Boletín CAMPA 2007

MEMORIA DE LA MARCA DE GARANTIA

CR

CARNE DE CERVERA

DE PISUERGA Y DE LA MONTAÑA PALENTINA

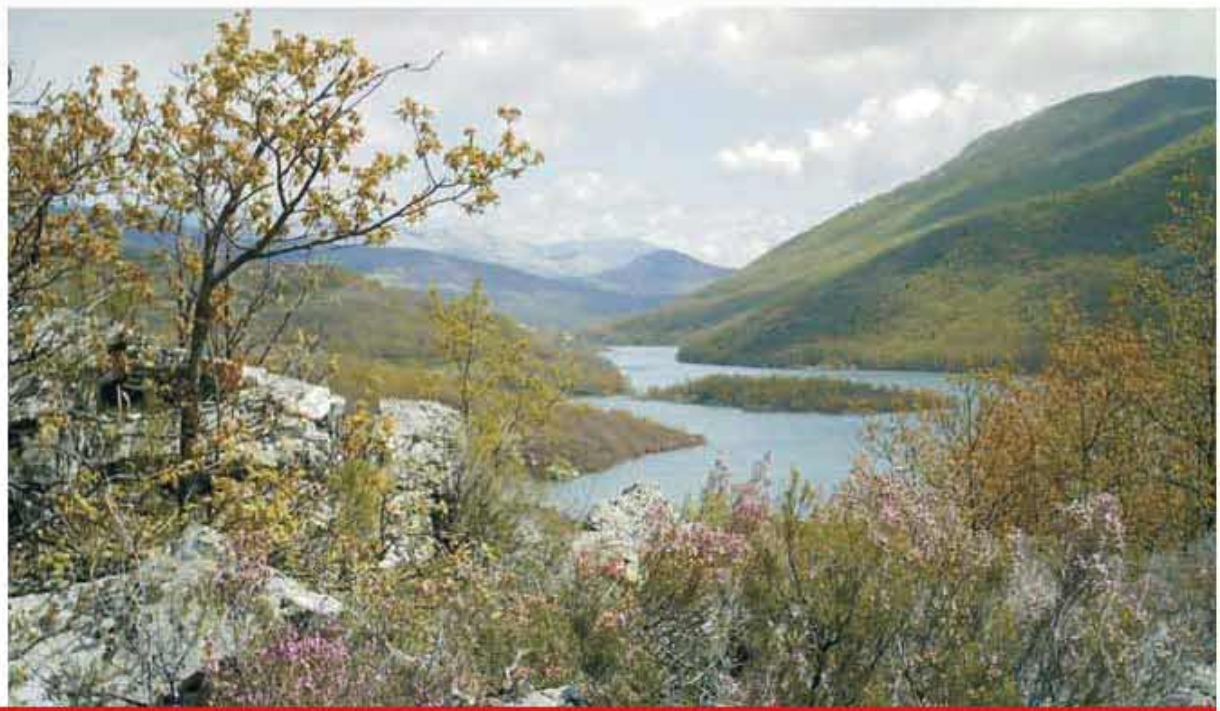
• MARCA DE GARANTIA •

Actividades para la Dinamización del Sector Ganadero y de los Pueblos y Comarcas Participantes

Actividades para la Dinamización del Sector Ganadero y de los Pueblos y Comarcas Participantes

índice

Actividades	3
Campaña en Medios de Comunicación	5
Ferias y Jornadas de Divulgación	7
Actuaciones de Control y Certificación, Cumplimiento del Reglamento de Uso	12
Cursos de Formación a Ganaderos	14
Estudios de Investigación y Desarrollo	15
Programa Oficial Control de Pesos	17
Datos de Contacto	18



Como cada año, comenzamos el 2008 con las energías renovadas para continuar por el buen camino seguido en 2007. Empezamos el nuevo año ilusionados por los resultados conseguidos en 2007 y con el convencimiento que el buen trabajo de todas las partes implicadas (cooperativa de ganaderos, carniceros, ayuntamientos, mataderos, logística, otros), nos llevará a superar nuevos y motivantes retos, colocando nuestra Marca de Garantía **Carne de Cervera de Pisuerga y de la Montaña Palentina** en el máximo nivel de reconocimiento de calidad alimentaria nacional y europeo.

