

El sector avícola de carne de pollo

El sector avícola de carne ha ido evolucionando en los últimos años hacia una mayor presencia en los mercados exteriores, gracias a la calidad de sus productos por encima del precio

ÁNGEL MARTÍN RUIZ
SECRETARIO GENERAL DE PROPOLLO

El sector avícola de carne en España ocupa el segundo lugar con más de 1,54 millones de toneladas de producción en 2017, detrás del sector porcino que superó los 4,24 millones de toneladas en el mismo año. Representa el 5,2% de la producción final agraria y el 13,7% de la producción final ganadera. El grueso de la producción de carne avícola correspondió a broilers o pollos con 1,25 millones de toneladas y 210.000 toneladas a carne de pavo. La mayor producción de aves se concentró en Cataluña (24%), Andalucía (21%), Comunidad Valenciana (13%) y Galicia (12%).

El sector avícola de carne ha ido evolucionando en los últimos cuatro años hacia una mayor presencia en los mercados exteriores, posicionándose en distintos países gracias a la calidad de sus productos por encima del precio.

A las exportaciones de huevos de incubación y pollitas de un día que habitualmente se han efectuado

a los países del norte de África y Oriente Medio, ha irrumpido con fuerza la venta de carne de pollo, no sólo a países próximos de la U.E. (Portugal, Francia o el Reino Unido)

Terceros Países tan alejados como Vietnam, Corea, o más cercanos como los países del Golfo de Guinea, Sudáfrica o el Oriente Medio. Estas exportaciones tienen su repercusión en el mercado interior, como también sucede en otros países de la UE.

Los pollos producidos hasta la semana 43 del año 2018 (última de octubre) fueron unos 536 millones aproximadamente, pero se comercializaron en España algo más de 518 millones. Para esta producción y según datos del MAPA 2017 hay 4.983 granjas en España. Para la alimentación se utilizan 3.210.665 toneladas de piensos y contamos con un parque de reproductoras de 5,9 millones en 2018. Por su parte, el número de mataderos es aproximadamente de 156 y el de salas de despiece llega a 281. El



Carne de pollo

Cuadro 1
Importaciones / exportaciones carne de pollo
Balance acumulado anual / enero-diciembre / 2017

HUEVOS DE INCUBAR / ANIMALES VIVOS / Unidades						
	Importado		Exportado		Balance	
Huevos de incubar	40.081.814		183.117.002		143.035.188	
Pollitos de 1 día	38.744.081		11.212.045		-27.532.036	
Pollo vivo	948.083		2.107.140		1.159.057	
DESPIECE						
	FRESCO O REFRIGERADO / Tm			CONGELADO / Tm		
	Importado	Exportado	Balance	Importado	Exportado	Balance
Pollo 70%	91,3	4.180,90	4.089,70	605,5	2.276,00	1.670,60
pollo 65%	15.962,10	10.329,80	-5.632,30	10.421,60	19.966,50	9.544,90
Trozos deshuesados	2.628,50	4.482,50	1.854,10	24.053,80	1.885,00	-22.168,80
Mitades o cuartos	1.132,50	2.209,80	1.077,40	2.377,70	16.481,60	14.103,90
Alas enteras	3.205,40	1.543,40	-1.661,90	7.668,90	12.190,00	4.521,10
Troncos, cuellos, rabadillas, puntas de alas	0,3	837,4	837,1	12,5	1.744,80	1.732,30
Pechugas y trozos pechuga	4.072,40	7.773,70	3.701,20	2.347,60	13.839,40	11.491,70
Muslos, contramuslos y sus trozos	1.955,40	5.184,50	3.229,10	20.434,80	10.047,50	-10.387,30
Trozos sin deshuesar (los demás)	988,3	8.128,90	7.140,50	28.526,70	14.863,60	-13.663,10
Despojos (los demás)	486,1	1.005,00	518,9	2.011,60	11.329,50	9.317,90
Totales	30.522,30	45.675,90	15.153,60	98.460,60	104.623,90	6.163,30
OTROS PRODUCTOS / Tm						
	Importado		Exportado		Balance	
Carne salada	4.683,10		281,1		-4.402,00	
Preparaciones	9.448,00		1.201,00		-8.247,10	
Totales	14.131,10		1.482,00		-12.649,10	

número de trabajadores directos de nuestro sector supera los 60.000 e indirectos unos 30.000.

Evolución del consumo

El consumo de carne de pollo ha descendido en los últimos años, siempre en el sector hogar, pero no hay cifras fiables de HORECA, en el que tenemos la certeza que por el contrario el consumo ha ido aumentando año a año, por lo que seguramente nos podremos encontrar en unos 18 kilos per cápita, nivel próximo al de países como Italia o Francia y algo más alejados de los del Reino Unido. Hay que tener presente el importante incremento en la producción y consumo de carne de pavo.

