

# Aumenta la demanda de buey certificado en Andalucía



**Aunque el consumo de esa carne no es tradicional**

La demanda de **carne** de buey certificada ha registrado un aumento en Andalucía, a pesar de tratarse de una comunidad donde no es tradicional el consumo de este producto cárnico. Y, de hecho, se encuentra por debajo de la media nacional, a gran distancia de Castilla y León, que lidera.

Así lo manifestó el experto **José Luis Sáenz Villar, más conocido como 'Pepe Chuletón'** y 'el carnicero de internet', quien remarcó que “es una de las regiones donde más ha crecido la demanda” durante el último año.

El riojano precisó que “la carne de buey está empezando a ser muy **apreciada** en España y a nivel mundial, por su sabor particular, su aporte nutricional y sus beneficios para la salud”, al contener proteínas, hierro y ser además **rica en yodo, manganeso, zinc y selenio**.

La carne de vacuno con el sello de calidad es un producto con diversidad de orígenes que cumple con las condiciones del Protocolo de calidad y se distingue por el empleo de **métodos tradicionales de explotación ganadera** para un desarrollo más favorable de los animales y por una **alimentación natural**.

## **Poco buey en restaurantes**

Cabe recordar que hace unos años, la Organización de Consumidores y Usuarios (OCU) lanzó la campaña “que no te den vaca por buey” para denunciar que **sólo tres de cada diez restaurantes en España sirven carne de buey auténtica**.

A este respecto, Pepe Chuletón indicó que “se parece tanto la vista de la chuleta de una vaca grande y vieja a la de un buey, que hay muy poca gente que lo diferencia”. Y, por ese motivo, recomendó que se le enseñe al consumidor el certificado de calidad y de trazabilidad.

El precio de la carne de buey suele ser más elevado por la menor disponibilidad del animal, con un ratio de 1 buey por cada 10.000 vacas, y por las condiciones de cuidado y maduración que exige este producto cárnico.

“Mientras a la carne de vaca le damos una maduración de entre 60 y 90 días, la de buey oscila entre los 120 y 200 días”, añadió este experto, designado **Autónomo del Año por CEPIME**.

## Más de cinco kilos buey y vaca al año

A nivel nacional, España sigue produciendo y consumiendo carne de vacuno a buen ritmo. En los hogares españoles se consume de media per cápita al año **5,19 kilogramos** de este tipo de carne, según el último informe INE, aunque solo **el 5,8% de esta carne pertenece a la categoría ‘mayor’**, en cuyo grupo se engloba a la carne de buey.

Respecto a la producción, España representa el 8,2% de la producción europea de carne de vacuno.