Terneros con el Pico Curavacas al fondo, en Triollo.

ACTIVIDADES

Destacamos algunas de nuestras actividades de 2007:

La Asociación CAMPA (Carne de la Montaña Palentina) fue constituida en 1996 como entidad

sin ánimo de lucro con la vocación de contribuir a la producción de carne de alta calidad en la comarca de la Montaña Palentina, y promover las estructuras comerciales para la adecuada distribución de estos productos y, en definitiva, de fomentar la calidad de vida en la comarca y el acceso a alimentos de excelencia al consumidor final.

Entre los fines de la Asociación CAMPA destacan:

a) **Gestión** de la Marca de Garantía CAMPA, Carne de Cervera de Pisuerga y de la Montaña Palentina, con todo lo que ello conlleva en lo que se refiere a las pautas marcadas en el Reglamento de Uso;

b) **Formación** de los distintos agentes implicados en el proyecto para favorecer su adaptación a los objetivos de calidad que promueve la Asociación;

c) **Investigación, Desarrollo e Innovación** para avanzar hacia la excelencia en los objetivos de la Asociación y la calidad de nuestro producto;

d) **Promoción y Divulgación** de la Marca de Garantía CAMPA, Carne de Cervera de Pisuerga y de la Montaña palentina. Como hito de especial significación por su capacidad difusora nacional e internacional, cabe destacar que a finales de 2007, se lanzó la página web de la marca:

www.carnedecervera.es;

e) **Promoción** de pautas de manejo, cuidado y alimentación del ganado que garanticen la consecución de un producto natural de calidad;

f) **Producción de Carne Ecológica** dentro de nuestra Marca de Garantía;

g) **Control** íntegro del proceso desde el origen hasta el consumidor final, garantizando su trazabilidad;

h) **Contribución Sostenida** al desarrollo socioeconómico de la Montaña Palentina, en coordinación con el conjunto de proyectos y medidas de fomento del desarrollo que se promuevan en la zona.

Dentro del apartado de Inversiones y Gastos, la Promoción

Comercial juega un papel significativo. Nuestro objetivo principal en este área es ofrecer a los operadores que trabajan con la denominación de calidad, y en especial, a los consumidores y las consumidoras finales de nuestro producto, la información y formación suficientes para que lleguen a conocerlo, sepan distinguirlo y valorarlo, y confíen en las garantías que les ofrece.

Es importante acercar, no sólo el producto, sino también el buen hacer de las explotaciones y pueblos que lo producen, tanto a los establecimientos expendedores de la carne, como a los consumidores finales y ayuntamientos y otras instituciones que se ven beneficiados con el crecimiento del sector ganadero, para contribuir a crear un clima de confianza, compromiso e ilusión entre todos los agentes implicados en el proceso.

CAMPAÑA EN MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El **Programa de Divulgación** de la Asociación CAMPA del año 2007 lo podemos dividir en los siguientes apartados:

Se han realizado cuñas en emisoras locales, provinciales y regionales, anuncios publicitarios en prensa local, provincial y regional así como en prensa especializada de ámbito nacional, aprovechando la cobertura de los distintos actos desarrollados a lo largo del año y dos Campañas Especiales de Navidad 2006-2007 y 2007-2008.

La carne de vacuno llevará un distintivo de calidad en el mercado

Expertos y grupos de desarrollo rural inician los estudios para conseguir una marca que revalorice el sector en la comarca

Fomentar la autoestima en el sector

Técnicos y ganaderos analizan ayer en Cervera el proyecto para la carne de vacuno.

Las vacas pastan en la Montaña Palentina.

