

EL POLLO, UN PRODUCTO CLARAMENTE DEFLACIONISTA

■ ANGEL MARTIN RUIZ

SECRETARIO GENERAL DE LA ASOCIACION NACIONAL DE PRODUCTORES DE POLLO (ANPP)



La carne de pollo ha dejado de ser, durante los últimos diez años, una de las causas de la inflación de nuestro país, para pasar a ser claramente deflacionista. Mientras que el IPC general ha subido un 51,3%, el pollo ha subido sólo un 26,5%. Desde 1994, el IPC general ha crecido un 11,5%, mientras que los precios del pollo lo han hecho, en conjunto, un 3,8%, es decir, más de 7 puntos por debajo de la inflación de España. Estos datos confirman que la carne de pollo es uno de los pilares básicos en la contención y reducción de la inflación, de cara a las exigencias que nos impone la futura moneda única y los acuerdos de Maastricht.

El sector avícola español ha realizado durante estos últimos años un importante esfuerzo encaminado, fundamentalmente, a su adaptación a las exigencias del mercado europeo. Siendo un sector que ha atravesado momentos difíciles en los últimos tiempos, las empresas avícolas han conseguido recuperarse lentamente de las pérdidas sufridas años anteriores, con el "orgullo" de no haber tenido que recurrir a ningún tipo de ayuda estatal a pesar de ser un sector especialmente dañado económicamente.

RECUPERACION

Las empresas del sector avícola han comenzado a experimentar una lenta recuperación. Así, el conjunto del sector avícola español ha logrado alcanzar, durante

1996, una cifra de beneficios en torno a los 8.800 millones de pesetas, tras acabar 1995 con unas pérdidas de 19.000 millones. La situación económica del sector ha cambiado gracias al progresivo aumento en el consumo de pollo en España.

La carne de pollo comienza a ocupar un lugar preferente en la dieta alimentaria de los españoles, cada vez más concienciados de los beneficios del pollo como alimento que forma parte de una dieta sana y equilibrada, conceptos que en nuestro país se identifican como dieta mediterránea.

España continúa siendo el primer país consumidor de carne de pollo de Europa, si bien no del conjunto de aves, con 17 kgs. por persona y año durante 1996, frente a los 16,2 alcanzados en el año anterior.

De esta cantidad, el 87,4% se consumió en los hogares, el 7,15 en hostelería y el 5,5% restante en instituciones. La carne de pollo sigue siendo la más consumida en nuestro país, por delante incluso de las carnes transformadas, cuyo consumo per capita se sitúa en 15,7 kgs., siendo el pollo entero el producto más solicitado por el consumidor.

A nivel europeo, durante los últimos tres años, los precios medios del pollo en España han sido los más económicos de la UE, incluso por debajo de Francia, que mantenía tradicionalmente los precios más bajos del mercado. En España, el precio medio de venta al público del pollo es prácticamente igual desde hace

diez años, en torno a las 300 ptas./kilo, siendo por tanto la carne más asequible para los consumidores.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL

Las empresas avícolas familiares han ido dejando paso a empresas cada vez más profesionales, por lo que la atomización del sector ha ido disminuyendo considerablemente en los últimos años.

Así, durante 1996 la facturación alcanzada por el conjunto de las empresas dedicadas a la actividad avícola se situó en 134.000 millones de pesetas, lo que supone un aumento del 6,3% con respecto a los 126.000 millones obtenidos en el año anterior.

Gracias a esta incipiente recuperación del sector, las empresas avícolas españolas han podido invertir en la modernización y homologación de sus instalaciones, hasta alcanzar un nivel equiparable al resto de Europa.

Las principales inversiones del sector durante 1996 se dirigieron a la modernización de los mataderos, como cumplimiento a la normativa de la Unión Europea y del Real Decreto 2087/94.

Como consecuencia de este esfuerzo, en la actualidad España cuenta con más de 900 establecimientos homologados para la producción de carne: 450 almacenes frigoríficos, 300 salas de despiece y 160 mataderos.

BALANZA COMERCIAL DEFICITARIA

A pesar de que la situación va mejorando progresivamente, nuestra balanza comercial exportación-importación sigue siendo deficitaria. En tal sentido, durante 1996 se logró reducir a la mitad dicho déficit con respecto a 1995, al pasar de 34.600 toneladas de 1995 a 17.500 el pasado año.



Por tanto, uno de los principales retos para las empresas del sector consiste en la penetración de nuestros productos en los mercados internacionales, sobre todo centrandolo en los mayores esfuerzos en productos elaborados, cada vez más extendidos entre los consumidores americanos.

De hecho, el gran margen de diferencia existente en el consumo entre americanos y españoles se debe, principalmente, al alto consumo en EE.UU de productos de ave elaborados, mientras que la demanda española de este tipo de productos no es tan elevada, significando sólo un 1% de la producción total del pollo.

LA CARNE MAS SALUDABLE

Desde el punto de vista nutricional, la carne de pollo debe ocupar un lugar destacado en nuestra alimentación, por los múltiples valores que nos aporta respecto a otras carnes, al ser especialmente rica en aminoácidos esenciales, además de contener los índices más bajos en grasas y colesterol.

La composición de la carne de pollo por cada 100 gramos, presenta un contenido energético de 85 Kcal, 14,3 de proteína bruta, 3 de grasa, 2,55 de grasas saturadas, 1,6 de grasas poliinsaturadas, 61 de colesterol y 7 de calcio. Además, aporta

gran cantidad de vitamina B antianémica, con alto contenido en sales minerales, siendo el pollo una carne rica en hierro, potasio y fósforo.

Es decir, que tanto si consideramos la importancia del pollo desde el punto de vista económico, como si tenemos en cuenta las cualidades dietéticas anteriormente señaladas, desde la ANPP confiamos en que el consumo de esta carne, cada vez más apreciada entre los españoles, vaya en aumento y pase a ocupar un lugar preferente en nuestra alimentación. □