MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACION

DIRECCIÓN GENERAL DE ALIMENTACIÓN

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE DENOMINACIONES DE CALIDAD Y RELACIONES INTERPROFESIONALES Y CONTRACTUALES

PLIEGO DE CONDICIONES INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA "CARNE DE CANTABRIA"

A) Nombre del Producto

Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) "Carne de Cantabria"

B) Descripción del Producto

Carne de ganado vacuno producida a base de alimentación y manejo tradicionales en Cantabria.

Los animales utilizados para la producción de la carne proceden de las razas agrupadas en el tronco Cántabro, bóvido castaño cóncavo: Tudanca, Monchina y Asturiana; de la raza Pardo-Alpina integrada por absorción, limusina adaptada al medio y sus cruces.

Considerando la edad del sacrificio y la alimentación que se especifica en el apartado E) obtención del producto, se distinguen los siguientes tipos:

a) Ternera: animal sacrificado con una edad máxima de doce meses.
b) Añojo: animal destinado al sacrificio con edad comprendida entre doce y veinticuatro meses.
c) Novilla: animal destinado al sacrificio entre veinticuatro y cuarenta y ocho meses.
d) Buey: animal macho, castrado, destinado al sacrificio con al menos veinticuatro meses.

La clasificación de las canales amparadas por la I.G.P.

Tipo	Conformación	Engrasamiento
a) Ternera	S.E.U.R. *	2-3 (poco cubierto- cubierto)
b) Añojo	S.E.U.R. *	2-3 (poco cubierto- cubierto)
c) Novilla	S.E.U.R.O.	2-4 (poco cubierto- graso)
d) Buey	S.E.U.R.O.	2-4 (poco cubierto- graso)

* En las razas monchina y tudanca se admitirán los tipos de conformación O.P. debido a sus características morfológicas.

El ph será inferior a 6. El oreo será como mínimo de 24 horas.

Características de la carne:

a) Ternera: la carne tendrá un color de rosa claro a rosa, con grasa de distribución homogénea de color blanco nacarado, músculo de consistencia firme y ligeramente húmeda.

b) Añojo: la carne presentará un color rosa a rojo claro con grasa de color blanco nacarado, músculo de consistencia firme y ligeramente húmeda.

c) Novilla: la carne presentará un color rojo claro a rojo, con grasa de color cremoso, músculo de consistencia firme, infiltrado de grasa y ligeramente húmeda.

d) Buey: la carne presentará un color rojo claro a rojo, con grasa de color cremoso, músculo de consistencia firme, infiltrado en grasa y ligeramente húmeda.

C) Zona Geográfica

El territorio de reproducción, crianza y engorde del ganado destinado a la producción de carne apta para ser protegida por la Indicación Geográfica Protegida, comprende el territorio de la Comunidad Autónoma de Cantabria.

El área de elaboración se extiende igualmente, al territorio de la Comunidad Autónoma de Cantabria.

D) Elementos que prueban que el producto es originario de la zona

Los elementos que prueban que la carne es originaria de la zona son los controles y la certificación.

Las reses pertenecerán a ganaderías ubicadas en la zona de producción e inscritas en el registro correspondiente de la Indicación Geográfica. Los animales serán identificados individualmente. Los Titulares de las ganaderías inscritas llevarán un libro en el que se registrarán los datos de identificación de cada animal, fecha de nacimiento, raza, fecha de baja y causa, fecha de alta y explotación de procedencia en el caso de altas ajenas a los nacimientos.

El sacrificio de los animales solo podrá efectuarse en los mataderos ubicados en la zona de elaboración e inscritos en el registro correspondiente de la Indicación Geográfica.

Sólo podrán ser protegidas por la Indicación Geográfica las carnes de las reses procedentes de ganaderías inscritas y que lleguen al matadero con la identificación correspondiente.

Las canales que cumplan los requisitos del Pliego de Condiciones serán marcadas e identificadas de forma que permita su identificación en cualquier momento de su faenado.

El matadero podrá expedir canales, medias canales y sus cuartos a las salas de despiece inscritas en los registros, a los mayoristas y minoristas. Toda expedición de canales, medias canales y sus cuartos deberá ir acompañada de un documento de circulación, expedido por el Órgano de Control.

Las salas de despiece ubicadas en la zona de elaboración e inscritas en el Registro correspondiente, expedirán las piezas de carne y sus porciones en envases precintados. Los envases irán provistos de etiqueta o contraetiqueta numerada y expedida por el Órgano de Control.

Los mataderos y salas de despiece llevarán un libro en el que se registrarán las entradas y salidas del ganado, canales y piezas, en su caso.

Se efectuará una evaluación de las ganaderías, mataderos y salas de despiece que soliciten su inscripción en los registros de la Indicación Geográfica, con el fin de comprobar que cumplen los requisitos del Pliego de Condiciones.

Los controles se basarán en las inspecciones efectuadas por personal cualificado dependiente de la entidad de control, en las ganaderías, cebaderos, mataderos y salas de despiece, con el fin de comprobar que se cumplen todos los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones.

A partir de esas inspecciones se elaboran los informes que permitirán el Órgano de Control llevar a cabo la certificación de conformidad del producto.

E) Obtención del producto

Las razas explotadas para la producción de la carne proceden de las razas agrupadas en el tronco Cántabro, bóvido castaño cóncavo: Tudanca, Monchina y Asturiana; de la raza Pardo-Alpina integrada por absorción, limusina adaptada al medio y sus cruces.

Se parte de rebaños de madres de aptitud cárnica integrados en el medio (destacando principalmente la Tudanca, raza autóctona capaz de aprovechar los recursos de áreas de montaña).

Los animales son manejados, en los meses de crecimiento activo de la hierba, en pastoreo tanto en praderas como en pastizales de zonas altas, pasando a una reclusión en establo durante el invierno. En otoño y principios de primavera salen al pasto en las zonas próximas a las instalaciones durante el día y suben a los pastos de altura a mediados de mayo.

Las crías nacen generalmente a principios de primavera y permanecen con sus madres hasta los 5-7 meses en que se destetan y pasan a una alimentación forrajera, en el pasto o con forrajes conservados en las instalaciones. Durante la fase de acabado la ración se completa con alimentos concentrados autorizados. Los tipos producidos serán:

Ternera

Animales que maman como mínimo durante 3 meses, se mantienen con sus madres en el pasto en los meses de crecimiento vegetativo y estabuladas en el período invernal.

Una vez destetadas al menos el 50% de su alimentación deberá proceder de forrajes producidos en Cantabria.

Se utilizará, tanto en la alimentación suplementaria como en el período de acabado, productos naturales y alimentos concentrados autorizados.

Estos animales se sacrificarán antes de los 12 meses.

Añojo

Llevarán el manejo y alimentación seguido con las terneras.

Se sacrificarán con edades comprendidas entre 12 y 24 meses.

Novillas

Se mantendrá en la fase de lactante y post-destete el manejo y alimentación indicado para la ternera.

A partir de esta época se alimentarán con pastos o forrajes conservados, dependiendo de la estación del año.

Bueyes

Estos animales serán machos castrados con más de 24 meses al sacrificio, que se habrán alimentado con pastos y forrajes conservados producidos en Cantabria.

Pasarán al menos dos estaciones de pastoreo, y la fase de acabado no excederá de 4 meses.

Se trata pues, en todos los casos, de una producción ligada a la tierra con utilización de recursos propios: explotaciones ganaderas en equilibrio con el medio.

La elaboración comprende las prácticas de sacrificio, faenado y despiece previo a la expedición de la carne amparada por la I.G.P. "Carne de Cantabria". Estas labores

se realizan en los mataderos y salas de despiece inscritos, que han de reunir las condiciones técnico-sanitaras exigidas por la legislación vigente.

En los mataderos existirá una perfecta separación entre los animales amparados del resto.

El sacrificio y faenado no podrá ser simultáneo al de otros animales no inscritos.

Después del sacrificio se realizará el oreo y a continuación se procede a la conservación de las canales.

El almacenamiento se hará de forma que no se confundan las canales protegidas con el resto de canales.

Las canales protegidas no podrán ser congeladas.

En las salas de despiece, el despiece de las canales y los cortes de las piezas protegidas no podrá ser simultáneo con el de otras canales y piezas no protegidas.

El almacenamiento deberá realizarse de forma que no conduzca a confusión con otras piezas y porciones.

Las piezas amparadas no podrán ser congeladas.

Las salas de despiece expedirán las piezas de carne y sus porciones envasadas e irán provistas de etiqueta o contraetiqueta numerada y expedida por el Órgano de Control.

F) Vínculo con el Medio Geográfico

El manejo del ganado y la alimentación a base de pasto durante la fase de crecimiento vegetativo, y durante el invierno con forrajes conservados procedentes en su mayor parte de praderas naturales, son los elementos que van a condicionar las características del producto.

1.- HISTÓRICO.

En Cantabria amplias zonas dotadas de pasto han sido explotadas en régimen extensivo por el ganado bovino desde la antigüedad.

Los primeros indicios de la ganadería se detectan hacia el año 3.000 A.C., asociados a culturas megalíticas, que colonizan las zonas de montaña para desarrollar el pastoreo.

La cultura megalítica pastoril supuso no solo la llegada de la economía productiva a Cantabria, sino también la colonización por primera vez de amplios espacios de montaña para el desarrollo de la ganadería.

El pueblo cántabro antes de la conquista romana estaba formado por una serie de tribus que habitaban la zona comprendida entre el río Sella (Asturias) y el río Asón, y del Mar Cantábrico al sur de la Cordillera, comprendiendo el norte de Burgos, Palencia y el noroeste de León.

La romanización de la Cornisa Cantábrica fue tardía e incompleta, hay que tener en cuenta que desde la llegada de los romanos en el año 218 A.C., hasta el final de las guerras Cántabras transcurren 2 siglos, por lo que no se modificó la estructura pecuaria a base de la caza y el pastoreo.

La irrupción en Hispania de los pueblos germánicos en el año 409 apenas se sintió en Cantabria y no fue hasta el año 574, cuando el Rey Leovigildo inició las campañas militares contra los Cántabros. Al igual que sucediera con los romanos, la conquista visigoda fue bastante precaria, circunscribiéndose el dominio a las zonas situadas el sur de la Cordillera y sin que hubiera cambios en el primitivo sistema ganadero.

Así como el fenómeno de romanización fue muy superficial y la germanización visigótica prácticamente inexistente, la invasión musulmana del siglo VIII tuvo gran trascendencia para la región, tanto desde el punto de vista socioeconómico como cultural, debido al asentamiento de un gran número de personas traídas por Alfonso I como consecuencia de sus campañas militares por la zona noroeste peninsular.

Ese incremento de población obligó a que se incrementaran los espacios dedicados a la agricultura para el cultivo de cereales, viñas, frutales, etc., y abundaron las roturaciones de montes para la creación de prados y pastos.

El cristianismo se extendió definitivamente por todo el territorio y el poblamiento se organizó en torno a las iglesias y monasterios que jugaron un papel fundamental en la actividad económica de la época. La roturación de los montes y su transformación en tierras de cultivo, prados o pastos, llevaba consigo la apropiación de esas zonas, que unido a donaciones y herencias dieron lugar a que monasterios e iglesias se convirtieran en dueños de gran parte de los espacios rurales, dando paso a una estructura social de tipo feudal.

El territorio de los Cántabros pasó a denominarse Asturias y por sus ámbitos comarcales Liébana, Asturias (Santillana), Trasmiera y Campoó, nombre que no se recuperará hasta 1.778 cuando se constituyó la provincia de Cantabria.

La influencia de los Monasterios en la vida de las comunidades rurales tuvo gran relevancia como se ha dicho, y que junto con las condiciones que ofrecía la región desde

el punto de vista ganadero explican las concesiones de pastos por parte de Reyes, Señores e incluso Monasterios a Monasterios extraregionales.

D. Benito Madariaga cita en su libro "La Ganadería en la Provincia de Santander" la existencia de un documento del siglo IX referente a la concesión del Monasterio de Santa María de Yermo a la Catedral de Oviedo, en el que se dice "concedemos.....en el territorio de Campóo las brañas, pastos, que el vulgo llama seles, aprovecharlos desde Lama hasta donde dicen Pilella y otra donde dicen Fonfría hasta Sejos y otras en Moneo sobre San Sebastián de Varganda. Y desde el río Deva hasta Trasmiera y por la orilla del mar los pastos en todos los lugares sin montazgo".

El terreno demarcado parte de los lugares hoy llamados Collados Lamas y desde allí por Sejos hasta Monegro, término de Peñasagra en San Sebastián de Garabandal, pasa a la cuenca del Deva y desde Unquera delimita todas las Asturias de Santillana hasta Trasmiera. El centro del área delimitada lo constituye el nudo montañoso de la Cordillera Cantábrica, caracterizado por los altos de Sejos que terminan en Peñalabra y atravesando el río Nansa continua por el sistema orográfico que hacia el Norte termina en Peña Sagra y sus estribaciones hasta la costa.

En el año 1.011 el Conde D. Sancho de Castilla cede al Monasterio Burgalés de San Salvador de Oña el pasto por el coto que se extiende desde Sámano por Santoña a Cabarga, y de aquí hacia el Pas. Del mismo modo se proporcionan pastos en amplias zonas de Cantabria, en verano, a los monasterios de San Salvador de Oviedo, la Colegiata de Cervatos, San Pedro de Cerdeña, etc.

A partir del siglo XIII se produce un debilitamiento del dominio monástico en beneficio de los Señoríos laicos, impulsado por las cesiones de los monarcas a caballeros, por sus participaciones en la Reconquista, sobre todo durante la Baja Edad Media, aunque permanecieron importantes señoríos de abadengo (monasterios).

De todos modos pese a las desigualdades, la gran mayoría de la población cántabra contaba con alguna pequeña propiedad y sitio en los Concejos.

En la baja Edad Media se fue reforzando la personalidad de los valles y concejos con el fin de salvaguardar los intereses comunes.

Del tradicional sistema de pastoreo extensivo basado en desplazamientos de ganado a las zonas altas en primavera para descender en otoño a las zonas bajas, ha quedado constancia en numerosos documentos surgidos como consecuencia de cesiones, acuerdos, pleitos y ordenanzas de regulación de pastos.

