

MIKEL IRUJO Delegado en Bruselas
"El problema de quitar la bandera europea es que se juega con Bruselas de una manera que crea desafección" 6-7



OCHAGAVÍA LA BELLA

La localidad aspira a ser una de las 7 Maravillas Rurales 8-10

OPINIÓN

CONCEPTOS ESPARCIDOS 'Zombies y fantasmas' 14

ENVIDO 'El extraño caso del jarrón roto' 15

SAL GRUESA 'Un parque único' y 'El historicida' 16

lasemana



Ejemplares de raza Pirenaica de la explotación del paraje Biherondo, en Lakuntza, que gestiona Ricardo Palacios Andueza con el sello de Ternera de Navarra.

JAVIER SESMA

Para comérselas

SILENCIADO EL ECO DEL MAL DE LAS VACAS LOCAS A LOS QUINCE AÑOS DE SU DETECCIÓN EN NAVARRA, EL CONSUMO DE TERNERA ES MÁS SEGURO QUE NUNCA

PASA A PÁGINA SIGUIENTE ➔

La ternera navarra pisa sobre seguro: de la explotación a la carnicería

VIENE DE LA PÁGINA ANTERIOR

EL CICLO DE VIDA DE UNA TERNERA ESTÁ SUJETO A ESTRINGIDAS MEDIDAS DE CONTROL, PROMULGADAS EN 2000 DESDE EUROPA PARA ERRADICAR EL FOCO INFECCIOSO QUE DESATÓ LA PRINCIPAL CRISIS ALIMENTARIA. HOY NO HAY MOTIVOS PARA LA PREOCUPACIÓN.

TEXTO NATXO GUTIÉRREZ FOTOGRAFÍAS JAVIER SESMA

HOY tenemos el más alto nivel de seguridad del mundo, incluso por encima de Estados Unidos, Canadá o Japón. Se ha conseguido gracias al esfuerzo de todos". Viendo tal proclama de una voz autorizada en el análisis del mal de las vacas locas, como es el catedrático de a Universidad de Zaragoza, Juan José Badiola, es toda una garantía y alivio. Los fantas-

mas que aquejaron el pasado del consumidor desde la detección del primer caso en el Reino Unido en 1986 y su versión humana de la enfermedad -Creutzfeldt-Jakob-, diez años después, están espantados.

Lejano en el tiempo que no en la mente de quienes soportaron aquel cataclismo de deselance funesto con mayor presión y honddura, como lo fueron ganaderos, distribuidores, carniceros y res-

ponsables institucionales de las garantías en la cadena alimenticia, evocar la Encelopatía Espongiforme Bovina (EEB) suena aún a espanto.

Siete años antes de su detección en Navarra, con aquel anuncio del 22 de enero de 2001 de un cariacontecido consejero de Agricultura, José Ignacio Martínez Alfaro, de los dos primeros casos, el sello de Ternera de Navarra se había enfrascado en una iniciativa de búsqueda de calidad, amparada en un proceso meticuloso de control.

La coincidencia en el tiempo, a veces inoportuna y en otras favorable, trastabilló su trayectoria. "Llevábamos un tiempo asentados, porque si por algo se ha caracterizado el consejo regulador desde sus inicios fue por querer hacer bien las cosas. La enfermedad nos dejó parados", recuerda la secretaria técnica de la hoy Indicación Geográfica Protegida (IGP) Ternera de Navarra, Carmen Díaz de Cerio Lacalle.



2. Daniel San Julián recoge una muestra de pienso, que analiza la sociedad Nasertic. A la derecha la veterinaria Mariola Elía, delante del ordenador.

1. En la explotación

ANTES que claree el día Daniel San Julián García, inspector veterinario adscrito a Ternera de Navarra, franquea la explotación ganadera de Ricardo Palacios Andueza, en Lakuntza.

1. Condiciones de la granja

Con una copia del libro de la explotación en mano, el técnico recorre su interior y exterior. Se detiene en cada ejemplar. Comprueba visualmente si se ajusta a las razas de Ternera de Navarra: "Pirenaica, Cherolesa, Parda y Rubia Aquitania". A su paso salen unos terneros de un mes, de cuyas orejas penden los dos crotales preceptivos.

2. Muestras de pienso

En una nave contigua de la principal, el especialista se detiene a recoger una muestra de pienso, que luego será analizada en el laboratorio de Nasertic, "independiente de Ternera de Navarra", como enfatiza su secretaria técnica como prueba de un mayor rigor en el control. Todos los 690



3. El inspector Daniel San Julián, al finalizar la acreditación.

análisis de pienso practicados en las últimas dos décadas para detección de harina cárnica, -prohibida por Europa para ruminantes-, han dado como resultado negativo, apostilla.

