

Producción, calidad y consumo de carnes equinas en España

XAVIER FABREGAS
fabregas@retemail.es



La producción de carne equina se localiza principalmente en Cataluña y la Comunidad Valenciana. Las razas de las hembras de carne son autóctonas de cada zona geográfica, la mayoría se localiza en la montaña y son manejadas siguiendo un sistema de explotación extensivo. Se priman las canales con un adecuado nivel de grasa y con una mayor conformación ya que darán mayor rendimiento en carne.

Introducción

Históricamente, el consumo de carne equina ha ido asociado a épocas de penuria y a situaciones de emergencia (guerras y asedios), en las que se valorizaba mediante su consumo, al igual que en el resto de especies mayores, los animales criados para otros fines (tiro, silla, guerra). En la segunda mitad del siglo XIX se autoriza oficialmente su consumo en diversos países europeos. En 1866 se inaugura la primera carnicería hipofágica de París. No obstante, en esta época de la Revolución Industrial, su imagen era la de la “carne de los pobres y de los enfermos”, estando considerada como

una “carne fuerte”, especialmente indicada para los anémicos, los tuberculosos, los trabajadores de oficios duros y los estudiantes. Se la clasificaba entonces como una carne de recurso, es decir, de consumo secundario y alternativo, como lo son ahora las carnes de búfalo, cebú, camello, llama y alpaca y reno, en sus respectivas áreas geográficas de distribución y consumo.

En 1910, el veterinario Arderius inicia en Figueras la matanza de equinos y abre también una carnicería caballar, llegando la iniciativa a Barcelona y difundiéndose por toda Cataluña. En 1914 una Real Orden de Madrid autoriza la matanza de equinos, pero hasta 1934 no se

Tabla 1. Principales censos equinos y países productores de carne a nivel mundial

CENSOS EQUINOS (nº de cabezas)

| | |
|-------------|-----------|
| • China | 8.854.800 |
| • Brasil | 6.400.000 |
| • México | 6.250.000 |
| • USA | 6.150.000 |
| • Argentina | 3.300.000 |

PRINCIPALES PAÍSES PRODUCTORES

| | |
|-------------|----------|
| - México | 79.380 t |
| - China | 70.560 t |
| - Kazajstán | 62.800 t |
| - Italia | 52.988 t |
| - Argentina | 50.000 t |
| - Mongolia | 28.000 t |
| - USA | 25.000 t |
| - Australia | 21.840 t |

inicia realmente su sacrificio. Después de que acabara la Guerra Civil, el sacrificio de ganado equino se autorizó en 1946, modificándose posteriormente la normativa en 1955.

La legislación referente a esta actividad ha sido siempre muy estricta: "el carácter restrictivo de las disposiciones de 1968 y 1969 sobre el sacrificio de ganado equino tenía como fin principal, evitar un aumento incontrolado de los sacrificios que pudiera desencadenar una caída de los censos de equino, con el consiguiente riesgo para el abastecimiento de animales con destino a la defensa nacional". En 1985, una nueva normativa liberaliza los sacrificios de ganado equino y la apertura de los establecimientos de venta de carne equina.

A diferencia de lo que venía ocurriendo en tiempos pasados, actualmente la legislación sanitaria de la Unión Europea considera la car-

ne de los solípedos domésticos (caballos, asnos y mulas) como una más de las carnes procedentes de los animales de abasto (ganado bovino, ovino, caprino, porcino y equino).

Producción de equino para carne

Censos de ganado y producción de carne

Los mayores censos mundiales de ganado equino (1998) están localizados en los países que refleja la **tabla 1**. Los principales países productores de carne de equino en 1998 son los que aparecen en dicha tabla.

De entre estos países, Argentina, Bélgica-Luxemburgo, Canadá, USA y Brasil figuraban en 1997, con un total de 140.869 t como los principales países exportadores.

En 1998, el censo de ganado

equino en España asciende a 260.000 cabezas. En el mismo año, el número de animales sacrificados es de 36.631, que corresponden a un peso en canal de 7.138 t.

En 1996, el sacrificio de ganado equino y la producción de carne equina se reparten principalmente en las comunidades autónomas de la **tabla 2**.

Del total de cabezas, aproximadamente el 80 % corresponde a ganado caballar y el resto a mular y asnal. Después de la Guerra Civil española, la producción de carne equina alcanzó un máximo histórico en 1965, con más de 20.000 t y un mínimo en 1991 y 1993 con unas 5.000 t cada año.

Desde 1990, la producción está incrementándose de forma lenta e irregular. En Cataluña, de las 9.558 cabezas sacrificadas, 8.133 lo han sido en la provincia de Barcelona, en el matadero de Mercabarna principalmente.