Existían acuerdos entre distintas comarcas en los que se regulaba la alternancia de pastos entre comarcas altas y bajas, por ejemplo entre Campóo y los Valles de las antiguas Asturias de Santillana. Los rebaños de Campóo aprovechaban los pastos de invierno en los valles medios y bajos del litoral y los de las Asturias lo hacían en verano en los puertos de Campóo. Así, tal como nos describe D. Angel de los Rios en su libro

"Memoria sobre las antiguas y modernas comunidades de pastos en la provincia de Santander (1.878)", por concordia de 1.497, firmada entre la Hermandad de Campóo de Suso y el Valle de Cabuérniga, se regulan las zonas y épocas de pastoreo y las cañadas que tenían que seguir las cabañas campurrianas en el descenso invernal.

El compromiso firmado por la Hermandad de Campóo de Suso y los Concejos del Valle de Cabezón en 1.561, también descrito en la misma obra por D. Angel de los Rios, el ganado de Herrera, Ibio, Cos, Mazcuerras y otros lugares podía pastar desde San Juan (24 de junio) a San Lucas (18 de octubre) en los puertos de Campóo.

En el documento, después de señalar la fecha, el lugar y reflejar el nombre de los asistentes y de los representantes de los distintos concejos, prosigue:

"Por virtud de los quales dichos poderes, que de suso van incorporados, dijeron los susodichos, que, por se quitar de los dichos pleitos, daños, é inconvenientes de ellos, é por servicio de Dios, é de la paz é concordia, dijeron: que ellos venían concertados, convenidos é igualados, todos ellos de un acuerdo é voluntad, y á declarar, transar é concertar el dicho uso é costumbre, y á igualarle en la forma y manera y órden siguiente:

Primeramente: que las vacas de los dichos Concejos é lugares contenidos en esta dicha escriptura de el valle de Cabezón, con sus crías é novillos de tres años y de cuatro, con que no sean bueyes duendos, puedan entrar en los términos de la Hermandad de Campóo de Suso, según é como están declarados, y entren en los dichos términos cada un pueblo como lo tienen de costumbre; é que no puedan entrar en los dichos términos hasta ocho días antes de San Juan de Junio, en cada un año; é que si entraren, en la dicha Hermandad los puedan correr, é prendar; é que no les puedan llevar de pena, por cada una vez, mas de doscientos maravedises; é que, ansi entrados, se puedan venir cada uno de ellos, é sus criados, é pastores, é baqueros, á sus veranizas, según y como lo tienen de costumbre; é que en ellas puedan dormir; é pacer las yerbas, é beber las aguas, de dia é de noche; y de ellas, puedan correr, con ellas, en todas las partes e lugares y seles acostumbrados de los dichos términos, donde lo tienen de uso é de costumbre; é que puedan andar con ellas en los dichos términos hasta el día de San Lucas de cada un año; é que, desde el día de San Lucas adelante, se vayan fuera de los dichos términos; ..... ". ..... "Y como es cosa clara que, por salir los dichos lugares é Concejos sussodichos á los términos de la dicha Hermandad, é ansi la dicha Hermandad tiene costumbre antigua de entrar en los dichos lugares susodichos, puedan entrar todas las vacas de cabañas, é novillos de tres años é de cuatro, con que no sean duendos, en todos los dichos términos, por donde tienen de costumbre; é si acaso hoviera alguna tempestad, que no pueda ser menos si no entrar por la Hermida, lo puedan hacer libremente, con que se repartan dentro de un día natural á donde tienen de costumbre; esto se éntiende las del camino Real arriba: y las del camino abajo que puedan entrar derecho á la Hermida, y á Herrera, y á Ibio, y á Cos y á Mazcuerras: y con caso fortuito puedan entrar por la hoz de Santa Lucia: y ansi

entradas, con tempestad de nieve, puedan andar en los términos de los dichos lugares y pacer las yerbas y beber las aguas, de día y de noche, sin contradicción alguna....."

El documento prosigue con otros aspectos, pero en estos fragmentos se pone de manifiesto la costumbre inmemorial del uso reciproco de las zonas de pasto, según las estaciones.

A finales del siglo XV se documentan los ordenamientos de pastos de muchas zonas. El Puerto de Aliva, propio de los Concejos de Valdebaró, en Liébana, cuenta con ordenanzas de 1.494 en las que se regule el pastoreo, determinan del número de cabañas de cada Concejo, las especies excluidas, el régimen de guarda, tratamiento de reses enfermas, etc. El ordenamiento jurídico por el que se regían barrios, concejos, hermandades, juntas y valles era las Ordenanzas, normalmente redactadas por los propios vecinos; basadas en la costumbre, eran posteriormente aprobadas por los órganos competentes de la Corona.

En 1.551 fueron redactadas las Ordenanzas de la actual Hermandad de Campóo de Suso, aprobadas por el Real y Supremo Consejo de Castilla en 1.589 para los municipios del Realengo y del Marquesado, estas Ordenanzas constan de 91 capítulos y entre otras cuestiones se refieren al cuidado del ganado, regulan el aprovechamiento de los pastos y el tránsito de los animales, etc., a modo de ejemplo se transcribe el capítulo VII que dice: *"otro sí, que ningún Concejo ni vecino puede coger ningún ganado de fuera parte, mayor ni menor, para lo traer en los términos de dicha Hermandad, so pena de 600 maravedís a cada Concejo y 300 a cada particular que lo contrario hiciera y el tal ganado pague la misma pena y todavia vaya fuera de los términos de dicha Hermandad"* . Del contenido de esta capítulo se desprende la prohibición de aprovechar los pastos los ganados propiedad de personas que no sean vecinos de la Hermandad.

Estas Ordenanzas servirán de base para la elaboración de las de otras zonas de la Región. En 1.653 aparecen las de Camaleño, en 1.739 las de Mogrovejo, Argüebanes en 1.822, Cabezón de Liébana en 1.846, Castro Urdiales en 1.883, etc. En ellas se alude al cuidado del ganado, higiene, entrada en las praderías, guarda, etc.

La explotación ganadera estaba basada en la propiedad comunitaria de los espacios incultos, la cabaña estaba compuesta por bueyes y vacas de labor, que eran los que mas valor tenían, dedicados a las labores del campo y a las carreterías; las vacas: domadas y novillas; y la recría. El campesino necesitaba animales para la labranza de sus haciendas y por otro lado el aprovechamiento de los pastos comunales le permitía poseer otros ganados de cuyo pastoreo extraía productos de consumo e intercambio: carne, leche, pieles.

Estudiando el Catastro del Marqués de la Ensenada, confeccionado a mediados del siglo XVIII (1.752-1.753), se observa que en todos los pueblos de la geografía Cántabra existían bueyes de labor y tiro. La propiedad ganadera estaba desigualmente

repartida, junto a vecinos que carecían de ganados, otros lo hacían en aparcería, aunque predominaban los vecinos que eran dueños de sus ganados.

En el siglo XVII la apertura de grandes rutas de comunicación entre la meseta y los puertos Cántabros, trae como consecuencia un incremento notable de los intercambios comerciales, que hasta la aparición del ferrocarril Santander-Alar y de los motores de explosión a finales del siglo XIX y principios del XX tiene como protagonista a la vaca tudanca, con unas condiciones inigualables para el tiro.

Estas rutas eran recorridas por mas de 10.000 carros de los que de 6.000 a 7.000 se ocupaban del transporte de lanas y 4.000 al transporte de harinas y otras mercancías. Si la dotación legal era de tres animales se puede concluir que se precisaban unos 30.000 bueyes para estas labores, a los que habría que añadir los de reposición, cría, recría y en fase de doma, que elevaría la población bovina a unas 50.000 cabezas.

A mediados del siglo XIX se va a iniciar una "revolución" en la ganadería Cántabra, tienen lugar las primeras importaciones de ganado de aptitud cárnica de Inglaterra y Francia y lechero de Holanda, así como las primeras exposiciones ganaderas, exponente de la inquietud por el fomento de la ganadería bovina.

En esa época la ganadería vacuna estaba compuesta, según el recuento verificado en el año 1.865 por la Junta de Estadística, por 135.465 cabezas, ocupando el séptimo lugar de España. Había unos 32.000 ganaderos, la mayor parte del ganado era destinado al abastecimiento de carnes, a la carretería y a las labores del campo.

Las razas que entonces se explotaban eran la Tudanca, la Monchina y las desaparecidas razas o sub-razas Lebaniéga, Pasiega y Campurriana.

La inquietud de un buen número de ganaderos por mejorar la cabaña, les impulsó a importar razas productoras de carne y de leche como la Durham, Shorthorn, Pardo-Alpina y Frisona. Desde la primera exposición ganadera se observa la presencia de razas foráneas junto con las autóctonas y mixtas fruto del cruzamiento con las del país.

Las exposiciones organizadas por la Junta de Agricultura, Industria y Comercio, comenzaron a celebrarse en Santander, pionera de este tipo de eventos junto con Zaragoza, Valladolid y Valencia, en 1.870 y tuvieron una importancia capital en el desarrollo ganadero de la región.

El número de cabezas de ganado vacuno presentadas en las exposiciones de los años 1.870 a 1.877 fue el siguiente:

	1.870	1.871	1.872	1.873	1.874	1.875	1.876	1.877
Razas del País	51	62	135	185	128	142	144	190
Razas Extranjeras	20	30	32	40	29	26	25	32
Razas Mixtas	7	15	66	40	44	31	22	30
TOTAL	78	107	253	265	201	199	191	252

Detalle de las razas presentadas en la exposición del año 1.872.

Raza		Razas Cruzadas	
Campóo	59	Bretona - Suiza Holandesa	2
Tudanca	90	Suiza - País	15
Shorthorn	2	Shorthorn - País	1
Suiza	7	Holandesa - País	6
Bretona	2	Asturiana - Suiza Holandesa	2
Holandesa	11	Escocesa - Tudanca	2
Sufolk	2	Schwitz - Burgalesa	1
Normanda	1	Normanda - Suiza	1
Alderney	2		

Como puede observarse se presentaron a esta exposición 27 reses (15 vacas y 12 toros) de razas extranjeras, predominando las razas Holandesa y Suiza (Parda-Alpina) tanto en puras como en cruzadas.

Los ganaderos siguieron ensayando cruces de razas Holandesa y Pardo-Alpina con las del país, decidiéndose en mayor número por el cruce Parda-Tudanca, para raza exclusiva de carne se recomendaba el cruce Tudanca- Shorthorn.

En los primeros años del siglo XX siguieron importándose las razas de carne Durham, Shorthorn, etc., aunque en poco tiempo dejaron de proliferar, debido fundamentalmente a sus exigencias alimenticias, si aumentó la demanda de ganado suizo (Pardo-Alpino) que se utilizó bien como raza pura o para el cruzamiento absorbente del ganado del país.

Con posterioridad a la Guerra Civil, época en que desaparecieron las razas o sub-razas Campurriana y Lebaniéga, adquirió gran importancia, debido a la crisis económica, la vaca Tudanca como animal de tracción.

Hay que hacer mención a la raza "Monchina" que desde siempre ha ocupado la zona límite con Vizcaya y se explota en régimen de total libertad.

Finalmente, los profundos cambios sociales, económicos y tecnológicos de los últimos años, han impuesto el tipo de ganado más adecuado a las necesidades del

momento, pero manteniendo ese tradicional sistema de explotación y alimentación basado en el pasto a lo largo de toda la geografía regional.

Con el tiempo se han ido introduciendo razas mejorantes de la producción cárnica, incrementando los rendimientos del ganado autóctono y ha sido la Limusina una de las razas mejor aceptadas, tanto por su influencia sobre el peso vivo como por su adaptación al medio geográfico.

La tradición ganadera también queda reflejada por el gran número de ferias y mercados que desde antiguo se vienen celebrando en la región.

En España desde la Edad Media la concesión de Ferias era privilegio real y no es hasta 1.853 cuando se concede a los ayuntamientos la facultad para crear sus propias ferias y mercados.

A modo de ejemplo podemos citar entre las más antiguas la feria de Potes concedida en 1.379 por Juan I de Castilla, que se celebraba anualmente del 1 al 15 de agosto y del 25 de octubre al 8 de noviembre.

El Catastro de Ensenada (1.752) recoge varias ferias de la región:

- Treceño: dos anuales en las que se comercializaban ganados y otros géneros, con el correspondiente pago de alcábalas.
- Santillana: cuyos derechos correspondían a la Duquesa del Infantado.
- Cartes: dos ferias anuales, que al decir de los vecinos "se reducen a pornerse en ellas algunas tiendas y venderse algunos ganados vacunos".
- Reinosa: tenían lugar el 25 de julio y el 21 de septiembre con gran afluencia de ganados vacuno, caballar, lanar, y de cerda.
- San Andrés de Aras, Hoz de Marrón, etc.

Por Real Cédula de 1 de enero de 1.767, el Rey Carlos III le concedió a Torrelavega "licencia y facultad a la referida villa de Torrelavega, sus oficiales y vecinos para poder establecer en ella informado por el Alcalde Mayor de la ciudad de Santander y lo expuesto por el nuestro Fiscal, por Decreto que proveyeron en veinte, un mercado semanal". Sin embargo no entró en funcionamiento hasta 1.799 debido a la competencia con otros mercados de la zona.

El establecimiento del mercado fue un acontecimiento de gran importancia no solo para la villa torrelaveguense sino para toda la región, que con el transcurso del tiempo se fue afianzando y aumentando en importancia y prestigio, ya considerado a mediados del siglo XIX uno de los mejores de España, tanto en calidad del ganado como por el número de transacciones efectuadas.

Además de la importancia en la economía regional, este mercado fue también clave en la introducción de ganado vacuno extranjero en la región, en concreto vacas de

raza Suiza (Pardo-Alpina) en 1.870 y Holandesa en 1.878, origen de una transformación sustancial el la actividad ganadera de la región.

En la actualidad es el mercado más importante de bovino de España y uno de los punteros de la Unión Europea.

