

# PRODUCTOS CARNICOS

## UN MERCADO ESTABLE

■ ELENA GARCIA



En España, la producción anual de elaborados de carne de porcino, también conocidos como charcutería, se sitúa por encima de 735.000 toneladas. Un volumen de producción que se mantiene estable durante los últimos años y que puede desglosarse en tres categorías: los elaborados curados, los elaborados cocidos y otros productos. (ver cuadro nº 1).

Los elaborados cárnicos curados, cuya producción anual es de unas 335.000 toneladas, suponen aproximadamente el 45% del total. Dentro de este grupo destacan los jamones serranos y las paletas, que superan las 170.000 toneladas. A continuación se

sitúan los distintos tipos de chorizos, que representan unas 64.000 toneladas. Les siguen los salchichones, fuets y salamis, con unas 54.000 toneladas; seguidos del grupo que forman el bacon, la panceta y el tocino salado, que suman unas 32.000 toneladas.

En cuanto a los productos cocidos, representan el 35% de la producción anual de elaborados cárnicos, lo que supone unas 260.000 toneladas. Dentro de esta categoría destaca el jamón tipo York que se sitúa en 95.000 toneladas. A continuación, se encuentra el resto de fiambres, tales como la mortadela o el choped con 72.000 toneladas. Les siguen las salchichas cocidas, con

unas 52.000 toneladas, y a continuación los patés, con algo menos de 25.000 toneladas.

Otros elaborados cárnicos, como adobados, hamburguesas, salchichas frescas, morcillas y carnes preparadas, constituyen el 20% restante de la producción global de este conjunto –unas 140.000 toneladas–.

Destacan las carnes y platos preparados a base de carne de porcino y vacuno (excluidos los de tipo italiano) con 60.000 toneladas. Por detrás, y moviéndose entre las 50.000 y las 44.000 toneladas se sitúan las hamburguesas, las salchichas y morcillas, así como los adobados.



CUADRO Nº 1

### MERCADO DE ELABORADOS CÁRNICOS EN ESPAÑA

PRODUCTO	TONELADAS
<b>JAMON Y PALETA CURADOS</b>	<b>172.400</b>
JAMON	162.700
PALETA	9.700
<b>CHORIZO</b>	<b>64.200</b>
VELA	35.300
RESTO	28.900
<b>SALCHICHONES</b>	<b>53.800</b>
SALCHICHON	26.000
FUET	22.500
SALAMI	5.300
<b>TOCINO Y BACON</b>	<b>32.100</b>
TOCINO Y BACON PIEZAS	30.000
BACON LONCHAS	2.100
OTROS CURADOS	14.700
<b>TOTAL CURADOS</b>	<b>337.200</b>
YORK	94.500
FIAMBRES	73.200
SALCHICHAS	52.000
PATES	23.900
OTROS COCIDOS	15.000
<b>TOTAL COCIDOS</b>	<b>258.600</b>
ADOBADOS	43.000
SALCHICHAS FRESCAS, MORCILLAS Y CARNES PREPARADAS	96.800
<b>TOTAL OTROS</b>	<b>139.800</b>
<b>TOTAL ELABORADOS</b>	<b>735.600</b>

NOTA: Datos de 1996.

### CAMBIOS EN LA INDUSTRIA

El mercado de elaborados cárnicos, caracterizado por su atomización empresarial y por una clara sobreoferta, está sufriendo una serie de cambios orientados a que la empresa predomine sobre el sector y la marca sobre el producto. En este contexto, la iniciativa individual está adquiriendo una importancia creciente frente a las iniciativas comunes, las cuales continúan vigen-

CUADRO Nº 2

### CUOTA DE MERCADO DE LAS PRINCIPALES MARCAS PORCENTAJES

MARCA	1995	1996
CAMPOFRIO	11,8	11,8
EL POZO	6,0	6,6
REVILLA	3,5	5,0
NAVIDUL	2,2	3,1
ARGAL	5,0	1,8
OSCAR MAYER	4,0	4,1
CASADEMONT	2,8	2,8
LA PIARA	2,3	2,2
TARRADELLAS	2,1	2,1
MOLINA	0,6	0,7
MARCAS BLANCAS	6,0	6,0
RESTO	53,7	53,8

FUENTE: NIELSEN.

tes, aunque solo limitadas a las primeras etapas de desarrollo de subsectores o de nuevos mercados.

