

## **En defensa de Erralde**

Si leemos en la prensa una frase como esta “Cierre de matadero por motivos sanitarios”, seguramente asentiremos con la cabeza y nos sentiremos aliviados de que las administraciones funcionen y velen por nuestra seguridad alimentaria. Y es que hay palabras-tótem, aquellas que simplemente con pronunciarlas o leerlas desencadenan una cascada de emociones e información archivada en nuestro cerebro de manera automática. Peligro sanitario o su versión normativa riesgo sanitario es una de ellas. Y esas palabras son las que está pulsando repetidamente la administración vasca para cerrar políticamente una de las iniciativas alimentarias del sector cárnico más interesantes de los últimos años en la zona. Se trata del proyecto de Erralde, un matadero impulsado por 15 municipios de Bizkaia y empujado por la fuerza de muchos actores sociales. Un proyecto basado en la producción local, los circuitos cortos de transformación y la venta de proximidad. Una iniciativa que en sus cinco años de andadura tiene el apoyo de la ganadería y el consumo, que da servicio a 3.000 ganaderías, a 300 carnicerías y que trabaja con la restauración vizcaína. Y todo ello sin ninguna ayuda pública, al contrario, con trabas. Esta sociedad ofrece a la provincia un servicio público: desde el punto de vista económico realiza un trabajo muy fructífero para el primer sector y el pequeño comercio, y desde el punto de vista de las personas consumidoras ofrece la posibilidad de adquirir carne del entorno de una calidad inmejorable. Erralde ha demostrado durante los últimos años que es posible un modelo que une a baserritarras, carnicerías y personas consumidoras.

En los tiempos actuales donde muchas bocas se llenan de palabras en favor de la creación de empresas, de empleo, de riqueza no deslocalizable, de la agricultura y ganadería como fuente de trabajo, de producciones y prácticas agroecológicas, de la potenciación de los mercados alimentarios de proximidad, parece un contrasentido obligar al cierre de Erralde.

Pero volvamos al principio. ¿Qué problema sanitario tiene Erralde? Ninguno. La excusa administrativa es que la línea de sacrificio tiene forma de U y debería tener forma de I. Sin entrar en los detalles técnicos de si eso es así (es decir si la normativa obliga a la U) y sin entrar tampoco en que el hecho de que tenga la forma de una letra u otra va a comprometer la seguridad sanitaria de la carne (la respuesta es que no), lo denunciado en este caso es que el argumento esgrimido por la administración vasca para cerrar Erralde, más que un argumento es una coartada. Coartada utilizada para exculparse y cerrar por voluntad política Erralde. Ahí está el quid del asunto.

Nos dice el Gobierno Vasco que no se puede hacer nada, que la legislación sanitaria europea así lo dicta y que el Departamento de Sanidad vasco no tiene más remedio que aplicar esa normativa. Pero no. En este caso eso no es cierto. Existe, efectivamente, un marco regulatorio común de seguridad alimentaria, el llamado paquete higiénico sanitario. Existe, efectivamente, unas recomendaciones sobre las instalaciones y equipamientos de los mataderos europeos. Pero existe también en esa normativa una voluntad clara e inequívoca de adaptar esas recomendaciones a las muy diversas situaciones particulares que se dan en todo el territorio europeo y con multitud de productos alimentarios. Los sistemas alimentarios europeos son múltiples y

diversos y la normativa europea permite esa adaptación. Es especialmente flexible con los circuitos cortos o mercados locales. Es decir, si un alimento no va a circular libremente por toda la Unión, como una salchicha de Campofrío cualquiera, sino que se produce y comercializa en un ámbito local y controlado, entonces la UE permite adaptar esas normas. Pero, y aquí empiezan los problemas, quien debe pelearse esa adaptación es la autoridad local competente. El Gobierno vasco, en este caso, en coordinación con el Estado español.

Aquí van, literales, algunas frases de la legislación europea:

[Referido a los mataderos]... “los Estados miembros pueden recurrir a la flexibilidad prevista en los Reglamentos en materia de higiene y, en caso necesario, adaptar los requisitos de los anexos de estos reglamentos para este tipo de establecimiento, por ejemplo adaptando los requisitos relativos a la construcción, el diseño y el equipamiento.

Esto significa que, para seguir en funcionamiento, pueden introducirse determinadas adaptaciones de los requisitos, que deberían establecerse en forma de medidas nacionales y ser notificadas por las autoridades competentes.”

Llegados a este punto cabría preguntar a la administración vasca qué ha hecho en este sentido. Qué comunicación ha mantenido con la Dirección General de Salud europea, qué informes ha enviado, qué argumentos ha esgrimido para defender a su ganadería y sus ciudadanos, qué respuestas ha tenido, como ha agotado todas y cada una de las vías que la UE pone a su disposición para adaptar los requisitos sanitarios estándares (los de los grandes mataderos). Que muestre toda esa documentación, para que podamos respondernos a esta pregunta ¿Es el Gobierno vasco un aliado de Erralde? ¿Apuesta por la economía local?