Un reciente estudio realizado en la Comunidad Autónoma, demuestra que, nueve de cada diez ciudadanos de esta comunidad conoce "La Carne de Cantabria" (85%). Este conocimiento tiene un componente tradicional, donde la mitad de los encuestados, la recuerdan desde siempre y un 30% desde hace bastante tiempo. Por otro lado , "La Carne de Cantabria" se asocia espontáneamente al concepto de calidad, de buena carne, aportando confianza, es una carne de aquí. Si se pregunta por su grado de conocimiento en relación con otras Carnes con marchamos de calidad, se observa que es la Carne mejor valorada (7,7 puntos en una escala de 1 a 9). En definitiva, la percepción que tiene el consumidor de "La Carne de Cantabria", es que se trata de animales de alta calidad, criados y alimentados en nuestra región.

2.- NATURAL.

Las características climáticas y orográficas de la región hacen posible la existencia de pastos en los que se ha desarrollado tradicionalmente una actividad ganadera fuertemente ligada a la tierra.

OROGRAFIA.

Cantabria, Comunidad Autónoma con 5.289 Km2 ocupa un territorio que durante siglos se conoció como La Montaña, situada en el centro de la Cornisa Cantábrica.

Las seis comarcas naturales que forman la Comunidad Autónoma están situadas entre la costa y la montaña, así el conjunto del territorio autonómico queda afectado por las características correspondientes a la España Atlántica. Está limitada al norte por la franja litoral, al sur por la Cordillera Cantábrica, con una cordillera prelitoral central (Sierra del Escudo de Cabuérniga) de dirección este oeste que separa la zona litoral, con moderadas pendientes y baja altitud, de la interior con pendientes más acusadas y altitudes superiores.

Así Cantabria es territorio de marcados contrastes, por lo abrupto de su relieve, y variabilidad del clima.

Las diferentes comarcas naturales que forman la Comunidad definen tres áreas con características propias:

La Marina. Franja litoral que ocupa la comarca Costera, en la que el 88% de superficie tiene pendientes por debajo del 30% con terrenos muy adecuados para el cultivo de forrajes y pratenses, en los que se dan buenas condiciones para la mecanización, esta

franja costera es muy estrecha en el este, se abre en la zona central y vuelve a reducirse en el oeste.

La Montaña Media. Formada por las comarcas Pas-Iguña, Saja-Nansa, Asón, en la que las pendientes son más acusadas, ámbito de los valles y sus interfluvios, cada valle está formado por una sucesión de depresiones y separado de los inmediatos por cordales que sobrepasan los 500-1.000 mts.

La Montaña Alta. Que abarca las comarcas de Liébana y Reinosa, con altitudes en torno a 600 mts. y superiores, su límite meridional corresponde a las crestas de la divisoria cantábrica.

Otro elemento diferenciador son los valles, depresiones orientadas de sur a norte, con sus correspondientes cuencas fluviales, Deva, Nansa, Saja-Besaya, Pas, Asón. Cantabria tiene en el valle uno de sus más definidos caracteres, sus valles estrechos y tortuosos determinan cauces de ríos sinuosos y con fuertes pendientes en su curso alto, que se abren y ensanchan para tomar dirección norte sur el curso medio bajo, con pendientes mucho más moderadas.

CLIMA.

El clima de Cantabria es el correspondiente a la montaña atlántica, con abundancia y regularidad en las precipitaciones, la montaña por su efecto de pantalla favorece la condensación y dulcifica el clima, siendo éste húmedo y templado, lluvioso atlántico en la franja costera, y más frío y extremado hacia el sur y en las zonas más altas, con abundantes precipitaciones durante todo el año.

HIDROGRAFÍA.

De este a oeste las cuencas más importantes son:

DEVA. Parte de Liébana y se encauza en el estrecho desfiladero de La Hermida, corresponde su curso a valles profundos y terrenos escarpados con dedicación pastoril y con un fuerte arraigo de la agricultura-ganadería tradicional.

NANSA. Es el habitat de la vaca tudanca cuya influencia va desde Liébana hasta la cuenca del Besaya, en su curso alto atraviesa la Reserva del Aja, con zonas ricas en pastizales y arbolado autóctono, robles, hayas, castaños.

SAJA-BESAYA. Con dedicación agropastoril muy acentuada en la zona de la mancomunidad Cámpóo-Cabuérniga.

PAS. La cuenca más larga, atraviesa Cantabria por su parte central en el sentido sur-norte, es la más conocida de las corrientes fluviales, en su valle se dan condiciones idóneas para el desarrollo de la ganadería de recría.

ASÓN. En su curso alto se desarrollan actividades ganaderas con censos importantes de vacuno y significativo de ovino y caballar, en el curso medio y bajo se explota casi exclusivamente el ganado vacuno.

FLORA.

La climatología y características de los suelos de Cantabria, hacen de ella una región con óptimas condiciones para la producción pratense.

La producción vegetal dominante es la herbácea: praderas y pastizales, las primeras definen un tipo de cultivo típico de Cantabria, están formadas en su mayor parte por praderas naturales que ocupan el terreno de los antiguos campos de labranza.

Los pastizales están formados por comunidades herbáceas naturales, adaptadas a las condiciones climático edáficas de la zona, en algunos casos son comunidades típicas de montaña y en otros forman etapas de sustitución del bosque o matorral por pradera natural.

En las tierras bajas la comunidad más característica está formada por asociación de gramíneas, leguminosas y otras plantas, las especies más comunes son:

Dáctilo (Dáctylis glomerata)
Festucas (Festuca pratensis, f. Rubra).
Vallico (Lolium perenne)
Treboles (Trifolium pratense, T. Repens, T. Incarnatum)
Lotos (Lotus corniculatus)
Lupulina (medicago lupulina)
Llantenes (Plantago lanceolata P. Media)
Zanahoria silvestre (Dacus carota)

En las zonas altas las plantas que componen el pastizal son especies con fuerte adaptación al medio, festucas, poas, etc., es característico la aparición del Nardus stricta en los llanos a pesar de la nieve en invierno.

G) Estructura de Control.

Oficina de Calidad Alimentaria
C/ Héroes 2 de mayo, s/n
39608 – Muriedas – Camargo
Cantabria

La Oficina de Calidad Alimentaria como órgano competente en materia de denominaciones de calidad del Gobierno de Cantabria, asume provisionalmente las funciones de control de la producción, hasta que el Consejo Regulador de la IGP "Carne de Cantabria" cumpla la norma EN-45011.

H) Etiquetado.

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma inscrita, deberán ser aprobadas por la estructura de control.

Figurará obligatoriamente en ellas la mención Indicación Geográfica Protegida "Carne de Cantabria".

Las carnes que se expidan al mercado envasadas, irán provistas de etiquetas o contraetiquetas numeradas y expedidas por el Consejo Regulador.

I) Requisitos legislativos nacionales.

- Ley 25/1.970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.

- Decreto 835/1972, de 28 de marzo, Reglamento de la Ley 25/1970.

- Orden de 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) 2081/92, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas y alimentarios.

- Real Decreto 1643/1999, de 22 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y las denominaciones geográficas protegidas.

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACION

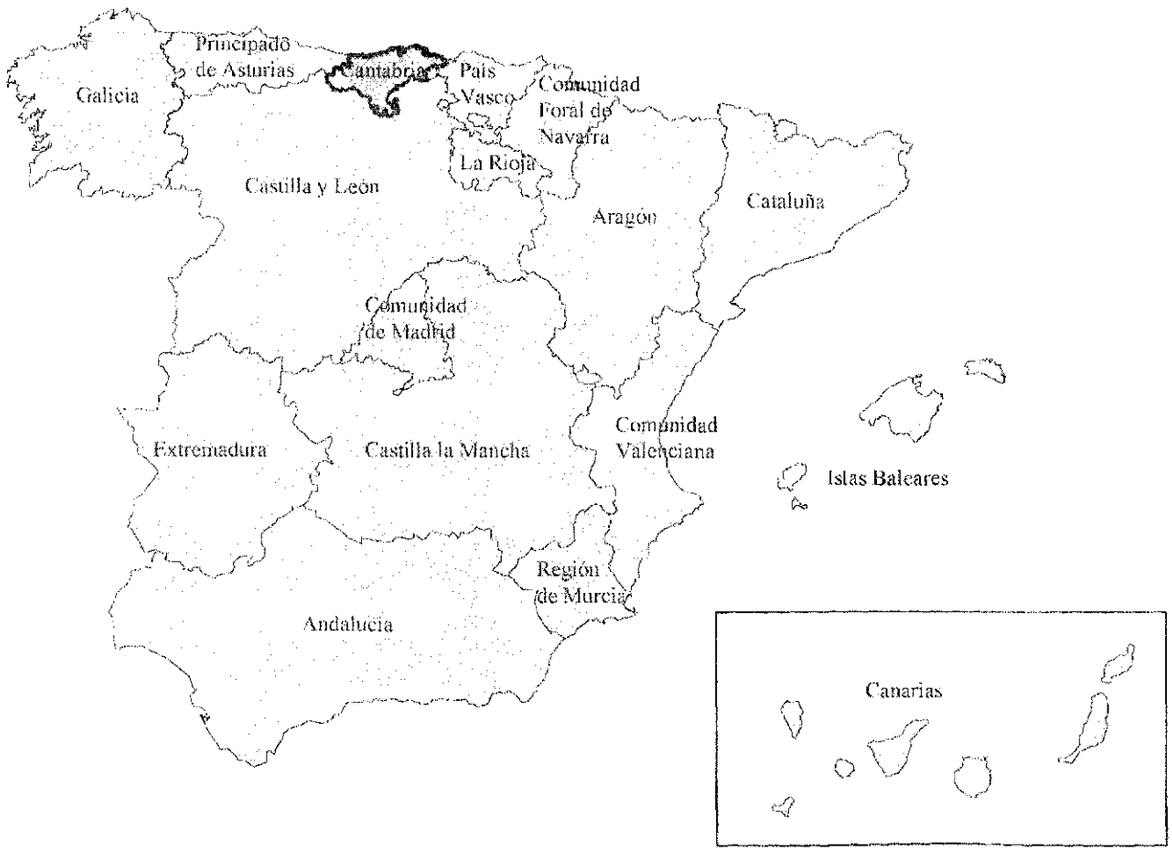
DIRECCIÓN GENERAL DE ALIMENTACIÓN

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE DENOMINACIONES DE CALIDAD Y RELACIONES INTERPROFESIONALES Y CONTRACTUALES

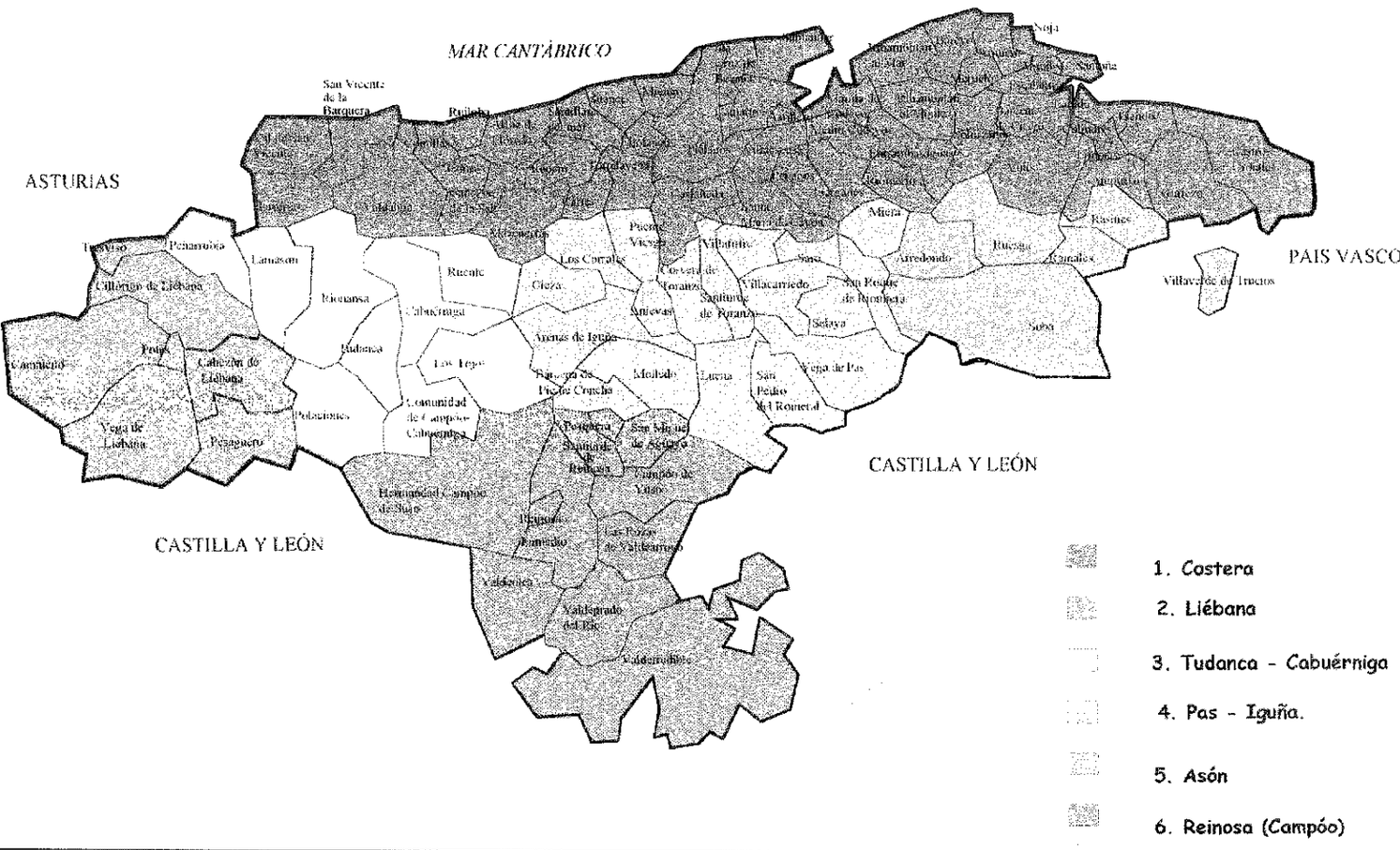
I.G.P. CARNE DE CANTABRIA
ZONA DE PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

MAPA DE ESPAÑA
POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS



CANTABRIA
MUNICIPIOS Y COMARCAS



ESTUDIO SOBRE LA REPUTACIÓN

DE LA CARNE DE CANTABRIA

bizilan

Octubre, 2001

ESTUDIO SOBRE LA REPUTACIÓN

DE LA CARNE DE CANTABRIA

INDICE

Página

I.- INTRODUCCIÓN 1

II.- METODOLOGÍA 2

II.1.- LA ENCUESTA: SU DISTRIBUCIÓN MUETRAL 2

II.2.- OTRAS FASES DE LA INVESTIGACIÓN 7

III.- LOS HÁBITOS DE COMPRA DE CARNE DE VACUNO 9

IV.- LA CARNE DE CANTABRIA 17

IV.1.- LOS TRES ELEMENTOS BÁSICOS: CALIDAD, PRECIO Y CONTROL 24

IV.2.- POSICIONAMIENTO DE LA CARNE DE CANTABRIA: SU PERFIL 26

V.- VALORACIÓN EN RELACIÓN CON OTRAS CARNES DE VACUNO 28

V.1.- LA NOTORIEDAD ESPONTÁNEA DE LAS CARNES DE VACUNO 28

V.2.- LA NOTORIEDAD SUGERIDA DE LAS CARNES DE VACUNO 31

I.- INTRODUCCIÓN

El estudio que se presenta tiene como objetivo principal conocer la opinión que tiene la población cántabra de la carne de vacuno de Cantabria evaluando diferentes aspectos de este producto.