En la actualidad existen en España unas 3.400 industrias cárnicas autorizadas. En los últimos tiempos se ha producido una importante depuración dentro del sector. La estabilización del consumo, el proceso de homologación así como las características de la distribución moderna -gran volumen, tres niveles de producto...- han actuado como auténticas cribas para que solo los más aptos permanezcan en el mercado. Ahora ya puede considerarse que el proceso de creación de empresas en este marco ha llegado a su fin.

La principal empresa productora de elaborados cárnicos -Campofrío- posee una cuota de mercado cercana al 12%, mientras que el segundo grupo, El Pozo, concentra algo menos del 7%. Le siguen Argal, con el 5%; Revilla, con otro 5%; y Oscar Mayer con el 4% aproximadamente. Tras ellos se encuentran otras empresas como Casademont, La Piara o Tarradellas que no alcanzan el 3% del mercado. El porcentaje restante -casi el 54%- está ocupado por las demás empresas exis-



tentes. Es destacable la presencia de marcas blancas, que ocupan el 6% dentro del mercado de este tipo de productos (cuadro nº 2).

La mayoría de las industrias cárnicas se localizan en Castilla y León (607 empresas), Cataluña (592) y Andalucía (515). La Comunidad Valenciana y Castilla-La Mancha cuentan con unas 200 empresas cada una, y en torno a 100 empresas se ubican respectivamente en Extremadura, Galicia, Madrid, Aragón y Navarra.

### UN NUEVO MERCADO

En cuanto a cuáles son las líneas que las distintas empresas están siguiendo en su estrategia comercial, cabe destacar que una parte importante del sector pretende acabar con los identificadores comunes, de forma que sean las marcas las únicas que compitan en el mercado. De ahí que los marchamos en jamón y categorías en embutidos estén abocados a su desaparición. Pero esto no significa que las iniciativas comunes vayan a apartarse de la escena, aunque sí van a limitar su campo de actuación. De ahora en adelante, este tipo de iniciativas estarán orientadas a servir de ayuda a la hora de enfrentarse a nuevos mercados.

Por ello, continúan siendo necesarios instrumentos de promoción, investigación, identidad y defensa colectiva. Ejemplo claro de este tipo de actividades es la creación de consorcios como el del Jamón Serrano Español o el del Ibérico, aparte de otras iniciativas como campañas para promocionar nuestros elaborados cárnicos en el extranjero.



CUADRO Nº 3

**COMERCIO EXTERIOR DE ELABORADOS CARNICOS**  
TONELADAS

PRODUCTO	EXPORTACIONES		IMPORTACIONES	
	1995	1996	1995	1996
JAMON CURADO	2.272	2.234	932	559
JAMON DESHUESADO	3.528	4.410	252	214
EMBUTIDOS CURADOS	6.269	8.871	1.128	1.172
JAMON COCIDO	1.917	3.200	2.872	2.128
PALETA COCIDA	1.655	2.451	1.098	888
FIAMBRES COCIDOS	8.157	10.807	8.007	9.948
PATES	1.934	1.659	1.364	1.235
OTROS COCIDOS	6.738	9.514	2.373	3.039
CORNED BEEF	3.042	348	1.588	1.238
PANCETA CURADA	213	155	330	22
<b>TOTAL</b>	<b>35.724</b>	<b>43.649</b>	<b>19.944</b>	<b>20.443</b>

FUENTE: ALIMARKET.

**COMERCIO EXTERIOR**

Las exportaciones son un elemento esencial a considerar como posible vía de crecimiento del sector. Y de momento las expectativas en este sentido se mantienen, ya que en 1996 las exportaciones españolas de elaborados cárnicos aumentaron un 22%. Ello supuso que se vendieran al exterior unas 44.000 toneladas de este tipo de productos, mientras que las importaciones de elaborados cárnicos sólo aumentaron en un 2,2% (cuadro nº 3).

