

REESTRUCTURACIÓN, EXPORTACIONES Y CONTROL DE CALIDAD EN EL SECTOR CÁRNICO

■ ANTONIO ANORO PASCUAL
Presidente de ASOCARNE y CECARNE

En 1983, tras el síndrome tóxico provocado por la adulteración de aceite de colza y el correspondiente debate parlamentario, se elaboró el Plan General Indicativo de Mataderos, en el que se acordó la conveniencia de crear unos 300 mataderos municipales mancomunados y clausurar gran parte de las instalaciones obsoletas y excedentarias que arrastrábamos en España. Finalmente solo se construyeron 200 mataderos comarcales y se clausuraron otros muchos, pero la nueva capacidad instalada era casi equivalente a la de los cierres. Quedaron muchas instalaciones públicas y privadas pendientes de modernizar, o de abandono definitivo.

El ingreso en la Comunidad Europea implicó que a partir de 1986 tan solo podían ofrecer canales de vacuno a los organismos de intervención, según la nueva legislación, los mataderos con instalaciones autorizadas para el comercio intracomunitario, es decir, aquellos que cumplían, además de los requisitos de nuestra legislación nacional, otras condiciones técnicas comunitarias, y unas 40 instalaciones se adaptaron rápidamente a las nuevas exigencias, se homologaron y, paralelamente, también se comenzaron a desarrollar nuestras exportaciones de canales y carnes de vacuno.

Tras el reconocimiento de la CE en torno al control español

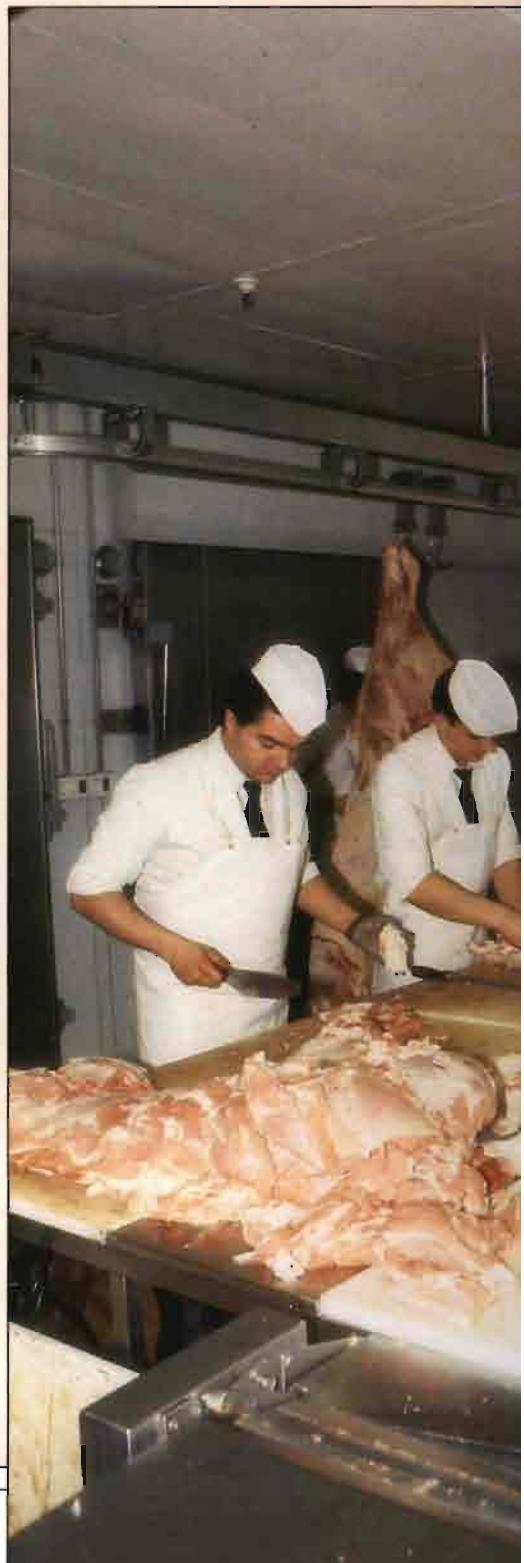
sobre la situación de sanidad animal en relación con la Peste Porcina Africana, se autorizó la exportación a la CE de carne y productos elaborados de porcino a partir de 1989 y, consecuentemente, también se aumentó el número de instalaciones, tanto de mataderos como salas de despiece e industrias cárnica, que vieron nacer un nuevo interés, por lo que se modernizaron con el fin de ser autorizadas por la Comunidad y comenzar sus exportaciones.