En este panorama, el informe que se presenta comienza por un análisis de los hábitos de compra de carne de vacuno de los habitantes de Cantabria, tanto del lugar de compra, como de la frecuencia, y de los aspectos en que se fijan a la hora de comprar.

El capítulo central se ha ceñido a la carne de Cantabria partiendo del grado de conocimiento de esta carne, su notoriedad ante la población, la reputación de su carne, los rasgos de imagen asociados y la valoración que se efectúa de ella.

En este contexto, se ha analizado su perfil tipológico comparándola valorativamente con otras carnes. En definitiva, se ha tratado de conocer el grado de satisfacción de los consumidores con esta carne, determinando la que ofrece mayores garantías.

Por último, se ha analizado la influencia del mal de las vacas locas en los consumidores de carne de vacuno, intentando averiguar, también, la opinión que tienen sobre el Gobierno Cántabro en su calidad de defensor de la salubridad de la carne que se consume la población.

II.- METODOLOGÍA

El método de trabajo que se ha utilizado para evaluar los diferentes aspectos que se contemplan en la investigación, y que guardan relación con los objetivos del estudio, ha sido una encuesta dirigida a una muestra del conjunto de los hogares de Cantabria.

Para ello, ha sido indispensable trabajar con una **muestra representativa de la población** objeto de estudio, tanto en relación a su conjunto como a nivel de las submuestras necesarias, de manera que el tamaño de la muestra final, sin descartar otros factores, fuera fundamental para poder determinar que los resultados finales sean representativos del colectivo a estudiar, fiables y válidos.

En el caso que nos ocupa, dadas las peculiaridades del estudio, se ha utilizado como soporte una encuesta telefónica que permitirá conocer los diferentes elementos del estudio solicitado.

II.1.- LA ENCUESTA: SU DISTRIBUCIÓN MUESTRAL

El método de trabajo utilizado se ha basado en técnicas cuantitativas, teniendo como soporte principal una encuesta dirigida a una muestra representativa de la población mayor de 18 años residente en el conjunto de la Comunidad Autónoma de Cantabria.

En este sentido, el área de estudio se ha circunscrito a la C.A. de Cantabria siendo el universo a investigar la población mayor de 18 años residente en este área. El tamaño de la muestra realizado ha sido de 800 unidades familiares, para un universo muestral de aproximadamente 530.000 habitantes y un nivel de significatividad de 95,45%, suponiendo una varianza poblacional de p/q= 50/50, y un margen de error para su conjunto del ± 3,53%.

Una vez determinado el marco general de la investigación, la distribución de la muestra que se presenta como más adecuada, en una primera fase, se ha estructurado por comarcas, con un reparto estratificado en función del número de personas residentes, pero ajustado de forma que en ninguno de los entes territoriales el error máximo tolerado llegará al ± 10%.

DISTRIBUCIÓN DE LA MUESTRA POR ZONAS

ZONIFICACIÓN	MUESTRA	POBLACIÓN	ERROR
Zona Occidental	106	68.048	± 9,7
Santander	292	184.165	± 5,8
Eje Transversal	250	165.935	± 6,3
Zona Oriental	152	100.976	± 8,-
TOTAL	800	519.124	± 3,53

ZONIFICACIÓN UTILIZADA
(Puntos Muestrales)

ZONA OCCIDENTAL

- Comillas
- Cabuérniga
- Potes
- San Vicente de la Barquera
- Lamason
- Tudanca
- Cabezón de la sal
- Suances
- Piélagos

SANTANDER

- Santander

EJE TRANSVERSAL

- Villaescusa
- Barcena de Pié de Concha
- Arenas
- Villacarriedo
- Puente Viesgo
- Selaya
- Cartes
- Santa María de Cayón
- El Astillero
- Maliaño-Camargo
- Torrelavega

ZONA ORIENTAL

- Ramales
- Ampuero
- Arredondo
- Noja
- Bareyo
- Villaverde de Trucios
- Liérganes
- Colindres
- Castro Urdiales
- Laredo

El establecimiento de cuotas de partida a nivel comarcal lo consideraremos importante, dado que uno de los condicionantes del conocimiento de la notoriedad de marca o nombre a justificar, y de los diferentes elementos susceptibles del estudio, posiblemente tengan bastante que ver con el lugar de residencia de los encuestados.

Por último, el muestreo realizado ha sido aleatorio por demarcaciones, posicionando la variable edad y sexo como elementos indicativos del fenómeno objeto de estudio. En definitiva, se ha tratado de garantizar que los análisis que se desprendan sean representativos de la población objeto de estudio.

El resto de características principales de la muestra se presentan a continuación:

CARACTERÍSTICAS SOCIO-DEMOGRÁFICAS	EDAD				
	18-29 años	30-44 años	45-64 años	> 65 años	TOTAL
Hombre	46,4	46,-	42,3	35,3	42,9
Mujer	53,6	54,-	57,7	64,7	57,1

	EDAD				
	18-29 años	30-44 años	45-64 años	> 65 años	TOTAL
Nivel educativo:					
Ni leer ni escribir	---	---	0,5	---	0,1
Primarios incompletos	---	1,3	12,2	44,1	13,1
Primarios completos	7,1	10,3	36,9	30,0	21,1
Bachiller elemental	12,-	21,-	17,1	12,9	16,1
FP1	5,5	6,2	4,1	2,9	4,8
FP2	10,4	12,9	5,9	2,9	8,3
Bachiller superior	30,1	21,-	7,7	2,9	15,5
Universitarios medios	15,3	14,7	6,8	2,4	10,-
Universitarios superior	19,1	12,5	8,6	1,2	10,5
Ns/Nc	0,5	---	0,5	0,6	0,5
Composición de la estructura familiar:					
Sólo	3,3	4,5	6,3	14,7	6,9
Con amigo/a	1,1	1,8	0,5	---	0,9
En familia	95,1	93,3	91,9	82,9	91,1
Otros	0,5	0,4	0,9	1,8	0,9
Ns/Nc	0,5	0,4	1,4	2,4	1,1
Situación laboral del entrevistado:					
Autónomo	1,6	13,8	14,-	0,6	8,3
Administración Pública	3,8	15,2	9,-	1,8	8,-
Fijo en empresa privada	18,6	36,2	23,9	0,6	21,3
Eventual en empresa privada	9,8	5,4	1,4	1,8	4,5
Parado/a	13,1	3,1	0,9	0,6	4,3
Estudiante	41,-	1,3	---	---	9,8
Servicio militar	1,1	---	---	---	0,3
Ama de casa	9,8	23,7	40,1	38,2	28,1
Jubilado/incapacitado	---	1,3	8,6	54,7	14,4
Ns/Nc	1,1	---	2,3	1,8	1,3

II.2.- OTRAS FASES DE LA INVESTIGACIÓN

a) Labor de Campo

En principio, y dadas las características de trabajo que se propone, la labor de campo se ha realizado conforme a los pasos habituales en este tipo de estudios que tiene como soporte una encuesta telefónica.

En principio, se ha abordado esta labor de campo con las personas que habitualmente realizan estas funciones telefónicas, impartiéndoles de manera previa un "briefing" de formación, tanto de los objetivos del estudio como del cuestionario, de los aspectos periféricos, protocolo, forma de cumplimentarlo, etc.

La labor de campo se desarrolló durante el mes de Septiembre del presente año.

Durante el tiempo que ha durado la labor de campo se ha efectuado un control riguroso de los datos obtenidos, con validaciones sistemáticas.

b) Determinación del plan de explotación y tratamiento informático

Una vez concluida la fase de grabación de las encuestas se ha acometido la realización del plan de explotación en base al programa estadístico BARBRO.

En una primera tirada se ha realizado un cruce de algunas variables socio-demográficas con el resto de variables del cuestionario, de tal forma que se pudiera obtener una visión general de los resultados de la encuesta.

En base a estas primeras tablas de resultados se ha determinado un plan de explotación mucho más concreto, estableciendo aquellas variables que pudieran considerarse como explicativas del comportamiento diferencial del consumidor cántabro.

Las diferentes tablas producto de este plan se han analizado en función del marco teórico de la investigación, adecuándolas al índice general que se presenta en el informe definitivo.

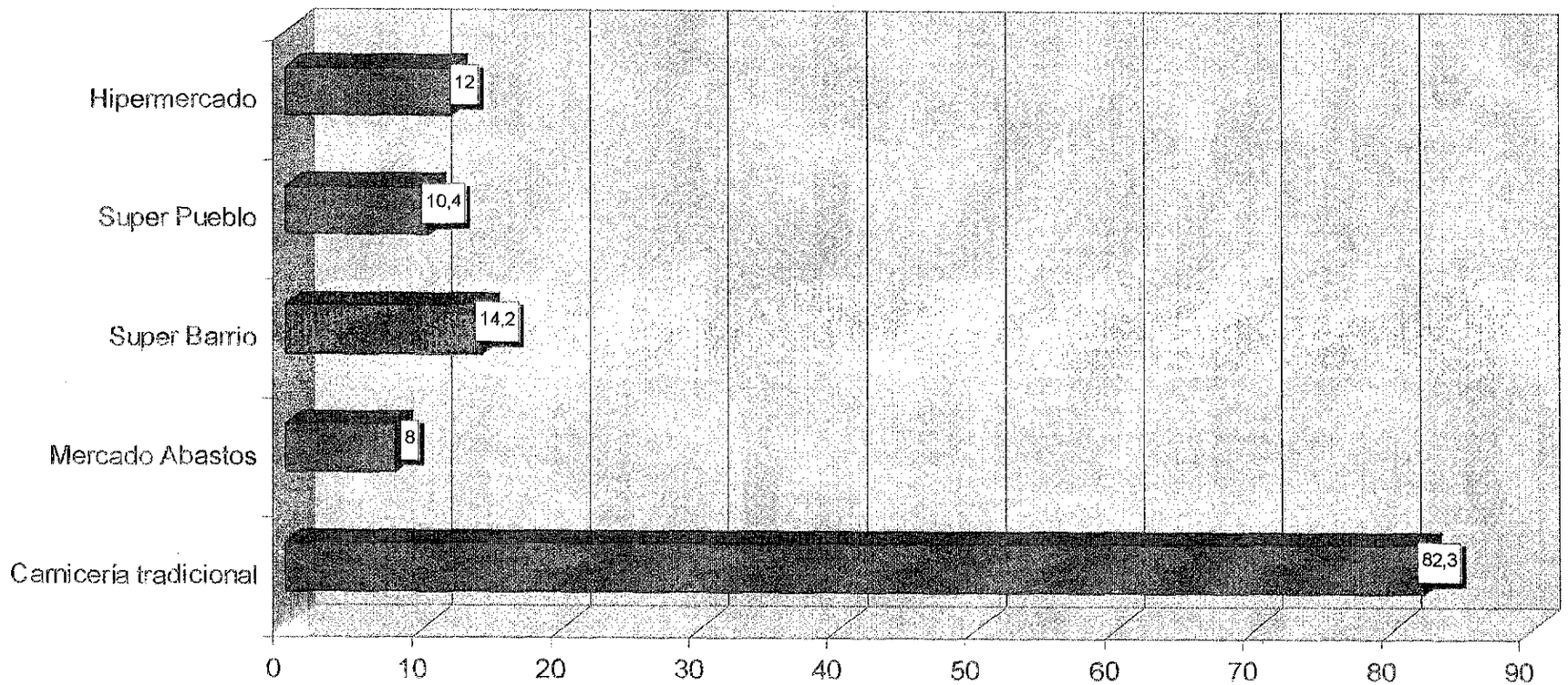
III.- LOS HÁBITOS DE COMPRA DE CARNE DE VACUNO

Cuando una forma de venta desaparece, otra, más moderna, dirigida a satisfacer las necesidades de los consumidores la sustituye viviéndose de nuevo un ciclo vital. Resulta obvio que en ese marco o modelo general de comportamiento del consumidor intervienen multitud de factores, no sólo sociológicos y culturales, sino también económico-financieros, empresariales, de competencia e incluso psicológicos (de psicosis colectiva) como pueden ser los derivados de las plagas o enfermedades de los animales y de su publicitación a través de los medios de comunicación social.

En este proceso, la misma forma de venta puede encontrarse en diferentes fases del ciclo, según el país o región de que se trate. En este mismo sentido, y como veremos, **el producto** será determinante para que prevalezca una tipología de establecimiento u otro. En este contexto evolutivo de las tipologías de compra, las tendencias de los hábitos de compra suelen ser bastante uniformes, dependiendo del momento que vive cada país, región o zona concreta, habiendo experimentado, en general, un profundo cambio en los últimos tiempos.