Por países de destino de las exportaciones españolas, destaca Rusia como primer comprador de elaborados cárnicos españoles, ya que representa el 30% del total. A continuación se sitúan Francia y Portugal -en torno a un 15% del total en ambos casos-; Alemania, Líbano y Argentina, que oscilan entre el 6,5% y el 4%. Croacia, Holanda y Cuba son otros destacados compradores de elaborados cárnicos españoles.

**SEDE CENTRAL**  
C/ Torrejón, 26  
28850 TORREJON DE ARDOZ.  
Tel.: 91-677 81 48  
Fax: 91-677 14 46

**GUIPUZCOA**  
C/ Europa, Nave H.  
Terminal de Transportes ZAISA  
20300 IRUN  
Tel.: 943-63-20-00  
Fax: 943-63-21-22

**BILBAO**  
Depósito Franco - Nave 4.  
Aparcavisa  
VALLE DE TRAPAGA  
VIZCAYA  
Tel.: 94-438-18-22  
Fax: 94-438-66-53

**GALICIA**  
C/ Raposeira, 22.  
36214 VIGO (Pontevedra).  
Tel.: 986-48-15-17.  
Fax: 986-48-15-57

**ZARAGOZA**  
C/ E. Nave 6.  
MERCAZARAGOZA  
50014 Zaragoza  
Tel.: 976-47-02-87.  
Fax: 976-47-10-37

**MADRID**  
C/ Torrejón, 26.  
28850 TORREJON DE ARDOZ  
Tel.: 91-677 81 48  
Fax: 91-677 15 74

**BARCELONA**  
Avda. del Vallés, 33.  
Edificio INTERFRISA.  
08228 TERRASSA  
Tel.: 93-731-57-18  
Fax: 93-731-70-75

**VALENCIA**  
Ctra. Fuente Encors, s/n.  
MERCVALENCIA  
46013 VALENCIA  
Tel.: 96-367-21-74  
Fax: 96-367-26-36

**PORTUGAL**  
Edificio TERFRIO-Terminal TERTIR  
Estrada Nacional 10  
2615 ALVERCA  
PORTUGAL  
Tel.: 07-351-1-957-59-59  
Fax: 07-351-1-957-36-87



RED DE FRIO EN EUROPA



SDF es la primera red europea de logística bajo temperatura controlada, que ofrece una amplia gama de servicios destinados a apoyarles en el desarrollo de su negocio: Grupaje, Distribución hasta supermercados e hipermercados, Lotes completos, Almacenamiento y gestión de stocks, Preparación de pedidos, Prestaciones personalizadas (etiquetado, empaçado...). Cada paquete de producto que entra en SDF, hasta su destino final, es seguido perfectamente a lo largo de su trayectoria, con todas las garantías para dar una eficaz respuesta a sus necesidades.

LA LOGISTICA DEL FRIO



## DENOMINACION DE CALIDAD CARNE DE LA SIERRA DE GUADARRAMA

La creación de la Denominación responde a una demanda, cada vez más creciente por parte del consumidor, que reclama un producto con una sanidad garantizada.

Esta garantía viene avalada por severos controles que se realizan tanto en la fase de producción, como en la industrialización y la venta.

Otro de los objetivos con mayor incidencia en esta Denominación es potenciar la ganadería de vacuno de aptitud cárnica y como consecuencia producir un incremento y mejora de las rentas de los ganaderos madrileños. También se persigue poner en conexión los distintos eslabones del sector cárnico.

Por supuesto, otro objetivo es mejorar la imagen de la carne de vacuno, e incrementar su consumo ya que hoy en día sufre un importante deterioro, siendo las causas principales entre otras:

- ◆ La creciente preocupación por la salud, existiendo la creencia errónea de que la carne es nociva por el colesterol y el exceso de grasa que aporta.

- ◆ Escándalos por el uso de sustancias prohibidas en el engorde de terneros.

- ◆ Enfermedades infecciosas que afectan al ganado vacuno.

Toda esta mezcla de factores hacen que el consumidor pierda la confianza en el producto.

No olvidemos que el consumo comunitario ha disminuido en los últimos años en un 2-3%, por lo que hay que volver a ganar la confianza del consumidor por medio de la garantía y el sabor.