Ultimamente, incluso Estados Unidos ha reconocido la compatibilidad de nuestros sistemas legislativos y de control con los de su país -uno de los más exigentes del mundo en esta materia- y ha autorizado a España para exportar carne y elaborados cocidos de porcino; mientras que, en la actualidad, se están terminando las investigaciones científicas para facilitar la exportación de jamones curados, y en este mismo año se habilitarán varias plantas para exportar a Estados Unidos.

INVERSIONES DE FUTURO

Estos tres acontecimientos decisivos, desarrollados durante los últimos años, han condicionado, en buena medida, la evolución del sector cárnico español, exigiendo, al mismo tiempo, un considerable esfuerzo inversor.

En el primer "programa sectorial de carnes de abasto", redactado por el Ministerio de Agricultura para calcular las inversiones



a realizar entre 1987 y 1989, se estimaron las necesidades de inversión en unos 25.000 millones de pesetas. Este plan se redactó con el fin de programar las subvenciones a las inversiones que concede la Comunidad Europea.

Finalmente, la realidad superó



las previsiones iniciales, que en un primer momento se creían algo hinchadas, y se superaron los 40.000 millones de inversión en esos tres años. Para el período 1991/93 se han previsto 75.000 millones, y ya podemos adelantar a estas alturas que nos volveremos a quedar cortos en las estimaciones.

A finales de 1991, teníamos ya 62 mataderos, 60 salas de despiece y 95 industrias cárnica que habían invertido en modernizar sus estructuras y alcanzado la homologación de la CE. Este número, respecto del total de establecimientos, todavía es menor al 5%, si bien, en cuanto al volumen de sacrificios y fabricación, podemos estimar que entre un 35 y un 50% de la producción pasa por instalaciones homologadas.

Para finales de 1992, estos porcentajes se situarán en un 20% en cuanto al número de establecimientos, que representarán el 40% de la producción de carnes y el 60% de los elaborados.

MERCADO ÚNICO

El mercado único europeo, previsto para 1993, implica que existirá un mismo rasero de exigencias técnicas y sanitarias para todos los establecimientos cárnicos, ya tengan vocación comercial en el ámbito europeo o solamente en su entorno nacional. Además, este rasero se ha colocado lógicamente en el nivel de las exigencias superiores.

Transitoriamente, se concederán excepciones hasta 1996 a las empresas que lo soliciten antes de abril 1992 y se comprometan a adecuar sus instalaciones, o se darán derogaciones definitivas para mataderos de ámbito local y de escasa producción, o situados en zonas geográficas de difícil acceso, si bien, las exigencias

de higiene serán similares y solo se les exceptúan de algunas obligaciones técnicas de tipo estructural.

Las empresas que soliciten la concesión de derogaciones transitorias o temporales deben solicitar por escrito tal beneficio, y acompañar un informe en el que se indicarán los aspectos que incumplen de la nueva legislación comunitaria, cuantificarán sus necesidades de inversión y señalarán un calendario para la realización de las mismas.

Este proceso de reflexión, cuantificación y compromiso por escrito nos parece definitivo en la reestructuración sectorial ya que serán muchos los responsables políticos de mataderos públicos que se planteen usos alternativos a sus instalaciones actuales, y muchos los propietarios de mataderos privados que opten por la reconversión de sus locales de sacrificio a salas de despiece o industrias cárnicas.