CASTILLA Y LEÓN

Con sabor regional

La MG Carne de Cervera cumple diez años y mantiene 1.500 cabezas de ganado vacuno

La montaña de la carne

«La nuestra es una ganadería de altura»

Específicamente:

- Entrevistas en directo en:
  - Canal 4
  - Cadena COPE
  - Cadena Ser
  - Radio Nacional de España
  - Onda Cero
- Entrevistas grabadas en:
  - Televisión Castilla y León
  - Programa DELICATESER
  - El Norte de Castilla
  - Programa "el Arcón Alimentos de Palencia: CARNE" (Televisión Palencia)
- Anuncio realizado por la Productora, Produzione S.L., difundido en TV.
- Anuncios en:
  - Canal 4 Televisión
  - Televisión Castilla y León
  - Diario Palentino
- Valla publicitaria en el Pabellón Sur de Palencia.

- Cuñas publicitarias en Cadena Ser.
- Publicidad en vehículo de transporte de la Asociación de Parálisis Cerebral "ASPACE Palencia".

FERIAS Y JORNADAS DE DIVULGACIÓN

La Asociación CAMPA ha estado presente en distintas Ferias y Jornadas Técnicas para dar a conocer sus características y compartir conocimientos entre expertos.

1) Feria Alimentaria de Valladolid, Marzo 2007

La Asociación CAMPA estuvo presente en cuatro stands:

⇒Stand propio de la Marca de Garantía Carne de Cervera y de la Montaña Palentina.

⇒Stand de Alimentos de Palencia – Diputación de Palencia, www.dip-palencia.es.

⇒Stand de Itacyl – (Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León).

⇒Stand de Urcacyl - (Unión Regional de Cooperativas Agrarias de Castilla y León).

- La Feria Alimentaria de Valladolid/Castilla y León es un excelente observatorio del sector agroalimentario, tanto a nivel regional como nacional.

- Foro para el análisis y observación de nuevas técnicas y tendencias dentro del sector agroalimentario, y en particular, sobre el sector cárnico.

- Participación por parte de la Asociación Campa en el salón monográfico **ExpoCarn**, salón de las carnes, sus derivados y tecnologías implicadas en su mejora. ExpoCarn refleja las tendencias del sector; Uno de los enfoques destacados en esta edición estuvo dirigido a la calidad y la seguridad alimentaria. En este salón encontramos empresas fabricantes, transformadoras y distribuidoras de productos cárnicos con la clara intención de ofrecer a los consumidores todas las garantías, en nuestro caso aplicando las normativas más exigentes para asegurar la calidad y la seguridad alimentaria al consumidor final.

Resultados concretos de la Marca Carne de Cervera de Pisuerga y de la Montaña Palentina en la Alimentaria de Valladolid:

- ➢Presentación y consolidación de la imagen de la Marca Carne de Cervera.
- ➢Valoración muy positiva de los atributos de calidad del producto por parte de profesionales del sector y público en general.
- ➢Establecimiento de relaciones de negocio con distribuidores especializados.
- ➢Relaciones con otras marcas de garantía de la región.

Jaime Gutiérrez, Presidente de CAMPA y David Terán, Director Técnico de la Marca, conversando con Adrián, Chef del Restaurante Guggenheim - Martín Berasategui, durante el Salón Internacional Lo Mejor de la Gastronomía; San Sebastian, Noviembre 2007.

- Establecimiento de relaciones de cooperación con otras empresas afines (Cooperativas del sector).
- Conocimiento de nuevos productos, mercados y actividades de promoción.
- Conocimiento de nuevas técnicas y sistemas de explotación y control.
- Afianzamiento en el sector.
- Potenciación de las ventas locales por parte de los distribuidores del producto de la marca.

2) Salón internacional LO MEJOR DE LA GASTRONOMÍA Palacio de Congresos del KURSAAL – San Sebastián. Noviembre 2007.

