

# Márketing de la carne de la raza autóctona pajuna

SOURCE: CAMPOS GALISTEO, A.V., MORENO CARBONELL, L. (2025).

*Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía (AGAPA)*

## **Manejo mediante la integración de la silvicultura, agricultura y el ganado en un sistema agroforestal: la raza autóctona Pajuna**

La raza autóctona de vacuno español Pajuna ha sido reconocida por su resistencia y adaptación a las condiciones de montaña. Originaria de Andalucía, ha sido criada históricamente en áreas montañosas como Sierra Nevada, donde su rusticidad se ha considerado como un elemento clave en la ganadería sostenible y la preservación de los paisajes agroforestales típicos de este enclave.

La raza Pajuna ha enfrentado desafíos importantes debido a la introducción de razas comerciales debida a la industrialización de la agricultura. No obstante, en los últimos años, ha experimentado una revalorización gracias a su papel en la conservación medioambiental, la alta calidad de su carne y su contribución en el mantenimiento del paisaje.



**FIGURA 1. TERNEROS DE RAZA PAJUNA EN SIERRA NEVADA, GRANADA**

Es una raza de tamaño mediano, con un perfil recto y cuernos largos en forma de lira. La capa es generalmente de color marrón oscuro, aunque puede variar. Es una raza extremadamente rústica, adaptada a la vida sobre terrenos montañosos, con grandes pendientes, y a condiciones climáticas duras. Puede producir carne con recursos limitados, alimentándose de pastos y pequeños arbustos.

Como raza autóctona, la Pajuna funciona como un reservorio de material genético, que podría ser utilizado incluyendo los caracteres que regulan su resistencia a ciertas enfermedades y su adaptación a climas extremos. A pesar de que su productividad es menor comparado con las razas comerciales, las cualidades organolépticas y calidad de su carne compensa la menor productividad.

La raza Pajuna está en peligro y cuenta con una población limitada que necesita de actuaciones *in situ* para garantizar su preservación y viabilidad a medio plazo. Entre otras acciones, la preservación de su integridad genética es clave para mantener sus características únicas. Es necesario controlar los cruzamientos con otras razas y realizar programas de mejora genética de las poblaciones.

En lo que respecta al mantenimiento de los pastos de alta montaña, la raza Pajuna se alimenta de especies herbáceas y arbustivas, ayudando a prevenir la acumulación de biomasa excesiva y reduciendo, en consecuencia, el riesgo de incendios forestales. Su presencia en manejos de régimen extensivo contribuye a la preservación de la biodiversidad mediante la promoción de la coexistencia de múltiples especies vegetales y animales. La cría extensiva de esta raza en praderas favorece el secuestro de carbono, aspecto relevante en la mitigación del cambio climático.



**FIGURA 2. VACAS DE LA RAZA PAJUNA DURANTE LA TRANSUMANCIA EN EL PARQUE NACIONAL DE SIERRA NEVADA.**

## Modelos de producción y venta de carne

La carne de la raza Pajuna se valora por su textura, sabor y características nutricionales. Presenta un alto contenido en ácidos grasos saludables y una proporción importante de grasa intramuscular. La alimentación basada en pastos naturales confiere a la carne características distintivas, como un color rojo intenso y un sabor único, que refleja el 'terroir' de Sierra Nevada.



Existen tres modelos mayoritarios de producción de ganado de la raza Pajuna. En el primero, que se corresponde con un 15% de la producción, los bueyes se engordan desde el destete hasta los 24 meses en un pasto propiedad del Parque Nacional de Sierra Nevada. Se sacrifican con un peso vivo de 400 kg, con un rendimiento de la canal del 53%. La carne se comercializa al consumidor final a través de carnicerías locales.

En el Segundo modelo productivo, que representa un 10% del total, las reses se crían durante 10 meses en pastos, y el propio productor es responsable del procesado y la venta del producto final. El 75% restante se cría en un cebadero local, donde los animales alcanzan el peso de sacrificio a los 17 meses y se comercializan en una carnicería local vinculada al propio cebadero.