El veterinario entrega al ganadero una muestra. "Se obtienen -dice- por triplicado: una para el ganadero, otra para Ternera de Navarra y la tercera, para el labo-

ratorio". En Nasertic, la también veterinaria Mariola Elía López comprueba al microscopio y en un ordenador que no haya restos prohibidos.

3. Portátil en el coche

La revisión en la explotación concluye con un cuestionario al ganadero, sobre una plantilla-base

Ganadero "Aquello pasó y ya está"

A sus 41 años de edad, Ricardo Palacios Andueza tiene a su cargo una cabaña de 83 vacas y 35 crías de raza Pirenaica. Con una década de dedicación exclusiva es heredero de una tradición familiar en la cría de ganado. "Pasó aquello y ya está", es su reflexión práctica del mal que aquejó al sector. Su preocupación se ciñe al trabajo cotidiano y a que "los precios siguen como hace 30 años". Sin apenas descanso -"sólo me he cogido dos días de vacaciones este año"- es proclive a la silueta de Pirenaicas con cuernos: "La gente lo aprecia".

desplegada en un portátil que reconoce su explotación entre las 539 adscritas a la IGP Ternera de Navarra. El entrevistado recibe la indicación de presentar el libro de tratamiento, con cada una de las campañas a la que ha sometido a su cabaña, incluida contra parásitos. Todo en orden, a las 9.15 horas escucha para su agrado un veredicto: "Conforme".

Todos los 690 análisis de pienso que ha efectuado un laboratorio externo para Ternera de Navarra han sido negativos



1. Ricardo Palacios Andueza abre a primera hora del día el cerco de una parcela donde una parte de su cabaña ha pasado la noche.

Sin deseo alguno por su parte, como por la de ninguno de los profesionales del sector, de asociar el mal con el bien de la seguridad de hoy para el consumidor, expone un ejemplo ilustrativo de lo que supuso aque triste episodio: "De unos 150-160 animales sacrificados se pasó en una semana a 10".

Ternera de Navarra, hoy con 539 explotaciones ganaderas asociadas a su sello -el "80% aproximadamente de las de vacuno de carne" en la Comunidad foral al margen de las intensivas de cebo-, reaccionó con una oferta sutil aunque costosa. "Se bajó 100 pesetas el kilo en toda la cadena, desde el origen hasta el punto de venta". Fue un consenso de los agentes de intervención en la cadena de producción, que buscó aliviar las penurias de la crisis.

En la mitad del tiempo que otras comunidades autónomas, Navarra recuperó en "seis meses" la confianza del cliente. Los registros de sacrificio en el mata-

dero regresaron a las 150-160 de antes.

Zarandeados los cimientos de la seguridad animal, la Administración europea aceleró un proceso de medidas, que resolvió en diferentes directrices traducidas en sus países miembro en paquetes de vigilancia, control e higiene. Supuso un punto de inflexión en las garantías alimentarias, que, visto con el prisma del tiempo, equivalen a ofrecer hoy día una plena seguridad para el consumidor. Hubo un "antes y un después", en palabras del catedrático Juan José Badiola, invitado días atrás por la IGP Ternera de Navarra, a una conferencia en la que pudo escucharse un parecer concluyente: "Estamos al borde de la erradicación completa" del mal. A decir suyo, el sector de la carne vacuna salió fortalecido.

Sirva de ejemplo los números extraídos de Ternera de Navarra. A los diez años de haber conseguido su distinción de IGP por parte de la Entidad Nacional de

Acreditación (ENAC), cerró 2015 con la certificación de 2,2 millones de kilos, un 3,5% más que el año anterior.

Cambio en los piensos

Las nuevas bases legales -de obligado cumplimiento para toda carne, sujeta o no a un sello de calidad-, amén del propio proceso de búsqueda de acreditación que inició en 2002 Ternera de Navarra, reforzaron si cabe la mentalidad de los agentes partícipes en la producción. Desde ganaderos, distribuidores y carniceros, todos a una, se concienciaron en la responsabilidad en lo que les atañía. "No es que antes los ganaderos no fuesen responsables, sino que ahora tienen una mayor conciencia de esa responsabilidad. Ganaderos, distribuidores y carniceros participan de esa responsabilidad para que todo salga bien. Antes, el Consejo Regulador daba una solución a un ganadero y le decía qué es lo que debía

hacer. Ahora, va un inspector a una explotación y audita los pasos que ha dado. Esa es la diferencia entre una inspección de antes y una acreditación de ahora", precisa Carmen Díaz de Cerio.

El endurecimiento de la normativa europea, hoy valorada por los expertos por el logro conseguido -para solaz del consumidor, trató de atajar el foco infeccioso con la prohibición el 1 de enero de 2001 de las harinas cárnicas en los piensos para rumiantes. La restricción en vigor no pudo ser más eficaz, si bien fueron detectándose casos en vacas por el propio proceso de incubación de cinco años. En Navarra se registraron 24. El último, en 2010. Desde entonces, no ha habido el mínimo rastro. De hecho, los 16.000 test de 2015 en la cabaña bovina y ovina fueron negativos.