La Marca Carne de Cervera de Pisuerga y de la Montaña

Martín Berasategi junto a Jaime Gutiérrez, Presidente de CAMPA. Salón Internacional Lo Mejor de la Gastronomía; San Sebastian, Noviembre 2007.

Palentina participó en esta feria en el Stand de Alimentos de Palencia ***www.dip-palencia.es***.

La carne se presentó todos los días en una vitrina frigorífica, seleccionando diversas piezas de la canal de ternera, estando correctamente etiquetada y con su certificado de producto.

La asistencia a este evento nos permitió presentar el producto a nivel nacional, consolidar nuestra imagen, establecer relaciones de negocio con empresas del sector y conocer nuevos productos, mercados y actividades de promoción.

Durante la feria se realizó una entrevista radiofónica en directo para una radio de ámbito regional.

De especial interés fue la entrevista que nuestra Marca mantuvo con Martín Berasategi y sus chefs del Restaurante que regenta en el Museo Guggenheim de Bilbao. Tanto Martín Berasategi como sus chefs mostraron gran interés por nuestro producto y las garantías que

nuestros procesos de producción ofrecen al consumidor final. Queda abierta la vía de comunicación con ellos, para que finalmente nuestra carne llegue a sus restaurantes y exigentes clientes.

3) Feria BIOFACH 2007. Nuremberg, Alemania - Febrero 2007

Asistencia a esta feria, considerada la más importante del mundo de productos ecológicos, en colaboración con Urcacyl – www.urcacyl.es. La asistencia a esta feria internacional convalidó nuestra calidad a nivel europeo y nos permitió afianzar contactos al más alto nivel del sector cárnico en Europa.

4) Viaje Promocional Galicia, Junio 2007

Realización de entrevistas promocionales con diversos proveedores y clientes de la región. Se visitó la IGP (Indicación Geográfica Protegida) *Ternera Gallega*, con el objetivo de ampliar información, dentro del proceso que en la actualidad seguimos para obtener nuestra propia IGP.

5) Salón Internacional del Club de Gourmets, Madrid – Abril 2007

Participamos en el Stand Institucional de la Excma. Diputación Provincial de Palencia.

El producto fue presentado ante un público selecto, dado el carácter profesional del Salón, estableciendo relaciones estratégicas con empresas y profesionales del sector cárnico y alimenticio en general.

6) Viaje promocional Ávila, Septiembre 2007

Visitando varios ce baderos de la región y una fábrica de alimentación ecológica.

CONSEJO DE COMUNIDAD DE CASTILLA Y LEÓN AGRICULTURA ECOLÓGICA

7) Viaje Promocional Asturias y León, Marzo/Abril 2007

Visitando varios cebaderos y fábricas de piensos.

ACTUACIONES DE CONTROL Y CERTIFICACIÓN, CUMPLIMIENTO DEL REGLAMENTO DE USO

Durante el año 2007, el Programa de Autocontrol de los distintos operadores se llevó a cabo según los parámetros marcados y con la periodicidad prevista en el **Sistema de Autocontrol** incluido en el Pliego de Condiciones de Etiquetado de Carne de Vacuno de la Marca. Se completaron los requisitos establecidos en el Plan de Control de Toma de Muestras de Explotaciones y Mataderos.

Durante todo el año se han realizado el siguiente número de inspecciones y controles:

- **Explotaciones:** 128 visitas realizadas y 82 muestras de orina tomadas, de las cuales se utilizaron 54 muestras para la determinación de beta-agonistas, 36 muestras para la determinación de anabolizantes y otras 27 para la de corticoesteroides.

  También, se han analizado 46 muestras de pienso, 15 para la determinación de composición, 23 para la determinación de beta-agonistas, 8 para la determinación de harinas cárnicas de origen animal y 2 muestras para la detección de inhibidores.

- **Matadero:** el matadero se visita todos los días de sacrificio, en total han sido 106 visitas, 106 muestras tomadas, de las cuales 54 han sido de riñón para la determinación de inhibidores, 26 de hígado para

B-agonistas y 26 de hígado para anabolizantes y 3 sobre tiroides para la determinación de tireostáticos.

