

PERSPECTIVAS DE LA CARNE DE CALIDAD DIFERENCIADA DE VACUNO "SERRANA DE TERUEL": 2. DIVERGENCIAS ENTRE OPERADORES

Bernués, A.¹, Olaizola, A.², Blasco, I.¹ y Sanz, A.¹

¹ Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón. Avda. Montañana 930, 50059 Zaragoza. abernues@aragon.es

² Universidad de Zaragoza, Miguel Servet 177, 50013 Zaragoza.

INTRODUCCIÓN

Uno de los problemas frecuentemente mencionados para explicar la falta de confianza de los consumidores en los productos cárnicos es la divergencia entre diversas formas de entender la calidad entre los diferentes actores u operadores de la cadena (Wandel y Bugge, 1997), lo que conduce a fallos en la transmisión de información entre éstos y los consumidores (Corcoran et al., 2001). Parece pues necesaria una mayor coordinación en las estrategias de toda la cadena que asegure una mayor orientación al mercado.

Este trabajo, continuación de otro que establece un ranking de importancia de diversos aspectos de la producción de carne de vacuno y su calidad (Olaizola et al., 2011), se centra en describir las diferencias significativas entre las opiniones de diversos operadores o eslabones de la cadena de carne de vacuno, es decir, de la producción, la transformación y la distribución, el consumo y la administración.

MATERIAL Y MÉTODOS

La información utilizada se ha recogido mediante el método Delphi, un proceso sistemático e iterativo encaminado hacia la obtención de opiniones de un grupo de expertos. El proceso está descrito en Olaizola et al. (2011). Los expertos se agruparon en 4 tipos de operadores: 1. producción (ganaderos), 2. industria (mataderos, mayoristas y minoristas), 3. consumo (restaurantes, críticos gastronómicos y asociaciones de consumidores) y 4. administración. Las diferencias entre operadores se analizaron con la prueba no paramétrica de Kruskal-Wallis, en cada una de las dos rondas del cuestionario.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Las diferencias significativas entre operadores fueron prácticamente las mismas en las dos rondas, por lo que no se consideró necesario realizar rondas adicionales. En las Figuras 1 y 2 se representa la mediana, rango de valores comprendido entre los cuartiles del 25 y el 75% y los valores mínimo y máximo, de las diferencias significativas entre operadores en la segunda ronda del cuestionario.

En cuanto a las estrategias para hacer frente a los problemas del sector, la diferenciación mediante una marca de calidad es globalmente el factor más importante, sin embargo no es así percibido por los operadores intermediarios de la cadena (mataderos, mayoristas y minoristas). Algo similar ocurre con la conveniencia de reducir costes mediante una mayor extensificación, considerado importante por productores y administración, pero menos por la restauración y el consumo particular, y, sobre todo, por los operadores de la industria.

Respecto a los condicionantes específicos de la carne "Serrana de Teruel", su vinculación con los pastos y el paisaje es más importante para consumidores y productores que para la industria o la administración. La dificultad de acceso a infraestructuras solo es percibida como importante por los productores.

Como factores que influyen en la calidad de la carne, existen diferencias para el periodo de cebo y la conformación de la canal, siendo valorados como muy importantes por los productores, con mayor grado de consenso el primero. La castración de los animales está valorada por la administración, producción y consumo, pero es poco importante para la industria. Al contrario ocurre con el manejo de los animales en el matadero, sobre el que la industria muestra mayor preocupación (si bien es solo una tendencia $P=0.15$).

Finalmente, las opiniones de los atributos más valorados por los consumidores difieren en el tema de la certificación de calidad, menos importante para la industria y la administración, y en la existencia de una alimentación animal sin transgénicos, más valorado por productores y sobre todo restauradores y consumidores.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Corcoran, K., Bernués, A., Manrique, E., Pacchioli, M. T., Baines, R., Boutonnet, J. P., 2001. Opt. Méd., A46, 75–79.
- Olaizola, A., Sanz, A., Blasco, I., Bernués A., 2011. (en este volumen).
- Wandel, M., Bugge, A., 1997. Food Qual. & Pref. 8, 19-26.