Por Comunidades Autónomas, la producción de carne (canales) se localiza principalmente en Cataluña y Comunidad Valenciana, y también, con menor importancia en Cantabria, Castilla-León, Asturias, zonas que reúnen también un mayor número de carnicerías caballares (tablajerías).

Sistemas de explotación del ganado

En las zonas de montaña y media montaña se localizan la mayoría de hembras de carne que son manejadas siguiendo un sistema de explotación extensivo. En el caso de Cataluña, estos animales se explotan en los Pirineos, siguiendo el ciclo anual tradicional valle-puerto, con aprovechamiento de los pastos de los puertos, de mayo a octubre, y permanencia en los prados de los valles de noviembre a abril.

El ganado asciende paulatinamente a las distintas zonas de altitud de la montaña, cuando el crecimiento de la hierba es el adecuado

para el consumo y desciende cuando el mal tiempo ya no permite prolongar más su permanencia en los pastos. La época de partos coincide con la primavera (marzo-abril) y los potros lechales acompañan en primavera y verano a sus madres a los pastos de altitud. Hacia octubre, los animales bajan de la montaña, destetándose los potros lechales y vendiéndolos en las ferias que tienen lugar durante el otoño en las poblaciones pirenaicas, donde se comercializan animales para vida (reproducción y trabajo), engorde y sacrificio.

Razas explotadas y manejo reproductivo

Las razas de las yeguas utilizadas principalmente para la obtención de animales con destino a matadero son las autóctonas de cada zona geográfica de España. Así, el asturcón en Asturias, los poneys gallegos y vascos en Galicia y el País Vasco, las jacas navarras y el hispano-bretón en Cataluña, son las razas que conforman lo que se denomina hembras de vientre, que serán las madres de los futuros potros de carne para sacrificio. Estas yeguas son cubiertas por sementales de la misma raza o de razas mejoradoras de la producción cárnica (bretón, ardenés, percherón,...). En el manejo de la reproducción de estas yeguas en libertad, se ha dado el caso de algún ganadero que con el fin de mejorar la calidad carnicera de los potros, ha introducido algún semental bretón para cubrir a sus hembras asturconas. Los potros nacidos tuvieron no obstante como padre, un agresivo semental asturcón, que supo defender con bravura sus hembras.

Pastoreo

El ganado equino presenta unas notables diferencias respecto a su comportamiento alimentario en pastoreo frente a bovinos y ovinos, lo que le da una serie de ventajas en su utilización para la gestión me-

Tabla 2. Comunidades autónomas con mayor nivel de producción de carne equina

| | Volumen (t) | Nº animales |
|------------------------|-------------|-------------|
| Cataluña | 2.143 | 9.558 |
| Valencia | 1.898 | 9.795 |
| Cantabria | 609 | 4.057 |
| Castilla y León | 584 | 3.520 |
| Asturias | 430 | 3.520 |
| País Vasco | 309 | 1.821 |
| Madrid | 232 | 1.478 |
| Galicia | 149 | 1.464 |

dioambiental del territorio. Como especie doméstica se caracteriza por ser un animal muy duro y resistente, que aguanta el invierno sobre el terreno, llegando a alimentarse escarbando en la nieve para poder pastar y siendo ayudado ocasionalmente por el ganadero, con alguna bala de paja o de forraje. En la época invernal estos animales pierden peso, pero tienen la capacidad de recuperarlo en primavera y verano, cuando pueden pastar a voluntad; es el llamado el crecimiento compensador, que también se da en otras especies especialmente adaptadas a medios difíciles, como por ejemplo el camello.

Es una especie frugal que aprovecha los pastos más bastos y los rehusos de los bovinos, pudiendo ser la última especie en el turno de pastoreo establecido. En este sentido, han sido interesantes los resultados obtenidos en experiencias que han utilizado caballos, asnos y mulos como método de control de la vegetación (por consumo y aplastamiento) en humedales y bosques, participando así en el mantenimiento sostenible de estos ecosistemas.

Engorde y sacrificio

Los animales vivos para engorde (magros) y/o sacrificio (magros o cebados) se reparten mayoritariamente como potros lechales de aptitud carne de 5-8 meses, potros de aptitud cárnica de 10-15 meses, caballos adultos de aptitud carne y silla para desvieje, y asnos y mulas también de desvieje. Aunque se sacrifican también caballos, asnos y mulos adultos y/o de desvieje, la mayoría de equinos de abasto son potros de aptitud cárnica engordados durante algunos meses en granjas, mediante grano y/o pienso y paja. Este tipo de engorde de tipo intensivo, contrasta con el sistema de producción extensivo que se sigue con las yeguas de vientre durante todo el año, y con los potros lechales hasta el destete y su venta. El cebo y el sacrificio de los animales se realizan en las áreas donde existe un mayor consumo, Cataluña y Valencia principalmente.