- **Establecimientos expendedores:** el pliego de etiquetado establece que las visitas deben realizarse con una frecuencia mínima trimestral, sin embargo en nuestro caso la frecuencia real supera con creces los mínimos establecidos, ya que nuestra frecuencia de visita habitual es mensual, habiéndose realizado durante el año 2007 un total de 81 vistas a los distintos establecimientos expendedores.
- **Cuantificación de las materias primas:** la base de la alimentación del ganado es el aprovechamiento natural de los pastos, tanto de los puertos de montaña como las praderías circundantes a los núcleos de población y las cercas de las laderas y terrenos comunales de las Juntas Vecinales de la comarca.

Este aprovechamiento se realiza tanto por pastoreo como por la siega y recolección de la hierba para su posterior uso como heno o ensilado en las épocas de invernada.

Este proceso constituye la principal y casi exclusiva alimentación de las vacas reproductoras.

En cuanto a la alimentación de los animales de producción:

- Los cinco primeros meses **como mínimo** (requisito del Reglamento de Uso), el ternero se alimenta de la leche

materna y a partir del destete, como media a los seis meses, su alimentación se basa en pienso y forraje.

- **Cuantificación de la producción comercializada al amparo del programa de promoción:**

AÑO 2.007 – 945 animales sacrificados con la Marca CAMPA, Carne de Cervera de Pisuerga y de la Montaña Palentina. Representa una cantidad aproximada de 226 toneladas.

CURSOS DE FORMACIÓN A GANADEROS

Dentro de los objetivos de la Asociación la actividad formativa enfocada al Sector Ganadero es una necesidad básica para el sostenimiento y desarrollo de la Producción de Carne de Calidad.

Por todo ello la Asociación CAMPA elabora y ejecuta Planes Formativos Anuales consiguiendo una alta participación de los operadores ganaderos acogidos a la Denominación.

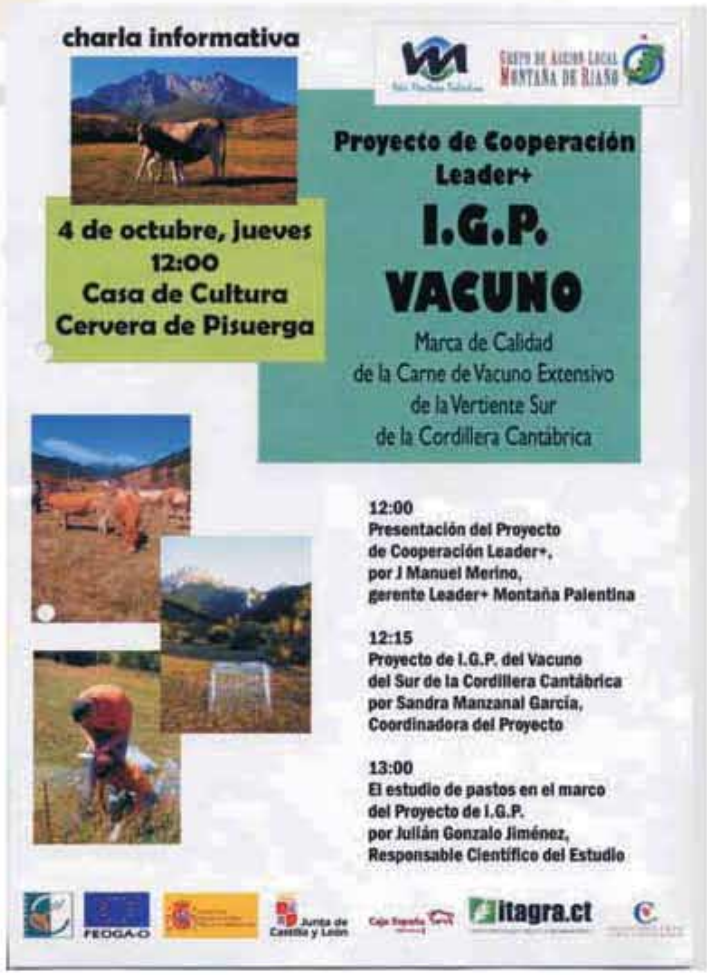
En el Ejercicio de 2007 se han programado e impartido los siguientes cursos y jornadas técnicas:

⇒Curso de Formación Oficial Homologado "Bienestar Animal en el Transporte".