Aún con todo lo dicho hay que reconocer que, comparado con otros alimentos (leche, huevos o vegetales) y con otras fases de la cadena alimentaria (producción, transformación, envasado, venta, etc.), la flexibilidad europea con el tema de los mataderos locales es menor. Eso no es así por casualidad sino por la presión del agronegocio cárnico, tan grande él como su presión. Los problemas aparecen por las exigencias desmesuradas para mataderos de pequeña capacidad, que ofrecen sus servicios al campesinado local y que venden sus productos en las cercanías. Esas exigencias hacen que, de facto, no existan apenas esos mataderos por los elevados costes de construcción y mantenimiento y por tanto por la falta total de rentabilidad de los mismos. Eso, obviamente, lo sabían las personas que redactaron esta normativa y precisamente por eso la redactaron así. Esta barrera, como las fichas de dominó, golpea hacia atrás a la ganadería y se vuelve en una dificultad añadida para la producción animal cárnica que tiene que llevar a sus animales más lejos y a mataderos mayores, las dos cosas unidas significan un sobrecosto que a menudo compromete la viabilidad de estas explotaciones campesinas.

Aunque, como hemos visto, la normativa europea deja una puertecita abierta a la adopción de medidas específicas por parte de las administraciones locales para avanzar en la adaptación legislativa, es tan pequeña y tan poco enfatizada que provoca que la timidez (debida a los intereses de los grandes mataderos, en parte) de

algunos de estos Estados o administraciones competentes no les haga avanzar en nada de nada. Objetivo cumplido. Y este es el caso.

Pero es bueno repetirlo, que sea un elemento (el de los mataderos) donde la UE pone más trabas que en otros sectores para adaptar la reglamentación no significa, en absoluto, que no se pueda. Como muestra solamente hace falta mirar a unos pocos kilómetros al norte y este de Durango, a Francia, donde existe la figura del matadero local y tiene su normativa propia, mejor y más adaptada. Lo mismo en Austria. Dos países que no se caracterizan, precisamente, por su baja calidad en seguridad alimentaria.

Volviendo a las palabras-tótem: Debe quedar muy claro que en ningún momento Erralde está poniendo en peligro la salud de los/as consumidores/as. Este cierre y esta situación no se debe a razones sanitarias, no nos engañemos, se debe a la misma razón que hace que se cierren los mataderos públicos, la misma que hizo que diversas administraciones públicas vascas intentaran crear un macromatadero único para todo el país, la misma que hace que se hayan prácticamente extinguido, cual gamba mediterránea, los mataderos locales. Y esa razón son los intereses del agronegocio cárnico, las grandes empresas del sector que incluyen a los grandes mataderos, un entramado empresarial, a menudo transnacional, que condiciona toda la cadena cárnica, desde el la loncha finísima de jamón york hasta el precio que percibe la ganadería.

El poder del agronegocio cárnico estatal es mayúsculo. Un buque insignia. Así, tres empresas producen y comercializan casi la mitad del pollo consumido en el estado, son Sada-Nutreco, Vall Companys y Coren, la primera de ellas controla casi un tercio. La carne que no se vende directamente en fresco, se elabora. De esta, el 70% lo controlan 4 actores: la gran distribución (directamente a través de sus marcas) (34%), Campofrio (15%), EL Pozo 8% y Argal. Además, más del 80% de estos elaborados cárnicos, sean de la marca que sean, se compran en la gran distribución que es, por tanto, la puerta casi única de acceso al consumo. Eso le da a la gran distribución un poder titánico.

Como comentamos, otro de los núcleos de poder de la cadena de la carne son sin duda los mataderos. Más del 20% de los sacrificios de porcino, por ejemplo, se realiza en los cuatro más importantes- Campofrio, ElPozo, Grupo Samper y Vall Companys. En Europa los primeros 10 mataderos controlan el 35% del mercado europeo, en algunos países uno solo llega a controlar el 80% (Dinamarca) o más del 50% (Holanda o Suecia).

En el caso de la carne se habla de “cadena bipolar” ya que existen dos núcleos de dominación: las empresas de pienso-elaboradoras y los mataderos, a cierto nivel observamos como los primeros y los segundos se integran (Campofrio, El Pozo y Vall Companys tienen sus propios mataderos y salas de despiece) pero a otro nivel (la carne que se comercializa al margen de los grandes grupos cárnicos) sigue siendo bipolar y los macromataderos tienen un enorme poder. La desaparición de los mataderos municipales o públicos ha dejado en manos de los grandes grupos cárnicos el poder casi absoluto de la cadena

Un ejemplo de cómo funciona el sistema está en una capital catalana, Lleida.

¿Quién marca el precio del cerdo en el estado español? Empecemos por el dónde. El precio se marca en Merco Lleida, el 95% de la producción porcina española se vende con referencia a este precio. ¿Y quién lo fija? El precio se fija mediante el acuerdo entre 8 grandes empresas integradoras y 8 grandes mataderos.

Ante eso se enfrenta Erralde, los y las baserritaras y el resto de la sociedad que les apoya. Nos hallamos ante un caso más de una cancioncilla que sin duda les sonará: ¿Democracia o mercados? ¿Bien común o intereses particulares? ¿Ciudadanía o grandes corporaciones? ¿Gobiernos al servicio de quien?

Sin mataderos como Erralde la ganadería familiar dedicada a la producción de carne no tiene salida posible, se encontrará otra vez atrapada en las manos del puñado de empresas que controlan el sector y les pagaran poco y mal. Eso es injusticia, con todas sus letras. Porque Erralde paga mejor, sí. ¿Cobrándonos más a usted o a mi cuando compramos sus Erraldetxoak? No. La carne de Erralde es más justa y equitativa porque distribuye mejor la riqueza que genera la cadena. Porque acerca producción y consumo. Lo acerca en kilómetros y en relaciones. Porque mantener un mundo rural vivo no es cuestión solamente de la ganadería o la agricultura que vive de sus campos y granjas, sino de la sociedad. En parte porque gestionan nuestro territorio, en parte porque nos alimentan.

**Veterinarios Sin Fronteras**