

## TIEMPO DE CAMBIOS

■ FERNANDO PASCUAL

SECRETARIO GENERAL DE ASOCARNE (ASOCIACION ESPAÑOLA DE EMPRESAS DE LA CARNE)

**E**l sector cárnico español ha sufrido una gran transformación en los últimos años, dentro de la cual nuestro ingreso en la Unión Europea ha sido definitivo.

Ahora estamos ante un momento crucial para proseguir en la rápida modernización del sector. Si no lo conseguimos, aparte de arruinarnos entre todos y no dar satisfacción a nuestros clientes y consumidores, también arrastraríamos en nuestro declive a toda la producción ganadera española de vacuno, ovino, porcino..., más la producción cerealista y de piensos compuestos que genera esta actividad.

Las claves del momento son la adaptación a la normativa de la Unión Europea de todos los establecimientos –mataderos salas de despiece y almacenes frigoríficos– antes de que finalice 1995, y la lucha a muerte contra el fraude fiscal.

La legislación de la UE obligaba hasta ahora a los "homologados", es decir, a los que tenían autorización para exportar sus producciones a la Unión Europea. Desde el 1 de enero de 1993, la mítica fecha para la entrada en vigor del "mercado interior" promulgado por el Acta Unica, es voluntad de la Unión Europea que exista un mismo nivel de exigencias sanitarias para todos los establecimientos, tanto si comercializan sus productos localmente o si se dedican al comercio internacional. Los ciudadanos europeos tienen todos el mismo derecho a la protección de la salud pública cualquiera que sea el punto de Europa donde residan.

### SITUACION ACTUAL

En España, en enero de 1995, el número de establecimientos ya adaptados a la normativa comunitaria incluía 154 mataderos, 362 salas de despiece y 308 almacenes frigoríficos, mientras que en proceso de adaptación –con excepciones temporales– había 508 mataderos, 637 salas de despiece y 458 almacenes.

Por su parte, los establecimientos con derogaciones permanentes –1.110 mataderos y 11 salas de despiece– son empresas de muy pequeña dimensión. Tienen algunas menores exigencias técnicas pero las mismas exigencias sanitarias. Pueden comercializar sus productos en el ámbito local. En el futuro es muy posible que también se les exijan las mismas condiciones que a los

demás. Son, ciertamente, la parte más marginal del sector en términos económicos, pero todavía son muy numerosos en España. En Francia, por comparación, hay menos de 17, y todos ellos situados en zonas de alta montaña, o islas de difícil acceso. Nuestros 1.110 mataderos con derogaciones permanentes son ciertamente una exageración.

Los 508 mataderos con excepción temporal, es decir, los que todavía estaban sin adaptar a las normas de la UE en enero 1995, también son muchos todavía, pero hay que tener en cuenta que los 154 que ya están autorizados sacrifican el 70% de toda la producción, y todavía les sobra capacidad.

La UE tiene previsto, para la primavera de 1995, aumentar el nivel máximo de sacrificio semanal por debajo del cual un matadero se puede considerar como de muy pequeña dimensión e incluirse dentro de los que tienen derecho a derogaciones permanentes de las exigencias técnico-sanitarias generales. Del actual nivel de 12 U.G.M. (U.G.M. = unidad ganadera mayor = 1 bovino o su equivalente en otras especies), se pasará a 20 U.G.M. de sacrificio a la semana. Por este motivo, muchos de los 504 mataderos que hoy están incluidos entre los establecimientos con excepciones temporales pasarán a engrosar el grupo de derogaciones permanentes, quizás la mitad, según nuestras estimaciones.

De todas formas, estos 1.110 ó 1.300 pequeños mataderos españoles también deben adaptarse a las condiciones técnico-sanitarias que les son específicas, bajo amenaza de clausura y es de suponer que muchos de ellos incluso se cerrarán voluntariamente este mismo



año en cuanto pase el período de las elecciones municipales. Suelen ser instalaciones muy obsoletas, deficitarias, y de gestión sanitaria arriesgada para los alcaldes.

En los otros 200 ó 300 mataderos que todavía se mantendrían entre los de las excepciones temporales a partir de abril de este año, la casi totalidad de ellos ya ha realizado inversiones y quedarán muy pocos que no cumplan. A estos últimos, recalcitrantes, habrá que clausurarlos, o, lo que para mí sería más práctico, imponerles fuertes multas si no se adaptan en un período de dos o tres meses.