Los mataderos y salas de despiece que no estén actualmente homologados y no realicen antes de abril de 1992 las solicitudes indicadas, serán cerrados automáticamente el 1 enero 1993. Las llamadas "salas habilitadas para el sacrificio" que han existido en España sin estar inscritas en los registros sanitarios y de agricultura correspondientes serán eliminadas.

Las industrias de transformados cárnicos también contribuirán a acelerar el proceso de adecuación de mataderos y salas, ya que las industrias homologadas de productos elaborados solo pueden adquirir sus materias primas en mataderos y salas de despiece igualmente homologados, salvo si trabajan con las otras carnes en locales distintos o en momentos distintos al trabajo normal y con un control específico. En la práctica, esta es una complica-





ción de tal magnitud que, necesariamente, forzará a seleccionar sus proveedores entre los mataderos y salas homologados, y los que no lo estén querrán rápidamente cambiar su status sanitario para no perder su clientela entre las industrias de transformados cárnicos.

Téngase en cuenta que estas industrias absorben un 60% del sacrificio del porcino, por lo que son un gran cliente para los mataderos y las salas de despiece.

En las industrias de elaborados, la magnitud de las inversiones para obtener la homologación es relativamente bastante menor que para el caso de los mataderos, y su proceso de adaptación esperamos que será muy rápido. Por sus necesidades comerciales, tampoco pueden permitirse un ámbito territorial de comercialización de carácter restringido al ámbito local, por lo que necesitan homologarse cuanto antes.

REESTRUCTURACION OBLIGADA

La reestructuración de este segmento del sector cárnico dedi-

cado a la fabricación de productos también vendrá dada por la prohibición, a partir de 1994, de aditivos conservadores tales como los parabenos y los sorbatos. Solo se permitirá la utilización de nitratos y nitratos y en dosis muy bajas. Sin los aditivos conservadores es difícil que los productos cocidos, no esterilizados, tengan una vida comercial prolongada, o que los embutidos curados puedan elaborarse sin mohos, salvo que las condiciones higiénicas se extremen al máximo con análisis continuos en la recepción de las materias primas, el proceso, el personal, las máquinas y utensilios, el envasado, el producto final, y en las condiciones de almacenamiento y transporte durante todo el circuito comercial.

El máximo interés en establecer un procedimiento formal de control de calidad vendrá generando directamente por el empresario obligado a competir incorporando a sus productos el máximo período de vida comercial dejando de ser una obligación administrativa vigilada por la superestructura de la inspección veterinaria oficial. Ya no habrá necesi-

dad de empujar al empresario, sino que este será quién más interesado esté en tirar del carro de la higiene.

Esta reestructuración tan profunda del sector cárnico vendrá acompañada de los naturales dolores de todo alumbramiento, pero el entrenamiento realizado hasta el presente quizás haga más llevadero el proceso porque, desde el Plan General Indicativo de Mataderos de 1983, todos los alcaldes han tenido ocasión de comprobar que los servicios de sacrificio no son esenciales para sus comunidades en la medida en que están superabastecidas desde los mataderos, públicos o privados, situados en zonas agrarias de producción; aparte de que las exigencias de los consumidores, reconocidas por la Administración en su legislación, hacen cada día técnicamente más difícil la realización de estos servicios sin fuertes controles que amino- ren los riesgos de esta actividad.

Otro problema se derivará de que las fuertes inversiones que hemos comentado antes, aunque estén inicialmente orientadas hacia la modernización de los establecimientos, también generan incrementos de capacidad en un sector que estaba clásicamente muy sobredimensionado en cuanto a capacidad de sacrificio, pero que, desde hace algunos años, igualmente tiene capacidad de fabricación ociosa de productos cárnicos, mientras que el consumo se ha estabilizado, o crece menos que la producción, por lo que los márgenes son insuficientes.