Para asegurar la calidad de la Carne de la Sierra de Guadarrama los distintos sectores que intervienen en su producción, distribución y comercialización están inscritos en el Registro de la Denominación de Calidad Carne de la Sierra de Guadarrama, que supervisa la Consejería de Economía y Empleo de la Comunidad de Madrid a través de la Dirección General de Agricultura y Alimentación.

La Denominación está formada por ganaderos, mataderos, carnicerías y salas de despiece asociadas.

Actualmente, constan en los registros de la Carne de la Sierra de Guadarrama los siguientes:

◆ GANADEROS	
• EXPLOTACION DE VACAS NODRIZAS . . . . .	143
• EXPLOTACION DE CEBO . . . . .	115
◆ MATADEROS . . . . .	7
◆ CARNICERIAS INSCRITAS . . . . .	113
◆ SALAS DE DESPIECE INSCRITAS . . . . .	2

Todos estos registros se encuentran en notable aumento.

Por su parte, las carnicerías que comercialicen Carne de la Sierra de Guadarrama deberán exhibir el Diploma de Establecimiento Autorizado por el Consejo Regulador de la Denominación.

Hay que señalar finalmente que en el año 1997 se aumentó un 22% el número de canales respecto a 1996. Este dato es muy importante para los asociados a la Denominación, ya que sirve como estímulo para seguir haciendo las cosas bien. Esperemos que en el presente año se supere esta cifra con creces.

Nacida natural



## MUY CERCA DE USTED

- De nuestra propia Sierra
- Carne sabrosa, exquisita y sana
- Con Garantía de Calidad



### Y RECUERDE:

Déjese aconsejar por su carnicero a la hora de escoger una u otra pieza para cada tipo de plato que quiera preparar.

### PARA MÁS INFORMACIÓN:

COMPLEJO AGROPECUARIO  
CTRA. DE GUADALIX, Km. 2,500  
28770 COLMENAR VIEJO (MADRID)

TEL./FAX: (91) 845 15 06

TEL. MÓVIL: 908 52 01 85

## Productos Cárnicos

CUADRO Nº 4

### CONSUMO DE ELABORADOS CARNICOS POR PERSONA Y AÑO KILOS PER CAPITA

	1995	1996
<b>TOTAL DE PRODUCTOS DE CHARCUTERIA</b>	<b>20,0</b>	<b>19,9</b>
JAMON Y PALETA CURADOS	4,6	4,5
JAMON Y PALETA COCIDOS	2,4	2,4
EMBUTIDOS CURADOS	3,4	3,4
FIAMBRES	1,8	1,8
SALCHICHAS COCIDAS	1,2	1,3
OTROS	6,6	6,5



CUADRO Nº 5

### REPARTO REGIONAL DEL CONSUMO DE ELABORADOS CARNICOS PORCENTAJES

PRODUCTO	MADRID	BARCELONA	AREA 1	AREA 2	AREA 3	AREA 4	AREA 5	AREA 6
JAMON CURADO	10,1	15,3	11,3	21,4	21,0	5,7	7,7	7,5
CHORIZO	9,2	7,6	8,2	16,8	23,1	7,7	14,6	12,9
SALCHICHON	7,0	6,6	9,6	19,7	34,1	6,8	9,8	6,3
JAMON COCIDO	11,0	9,0	10,7	17,1	20,6	8,1	12,9	10,5
FIAMBRES	10,9	7,0	8,2	16,6	29,4	10,6	8,9	8,4
SALCHICHAS COCIDAS	17,1	9,3	10,1	8,6	23,9	9,7	0,3	11,1
PATES	14,5	11,4	11,8	18,8	22,4	7,7	5,0	8,4

• AREA 1: ARAGON Y CATALUÑA	• AREA 4: EXTREMADURA, CASTILLA-LA MANCHA Y CASTILLA Y LEON
• AREA 2: VALENCIA Y MURCIA	• AREA 5: GALICIA Y ASTURIAS
• AREA 3: ANDALUCIA	• AREA 6: CANTABRIA, LA RIOJA, PAIS VASCO Y NAVARRA

FUENTE: NIELSEN.