Desde la seguridad redoblada en la cadena por su propia distinción de calidad acreditada, Ternera de Navarra, hoy con 18.000 cabezas contabilizadas y 180

puntos de venta vinculados, firmó un convenio con los proveedores de piensos.

Europa se puso firme igualmente en el seguimiento de cada animal, desde la explotación hasta la carnicería. Lo que hoy se conoce como trazabilidad -un itinerario de control del movimiento del ejemplar en vida y después de su sacrificio- está garantizado con los dos crotales que deben colgar de las orejas en el primer mes de vida. Es su DNI, fácilmente reconocible en el libro de explotación, etiquetas de matadero y venta. Cuando es Ternera de Navarra, el etiquetado se duplica con un segundo distintivo que da fe de la procedencia de una finca de la propia Comunidad foral y su destino dentro de sus límites y, en menor medida, el País Vasco. La seguridad se ve acentuada en el laboratorio. No hay riesgo y sí desafíos ante "nuevas modas de consumo". Ante nuevos retos, el sector se acoge a un dictado: "la proteína es muy importante para el crecimiento".





1. El veterinario Daniel San Julián comprueba el PH de la carne sacrificada el día anterior, conservada en una cámara frigorífica.



1. Una extracción de una muestra de carne para su cotejo en Nasertic con la extraída en el punto de venta.



2. Etiquetas recién imprimidas de la IGP Ternera de Navarra.

2. En el matadero

El matadero espera a los machos de menos de 12 meses y hembras sin 13 de Ternera de Navarra.

1. PH y muestra de carne

Suspendidas en una cámara cuelgan las canales de los ejemplares sacrificados el día anterior. Antes de comprobar el PH, Marga García Garay verifica en un ordenador si la relación recibida del matadero con los sacrificios están en la plantilla de la IGP. "El PH -dice- mide la calidad de la carne". Luego, recoge una muestra que servirá para analizar el ADN y contrastarlo en los laboratorios de Nasertic con la que se recoja en el punto de venta.

2. Etiquetado

Las hay para carnicerías y la sala de despiece con un código de registro en el caso de Ternera de Navarra, procedencia y el distintivo que corresponde con el crotal del animal. La IGP ha etiquetado más de 187.300 animales.

3. Sala de despiece

Los canales están identificados. El tipo de despiece diferencia el destino de carnicería y el de grandes distribuidores. "Los carniceros cogen una o media canal y la deshuesan", dice Javier Burguete Extandi, de Vacuno Navarra. En la segunda opción, la sala de despiece fragmenta el lote en piezas y etiqueta una a una cada una de ellas antes de su envío a la sala de despiece de porción consumidor.

En todo el proceso, el etiquetado con los datos del animal es seguro, ya esté abierto en canal o fragmentado en piezas



3. Instantánea de la sala de despiece con distintivos del matadero y de Ternera de Navarra en las piezas.



1. Los hermanos Jesús María y Patxi Mancho Layana, de la carnicería Zaraitzu, en un proceso de deshuesado.



2. Tablet en mano, la inspectora de Ternera de Navarra, Cristina Tirapu Arizpeleta, coteja las piezas en venta.

3. En el punto de venta

Si el punto de venta es una carnicería, de normal sus empleados se aplican en la tarea de deshuesar y convertir en filetes, si es el caso, las piezas recibidas del matadero.

1. Deshuese y etiquetado

Corresponde, por ejemplo, a los hermanos Jesús María y Patxi Mancho Layana efectuar ambas tareas para tener preparado el género para el cliente. Las propias condiciones de la carne, para que madure, dictan la obligación de esperar una semana desde el sacrificio del animal hasta su consumo. Cada pieza contiene su identificación.

2. Control en la carnicería.

La acreditación de Ternera de Navarra, en días pasados efectuada en la carnicería Zaraitzu por Cristina Tirapu Arizpeleta, incluye

Carnicero "Hoy estamos más seguros"

Patxi Mancho Layana y su hermano, Jesús María, de la carnicería Zaraitzu, vivieron desde una doble perspectiva el mal que asoló al sector hace quince años en Navarra. "Mi cuñado tiene ganadería", explica el primero. "Hoy -dice- estamos más informados. Por lo menos ahora es más seguro". A su juicio, sin la ayuda de la IGP Ternera de Navarra les resultaría costoso dar los pasos de la trazabilidad. "Nuestro trabajo es ser carniceros. Todo ese trabajo de oficina, que nos viene dado, vale su dinero".

ye un repaso ocular de cada una de las piezas expuestas en el mostrador a la vista de la clientela. La técnica se vale de la información recopilada en una tablet, con la base de datos de la propia IGP, para hacer su trabajo de cotejo. El soporte informático contiene además la relación de animales sacrificados, aportada por el matadero con ajuste a los criterios de la distinción de calidad. Con su inspección ocular certifica que la carne que se vende corresponde con la información veraz disponible. Es también labor suya recoger una muestra de la carne para que pueda ser analizado el ADN del animal en los laboratorios de Nasertic. El contraste científico con la extracción efectuada en el matadero es otro aporte de verificación y seguridad. Desde el prado hasta el mantel todo está supervisado.