En esta dinámica de evolución de la estructura económica, los hábitos han cambiado considerablemente dirigiéndose las elevadas cuotas de venta hacia las grandes superficies comerciales, con fórmulas en pleno crecimiento y desarrollo. Sin embargo, parece que ciertos tipos de productos se resisten a entrar en esta dinámica comercializadora

TIPO DE ESTABLECIMIENTO DE COMPRA



uniforme, generando unos establecimientos especializados, cada vez más fuertes y de mejor calidad que compiten con estas fórmulas comercializadoras de los grandes hipermercados.

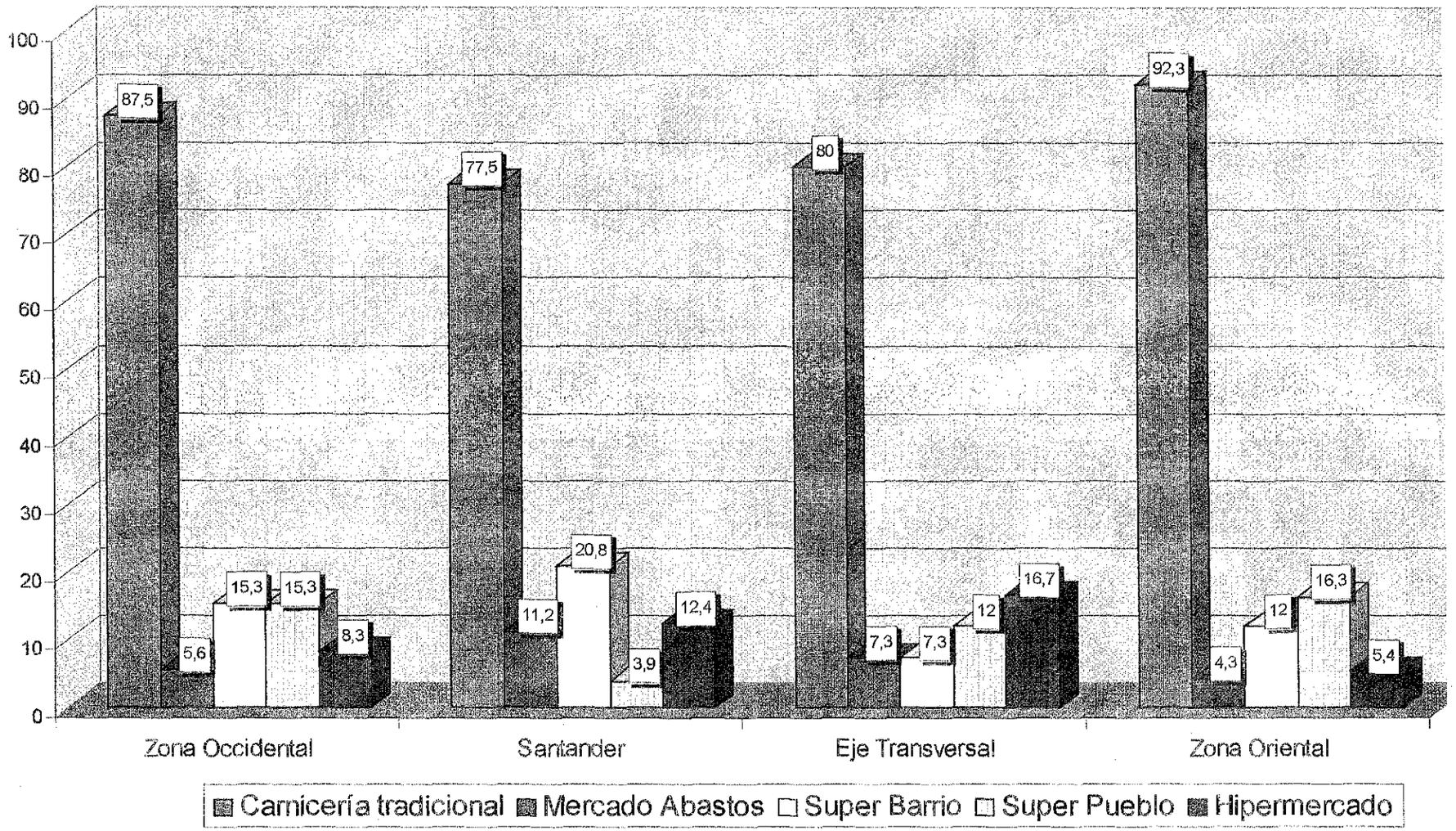
LUGAR DE COMPRA

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	%
Carnicería Tradicional	82,3
Mercado Abastos	8,-
Super Barrio	14,2
Super Pueblo	10,4
Hipermercado	12,-

En nuestro caso es evidente que la carne de vacuno se distribuye en la mayor parte de los casos a través de la carnicería convencional. En concreto, el **82,3% de las familias cántabras adquieren esta carne de vacuno en la carnicería tradicional** habiéndose consolidado aún más, si cabe, después de los últimos acontecimientos relacionados con el mal de las vacas locas.

En el cuadro adjunto se aprecia la cuota de mercado general de cada tipo de establecimiento, debiendo significarse la alta proporción de consumidores que adquieren la carne de vacuno en el establecimiento tradicional.

TIPO DE ESTABLECIMIENTO POR AREAS GEOGRAFICAS



La cuota de mercado del resto de establecimientos es mucho más reducida, localizándose en el mercado de abastos los puntos de menor atracción de compra (8%).

ESTABLECIMIENTO DE COMPRA SEGÚN ÁREAS GEOGRÁFICAS

TIPO DE ESTA-BLECIMIENTO	ZONA OCCIDENTAL	SANTANDER	EJE TRANSVERSAL	ZONA ORIENTAL
Carnicería Tradicional	87,5	77,5	80,-	92,3
Mercado Abastos	5,6	11,2	7,3	4,3
Super Barrio	15,3	20,8	7,3	12,-
Super Pueblo	15,3	3,9	12,-	16,3
Hipermercado	8,3	12,4	16,7	5,4

No obstante, aún siendo hegemónica la carnicería tradicional se detecta que tanto en **Santander capital, como en el Eje Transversal,** hay una proporción elevada de personas que adquieren este producto en los hipermercados, reduciéndose la importancia de la carnicería tradicional. Lógicamente dependerá del tipo y cuantía del equipamiento comercial de la zona para que se produzca una mayor o menor incidencia de la compra; aún así, y teniendo en cuenta el caso más desfavorable que se localiza en Santander, tres cuartas partes de los santanderinos siguen adquiriendo este producto en la carnicería tradicional.

FRECUENCIA SEGÚN ESTABLECIMIENTO DE COMPRA

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	VARIAS VECES A LA SEMANA	SEMANAL	QUINCENAL	CADA VEZ MÁS
Carnicería Tradicional	40.-	42.5	9,2	8,2
Mercado Abastos	34,4	48,2	13,7	3,4
Super Barrio	29,5	49,1	13,1	8,1
Super Pueblo	17,1	48,7	17,1	17,1
Hipermercado	22,4	40,8	14,2	22,4

La frecuencia de compra dependerá, en gran medida, también del tipo de establecimiento constituyéndose, asimismo, la carnicería tradicional en el establecimiento de compra donde con mayor frecuencia se acude, siendo precisamente en los hipermercados donde se adquiere este producto de manera menos frecuente o más esporádicamente.

En este sentido, aún cuando la frecuencia más habitual de la compra de carne de vacuno sea la semanal, se comprueba cierta tendencia a acudir con más o menos habitualidad dependiendo del tipo de establecimiento. Así, se constata la fuerte presencia de **varios días a la semana** de compradores de vacuno en la carnicería tradicional, mientras que en los supermercados y el mercado de abastos hay una mayor concentración de clientes de vacuno **una vez por semana.**

En los hipermercados, la compra se distancia más en el tiempo con una alta proporción de compradores que adquieren este producto cárnico **cada quince días o más.**

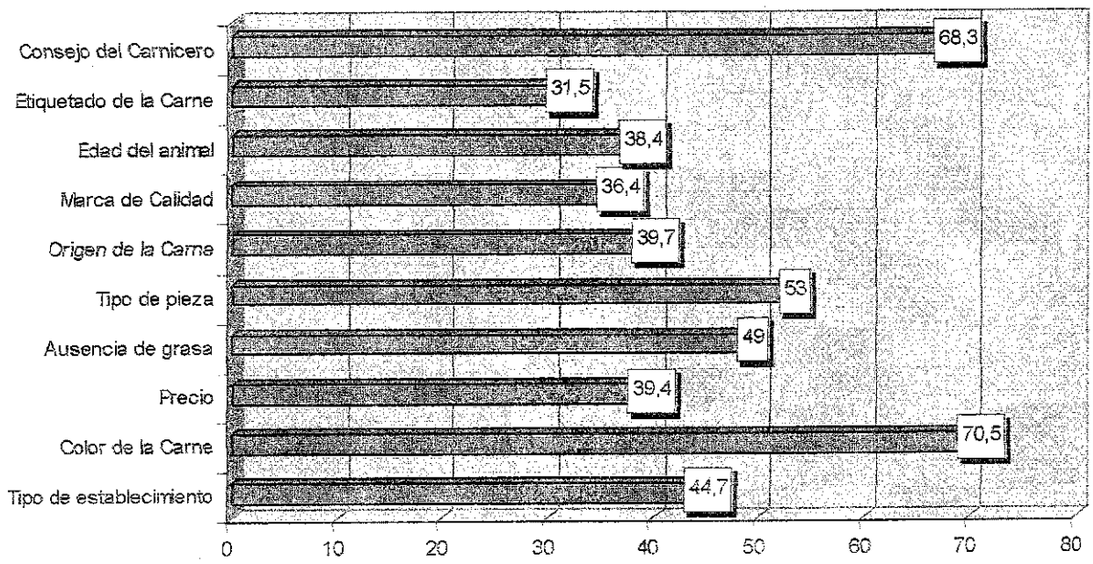
Dentro del proceso de compra, y antes de adoptar una decisión, hay una serie de elementos en los que **se fija prioritariamente el comprador** de vacuno, entre todos, destaca la **fijación por el color** de la carne, donde el 71% de los consumidores nos indican que es un factor perceptivo importante.

A continuación, con un valor casi parecido (69%), se encuentra el consejo de su carnicero, seguido en orden decreciente en que no tenga grasa y del tipo de establecimiento.

En un segundo nivel aparece el origen, la edad del animal y el precio, mientras que la marca de calidad y del etiquetado son aspectos apenas perceptibles todavía por los consumidores.

- En definitiva, la carnicería tradicional se convierte en el tipo de establecimiento hegemónico en relación a la venta de carne de vacuno, siendo no sólo donde más clientela acude, en general, para adquirir este producto sino también donde hay una relación más frecuente. (varias veces a la semana).
- El color de la carne y el consejo del carnicero, su poder prescriptor, son los factores en los que en mayor medida se fijan los consumidores y que más influyen a la hora de adoptar una decisión de compra.

ASPECTOS DETERMINANTES DE LA COMPRA



IV.- LA CARNE DE CANTABRIA

La notoriedad de la carne de Cantabria es un hecho incuestionable, donde casi la mitad de la población la adquiere y otro 37% la conoce.

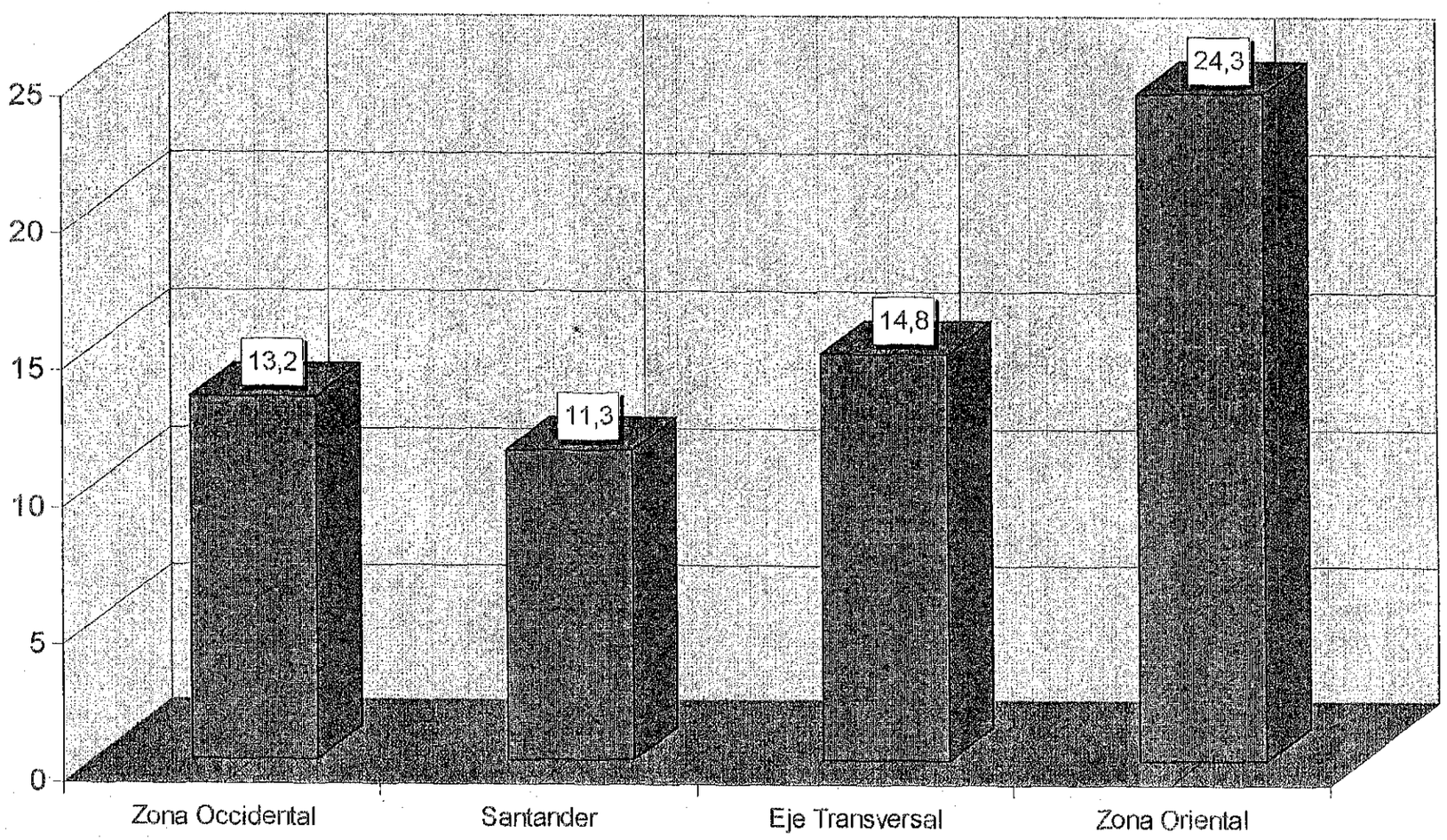
GRADO DE CONOCIMIENTO DE LA CARNE DE CANTABRIA

GRADO DE CONOCIMIENTO	%
Sí, la compro habitualmente	47,6
Sí, la conozco	29,3
No	15,1
No con denominación, pero si la tradicional	7,9
Ns/Nc	0,1

Entre ambos colectivos suponen que el 76,9% de los encuestados conocen la carne de Cantabria, pudiéndose añadir otro 8% que la identifica con la carne tradicional, la de siempre de Cantabria.

