

# La Cervelat suiza en peligro : ¡salvar el pellejo a la Cervelat!

Autor(en): **Wey, Alain**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Panorama suizo : revista para los Suizos en el extranjero**

Band (Jahr): **35 (2008)**

Heft 2

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-908819>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

**¡Salvar el pellejo a la Cervelat!** La Cervelat, en su forma actual, amenaza con desaparecer del mapa al no poder utilizarse la tripa de vacuno de Brasil, en la que es embutida actualmente. Los expertos suizos han tomado cartas en el asunto y buscan nuevas alternativas junto con los políticos. Por Alain Wey

Los días están contados para la salchicha favorita de los suizos. Todo comenzó cuando se dejó de importar la tripa de vacuno procedente de Brasil, empleada hasta entonces para elaborar la Cervelat. Suiza se unió a la prohibición de importación impuesta por la Unión Europea el 1 de abril de 2006, y las reservas de tripa están a punto de agotarse, por lo que posiblemente la Euro 08 tenga que componérselas sin Cervelat. La Unión de Profesionales Suizos de la Carne (UPSC) no quiso quedarse de brazos cruzados. Apoyada por la Oficina Federal de Veterinaria, formaron un equipo de trabajo con la misión de buscar nuevas fuentes de aprovisionamiento. Al mismo tiempo, el Parlamento presentó una interpelación en la que se exhortaba a encontrar una solución política entre Berna, Bruselas y Brasil.

### Cómo ocurrió

Para un profano en la materia resulta, cuanto menos, sorprendente que la piel sea tan importante en la producción de la Cervelat; esto es así porque la piel confiere al producto características fundamentales, como el tamaño, la forma, si se puede pelar bien y cómo queda a la parrilla. Además, no toda tripa de vacuno es apropiada para hacer Cervelat: La tripa proveniente de Suiza es, por ejemplo, demasiado gruesa y, de todos modos, es destruida desde la crisis de la EEB. La importación de Brasil comenzó a imponerse hace veinte años, precisamente cuando se implantaron en Europa las medidas de prevención contra la EEB (Encefalopatía Espongiforme Bovina). Y entonces, ¿por qué se ha prohibido ahora la importación de la famosa tripa de bovino brasileña? La Unión Europea —y debido a la llamada «Equivalencia», también Berna— ha incluido a Brasil en la categoría de «países con riesgo controlado de EEB»\*, una categoría a la que también pertenece Suiza. No obstante, hasta ahora no se ha detectado en Brasil ningún caso de esta enfermedad. Según Balz Horber, director de la UPSC, el único motivo para el cambio de categoría es que en los años 90 se introdujo en Brasil ganado bovino procedente de Europa.

Teniendo en cuenta la gran importancia de la Cervelat para la economía del sector suizo de los productos cárnicos (véase el recuadro), la UPSC no podía cruzarse de brazos. Su estrategia principal: buscarle a la Cervelat una nueva piel, o intentar que Berna y Bruselas cambien de opinión con respecto a la prohibición de importación. El consejero cantonal de Soleura Rolf Büttiker (PRD), presidente de la UPSC, se puso manos a la obra: «Tendremos que luchar en Bruselas por nuestra Cervelat». En diciembre de 2007, Büttiker presentó al Parlamento una interpelación que llevaba por título «Salchichas embutidas en tripa de vacuno». Con ella pretende que el Consejo Federal intervenga en la Unión Europea para que se «abra un hueco» en la prohibición de la UE que permita a Suiza importar tripa de vacuno brasileña. Además de estas penosas acciones políticas, se le ha encargado al instituto de investigación Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP) probar distintas alternativas a la tripa procedente de Brasil.

### La vía política

Se están estudiando dos planteamientos para que Bruselas autorice la importación de este producto en concreto. Por un lado, el hecho de que solo una parte de la tripa procedente de Brasil entraña riesgo de EEB. «Aunque este es el camino más largo, asegura un mejor resultado», explica Cathy Maret, portavoz de la Oficina Federal de Veterinaria

### LA CERVELAT: CIFRAS E HISTORIA

■ Producción: unos 160 millones de Cervelats al año, es decir 25 000 toneladas. Con ello, pueden comercializarse cerca de 120 000 vacas y unos 360 000 cerdos, casi el 90% de los cuales es de origen suizo. La Cervelat constituye cerca del 30% de la producción total de embutidos del país. Por persona y año, en Suiza se consumen 25. La Cervelat actual existe solo desde el siglo XIX. Hasta entonces no se disponía de máquinas capaces de triturar la carne hasta obtener la textura de la Cervelat actual. El 1 de agosto de 1891 se le otorgó el título de Salchicha Nacional,

(OFV). «Solo en el íleon hay riesgo de EEB. Por ello nos basamos directamente en la determinación de lo que se considera material de riesgo, e intentamos convencer a la UE para que permita la importación, extrayendo antes el íleon. Probablemente no lo conseguiremos antes de 2009.»

### Soluciones de emergencia para la Cervelat

El instituto ALP ensayó doce pieles alternativas para la salchicha, y las evaluó según los criterios de sabor, forma, color, divergencia del tamaño estándar (12 cm de largo, 3,8 cm de diámetro), facilidad de pelado y aptitud para ser asada a la parrilla. Finalmente quedaron tres variantes: tripa de vacuno de Uruguay, tripa de cerdo y tripa de colágeno. «Pero todas ellas tienen al menos un inconveniente», reconoce Rolf Büttiker. Uruguay quizá no pueda cubrir la demanda de Suiza. El intestino de cerdo haría variar el grosor de la Cervelat considerablemente, así que no se presta para la producción industrial. Además, es más difícil de pelar y revienta enseguida al ponerla en la parrilla. La Cervelat embutida en tripa de colágeno no puede pelarse. Los periodistas presentes en la conferencia de prensa de Zúrich recibieron las «soluciones de emergencia» con sentimientos ambivalentes, en el mejor de los casos. Muchos de ellos no apreciaron ninguna diferencia en la ensalada de Cervelat, pero sí en la salchicha a la parrilla. Así, por ejemplo, una vez asada, la tripa de cerdo tenía un desagradable sabor a quemado.

Las reservas de tripa de vacuno de Brasil se agotarán en unos meses. El Task Force Cervelat deberá esperar pacientemente los resultados de sus peticiones.

\*La Organización Mundial de Sanidad Animal, a la que pertenecen 167 países, clasifica el riesgo de EEB en tres categorías.

y representó a Suiza en la Exposición Universal de París de 1900 junto con el chocolate y el queso de Emmental.