Agradecimientos: El trabajo se enmarca en el Proyecto: INIA PET2007-05-C03-01.

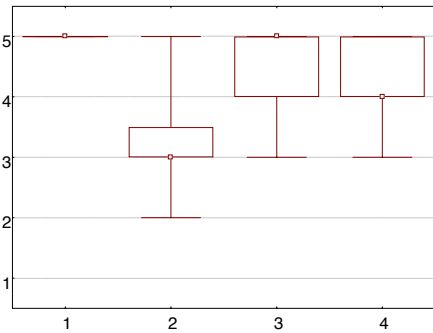
PROSPECTS OF THE BEEF QUALITY DENOMINATION “SERRANA DE TERUEL”: 2. DIFFERENCES AMONG STAKEHOLDERS

ABSTRACT: The concept of quality is often understood differently by the different actors along the meat chain and by the consumers, leading to failure to transfer information effectively between them. In this paper we pay attention to significant differences between different stakeholders' (producers, processors and distributors, consumers and government) opinions on i) best strategies of marketing, ii) important production factors, iii) quality attributes of a new meat and iv) perception of quality by consumers.

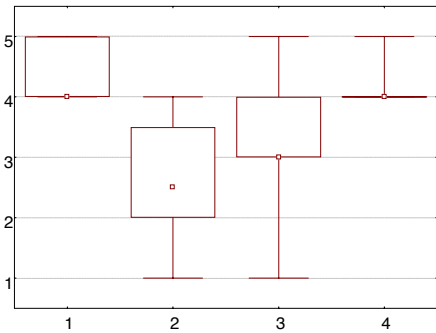
Keywords : beef quality, production, quality attributes, stakeholder's opinions

Estrategias para hacer frente a los problemas del sector de vacuno de carne

Diferenciación con marca de calidad (P=0.0024)

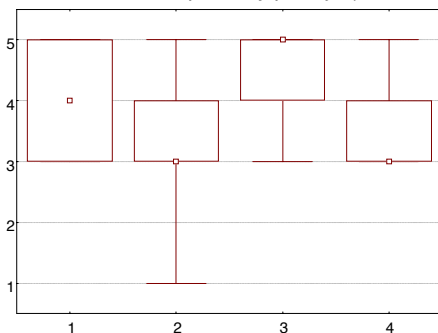


Reducción costes sistemas extensivos (P=0.0114)



Condicionantes de la producción de carne de Serrana de Teruel

La conservación de pastos y paisaje (P=0.0452)



Dificultad acceso infraestructuras (P=0.0144)