Con las salas de despiece también se elevará el nivel de actividad máxima semanal de 3 a 5 U.G.M. para pasar a ser consideradas como con excepción permanente a partir de abril.

Este cambio, sin embargo, no es significativo para este tipo de establecimientos, por lo que casi ninguna podrá pasar a ser considerada con derogaciones permanentes. Entre las salas de despiece autónomas es quizás donde se encuentra el núcleo de resistencia más importante para adaptarse a las nuevas exigencias legales. Muchas salas tendrían que cambiar de ubicación para poder adaptarse y no tienen medios económicos para hacerlo.

Algunas de las salas de despiece no son autónomas sino que están integradas en mataderos y correrán la misma suerte que éstos. Sin embargo, en los almacenes frigoríficos la problemática es de poca

relevancia ya que les resulta mucho más fácil proceder a la autorización de la UE con una escasa inversión económica.

También está previsto aprobar un nuevo plazo de hasta dos años como máximo, al que podrán acogerse los establecimientos en período de adaptación siempre y cuando ya hayan comenzado sus obras, y se comprometan con un aval o bajo amenaza de fuertes multas a concluir las con rapidez.

Pero en España, donde ya hemos sufrido tres prórrogas y derogaciones de las normas generales desde

1975, somos muy sensibles políticamente a este problema, por lo que los Directores Generales de Industrias Agrarias y Alimentarias, del Ministerio de Agricultura, y de Salud Pública y Defensa de los Consumidores, del Ministerio de Sanidad y Consumo, ya se han anticipado a declarar públicamente ante representantes de todas las Comunidades Autónomas que aunque en la UE se autorice esta prórroga, en España no se dará esta facilidad, salvo quizás en casos muy excepcionales, y que incluso se endurecerán las facilidades que pueda otorgar la Unión Europea.

La vía de las fuertes multas económicas, y la de los avales bancarios para el caso de los Mataderos Municipales, que ahora se abrirá, posiblemente sea también una forma más práctica para avanzar en la modernización de nuestro sector, que la del planteamiento excesivamente ambicioso de clausurar un establecimiento por el mero transcurso del tiempo, por pasar del 31 de diciembre de 1995 al 1 de enero de 1996, ya que éste es un simple fenómeno astronómico de la Tierra dando vueltas sobre sí misma y alrededor del Sol, pero no es una causa grave de salud pública. Las multas son más prácticas, me parece a mí.

En el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación también se está estudiando la posibilidad de modificar la actual Ley de Bases del Régimen Local que obliga a los Municipios a garantizar, directamente o a través de terceros, el servicio de sacrificio en las poblaciones con más de 20.000 habitantes. La misma Ley facilita claramente la posibilidad de pedir una excepción de esta obligación, pero con este acto legislativo tan concreto que se están estudiando nuestros legisladores darán una muestra inequívoca de la voluntad de abandonar definitivamente un modelo de industria agraria ya desfasado en base a pequeñas empresas públicas de propiedad municipal, al igual que ya se ha hecho en los demás países europeos, ya que éste perjudica seriamente al conjunto de la competitividad ganadero-cárnica española.

También estamos asistiendo en estos años, y quizás el proceso se acelere ahora, a una masiva privatización de todos los mataderos de propiedad municipal. A los alcaldes les resulta más atractivo dedicar sus escasos recursos a otras cosas antes que a meterse en el proceloso mundo de la carne con una pequeña empresa pública.

### REESTRUCTURACION INDUSTRIAL

De todas formas, ya se ha avanzado mucho en la reestructuración industrial del sector cárnico español. Nos bastaría para apoyar la afirmación anterior, el recordar que antes de 1983, del Plan General Indicativo de



Mataderos que se impulsó en España por el primer Gobierno socialista, en colaboración con todas las Comunidades Autónomas, habían cesado más de 4.000 mataderos, e incluso muchos establecimientos municipales carecían del Número de Registro Sanitario, frente al conjunto de los 1.772 que tenemos ahora.

Simplemente, habrá que acabar lo ya comenzado, y quizás para el año 2000, no existan en España más que unos 200 establecimientos de sacrificio de ganado, o incluso menos. De tal magnitud es la reconversión del sector.

Respecto a las industrias que elaboran productos cárnicos con las materias primas procedentes de los mataderos y salas de despiece también es preciso que se acomoden a la legislación comunitaria antes del 31 de diciembre de 1995.