⇒Curso de Cooperativismo Agrario.

⇒Jornada Técnica de Promoción de la Carne de la Denominación.

⇒Jornada Técnica IGP Carne de Cervera.



⇒Jornada Técnica Alimentación Animal.

⇒Jornada Técnica Programa de Control de Pesos 2007.

⇒Feria de Potes (monográfico sobre la Raza Parda de Montaña)

⇒Feria Ganadera Internacional de Salamanca.

ESTUDIOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

⇒Estudio de ampliación de la zona de influencia de la Carne de Cervera de Pisuerga y de la Montaña Palentina (realizado por el Centro Tecnológico Itagra), y presentado al Itacyl a comienzos de 2008.

⇒Actualización de la base de datos "CAMPA GANADEROS" para la informatización de la TRAZABILIDAD de la Carne de Cervera de Pisuerga y de la Montaña Palentina.

Objetivos: Englobar toda la información de la ganadería en un sistema informático que permita después su consulta conjunta facilitando la Gestión de las Explotaciones a los Ganaderos.

Entre las utilidades del programa destacan:

- La informatización del Libro de Registro de la Explotación y de los D.I.B. (Documentos de Identificación Bovina).
- El registro de la Edad de Destete.
- El control de la tramitación de las Primas Ganaderas.
- El conocimiento estadístico del rendimiento cárnico.

- El Control Genético.
- La obtención de informes para el control integral de la explotación.
- Garantizar la trazabilidad del producto.

⇒Manejo del Programa de Gestión de Explotaciones del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Objetivos:

Gestión Económica de las Explotaciones Agrarias de la Denominación para la consecución de una mayor rentabilidad optimizando los recursos existentes, basándonos en un manejo tradicional y una alimentación natural para la obtención de un producto de excelente calidad.

PROGRAMA OFICIAL DE CONTROL DE PESOS DE LA RAZA PARDA DE MONTAÑA

Llevado a cabo por el personal técnico de Campa, en colaboración con la Asociación de Criadores de Raza Parda de Montaña de Castilla y León.

Durante el año 2007 la Asociación CAMPA, ha llevado a cabo trabajos de colaboración con la **Asociación de Criadores de Raza Parda de Montaña,** controlando el rendimiento cárnico de los animales inscritos en el Libro Genealógico, dentro del Programa de Selección y Mejora Genética.

Para ello se realizó el pesaje de los terneros inmediatamente después del destete, haciendo pasar a todos los terneros por la báscula.

A continuación se detallan las explotaciones y municipios donde se ha realizado el control de rendimientos:

- Aleje (León)
- Carande (León)
- Posada de Omaña (León)
- Casavegas (Palencia)
- Resoba (Palencia)
- Tremaya (Palencia)
- San Román de Los Infantes (Zamora)
- Redecilla del Camino (Burgos)