Puede estimarse que esta primera aproximación que a lo sumo un 15% de la población no tiene referencias de esta carne, localizándose en la zona oriental los niveles de conocimiento más bajos (24,3%).

NIVEL DE DESCONOCIMIENTO DE CARNE DE CANTABRIA POR AREAS



¿HACE MUCHO TIEMPO QUE CONOCE LA CARNE DE CANTABRIA?

OPCIONES	%
Sí, de siempre	47,8
Hace bastante	29,8
Poco	17,2
Ns/nc.	5,2

Entre los que la conocen, casi la mitad de ellos la recuerdan de siempre, un 30% desde hace bastante tiempo y sólo un 17,2% manifiesta que la conoce desde hace poco tiempo.

Por tanto, a la vista de los datos se advierte que la Carne de Vacuno de Cantabria es un tipo de carne conocida tradicionalmente en la comunidad.

¿Qué sugiere esta carne?

Considerando solamente aquellas respuestas con cierto peso específico, dentro de un ránking de menciones espontáneas recogidas destacan las siguientes:

Ranking

Buena calidad
Buena o muy buena carne
Da confianza
Autóctona, de aquí
Natural
Garantía sanitaria
Es la mejor carne

Como se aprecia, esta carne de Cantabria se asocia preferentemente de manera espontánea con un concepto **de buena calidad**, seguido de **una muy buena o buena carne, en genérico**, **da confianza**, siendo el elemento "**autóctono**" (de aquí) otro de los conceptos barajados.

También se menciona el **atributo natural** y **de garantía sanitaria** como sugerencias concretas de esta carne, llegando a considerarse por algunos como "la mejor carne".

En esta clasificación comienzan a vislumbrarse algunos de los atributos más significativos de esta carne percibida por los consumidores cántabros, entre los que destaca el concepto de calidad como definitorio de este tipo de carne.

¿Qué garantiza esta carne de vacuno de Cantabria?.

En primer lugar, que los animales **se han criado en Cantabria**, aspecto determinante y que se puede asociar a la calidad de la carne.

GARANTIZA

OPCIONES	%
Que los animales se han criado en Cantabria	70,6
Que se han sacrificado en Cantabria	61,8
Alimentación más natural	61,-
Más control	59,-
Ha nacido	55,-

Acto seguido, para algo más del 60% de los entrevistados también garantiza que **se han matado en esta** Comunidad, siendo tan importante el aspecto de que han recibido una **alimentación más natural**.

Dentro de los elementos que posibilitan la confianza en la carne de Cantabria también se considera que esta carne cuenta con más **control**, siendo más dudoso el hecho de que el animal haya tenido que nacer necesariamente en Cantabria.

En definitiva, para la mayor parte de los entrevistados la carne de Vacuno de Cantabria garantiza no tanto su origen sino el hecho de que se ha criado en Cantabria con todas las ventajas de alimentación natural, control, etc., que esto supone.

La Imagen Asociada

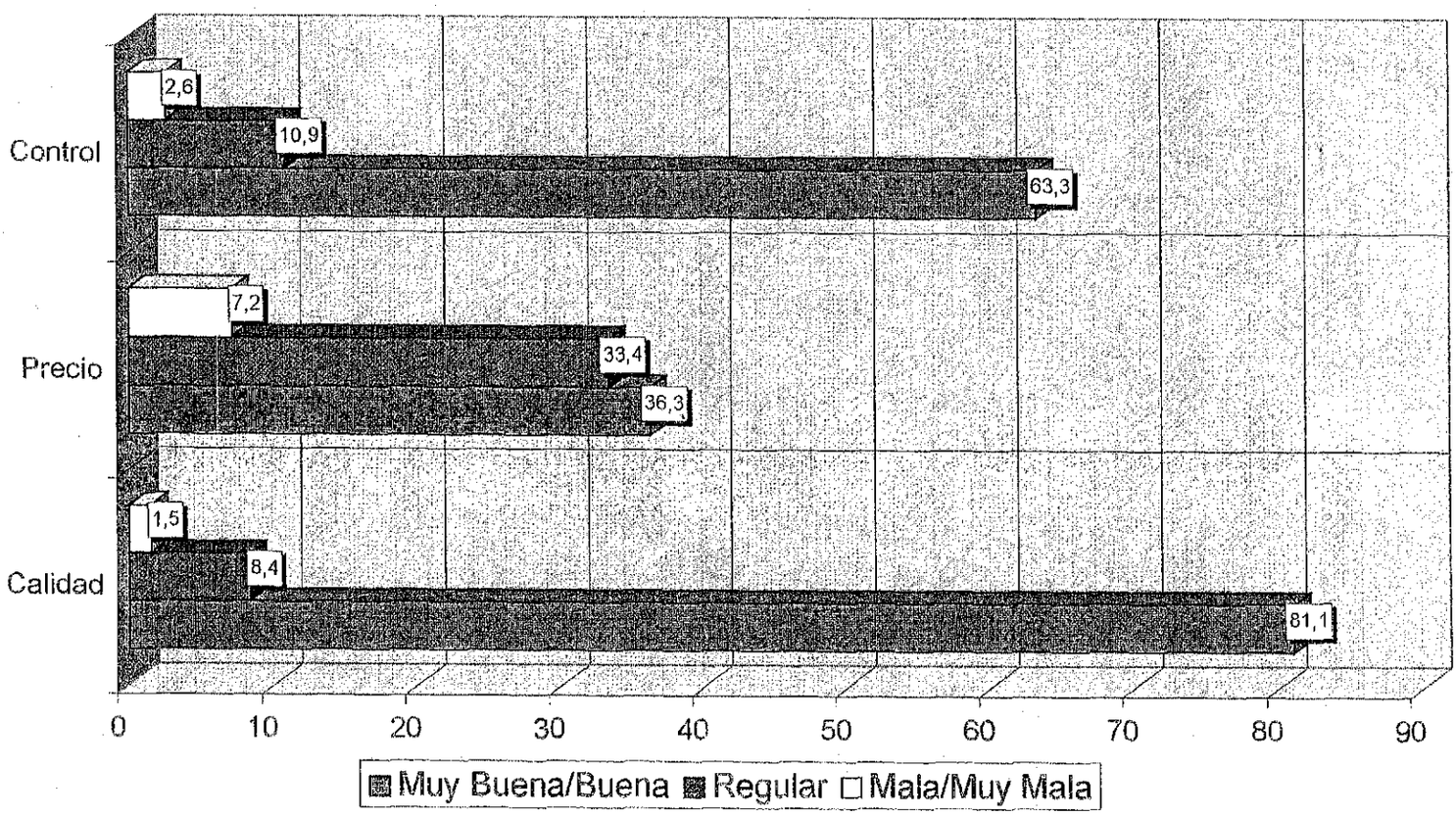
Conjungando diferentes elementos organolépticos que pudieran ir asociados a la imagen que transmite la carne de vacuno, aparece el rasgo de **"sabrosa"** como el más destacado y que mejor pudiera definir a la carne de Cantabria.

RASGOS DE IMAGEN

ATRIBUTOS	%
Sabrosa	69,8
Sana	66,8
Natural	65,3
Tierna	61,3
Aspecto apetecible	56,-

A continuación, figura el concepto de sana y natural, avalado por más del 65% de los entrevistados.

VALORACION GENERAL DE LA CARNE DE CANTABRIA



Asimismo, la consideración de tierna y de aspecto apetecible también es una propiedad que se asocia a este tipo de carne.

En consecuencia, en estos rasgos descansa la imagen de la carne de Cantabria, apareciendo el concepto "**sabrosa**" como el rasgo más identificado por los consumidores, encontrándose los conceptos de sana y natural íntimamente unidos.

IV.1.- LOS TRES ELEMENTOS BÁSICOS: CALIDAD, PRECIO Y CONTROL

Se trata de contrastar la opinión de los encuestados en relación a tres factores básicos de la carne, como son: calidad, precio y control.

En definitiva, si se tuviera que realizar una valoración de la carne de vacuno de Cantabria en relación a tres factores básicos, como son calidad, precio y control, se aprecia **que la calidad es el factor perceptivo fundamental** para cuatro de cada cinco encuestados, mientras que el control aparece un peldaño más abajo, contando con el respaldo del 63% de los encuestados. Sin embargo, el precio se posiciona en un terreno indeterminado, bastante indefinido, con sólo algo más del 35% de los encuestados que lo valora de manera positiva.

Atendiendo a la zonificación establecida se constata que el factor calidad es más valorado en el área Occidental (Comillas, Potes, San

Vicente, Suances, etc.), el precio en el Eje Transversal y el control en la zona Oriental.

De la misma forma, se percibe un menor efecto del factor precio entre el grupo de edad más joven (18-29 años), mientras que los mayores de 65 años son los que valoran más alto la calidad y el control.

Por tanto, no parece que la carne de vacuno de Cantabria se considere un producto barato o con **buen precio sustentándose su imagen fundamentalmente sobre el factor calidad**, contando también con una percepción positiva del control.

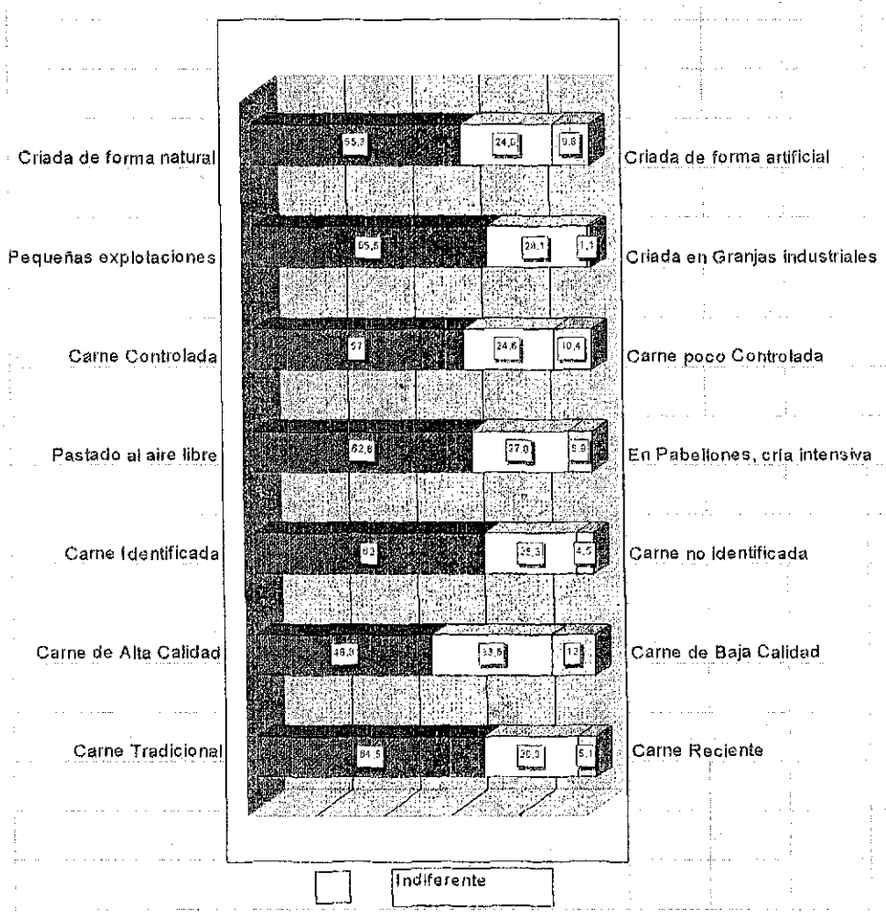
IV.2.- POSICIONAMIENTO DE LA CARNE DE CANTABRIA: SU PERFIL

Por último, para tratar de buscar el posicionamiento definitivo de la carne de vacuno de Cantabria, se sometió a los encuestados a una batería de items que confrontan dos aspectos de la misma realidad. El posicionamiento en uno u otro lado del eje central nos permitirá apreciar el perfil o la silueta que ofrece esta carne.

En este contexto, se nombra la percepción de la carne de Cantabria como un tipo de producto de **alta calidad**, con escaso número de detractores (sólo un 1%), la confianza de que es una carne **criada de forma natural**, **pastando al aire libre** y encontrándose **controlada.**

En un terreno **menos nítido** aparece el concepto de carne **identificada** frente a la no identificada, siendo el tamaño de la explotación ganadera lo que más dudas ha planteado a los consumidores prevaleciendo la opinión de los que opinan que se cría en pequeñas explotaciones ganaderas frente a la crianza intensiva en grandes granjas.

PERFIL DE LA CARNE DE CANTABRIA



V.- VALORACIÓN EN RELACIÓN CON OTRAS CARNES DE VACUNO

V.1.- LA NOTORIEDAD ESPONTÁNEA DE LAS CARNES DE VACUNO

Dentro del ámbito de la Comunidad Autónoma de Cantabria, la notoriedad emitida de manera **espontánea** de las diferentes carnes con denominación de origen que confluyen en el mercado es bastante diferente, siendo sin ninguna duda la carne de Cantabria la que, en una primera aproximación, en mayor medida se conoce (60,6%), le siguen a bastante distancia la Gallega (21,1%), la Asturiana (9,4%), del País Vasco (9%), de Ávila (8,9%).