Aquí también existe la figura de las industrias cárnicas de muy pequeña dimensión, que elaboran menos de 7 toneladas/semana, y que tienen alguna excepción de las reglas técnico-sanitarias generales. Sin embargo, estas diferencias en las exigencias técnicas son mínimas; se refieren a si los grifos de los lavabos pueden ser de acción manual o con el pie, o a si los vestuarios de los hombres y mujeres pueden estar o no separados.

Con datos actualizados a enero de 1995, en España hay 534 industrias cárnicas "autorizadas" por la Unión Europea y 3.408 "pendientes de clasificar", de manera que las "autorizadas" suponen un 13,55% del total.

Estos datos, sin embargo, puede resultar relativamente engañosos, sobre todo la del porcentaje del 13,55%, si se tiene en cuenta que las 20 primeras firmas del sector producen el 60% de los elaborados, que entre las 100 primeras del ranking tan sólo hay una empresa que todavía no ha conseguido su autorización de la UE y que muchas de estas industrias son carnicerías-charcuterías que tan sólo venden especialidades en su propio establecimiento, por lo que no están afectadas por esta legislación específica, aunque sí que están sometidas a las normas generales de higiene de los alimentos. Quizás el 50% de este número de 3.408 nunca tuvo que estar computado como pendiente de adaptación.

Los legisladores comunitarios no tienen previsto hasta el momento conceder para estas industrias ningún tipo de prórroga posterior al 31 de diciembre de 1995. Ni tampoco en Francia o en España, que presiden este año las instituciones comunitarias, existe la intención de que prospere ninguna propuesta en este sentido. Todo ello es lógico, ya que el coste de la adaptación a la legislación de la UE es en este tipo de industrias muy inferior al que se requiere para las salas de despiece y, sobre todo, de lo que se necesita en el caso de los mataderos, por lo que no prevemos ningún trauma grave en esta parcela del sector.

El problema más importante que tienen estas industrias es la desorientación, el no conocer con certidumbre qué es lo que tienen que hacer para adaptarse a la legislación, ya que en muchas Comunidades Autónomas no se han realizado visitas de inspección en las que se concrete qué es lo que tienen que cambiar en sus instalaciones. Otras Comunidades Autónomas han trabajado, sin embargo, muy bien en esta labor de asesoría técnico-sanitaria a su pequeña y mediana industria cárnica. Ciertamente, si alguna Comunidad Autónoma se queda descolgada de este proceso general antes de que finalice 1995, aparte de su obligación de clausurar las industrias cárnicas no adaptadas, tendrá que defenderse ante su oposición política correspondiente que con toda seguridad pedirá los ceses de los respectivos Consejeros o Directores Generales responsables de las Industrias Agrarias y de la Salud Pública.

### **FRENAR LA COMPETENCIA DESLEAL**

A pesar de todas las adaptaciones a la legislación comunitaria referidas antes, y el que casi todos tengamos las mismas exigencias técnico-sanitarias dentro de poco, la competencia desleal interindustrial quizás subsistirá en el sector cárnico, de la misma forma que el pecado es consustancial al hombre desde el pecado original, porque todavía le quedan a nuestra sociedad española muchas cosas que hacer, y urgentes, para modernizarse, en relación al sector cárnico:

- Siempre que las pérdidas de explotación de un Matadero Municipal sean subvencionadas por un Ayuntamiento, estaremos ante un claro caso de competencia desleal.

- Siempre que sigamos asistiendo al bochornoso y generalizado espectáculo del fraude fiscal del IVA, sobre todo en la comercialización de las carnes frescas de vacuno y ovino -y que va a más, por los tipos impositivos en alza, y el sistema de los módulos fiscales a ganaderos y detallistas-, nos encontraremos con una clara competencia desleal, que quizás sea la fuente y madre de todos los problemas estructurales del sector cárnico.

- En la medida en que continúan subsistiendo esos 1.110 ó 1.300 pequeños mataderos con excepciones reglamentarias permanentes, seguiremos con competencia desleal, y muy por detrás de otros países donde estos problemas estructurales se han abordado con más rigor político. Estos establecimientos realmente no existirían si no fuese por la economía sumergida, por el fraude fiscal. No es bueno disimular la realidad, y alguien tiene que decirlo alto y claro.