Este potencial del sector de la carne de pollo, en el que hemos mostrado desde el número de reproductoras, pasando por el engorde y transformación de su



Cuadro 2
Explotaciones de pollos para carne por clasificación zootécnica 2017 (solo con estado de alta)

Comunidades Autónomas	Granjas de Selección	Granjas de Multiplicación	Granjas de Producción	Granjas de cría (aves de cría)
Andalucía	0	27	688	31
Aragón	2	21	414	16
Asturias	0	1	9	0
Illes Balears	0	0	12	2
Canarias	4	0	48	7
Cantabria	0	0	7	1
Castilla-La Mancha	4	18	376	11
Castilla y León	6	12	463	7
Cataluña	6	155	983	66
Extremadura	1	2	322	1
Galicia	0	42	803	19
Región de Murcia	0	3	211	4
Navarra	0	12	100	5
País Vasco	6	12	70	9
La Rioja	0	5	46	1
Comunidad Valenciana	0	15	423	9
ESPAÑA	29	325	4.983	190



carne, la evolución de sus exportaciones y el consumo final, no viene más que a demostrar su importante peso en la producción final agraria y el esfuerzo inversor de las empresas que han conseguido seguir presentando al consumidor un producto de magnífica calidad y a muy buen precio, asequible a cualquier economía.

Los datos no son nada más que frías cifras que no llegan a transmitir la competitividad de este sector que siendo un subproducto de los cereales, dependiendo del comercio exterior de los mismos y afrontando unos costes finales bastante más altos que el de los principales competidores, como Brasil, EE.UU., Argentina o Tailandia, se ha ido abrien-

Los controles sanitarios y veterinarios, tanto técnicos como humanos, se han reforzado para permitir que al mercado llegue una carne en las mejores condiciones y que conserve sus altos niveles de proteínas, vitaminas y oligoelementos, sin apartarse de un patrón que le ha permitido seguir siendo la carne fresca más consumida por los españoles

do paso en el mercado exterior al mismo tiempo que defendiendo su cota de mercado nacional.

Se han modernizado en los últimos cinco años la mayor parte de las instalaciones de incubación, se han construido nuevas granjas de reproductoras, se han actualizado las industrias de transformación y todo ello ha permitido que el consumidor tenga en sus manos un producto de la máxima calidad.

Los controles sanitarios y veterinarios, tanto técnicos como humanos, se han reforzado para permitir que al mercado llegue una carne en las mejores condiciones y que conserve sus altos niveles

Cuadro 3
Mataderos y salas de despiece de pollos – año 2018

MATADEROS Y SALAS DE DESPIECE DE POLLOS – AÑO 2018		
Comunidades Autónomas	Mataderos	Salas Despiece
Andalucía	18	48
Aragón	6	10
Asturias	2	4
Baleares	3	7
Canarias	2	5
Cantabria	-	3
Castilla-La Mancha	4	9
Castilla y León	15	12
Cataluña	51	53
Extremadura	6	11
Galicia	15	13
Madrid	3	38
Murcia	3	8
Navarra	5	6
País Vasco	3	11
La Rioja	1	1
C. Valenciana	19	39
Ceuta	0	3
Melilla	-	-
TOTAL	156	281

Cuadro 4
Evolución de la producción de carne de pavo

Años	Sacrificio	Peso canal total	Peso canal medio
	1000 un.	Toneladas	kilos
2009	13.734	115.793	8,4
2010	14.592	129.375	8,9
2011	16.268	149.317	9,2
2012	18.986	173.666	9,1
2013	19.715	156.884	8
2014	19.995	158.549	7,9
2015	22.043	170.659	7,7
2016	24.550	187.359	7,6
2017	28.304	219.958	

Fuente: MAPA.



de proteínas, vitaminas y oligoelementos, sin apartarse de un patrón que le ha permitido seguir siendo la carne fresca más consumida por los españoles.

Es cierto que todavía estamos alejados de los consumos del Reino Unido (23 kg/per cápita) del orden de unos 4 kilos menos, y aún más del mundo anglosajón (EE.UU., Canadá y Australia, que se mueven en unos 38 kilos per cápita al año. Hay países que por motivos religiosos tienen un consumo todavía más alto, pero no es comparable por las diferencias culturales y por tanto, sus cifras no nos dicen nada como referente a un posible aumento del consumo en España.

El sector se enfrenta a dos importantes retos en los próximos años: por un lado, aumentar su presencia activa y continuada en mercados exteriores y, por el otro, ofrecer al consumidor nuevos productos bien en platos cocinados, bien en nuevas presentaciones y cortes.

La carne de pollo apunta cada vez más a ser una producción sostenible, próxima a pequeñas poblaciones, muy poco contaminante, es decir, muy respetuosa del medio ambiente y del bienestar de los animales y con un consumo que será sostenido en los próximos años. ■