El volumen más importante de ganado equino se sacrifica en los mataderos municipales. Algunos mataderos privados de servicios colaboran también, pero con menor volumen

Producción

de sacrificio en la matanza de equinos.

Para el pago al productor, como en la mayoría de especies de consumo, las canales de equino también se clasifican comercialmente dentro de cada tipo definido por la especie y la edad, según su conformación y estado de engrasamiento. Se priman económicamente las canales con un adecuado nivel de grasa y con una mayor conformación, ya que darán mayor rendimiento en carne.

Canales y carnes

Las canales obtenidas del ganado equino de abasto sacrificado pueden tipificarse para el público consumidor, según el tipo de carne que darán:

- Carne de potro. Son las canales de lechales y potros, animales jóvenes de carne rosada con grasa de color crema.
- Carne de caballo. Son las canales de caballos principalmente y también de asnos y mulas, animales adultos de carne roja con grasa de color amarillo.

Tradicionalmente, los animales demasiado magros de cualquiera de las tres especies, por dar una carne dura, se destinan a la industria o son utilizados para alimentación animal de carnívoros domésticos y de zoológico; son las “mulas parqueras”. No obstante, las canales de asno pueden presentar un grado de engrasamiento elevado, con importantes depósitos de grasa en la grupa y en los costillares, si el animal ha recibido abundante alimentación.

Productos

Al margen de la canal, de los despojos cárnicos tiene especial valor el hígado de caballo, como víscera de consumo y también como tónico reconstituyente al ser macerado con vino tinto. De las partes no nobles de la canal y de los recortes se puede ha-

cer carne picada para fabricar hamburguesas, salchichas y chorizos frescos y curados y salchichón. Derogada la prohibición de la industrialización de la carne de equino, la elaboración de cecinas (especialmente reconocidas son las de Palencia), es un lujo de la chacinería para la gastronomía tradicional de estas zonas. El uso de estas carnes para la elaboración de curados, ahumados y cocidos amplía las posibilidades de su uso industrial artesanal o a gran escala: “Bresaole, arrostiti y salami” en Italia, embutidos y jamón cocido en Francia, embutidos crudos y ahumados en Hungría, salchichas cocidas en la exYugoslavia y productos cocidos tradicionales en el Kazajstán.

Calidad de la carne

Calidad organoléptica

En lo que respecta a la calidad de la carne, es quizás la especie de consumo menos estudiada, siendo su referencia comparativa la carne de bovino, a la que se parece, pero que no tiene su olor y sabor dulzón característico.

La carne de caballo tiene una maduración más temprana, alcanzando un punto de maduración suficiente a los 4 - 5 días *post-mortem*. Desde una perspectiva higiénico-sanitaria y por su elevado contenido en glucógeno, ácido láctico y nitrógeno no proteico, su período de vida útil comercial es inferior al de la carne de vacuno.

Para las características organolépticas, los dos criterios más importantes para el público en el momento del consumo y de la compra, respectivamente la dureza y el color, se caracterizan por su ternura y por variar del rosado claro en los lechales al rojo-azulado oscuro de los animales adultos, respectivamente.

El color es una característica especialmente importante para la carne picada de equino, ya que se oscurece rápidamente. Como en la mayoría de especies, el contenido en pigmentos

(hierro) aumenta con la edad, permitiendo diferenciar perfectamente la carne de potro de la de caballo. Según los abastecedores y carniceros de carne de caballo, la carne más fina es la de asno lechal. El gran veterinario Agenjo Cecilia también aseguraba que las carnes de mula y de asno eran más tiernas y más sabrosas que las de caballo, y que si a alguien le dieran gato por liebre, habría salido ganando con el fraude. Otro de los criterios de calidad organoléptica, el color de la grasa de la canal variará según la cantidad de hierba o forraje que haya consumido el animal.

Así, un potro recién bajado de la montaña y criado por una madre con abundante leche, habrá comido poca hierba y presentará una canal con buen estado de engrasamiento y grasa de color crema. El mismo potro de una madre con poca leche habrá tenido que ayudarse comiendo hierba; la canal será entonces más magra, la coloración de la grasa más amarillenta y la de la carne rosada oscura.

En el ganado adulto sacrificado, la grasa será de color amarillo fuerte, y si además el animal era de tipo ligero y utilizado para silla, la carne será roja oscura, casi negruzca, debido al gran trabajo muscular realizado por estos animales.

Calidad nutricional

En cuanto a su composición química, en comparación con la de vacuno, la carne de caballo tiene:

- Mayor contenido en agua, proteínas, aminoácidos esenciales y glucógeno.
- Menor contenido en lípidos, con una mayor proporción de ácidos grasos insaturados que saturados y con un contenido en colesterol similar o inferior a la carne bovina. Puede clasificarse por lo tanto como una carne magra, con escaso valor calórico.
- Bajo nivel de sodio.
- Gran cantidad de hierro.