- Si los servicios de inspección de salud pública o de consumo de las Comunidades Autónomas no controlan

el hecho de que las carnicerías-salchicherías, las carnicerías-charcuterías, las cadenas de distribución detallista y, sobre todo, que en los obradores de algunas de las grandes superficies de distribución comercial se cumpla la normativa general de higiene, se avance en el análisis de riesgos y control de puntos críticos, no se usen aditivos conservadores prohibidos, se realicen los controles microbiológicos obligatorios para las carnes picadas y los preparados de carne, y que sólo comercialicen sus elaborados en su propio establecimiento salvo que cumplan todas las normas del resto de la industria cárnica, seguiremos teniendo un permanente frente de competencia desleal.

Realmente no estamos ante un clásico problema de empresas grandes que desean eliminar el exceso de capacidad industrial con mayores exigencias técnico-sanitarias, que no puedan cumplir las empresas de menor dimensión.

Curiosamente, en nuestro sector cualquier entrador de ganado o mayorista de carne puede ejercer su actividad trabajando a maquila en un matadero público o privado, o arrendando un almacén frigorífico para convertirlo en sala de despiece.

También es cada día más frecuente que unas industrias elaboren productos específicos para otras industrias o empresas puramente comercializadoras.

Las actividades marginales de todo tipo, pero sobre todo las de tipo fiscal, nos influyen a través de la competencia desleal que se deriva de que tengamos menores márgenes comerciales los que queremos cumplir con la legislación vigente; en no poder generar fondos para nuevas inversiones conducentes a ser más competitivos internacionalmente, ya no digamos en planteamientos de I + D, o en generar el empleo que se ha reducido en casi la mitad en nuestro sector durante los últimos diez años.

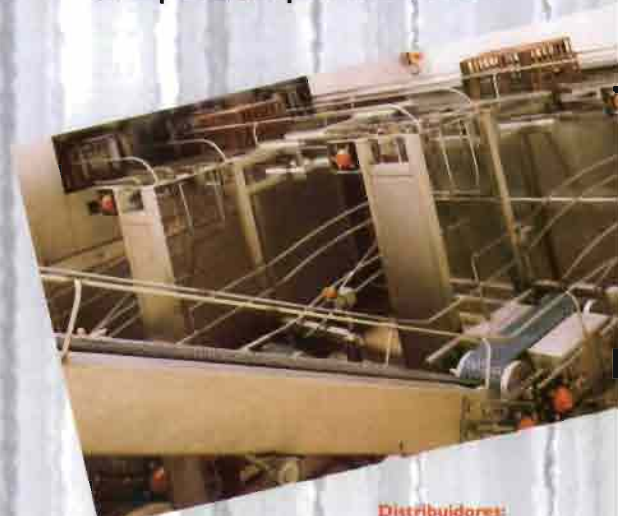
La marginalidad sectorial influye en aspectos muy variados que van desde el control de la sanidad animal hasta los problemas de imagen de la carne y en la disminución consiguiente de algunos consumos. Un día son los betagonistas, otro el sacrificio humanitario de los animales, o las condiciones para su transporte, que si bien son cumplidas por las empresas más serias penden continuamente sobre el sector e incluso reducen a medio plazo las producciones ganaderas.

Estos problemas son ciertamente complejos y algunos no son nuevos. Ante el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación creemos que están claramente expuestos, y esperamos de este departamento, gran conocedor de nuestros problemas y muy preocupado por ellos, que nos facilite una adecuada presentación de nuestros temas ante Hacienda para que entre todos contribuyamos a despejar las cuestiones fiscales más graves, que son la fuente y la madre de nuestros problemas estructurales, tal como decíamos antes. □



# ¡Apuesta fuerte!

**Decidirse por Xuclà – C. M. Fluvià,  
es apostar por diseño,  
funcionalidad, una buena tecnología  
y por una excelente calidad.  
Nuestra producción realizada totalmente  
en acero inoxidable comprende  
desde el proyecto y la construcción  
de automatización de procesos  
de transporte, limpieza y desinfección  
para la industria alimentaria,  
hasta el más pequeño de los utillajes.  
Así lo hemos demostrado  
durante los 35 años  
de experiencia que nos acreditan.**



#### Distribuidores:

Albacete, Asturias,  
Córdoba, Granada, Madrid, Málaga,  
Pamplona, Pontevedra, San Sebastián, Sevilla,  
Valencia, Zaragoza.  
Alemania, Bélgica, Francia, Holanda, Italia, Portugal,  
Argentina, Chile, Colombia, Costa Rica, Guatemala, México,  
Rep. Dominicana, Perú, Paraguay, Uruguay,  
Israel y Egipto.

