cabaña se ajusta a los recursos alimenticios que proporciona la explotación; si quisiera incrementarla se vería obligado a arrendar más tierras. Al igual que en los casos presentados con anterioridad, la producción se vende a una comercial. Normalmente tiene terneros para vender casi todo el año, lo que no es habitual en este sector aquejado de una fuerte estacionalidad; sin embargo, la venta no siempre es regular ya que a veces la comercial no le compra los animales que tiene preparados para su sacrificio. El titular de la explotación trabaja a tiempo completo y no cuenta más que con una pequeña ayuda que le presta un familiar por lo que le resulta muy difícil poder disponer de días libres.

Junto a estos casos, como se ha señalado, la mayor parte de los registrados en el *Label Euskal Okela* son pequeños propietarios que crían ganado sólo como forma de mantener en buenas condiciones las tierras del caserío. La información que se presenta a continuación procede de dos titulares de explotaciones de características similares que se ubican en la zona vasco atlántica. En ambos casos son mujeres las que dirigen la explotación aunque cuentan con la ayuda regular de los maridos, que trabajan fuera del caserío, y de forma más ocasional de otros miembros de la familia. Todas las tierras que poseen, en un caso 13 has y en el otro 32, son de propiedad, dedicadas a partes iguales entre prados y pinares. La única labor que reciben los prados es el abonado, normalmente de estiércol que en ocasiones se completa con abonos adquiridos. La explotación de menor tamaño posee 6 vacas madres en su mayoría de raza pirenaica; en la más grande llegan a la docena entre mestizas y de raza limousin. No se contempla la ampliación de la cabaña porque ello les exigiría alquilar tierras ya que el número actual de cabezas por ha que poseen se ajusta al máximo permitido. En ambos caseríos la venta de terneros se reparte a lo largo del año una vez que los mismos han alcanzado la edad (unos 12 meses) y el peso exigido; cada uno de ellos vende toda su producción a un sólo carnicero que es el que fija el precio.

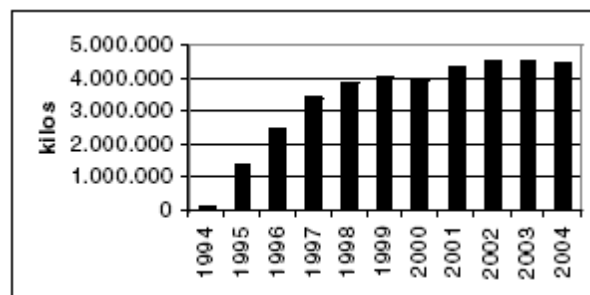
Por lo general las personas entrevistadas, tanto los pequeños ganaderos como los más profesionalizados, se registraron en el *Label Euskal Okela* animados por los carniceros a los que suministraban. Dicho registro no les obligó a realizar ninguna mejora en la explotación; las que han llevado a cabo, sobre todo en cuadras y silos, responden más bien a un deseo de facilitar su propio trabajo. Consideran que su incorporación en el *Label* les proporciona algunas ventajas pues el hecho de producir *Euskal Okela* les facilita el acceder a ciertas ayudas establecidas por el Departamento de Agricultura del Gobierno Vasco. Pero, sin duda, lo que más valoran es que la carne certificada resulta más fácil de vender, hecho que se puso en evidencia especialmente cuando surgió el problema de las *vacas locas*; también estiman que se ha mejorado la calidad de la carne lo que atribuyen al pienso utilizado. En cambio creen que el *Label* no ha mejorado la rentabilidad de sus explotaciones pues aunque se les pague algo más por el producto, la diferencia en relación con las reses no certificadas es muy pequeña y no les compensa los mayores gastos que soportan, los derivados de estar registrados en *Euskal Okela* y los ocasionados por la compra de piensos certificados.

Hasta el momento el *Label* tampoco ha conseguido resolver los problemas que aquejan a las explotaciones ganaderas de carne y que ponen en entredicho su futuro.

Los ganaderos consultados se quejan de que el precio actual que se les paga es inferior al de hace unos 20 años cuando a ellos les resulta cada vez más caro engordar a los animales. A esta falta de precio para la carne, uno de los principales problemas de cara a la sostenibilidad de las explotaciones, añaden otra queja, la existencia de intermediarios que algunos ganaderos intentan solventar creando cooperativas dedicadas a la comercialización directa de su carne. Por último, el futuro de muchas de estas explotaciones depende, además de su rentabilidad, de que haya personas dispuestas a continuar el trabajo de los actuales titulares. En el caso de las pequeñas explotaciones no parece que las haya, pero la continuidad tampoco está asegurada en las de mayor tamaño; así, por ejemplo, uno de los ganaderos entrevistados expresó que no le gustaría que un hijo suyo trabajase en la explotación.

5. PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CARNE CALIFICADA CON EL LABEL EUSKAL OKELA La producción de *Euskal Okela* ha evolucionado a grandes rasgos de acuerdo con el incremento de explotaciones registradas. De 505 canales y 153.121 kilos de carne certificada en 1994 se ha pasado a 14.089 canales y 4.426.171 kilos en el año 2004 (figura nº 3). A pesar de este espectacular aumento, la producción de *Euskal Okela* sólo supone algo más de la cuarta parte de la que se produce en el País Vasco (28,5%) y únicamente cubre el 15% de la carne consumida en la región. Las posibilidades de incrementar su cuota de mercado depende fundamentalmente, a juicio de los técnicos de la *Fundación Kalitatea*, del interés que muestre el sector comercializador, sobre todo la carnicería tradicional, por registrarse en *Eusko Label*, aunque parece que cada vez resulta más difícil conseguir que nuevas carnicerías se adscriban a la calificación.

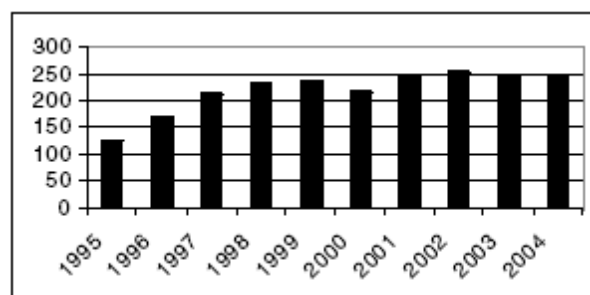
Figura nº 3. Evolución de la producción de *Euskal Okela*.



Fuente: Fundación Kalitatea

La carnicería tradicional ha jugado un papel esencial en la implantación de *Eusko Label*. Aunque los carniceros, sobre todo los de las ciudades, tienden cada vez más a abastecerse a través de comerciales, todavía compran más del 70% de la carne directamente a los ganaderos. De este modo muchos de los ganaderos que hoy están en el *Label* se registraron en su momento animados por el carnicero al que suministraban. En el año 2004 estaban registradas un total de 249 carnicerías que se distribuían entre 70 municipios, lo que supone que en un 28% de los municipios vascos existe al menos un punto de venta de *Euskal Okela*. Por provincias, en Alava sólo existen 31 carnicerías, localizadas en su mayoría en la capital, Gipuzkoa cuenta con 86 y Bizkaia con 134. Los primeros años de funcionamiento del *Label* coinciden con una incorporación numerosa de carniceros pero en el 2000 se produjo un notable retroceso pues fueron bastantes los que se dieron de baja al crearse una nueva marca de carne de calidad, *Giokela*; posteriormente se observa un repunte ligado al proceso de las *vacas locas*.

Figura nº 4. Evolución de las carnicerías autorizadas.



Fuente: Fundación Kalitatea

Entre las carnicerías registradas las hay de dos tipos, diferenciadas según el compromiso adquirido con la *Fundación Kalitatea*. Unas tienen la obligación de vender más del 80% total de la carne de vacuno con la calificación: son las llamadas artesanas las cuales también se comprometen a vender otros productos que disponen del *Label* de *Kalitatea*. En el otro tipo de carnicerías el compromiso de venta de carne calificada se reduce al 50%. Generalmente su registro en el *Label* sólo ha supuesto el gasto derivado del alquiler o la compra de la balanza a través de la cual la *Fundación* controla la venta de la carne calificada.

De acuerdo con las entrevistas realizadas a este sector, los carniceros suelen comprar los animales en vivo, antes de que reciban la calificación del *Label* que se otorga una vez sacrificado en los 7 mataderos autorizados y comprobada su calidad.

También es frecuente que se aprovisionen de los mismos ganaderos con los que trabajaban antes de su incorporación a *Euskal Okela*. Dada la pequeñez de la mayor parte de las explotaciones, las carnicerías tienden a suministrarse de varios ganaderos; pero incluso a veces, en épocas de mayor consumo de carne como es la estación invernal, se ven obligados a comprar a comerciales (aunque en este caso no adquieren canales completos sino las piezas que más les interesan).

6. CONCLUSIÓN Si desde hace años la producción de calidad avalada por distintivos oficiales de reconocimiento viene constituyendo un eficaz instrumento de comercialización de productos agroalimentarios (y así aparece reconocido por especialistas en la materia como Goodman, 2003, Pilleboue, 1999, Stucki, 1998, etc.), en el caso del bovino calificado la validez del sistema se ha visto reforzada a partir de la llamada *crisis de las vacas locas*. En este sentido y por lo que al caso vasco se refiere, según se deduce de los resultados del *Estudio de Prospección sobre la Campaña*

Informativa de la Carne de Vacuno realizada por el Departamento de Industria, Comercio y Turismo del Gobierno Vasco, la preocupación que generó entre los consumidores la aparición de la enfermedad animal (al margen de algunos cambios en los hábitos de compra que cabe calificar de coyunturales), supuso un incremento notable en la valoración de las carnes con denominación de calidad en las cuales se encontraba una identificación del origen y una garantía que, en momentos de inseguridad generalizada, hacía que la opinión pública le otorgase un mayor grado de confianza. Y quizá no sea casual el hecho de que precisamente la carne de vacuno calificada con el *Label* fuese la mejor valorada por los consumidores locales en un momento en el que, además, todavía no se había detectado ningún caso de animales infectados dentro del País Vasco.