DESPUÉS DEL MAL DE LAS VACAS LOCAS

La enfermedad

El mal de las vacas locas fue una enfermedad degenerativa cerebral.

Las causas

La enfermedad Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB) fue causada por la presencia de priones anormales procedentes de las ovejas con una enfermedad similar que afectaba a los ovinos llamada *scrapie*. Las vacas adquirían estos priones a través de piensos enriquecidos con harinas de carne y huesos de ovejas.

LO QUE PASÓ...

1986

Los primeros casos del mal de las vacas locas se detectaron en 1986 en el Reino Unido. Fue la mayor crisis alimentaria a la que se expuso Europa en 40 años.

1996

Reino Unido descubrió una nueva variante de la enfermedad mortal de Creutzfeldt-Jakob. Al menos 200 personas murieron en el mundo, 5 de ellas en España, por contraerla tras ingerir tejidos nerviosos de animales infectados (cerebro, médula espinal, ojos, columna vertebral o intestinos, pero no carne).

2001

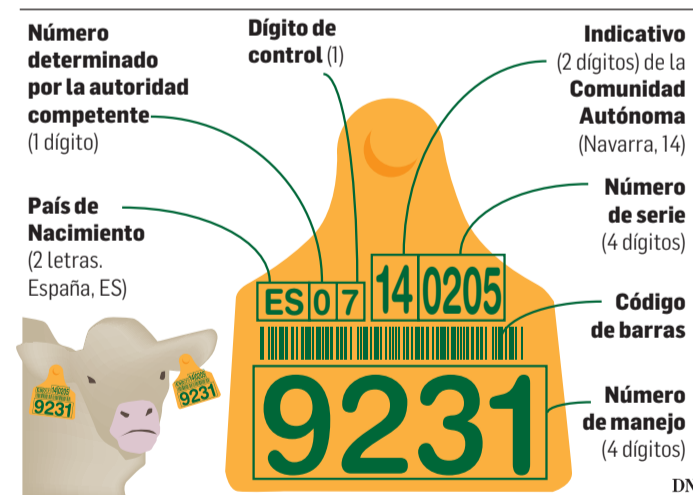
22 de enero. El consejero de Agricultura y Ganadería, José Ignacio Martínez Alfaro, confirma la detección de la enfermedad en dos vacas, de 5 y 7 años. Navarra contabilizó el último de los 24 casos detectados en el año 2010. El sistema de controles impidió que desde 2001 ocho animales enfermos llegaran al consumo humano. Además se registraron otros 16 positivos en animales muertos en granjas.

LO QUE DICE LA LEGISLACIÓN Y MEDIDAS ADOPTADAS

1 DE ENERO DE 2001 Suspensión total en la Unión Europea del uso de proteínas animales transformadas en los piensos para animales destinados a la producción de alimentos, con algunas excepciones como la utilización de harinas de pescado para animales distintos de los rumiantes.

Sistema de trazabilidad del ganado bovino

La trazabilidad se basa en identificación individual de los animales a través de marcas auriculares (crotales), bases de datos informatizada, documento de Identificación Bovino DIB y Libro de registro de la explotación.



Programa de vigilancia de la EEB

Regulado por un Real Decreto en el año 2000. Trece años después se introdujo una modificación para reducir las pruebas específicas de EEB en animales bovinos mayores de 48 meses siempre que fuesen sacrificados de urgencia o sospechosos de sufrir la enfermedad. Lo propio sucede con ejemplares nacidos antes del 1 de enero de 2001, mayores de 48 meses, procedentes de explotaciones de focos diagnosticados.

LO QUE DICEN LOS EXPERTOS

"Los ganaderos pueden respirar tranquilos"

Es la opinión de Juan José Badiola, catedrático de la Universidad de Zaragoza, quien la semana pasada aventuró un pronóstico favorable: "Estamos al borde de la erradicación completa". "La crisis de las vacas locas es un ejemplo de haber hecho bien las cosas". Supuso un punto de inflexión en la seguridad alimentaria europea. Fue "la mayor crisis alimentaria ocurrida en Europa en los últimos 40 años. Marcó un antes y un después en la seguridad alimentaria".