



INTIA apuesta por una carne única y de calidad diferenciada: la carne de vaca Betizu

19 de diciembre de 2018.- El próximo jueves 20 de diciembre a las 13:00 horas en el Gremio de Carniceros, se va a celebrar una nueva cata de carne de vaca Betizu que se enmarca dentro de un proyecto de I+D de tres años de duración que está llevando a cabo INTIA, financiado por el Departamento de Desarrollo Económico, y que tiene como objetivo encontrar un producto comercializable y competitivo de este tipo de carne.

El objetivo principal del proyecto es caracterizar el producto “Carne de Betizu”, con el fin de mejorar la rentabilidad de las explotaciones ganaderas de esta raza autóctona vacuna de Navarra que se encuentra en peligro de extinción, y contribuir a su mantenimiento dándole utilidad como producción cárnica de calidad diferenciada gracias a los pastos de los que se alimenta.

La cata que va a realizar INTIA pretende analizar el carácter diferenciado y la calidad de este tipo de carne. El panel, compuesto por 20 profesionales de diferentes ámbitos de todos los eslabones de la cadena alimentaria degustará muestras de cinco animales (3 categoría cebón y dos categoría buey) valorando diferentes parámetros como color, aroma, sabor, dureza y jugosidad, y siguiendo una ficha de cata preparada al efecto.

Un estudio para analizar su viabilidad y dimensionamiento

Enmarcado en este proyecto, INTIA ha realizado recientemente un estudio para analizar la viabilidad y dimensionamiento del mercado de la carne de vacuno de raza Betizu desde la perspectiva del consumidor, desde la perspectiva del profesional de la carnicería y desde la perspectiva del canal de la restauración. Los objetivos específicos han sido analizar la predisposición de prueba de la carne de vacuno de raza Betizu en los tres canales (consumidores, carnicerías, restauración); medir la predisposición de





compra regular de la carne de vacuno de raza Betizu; abordar el impacto de la variable precio tanto desde el punto de vista del responsable de compra como desde el punto de vista del canal de venta; determinar fortalezas y frenos al consumo de carne de vacuno de raza Betizu; y delimitar el campo de mercado en el que se puede mover la carne de vacuno de raza Betizu.

El estudio, elaborado mediante entrevista telefónica a través de un cuestionario compuesto por preguntas abiertas y cerradas ha tomado en consideración los tres universos descritos contabilizándose un total de 600 entrevistas.

Los resultados arrojan que el 41,4% de los y las consumidoras conoce o ha oído hablar de la raza de vaca Betizu siendo en la Zona de Pamplona donde dicha notoriedad es más bajo. El 56,0% de las carnicerías ha oído hablar de la raza Betizu; y, en el caso de los restaurantes, asadores, sidrerías, el ratio es del 43,0%.

Los principales argumentos que proporcionan confianza y enganchan a los consumidores con este producto, son, por este orden: el hecho de probar una carne nueva; la relación con el territorio, es de aquí; el valor de la sostenibilidad, medioambientalmente sostenible; y el valor de lo saludable (18,1%). Y, sin embargo, la principal barrera que muestra más de la mitad de los consumidores es la costumbre. Precisamente aquí, el papel de las carnicerías con su prescripción es relevante para mitigar esta barrera.

Unos 600 ejemplares de Betizu

Considerada como la 'última vaca salvaje de Europa', la Betizu, una raza bovina autóctona y catalogada en peligro de extinción en Navarra desde 2003, es una de las razas europeas bovinas más singulares tanto por su genética como por su condición de población asilvestrada.

Esta raza, destinada principalmente a la producción de carne, se cría en régimen extensivo y es capaz de aprovechar pastos muy duros de las zonas prepirenaicas, lo que contribuye al mantenimiento de los montes. Pero además, por tratarse de una raza que se comporta muy bien en pastos en los que otras razas no podrían siquiera sobrevivir y al tener un sistema de producción específico, se considera que puede presentar un gran potencial como raza productora de carne de calidad diferenciada.





Según el registro de la Asociación de Criadores de vacuno de raza Betizu de Navarra (ASBENA) en la que participa y colabora INTIA, Navarra cuenta con 17 explotaciones de Betizu y 623 animales.

El Gobierno de Navarra impulsó hace 15 años el mantenimiento de una población de Betizus en una finca de su propiedad, la finca de Sastoia ubicada en Urraúl Alto, y este rebaño fue posteriormente cedido a INTIA que tiene la responsabilidad de mantener un rebaño de conservación de vacuno de esta raza. La finca, inscrita en producción ecológica, es un terreno de 83 ha en el que se realiza un manejo extensivo de este ganado bovino que, por su carácter y tamaño, así como por la propia estructura de la finca, presenta dificultades de recogida y manejo.

En 2016, INTIA dio inicio a este proyecto de I+D de tres años de duración, financiado por el Departamento de Desarrollo Económico, con el objetivo de encontrar un producto comercializable competitivo: la carne de macho castrado de raza Betizu sacrificado con una edad inferior a 48 meses y que comercialmente se denomina cebón. Para ello, desde 2016 en la finca que gestiona en Oskotz INTIA está cebando machos castrados en base a pastos y con un acabado con concentrado de tres meses de duración previo sacrificio. Hasta la fecha se han sacrificado 18 animales de categoría cebón o buey, y siguen en cebo otros 23.