Una vez superada la alarma de los primeros meses puede decirse que la venta de carne de vacuno ha recuperado sus pautas habituales en cuanto a cantidad y variedad en el tipo de piezas demandadas. Sin embargo, parece que la positiva valoración del producto calificado sigue manteniéndose y que muchos de los productores y comercializadores perciben la utilización de la marca *Kalitatezko Euskal Okela* como una ayuda a su labor.

De hecho, en el caso de los carniceros, según se expresa en las entrevistas realizadas y en particular por lo que atañe al pequeño comercio, es una opinión frecuentemente expresada que la competitividad frente a las grandes superficies y, por tanto, la pervivencia futura pasa por la comercialización de este tipo de productos selectos y con calidad garantizada. Otra cuestión diferente es la capacidad de los distintivos de calidad para frenar el abandono del caserío tradicional. Si bien es cierto que los productores valoran positivamente la existencia del *Label* y consideran que su fomento favorece la actividad del sector lo cierto es que los datos estadísticos y los estudios más recientes sobre el conjunto de actividad agraria en el País Vasco no invitan al optimismo.

Como repetidamente han puesto de manifiesto Mauleón (1998) y Alberdi (2001, 2002, 2003), el abandono de la función agroganadera del caserío es un hecho evidente en los últimos años, como también lo es el aumento progresivo en la tendencia a sustituir la tradicional orientación por opciones menos intensivas en trabajo, situación motivada principalmente por la insuficiente base territorial de las explotaciones y por la falta de relevo generacional. En este contexto no hay duda de que la apuesta por la producción de calidad, la promoción de distintivos que la identifiquen y su fomento desde las instituciones públicas son actuaciones imprescindibles para que explotaciones sin capacidad para obtener grandes producciones tengan alguna posibilidad de competir en un mercado global. Pero, dados los condicionantes estructurales de las explotaciones vascas, no parece que esto sea suficiente.

Aunque, como se ha explicado, en lo que atañe específicamente a la producción de vacuno de carne en los años 1990 se aprecia en el País Vasco un importante incremento tanto en el número de explotaciones como en el de cabezas de ganado, también se constata que la estructura productiva del sector no ha experimentado mejora alguna y que, lejos de profesionalizarse, la mayor parte de los gestores de las explotaciones han planteado la actividad como una ocupación marginal, con poco peso en la economía familiar y con escasas perspectivas de futuro. Por estas razones, aunque en términos generales haya que valorar positivamente la promoción de los productos de calidad (y en el caso que nos ocupa de forma concreta la del vacuno con calificación), no debe caerse en el triunfalismo de pensar que aquí está la solución a todos los problemas del agro vasco. Sin duda es una contribución tan positiva como necesaria pero, por las propias características del sector, con una capacidad de influencia limitada que debe ser valorada en su justa medida.

BIBLIOGRAFÍA

ALBERDI, J.C. (2001) De caserío agrícola a vivienda rural: Evolución de la función agraria en la comarca de Donostia-San Sebastián, Gobierno Vasco, Vitoria-Gasteiz.

ALBERDI, J.C. (2002) "Hacia el abandono de la función agraria en el caserío vasco". *Estudios Geográficos*, LXIII, 247, pp. 209-235.

ALBERDI, J.C. (2003) "El Registro de explotaciones y sus posibilidades en la investigación geográfica". *Geographicalia*, 43, pp. 25-45.

GALDÓS, R. (2004) "A strategy for the sustainability of small agricultural exploitation: promotion of quality agri-foodstuffs in the European Union, Spain and the Basque Country". Souza, A. & Hoefle, S. (eds.) *The regional dimension and contemporary challenges to rural sustainability*, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Commission on the Sustainability of Rural Systems, Rio de Janeiro, pp.

257-272.

GOODMAN, D. (2003) "The quality "turn" and alternative food practices: reflections and agenda". *Jornal of Rural Studies*, 19, pp. 1-7

MAULEÓN, J.R. (1998) Estrategias familiares y cambios productivos en el caserío vasco. Gobierno Vasco, Vitoria-Gasteiz.

PILLEBOUE, J. (1999) "Les produits agro-alimentaires de qualité. Remarques sur leurs liens au territoire". *Sud-Ouest Européen*, 6, pp. 69-83.

STUCKI, W.W. (1998) "Les démarches liées aux produits de qualité ancrés dans les terroir.Témoignage de Suisse". *Développement dans les espaces à faible densité, Ingénieries.EAT* (n° hors série), pp. 51-55.