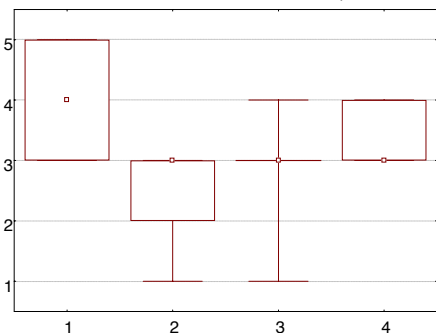
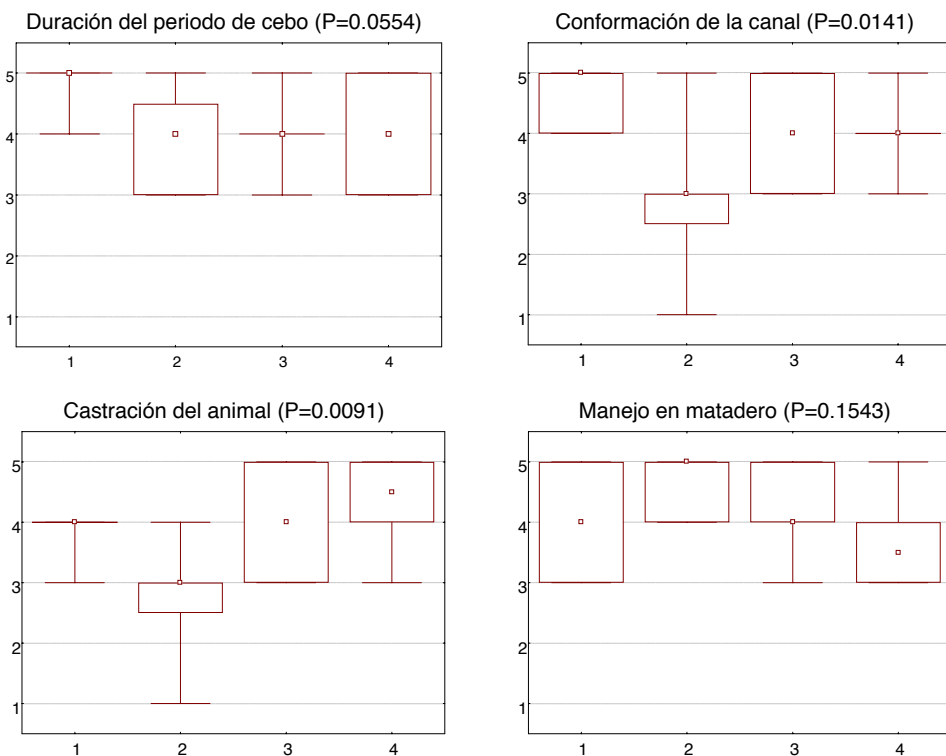


Figura 1 : Diferencias de opinión entre operadores sobre las estrategias para hacer frente a los problemas del sector de vacuno de carne y los condicionantes de la producción de carne de Serrana de Teruel (Mediana, 25%-75%, Min-Max).

- Eje X: 1. producción (ganaderos), 2. industria (mataderos, mayoristas y minoristas), 3. consumo (restaurantes, críticos gastronómicos y asoc. de consumidores), 4. administración.
- Eje Y: 1. Muy en desacuerdo, 2. En desacuerdo, 3. Neutral, 4. De acuerdo, 5. Muy de acuerdo.

Factores que influyen en la calidad de la carne de vacuno



Atributos valorados por los consumidores

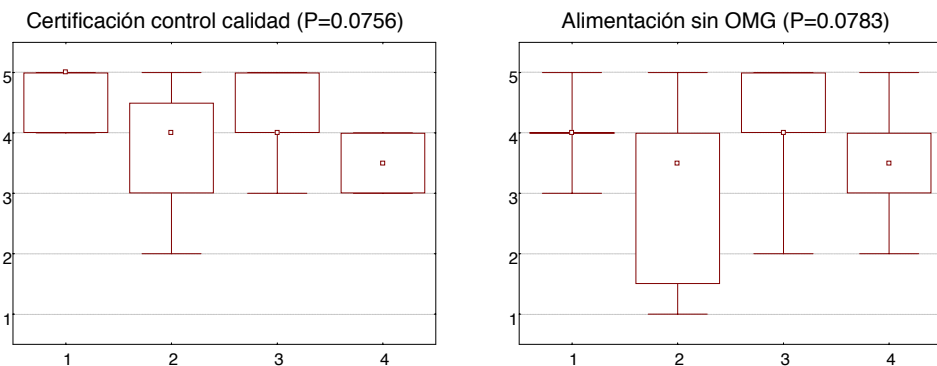


Figura 2: Diferencias de opinión entre operadores sobre los factores que influyen en la calidad de la carne de vacuno y atributos valorados por los consumidores (Mediana, 25%-75%, Min-Max).

- Eje X: 1. producción (ganaderos), 2. industria (mataderos, mayoristas y minoristas), 3. consumo (restaurantes, críticos gastronómicos y asoc. de consumidores), 4. administración.
- Eje Y: 1. Muy en desacuerdo, 2. En desacuerdo, 3. Neutral, 4. De acuerdo, 5. Muy de acuerdo.