NOTORIEDAD DE LAS CARNES

TIPO DE CARNES	CONOCEN ESPONTÁNEA	CONOCEN SUGERIDA
Gallega	21,1	43,-
País Vasco	9,-	27,-
De Ávila	8,9	22,-
Navarra	1,3	8,-
Argentina	3,4	12,-
Pirineos	1,3	7,-
Salamanca	2,8	9,-
Cantabria	60,6	90,4
Asturiana	9,4	27,-
Irlandesa	1,3	6,-

Con menor incidencia se menciona la de Argentina, de Salamanca, de Navarra, del Pirineo e Irlandesa.

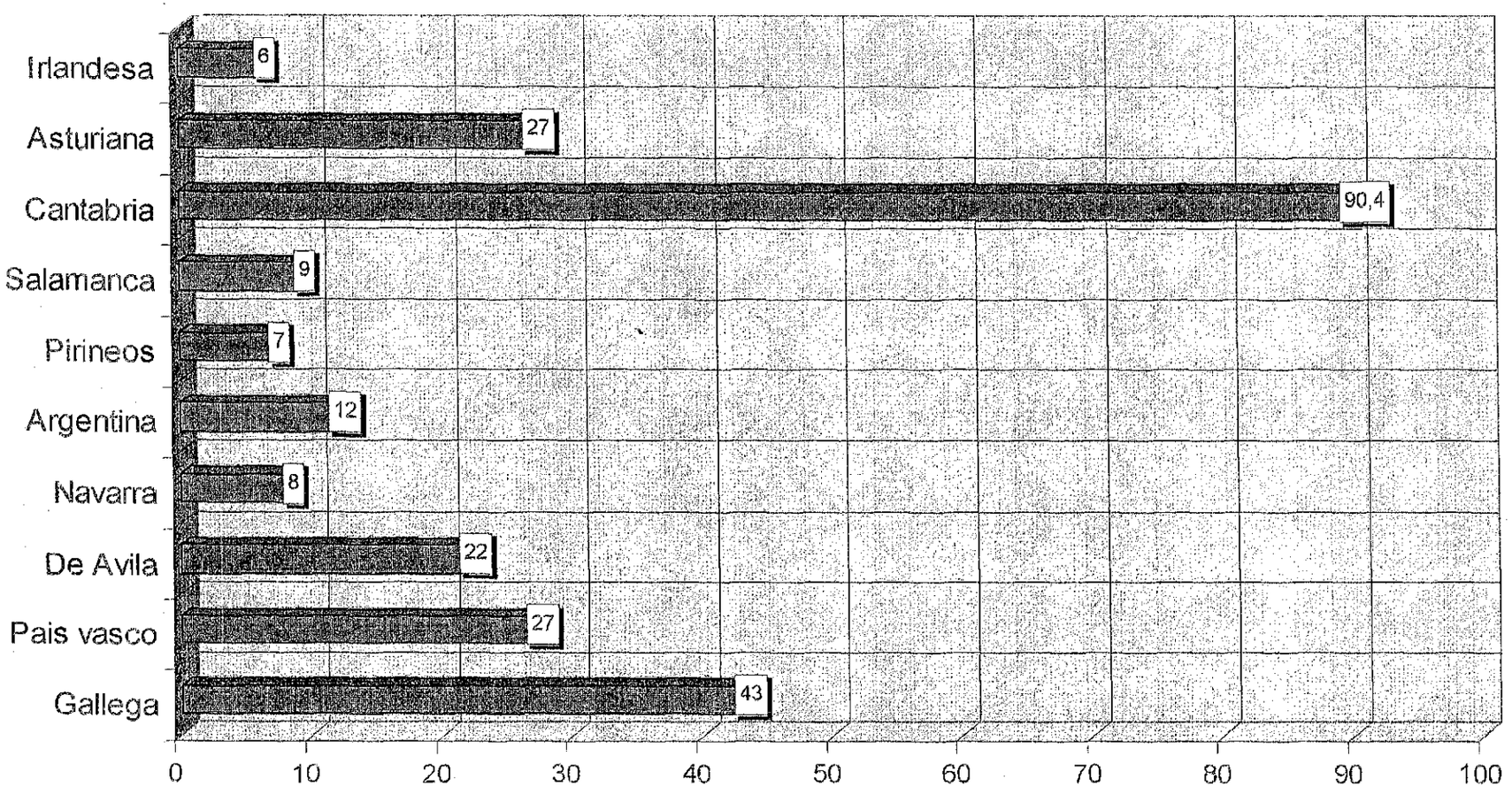
La proximidad con el lugar de origen de las carnes juega un papel importante de cara a su mayor o menor grado de conocimiento. Así en la zona Occidental de Cantabria después de la carne de Cantabria destaca la notoriedad de la carne de Asturias, seguida de la Gallega.

NOTORIEDAD POR ZONAS

OCCIDENTAL	SANTANDER	EJE TRANSVERSAL	ZONA ORIENTAL
Carne Cantabria Asturiana Gallega De Ávila País Vasco	Carne Cantabria Gallega De Ávila Asturiana Argentina	Carne Cantabria Gallega Asturiana País Vasco De Ávila	Carne Cantabria País Vasco Gallega De Ávila Argentina

En Santander Capital, además de la carne de la provincia, resalta la notoriedad de la Gallega y de Ávila. En el Eje transversal, y dando por hecho la hegemonía de la Carne de Cantabria, también aparece la Gallega seguida de la Asturiana. Mientras, en la zona Oriental, después de la de Cantabria aparece la del País Vasco pasando a un tercer lugar la carne Gallega.

GRADO DE NOTORIEDAD DE DIFERENTES TIPOS DE CARNES

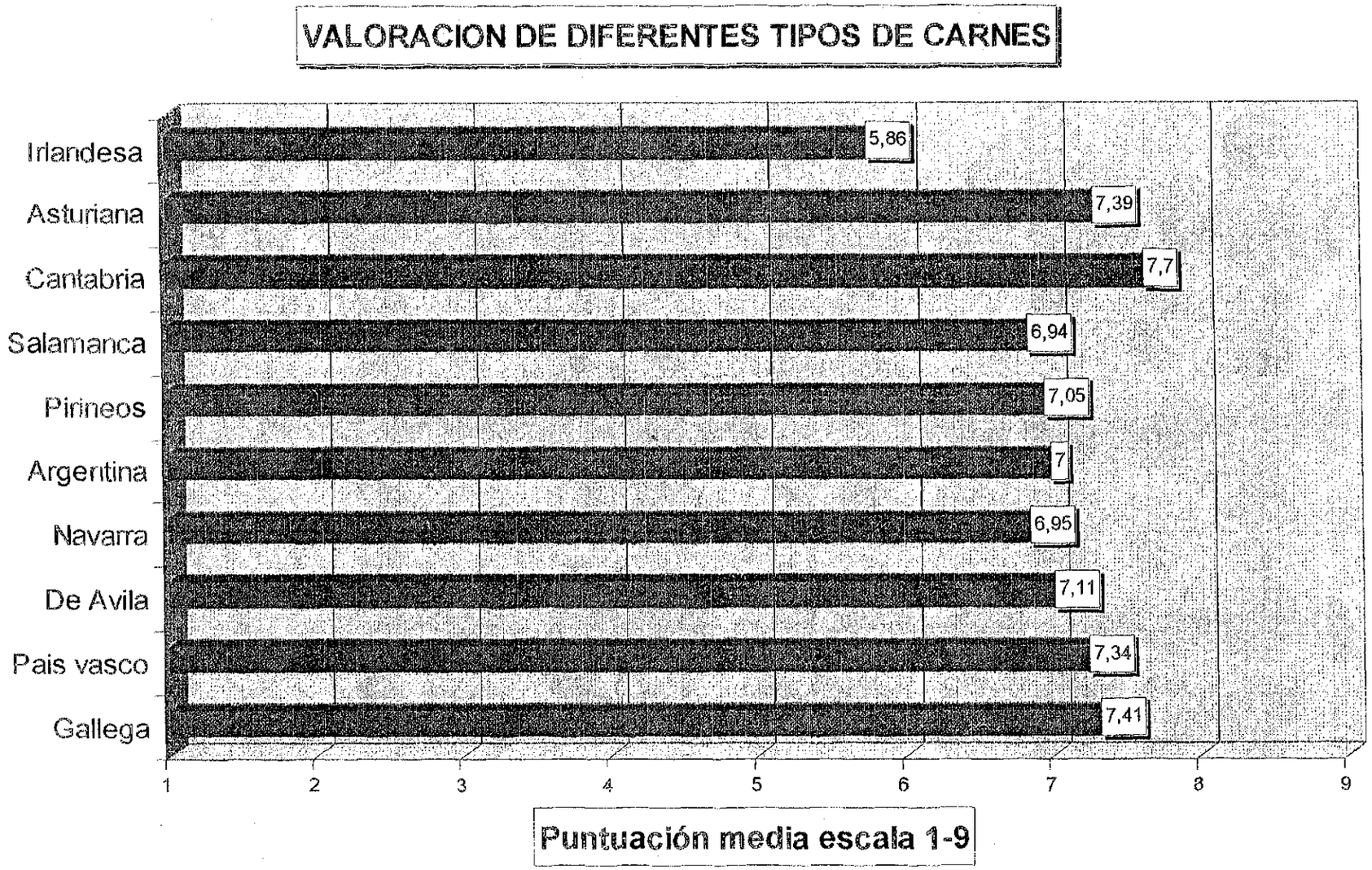


V.2.- LA NOTORIEDAD SUGERIDA DE LAS CARNES DE VACUNO

De cualquier forma, siendo conscientes de la dificultad que supone recordar de forma espontánea las diferentes carnes en relación al origen, se formuló la pregunta de manera sugerida, con el fin de "recuperar" cierto segmento de población que por diferentes circunstancias no fue capaz de recordarlo. En este caso se aprecia que el grado de notoriedad de la carne de Cantabria llega al menos a nueve de cada diez personas residentes en la región, situándose la Carne Gallega en un segundo escalafón, con una cuota de notoriedad que llega al 43%, seguido de la Asturiana y la del País Vasco en la misma proporción (27%).

En orden decreciente de conocimiento le siguen la carne de Ávila, de Argentina, de Salamanca, de Navarra, del Pirineos y en último lugar la Irlandesa. Como se puede comprobar el ránking es similar al enunciado espontáneo.

En definitiva, se constata el **elevado grado de Notoriedad de la carne de Cantabria** respecto a las otras carnes de vacuno relacionadas con el origen, o con denominación.


VALORACION DE DIFERENTES TIPOS DE CARNES
Irlandesa
Asturiana
Cantabria
Salamanca
Pirineos
Argentina
Navarra
De Avila
Pais vasco
Gallega
5,86
7,39
7,7
6,94
7,05
7
6,95
7,11
7,34
7,41
1
2
3
4
5
6
7
8
9
Puntuación media escala 1-9

V.3.-VALORACIÓN GENERAL: Respecto a otras carnes

Como hipótesis de partida puede pensarse que un aspecto es el grado de conocimiento de cada una de las carnes y otra puede ser la valoración que se efectúe de ellas. En este sentido, se solicitó a los conocedores una valoración de cada una de las carnes resultando también **la carne de Cantabria la mejor valorada, con 7,7 puntos**, en una escala de 1-9, donde el 1 era la postura más desfavorable y el 9 la óptima.

Dentro de esta clasificación, a continuación aparece la carne Gallega con una puntuación alta (7,41) y a escasa distancia la Asturiana (7,39). A continuación se valora la del País Vasco, de Ávila, del Pirineo, de Argentina, situándose la de Salamanca y la Irlandesa en los lugares más bajos de esta clasificación.

En síntesis, para la población entrevistada la carne de Cantabria es el mejor tipo de carne que existe en la actualidad, por encima de los otros tipos que confluyen en el mercado.

El orden de preferencias es muy similar al de la notoriedad, encontrándose cierta simetría entre el conocimiento de un producto (carne) y la valoración que se efectúa del mismo.

VI.- CARACTERÍSTICAS DE LA CARNE DE VACUNO DE CANTABRIA

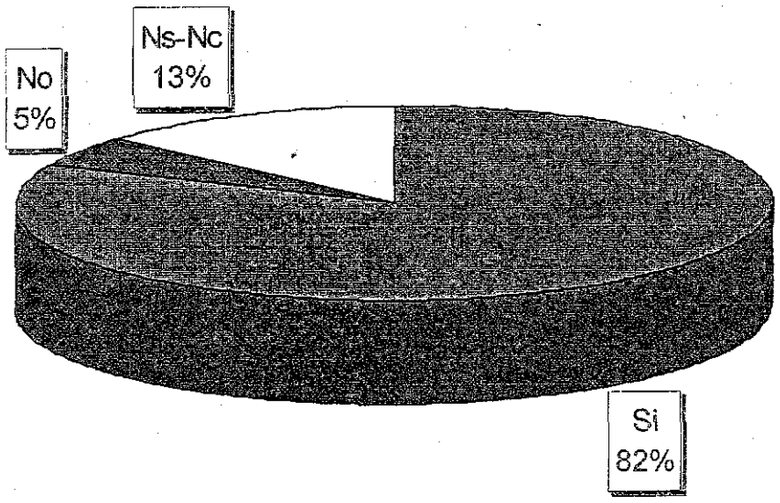
Desde el punto de vista de los consumidores, como "Carne de Cantabria" sólo debería considerarse a aquellos animales que nacen y se crían dentro de la Comunidad de Cantabria, si bien un elevado porcentaje (36%) son más flexibles y opinan que también pudiera considerarse a aquel ganado que, aunque nacido fuera, se haya criado en Cantabría.