Estas características nutricionales la hacen especialmente indicada para ser utilizada en la dieta mediterránea y en los actuales regímenes ligeros de alimentación seguidos por la población. Es también recomendable su uso como carne dietética en regímenes especiales: diabetes *melitus*, obesidad, hipercolesterinemia, hipertrigliceridemia, régimen sin residuos, régimen hiposódico,... De reciente interés es su aplicación como materia prima en alimentos infantiles para niños con intolerancia a las proteínas de la leche o de la carne bovina.

Calidad higiénico-sanitaria

La carne de caballo es una carne sana, que debe ser consumida muy fresca. Al ser un ganado de producción marginal y disfrutar de una imagen reconocida de producto natural de calidad, en el engorde de estos animales no tiene sentido la utilización de "hormonas" para su cebo. Por esta razón, no se ha visto afectado por los últimos escándalos relacionados con la utilización de promotores del crecimiento prohibidos, que han dado lugar a intoxicaciones por residuos en carnes y despojos.

Sin embargo, desde 1985 se han producido en Francia e Italia algunos brotes de triquinosis, la atávica zoonosis clásicamente porcina, originadas por el consumo de carne cruda de animales procedentes de países de la Europa del Este.

Actualmente, la estricta inspección veterinaria en mataderos ha propiciado superar los tabúes de postguerra que afectaban la comercialización y el consumo de las carnes equinas.

Distribución comercial y consumo

La carne y los despojos de equino han sido vendidos tradicionalmente al público en las carnicerías caballares (tablajerías), donde se expendían únicamente carnes procedentes

de estos animales. La liberalización de la venta no cambió de forma importante la estructura de la comercialización.

Las últimas intoxicaciones por consumo de carnes con residuos de beta-agonistas y el escándalo de la EEB han afectado radicalmente la opinión del consumidor sobre la seguridad de la carne de vacuno, disminuyendo temporalmente de forma drástica su consumo. Esta situación ha propiciado la aparición de la carne de potro y de caballo en los lineales de las grandes superficies, donde es ofertada como una carne de calidad, asociada a marcas de origen geográfico ("Poltre de la Cerdanya").

Esta mayor disponibilidad en la compra y un cierto efecto de sustitución de la carne de vacuno ha aumentado ligeramente su consumo. Cataluña es, junto con la Comunidad Valenciana, uno de los mayores productores y consumidores de carne equina. En los últimos quince años, el consumo de carne equina en Cataluña se ha ido incrementando paulatinamente de forma muy discreta, favorecido también por los últimos escándalos alimentarios.

El ganado equino ha sido considerado históricamente en España como una carne de consumo menor (aproximadamente 0.2 kg./habitante y año), con una limitada comercialización. La carne de equino se incluye estadísticamente en el concepto "otras carnes frescas", que englobaría la carne de aves (excepto el pollo), la carne equina y las carnes de caza.

El consumo global de estas carnes asciende en 1998 a 2 kg./habitante y año, comparables a los 2,2 y a los 2 kg., de carne de conejo y de despojos cárnicos consumidos respectivamente. Es por lo tanto, la especie de abasto de menor consumo, quedando restringida tradicionalmente su venta a carnicerías especializadas, localizadas en los

principales núcleos urbanos. En estos establecimientos sólo se expide Potro (carne rosada), Caballo (carne roja) y sus despojos, denominaciones que incluyen las canales con buen estado de engrasamiento de cualquiera de las especies caballar, asnal y de los híbridos mulares. No es posible, por lo tanto diferenciar en el momento de la compra, la especie de origen de la carne, que será normalmente, el caballo.

Conclusiones

Hoy en día, el sector cárnico se caracteriza por tener establecidas dos líneas diferenciadas de producción de carnes: una gama de carnes de alta calidad y reducida demanda y otra de calidad estándar y gran consumo. El minoritario público hipofágico es un consumidor fiel, que valora la buena relación calidad-precio y las características de calidad que ofrecen estas carnes, y que les son genuinamente específicas: calidad organoléptica y de seguridad alimentaria. La carne equina tiene su competencia natural en la carne bovina, pero no se ha visto afectada por los últimos escándalos alimentarios que han afectado principalmente a la carne de ternera, de pollo y de cerdo.

A principios del siglo XXI, en los países industrializados, el caballo ha visto aumentada su utilización como animal de silla y de deporte, a la vez que ha recuperado posiciones en algunos países como animal de compañía. Como especie de renta, es la especie más indicada para la gestión sostenible del medio ambiente en humedales y bosques y, a la vez, sigue siendo una excelente productora de carne. En los países de cultura occidental, el reciente interés por la recuperada dieta mediterránea, favorecerá la consolidación de su posición en la oferta comercial de carnes. ■