- La raza autóctona de bovino Pajuna es natural de las áreas montañosas de Andalucía. Los animales tienen un porte pequeño y una capa marrón-parda
- La producción de esta raza se asocia al mantenimiento del paisaje y la reducción del riesgo de incendio
- Existen 3 modelos productivos de carne de Pajuna: uno de bueyes asociado a los pastos del Parque Nacional de Sierra Nevada (15%), otro modelo para ganado criado en montañas durante 10 meses (10%) y un último modelo en cebadero 17 meses (75%)
- La carne de esta raza es apreciada por su gran calidad y sus cualidades organolépticas. El tipo de manejo afecta a las cualidades del producto y a la posibilidad de maduración de la carne

La diversificación de los modelos productivos aumenta la resiliencia de las explotaciones, permitiendo también valorizar las características conferidas por el sistema de producción sobre el producto final. De esta forma, la carne de los animales cuya dieta ha estado basada en el consumo de pastos de montaña con un manejo extensivo en sistemas agroforestales (25%), pueden soportar periodos de maduración superiores a 20 días después del sacrificio. La maduración de la carne supone una pérdida de un 10% del producto, esta reducción se compensa sobradamente con el incremento en la palatabilidad y la calidad del producto final. Por otra parte, la carne producida por los animales que se crían en cebaderos no soporta los periodos largos de maduración. No obstante, las cualidades nutricionales, como el saludable perfil lipídico, y su característico color rojo y sabor se mantienen en ambos sistemas de producción.

La carne de Pajuna se dirige a un mercado de 'lujo' debido a su alta calidad y a la sostenibilidad en su producción. Esto permite que los productores puedan obtener mejores precios e incrementar sus rendimientos. En la actualidad, la carne de Pajuna cuenta con certificados de origen, de calidad y de sostenibilidad que permiten que se diferencie en el mercado.



El desarrollo y la implementación de sistemas de trazabilidad asegura que los consumidores conocen el origen del producto y el proceso por el que llega al mercado. Los sistemas de trazabilidad refuerzan la confianza en el producto y permite que los consumidores identifiquen y compren la raza Pajuna frente a otras opciones.

## Los sistemas silvopastorales y conservación de la raza Pajuna

La raza Pajuna es parte del patrimonio cultural de las comunidades locales. La cría de esta raza bovina se asocia con prácticas que han conformado los paisajes característicos de Sierra Nevada durante siglos. La recuperación de esta y otras razas autóctonas contribuye al mantenimiento de prácticas agroforestales (silvopastoreo) tradicionales, reforzando el nexo que existe entre la cultura, la producción agraria y el medio ambiente.

Los sistemas silvopastorales son clave en el mantenimiento de la calidad de la raza Pajuna, permitiendo aumentar la sostenibilidad del sistema de producción, reducir el riesgo de incendio y los costes en forrajes y preservar el paisaje natural. Las claves para el futuro de esta raza radican en la integración de la preservación del patrimonio genético y cultural en modelos económicos viables, que van desde proyectos de agroturismo sostenible hasta el desarrollo de estrategias de comercialización que combinen historia sostenibilidad y calidad.

## References

- Sami, A. S., C. Augustini, and F. J. Schwarz. (2004) Effects of feeding intensity and time on feed on performance, carcass characteristics and meat quality of Simmental bulls. *Meat Sci.* 67: 195-201
- González-Redondo P., Horcada-Ibáñez A., Lafuente-García A., Luque-Moya A., Molina-Alcalá A., Polvillo-Polo, O. (2016) Calidad de la carne de terneros de raza autóctona Pajuna en dos sistemas de producción.
- Garrido Fernández, F.E (2021) El desafío del relevo generacional en el sector agrario.
- Verbeke, W., Pérez-Cueto, F.J., de Barcellos, M.D., Krystallis, A., Grunert, K.G. (2010) European citizen and consumer attitudes and preferences regarding beef and pork. *Meat Sci.*; 84(2):284-92.

AF4EU:

Una iniciativa pionera para promover la agroforestería en Europa

Más información