CARACTERÍSTICAS DE ESTE VACUNO DE CANTABRIA

CARÁCTERÍSTICAS DE LA CARNE VACUNO	ZONA OCCIDENTAL	SANTAN-DER	EJE TRANSVERSAL	ZONA ORIENTAL	TOTAL
Sólo nacen y crían	89,6	51,4	50,-	42,8	54,4
Nacen fuera/crían aquí	7,5	44,5	38,4	34,2	35,8
NS/NC.	2,8	4,1	11,6	23,-	9,9

No obstante, hay algunas diferencias de matiz según el lugar de residencia de los encuestados, pudiendo observarse que los de la zona Occidental son los más "puristas" con una opinión casi unánime de que sólo los que nacen y se crían aquí deben de considerarse como carne de Cantabria, mientras que en el resto de las zonas se flexibiliza esa opinión, dando oportunidad también a aquellos animales que aunque no hayan nacido sí han sido criados en la Comunidad.

NECESIDAD DE ETIQUETA IDENTIFICATIVA



La etiqueta identificativa

De cualquier forma, para garantizar el origen del animal se cree necesaria una **etiqueta identificativa**, esta opinión viene avalada por el 82% de los encuestados.

En el lado contrario, solamente un 5% considera que no es necesaria una etiqueta identificativa.

Desde esta perspectiva es bastante unánime y compartida la opinión de que la carne etiquetada ofrece mayores garantías, sobre todo garantiza el origen, aspecto que como se está viendo es muy importante dentro del proceso de compra de los consumidores.

La búsqueda de carne de Cantabria

El nivel de aceptación de una carne se puede medir no sólo por el nivel de ventas sino por **la búsqueda o solicitud de la misma en los establecimientos** autorizados para su venta.

En el caso que nos ocupa, una de cada cuatro personas entrevistadas indican que suelen solicitar expresamente a su carnicero **carne de vacuno "de Cantabria"**, encontrando que otro 29% no tienen necesidad de solicitarlo ya que es la única carne que se vende en la carnicería donde compra habitualmente.

SUELE SOLICITAR DIRECTAMENTE CARNE DE CANTABRIA

SEGÚN EDAD

	18-29 años	30-44 años	45-64 años	> 64 años	TOTAL
SI	21,9	19,2	26,6	26,5	23,5
NO	50,3	46,9	38,3	37,6	43,3
Es la que venden	20,2	32,1	32,-	31,8	29,3
NS/NC.	7,7	1,8	3,2	4,1	4,-

Por tanto, en la actualidad puede estimarse que en **algo más de la mitad de los hogares** cántabros (53%) **se consume o se solicita habitualmente carne de vacuno de la Comunidad,** debiéndose considerar como un indicador claro del alto grado de satisfacción con este tipo de carne.

VII.- LA CARNE DE MAYORES GARANTÍAS

Para corroborar el posicionamiento adecuado de la carne de Cantabria entre los hogares de esta comunidad se preguntó directamente, a modo de colofón, ¿qué tipo de carne le ofrecen mayores garantías en la actualidad?

Las respuestas no dejan lugar a dudas sobre la alta estima y valoración que se tiene de la carne de Cantabria, con un 64% de los entrevistados que se definen claramente por la carne de Cantabria .

TIPO DE CARNE QUE OFRECE MAYORES GARANTÍAS

TIPO DE CARNE	%
Cantabria	63,8
Gallega	1,8
Vasca	1,5
Navarra	0,1
Ninguna	8,4
Otros	14,5
NS/NC.	6,6

A continuación, aparece un 8% de escépticos que consideran que ningún tipo de carne les ofrece las garantías suficientes, el resto de las respuestas apenas cuenta con peso específico destacando los que hacen referencia a la Gallega, Vasca,...., y otra serie de ellas de escasa

significación incluidos en el "otros", donde a modo de referencia aparecen mencionados tales como: cualquiera con certificado, todas por igual, de pequeñas granjas y, sobre todo, la respuesta que indica que la garantía la da la carnicería donde se compra, es decir **el carnicero**, apareciendo una vez más como el auténtico **prescriptor de compra**.

SÍNTESIS Y CONCLUSIONES

⇒ La carnicería tradicional es el tipo de establecimiento más utilizado para la adquisición de carne de vacuno, los otros tipos de establecimiento tienen una cuota de ventas mucho más reducida.

- El 82% de los consumidores de carne de la Comunidad Autónoma de Cantabria adquiere la carne de vacuno en la carnicería tradicional, mientras la cuota de los que compran en super, hiper, ... etc. no llega en ningún caso al 15%.

⇒ Además, es precisamente en la carnicería tradicional donde se acude con mayor frecuencia, un 40% de los clientes de este tipo de establecimiento acuden más de una vez a la semana.

- En los mercados de abastos y supermercados se produce una concentración de las ventas en los que compran una vez por semana, siendo también evidente en los hipermercados aunque en este tipo de establecimiento se observa cierta incidencia de la compra en aquéllos que la hacen más espaciada (cada quince días).

- El color de la carne y el consejo del carnicero -su poder prescriptor- son los factores que en mayor medida se fijan los consumidores y que más influyen a la hora de adoptar una decisión de compra. El origen de la carne, aunque algún peldaño más abajo, también se menciona como importante.

⇒ La notoriedad de la carne de Cantabria es un hecho incuestionable para un 85% de la población que la conoce o compra.

El conocimiento de esta carne tiene un componente tradicional, donde la mitad de los que la conocen la recuerdan desde siempre.

- El 48% la compra habitualmente, el 29,3% la conoce y un 8% manifiesta que conoce la tradicional, la de siempre.
- Casi la mitad de los que conocen la carne de Cantabria dicen que la conocen de siempre y un 30% desde hace bastante tiempo.

⇒ La carne de Cantabria se asocia espontáneamente al concepto de calidad, de buena carne, aportando confianza, es una carne de aquí. Asimismo sugiere "naturalidad", y ofrece garantías sanitarias.

⇒ Esta carne de vacuno garantiza que los animales se han criado en Cantabria, e incluso que se han sacrificado en esta Comunidad, siendo así tan importante la consideración de haber recibido una alimentación natural.

⇒ La imagen que transmite la carne de vacuno se podía sintetizar a través de los atributos: sabrosa, sana, natural, tierna y de aspecto apetecible, en este orden.

⇒ De los tres factores básicos que aparecen alrededor de las carnes de vacuno, como son: calidad, precio y control, se aprecia que la calidad es el elemento perceptivo fundamental para cuatro de cada cinco encuestados, mientras que el control aparece un peldaño más abajo, (63%). El precio se encuentra en un terreno indefinido, sólo el 35% considera barata esta carne.

⇒ En definitiva, el perfil de la carne de Cantabria se podría definir como un producto de alta calidad (sólo un 1% opina lo contrario), criado de forma natural, pastando al aire libre y encontrándose controlada.

En un terreno menos nítido aparece el concepto de carne identificada, siendo el tamaño de la explotación ganadera lo que mayores dudas plantea a los consumidores.

⇒ Una vez comentado el tema, la notoriedad sugerida de la carne de Cantabria se puede estimar que llega a nueve de cada diez ciudadanos de esta Comunidad, seguida de la Gallega, Asturiana, del País Vasco. En menor medida, y en orden decreciente, le sigue la carne de Ávila, de Argentina, de Salamanca, de Navarra y del Pirineo, apareciendo la Irlandesa en último lugar.

⇒ Este orden de notoriedad se repite a la hora de valorar cada una de las carnes, confirmándose la carne de Cantabria como la mejor valorada (7,7 puntos en una escala de 1 a 9).

⇒ Hay otra serie de elementos que desde el punto de vista de los consumidores cántabros habría que tener en cuenta. En este sentido se cree necesaria una etiqueta identificativa que garantice la procedencia de la carne que se consume (garantía de origen).

⇒ Otro indicador que nos permite medir el nivel de aceptación de la carne de Cantabria sería su búsqueda o solicitud en las carnicerías.

En este caso casi uno de cada cuatro consumidores solicita directamente carne de Cantabria en su carnicería, encontrando otro 29% que no tiene necesidad de hacerlo ya que es la única carne que se vende en la carnicería donde compra habitualmente.

⇒ En definitiva, se puede afirmar con rotundidad que la carne de vacuno de Cantabria es el tipo de carne que mayores garantías ofrece al consumidor cántabro en la actualidad (64%), el resto de opciones se distribuye en pequeños porcentajes siendo la consideración "de ninguna" (escépticos ante todas las carnes) la que obtiene cierto peso específico, encontrándose a mucha distancia (8,4%). Asimismo hay una serie de menciones agrupadas en "otros", destacando "la carnicería donde compra" como el factor que ofrece para un determinado grupo mayores garantías.

En un terreno menos nítido aparece el concepto de carne identificada, siendo el tamaño de la explotación ganadera lo que mayores dudas plantea a los consumidores.

⇒ Una vez comentado el tema, la notoriedad sugerida de la carne de Cantabria se puede estimar que llega a nueve de cada diez ciudadanos de esta Comunidad, seguida de la Gallega, Asturiana, del País Vasco. En menor medida, y en orden decreciente, le sigue la carne de Ávila, de Argentina, de Salamanca, de Navarra y del Pirineo, apareciendo la Irlandesa en último lugar.

⇒ Este orden de notoriedad se repite a la hora de valorar cada una de las carnes, confirmándose la carne de Cantabria como la mejor valorada (7,7 puntos en una escala de 1 a 9).

⇒ Hay otra serie de elementos que desde el punto de vista de los consumidores cántabros habría que tener en cuenta. En este sentido se cree necesaria una etiqueta identificativa que garantice la procedencia de la carne que se consume (garantía de origen).

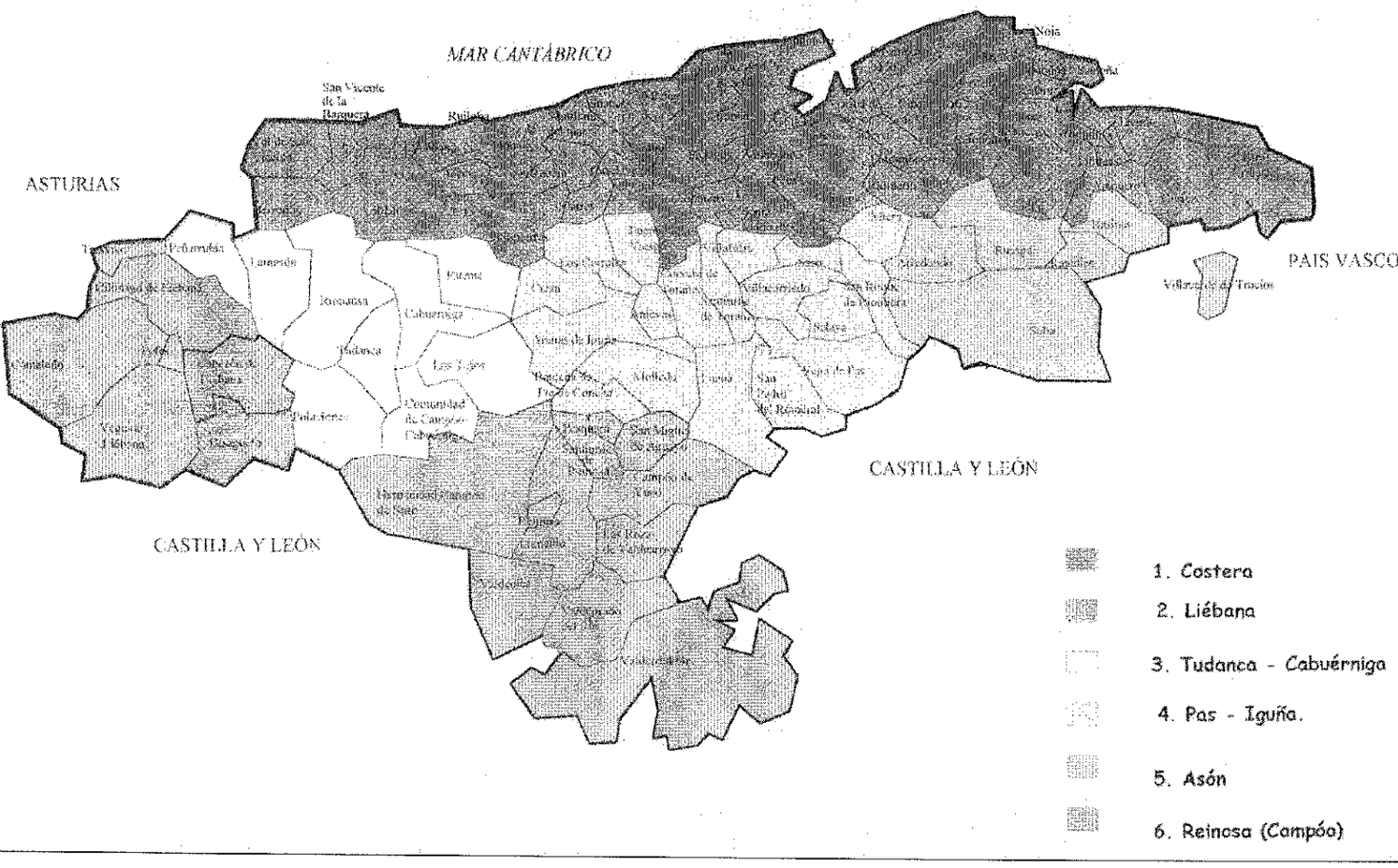
⇒ Otro indicador que nos permite medir el nivel de aceptación de la carne de Cantabria sería su búsqueda o solicitud en las carnicerías.

En este caso casi uno de cada cuatro consumidores solicita directamente carne de Cantabria en su carnicería, encontrando otro 29% que no tiene necesidad de hacerlo ya que es la única carne que se vende en la carnicería donde compra habitualmente.

⇒ En definitiva, se puede afirmar con rotundidad que la carne de vacuno de Cantabria es el tipo de carne que mayores garantías ofrece al consumidor cántabro en la actualidad (64%), el resto de opciones se distribuye en pequeños porcentajes siendo la consideración "de ninguna" (escépticos ante todas las carnes) la que obtiene cierto peso específico, encontrándose a mucha distancia (8,4%). Asimismo hay una serie de menciones agrupadas en "otros", destacando "la carnicería donde compra" como el factor que ofrece para un determinado grupo mayores garantías.

I.G.P. CARNE DE CANTABRIA
ZONA DE PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN

CANTABRIA
MUNICIPIOS Y COMARCAS



MAPA DE ESPAÑA
POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS