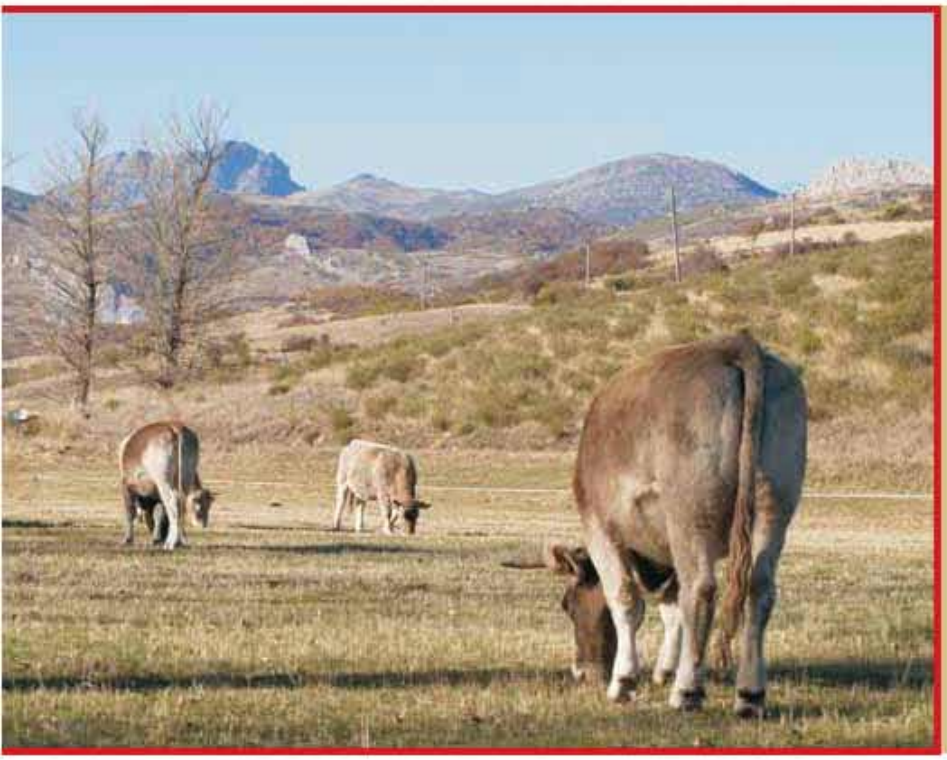
Por otro lado, desde la Asociación CAMPA, también se ha realizado la valoración de reproductoras no inscritas en el Libro, con el fin de mejorar la raza y aumentar así el número de animales inscritos en su Libro Genealógico.

Datos de Contacto:

Gerencia Sociedad Cooperativa Ltda. Montaña Palentina:
Luis Javier Calderón
gerente@carnedecervera.es

Dirección Técnica CAMPA:
David Terán
directortecnico@carnedecervera.es

Telf. Oficina: 979 870 262



En el próximo número, incluiremos información actualizada sobre nuestras nuevas instalaciones y proceso de obtención de la IGP, donde nuestra Marca será miembro.

También, presentaremos nuestra web:

www.carnedecervera.es

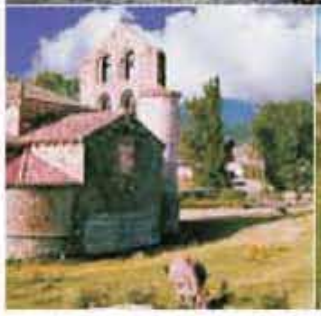
Página Inicial de nuestra web: www.carnedecervera.es

CARNE DE CERVERA
DE PISUERGA Y DE LA MONTAÑA PALENTINA
• MARCA DE GARANTÍA •

La Sabiduría Natural en un Alimento de Altura

- Introducción
- Producto
- Alimentación y Manejo
- Ámbito Geográfico
- Control de Garantía
- Puntos de Venta
- Ferias Alimentarias
- Planes de Expansión

- Contacto
- Acceso a área privada
- Noticias / Agenda
- Enlaces
- Documentos de interés
- Inscripción a boletín



Entidades Colaboradoras

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

Junta de Castilla y León

DIPUTACIÓN DE PALENCIA

FEOGA

Ayuntamientos Patrocinadores

Ayuntamiento de Cervera de Pisuerga

Ayuntamiento de Aguilar de Campoo

Ayuntamiento de Guardo

CR

CARNE DE CERVERA

DE PISUERGA Y DE LA MONTAÑA PALENTINA

• MARCA DE GARANTIA •

Colabora:

DIPUTACIÓN DE PALENCIA