Durante 1991, se vendieron, por ejemplo, un 5,45% más de jamones curados que el año anterior según el muy exacto control de la aplicación de marchamos sanitarios y, sin embargo, una encuesta, realizada por una empresa consultora encargada por las

Asociaciones Cárnica para realizar un estudio sobre el sector del jamón curado, nos revela que se ha incrementado la producción en un 20%; es decir, hay cerca de un 15% más de jamones colgados en los secaderos. La misma encuesta revela, quizás exageradamente, que hay un 45% de capacidad de los secaderos sin utilización. Somos víctimas de nuestro propio éxito anterior.

Quizás alguna parte de esta sobredimensión se solucionará por el proceso de modernización y reconversión industrial, pero posiblemente la salida progresiva de nuestras producciones hacia el mercado exterior sea el único camino racional que nos quede, aunque es un camino lento y todavía desconocido para muchas empresas del sector.

EXPORTAR MAS

Recientemente, la Administración española ha conseguido que Argentina reconozca nuestro ac-

tual status sanitario de país regionalmente exento del virus de peste porcina africana y ya el Consorcio del Jamón Curado Español ha conseguido firmar un contrato de distribución comercial para 100.000 piezas en este año. Hemos de seguir trabajando en la apertura sanitaria de nuevos mercados exteriores y en la constitución de nuevos Consorcios para exportar carnes y otros productos y dar salida a nuestra capacidad excedentaria. El mercado norteamericano, pero también Canadá, Méjico, Venezuela y Chile, deben ser nuestros próximos objetivos extracomunitarios.

A modo de conclusión, resulta claro, por tanto, que la situación del sector cárnico es de gran interés. Nos encontramos, simultáneamente, en un fuerte proceso de reestructuración industrial, grandes inversiones, desarrollo de nuevos sistemas de control de calidad, reconocimiento exterior de nuestra sanidad animal y de los controles oficiales sobre las cuestiones de salud pública, y hemos comenzado la conquista de los mercados exteriores.

Asimismo, entre los aspectos negativos nos encontramos con que los plazos de cobro y la estrechez de los márgenes comerciales limitan nuestro desarrollo, y pocas empresas tienen medios económicos para incrementar su competitividad internacional con grandes plantas monoproducto o para realizar planes de investigación y desarrollo que les den ventajas de futuro.

Nuestro país, por otra parte, no es competitivo en términos internacionales, y el deterioro continuado de la balanza comercial agroalimentaria así nos lo demuestra, dado que tenemos una moneda sobrevaluada, altos tipos de interés, nuestros transportes son caros, y los inputs de la actividad ganadera deben soportar

un coste por Kw doble del francés al moler los piensos compuestos, los abonos son artificialmente caros, los costes portuarios son excesivos para el manejo de los cereales, etc...; aparte de las rigideces del mercado laboral, tantas veces repetidas, pero que no son la única causa de nuestra falta de competitividad. Se necesita un plan nacional para la mejora de nuestra competitividad, y como mínimo, el plan estratégico alimentario que elabora el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

En estos tiempos de cambios acelerados, de reforma de la Política Agraria Comunitaria y de negociaciones del GATT, hay dos formas básicas de enfocar el futuro: la de dejarnos llevar por los acontecimientos e ir pagando entre todos el coste de los ajustes sociales inevitables, o la de tener una aptitud analítica orientada a potenciar aquellas producciones agro-industriales en las que, después de todos estos cambios, podremos seguir siendo competitivos internacionalmente y generadores de inversiones y empleo.

Personalmente, estoy convencido de que en el campo de los productos cárnicos derivados del porcino en España podemos tener un gran futuro si conseguimos solventar algunas de las dificultades indicadas y, por ello, han apostado también los empresarios del sector cárnico con las cuantiosas inversiones mencionadas anteriormente. La buena imagen y realidad de los productos cárnicos españoles derivados del porcino así lo merece y nos lo exige. La prueba de que los productos cárnicos elaborados extranjeros no han conseguido penetrar en nuestros circuitos comerciales después de la liberalización comunitaria demuestra que vamos por el buen camino.