En cuanto a las importaciones que realiza España de otros países, cifradas globalmente en algo más de 20.400 toneladas durante 1996, Dinamarca –con un 26,6%– es el principal proveedor de elaborados cárnicos.

A continuación se encuentra Francia, con un 22% del total, seguida de Alemania con un 20%, e Italia con casi un 12%. Holanda, Reino Unido y Argentina son otros puntos de origen de este tipo de derivados. Cabe destacar que de todos los productos importados, unas 18.500 toneladas corresponden a elaborados cocidos.

#### CONSUMO

El consumo de elaborados cárnicos por persona y año en España se sitúa en torno a 20 kilos. El jamón y la paleta curados son los productos más consumidos –unos 4,5 kilos por persona y año– seguidos del resto de embutidos curados, que en conjunto suponen otros 3,4 kilos. El tercer puesto lo ocupan el jamón y la paleta cocidos, tras los cuales se sitúan los fiambres y las salchichas cocidas. (ver cuadro nº 4).

Atendiendo a las zonas geográficas de España, los mayores consumos de elaborados cárnicos se registran en

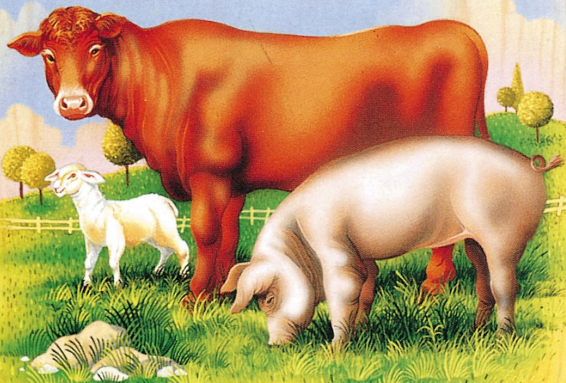
Andalucía –en torno al 19%– seguida de Madrid –casi el 14%– y el área metropolitana de Barcelona (13%). Teniendo en cuenta los productos más consumidos en cada región, en Andalucía destaca el consumo de salchichón; en Madrid, el de salchichas cocidas; y en Barcelona, el de jamón curado. En el norte de España se prefiere el chorizo; en la zona centro, los fiambres y en la costa mediterránea, el jamón curado (ver cuadro nº 5).

En lo que se refiere al ámbito en que se efectúan estos consumos, un 85% de los mismos tienen lugar en los



# ..... La Fórmula Del Éxito

## Calidad



## Garantía

## Servicio



## Confianza



Homologada  
por la C.E.E.



**Fábrica y Oficinas: Polígono Industrial, s/n. 25200 CERVERA (Lleida)**  
Tel. (973) 53 10 50. Fax. (973) 53 10 62.  
**Delegación en Barcelona: Calle Béjar, 59 - 08014 BARCELONA**  
Tel. (93) 325 74 99 - 423 58 59. Fax. (93) 426 99 84.  
**Distribución en toda España.**



## Productos Cárnicos

CUADRO N° 6

### DISTRIBUCION DE LAS VENTAS DE ELABORADOS CARNICOS POR TIPOS DE ESTABLECIMIENTO PORCENTAJES

PRODUCTO	TIENDA		SUPERMERCADO		HIPERMERCADO
	TRADICIONAL	AUTOSERVICIO	PEQUEÑO	GRANDE	
JAMON CURADO	20,5	14,6	23,8	10,4	30,7
JAMON COCIDO	21,0	15,6	32,3	12,2	18,9
CHORIZO	20,3	15,0	26,7	11,5	26,5
SALCHICHON	20,1	14,8	26,4	11,1	27,6
SALCHICHAS COCIDAS	8,1	7,7	36,6	13,3	34,1
FIAMBRES	21,8	16,3	28,3	10,9	22,7
PATES	8,7	9,3	32,5	16,1	33,3

NOTA: Datos de 1995.

FUENTE: NIELSEN.

hogares, mientras que en los establecimientos de restauración y hostelería se lleva a cabo un 13%. El porcentaje restante corresponde a los consumos institucionales.

### DISTRIBUCION

En cuanto a qué establecimientos son los que más venden este tipo de productos, los datos de Nielsen sitúan en primer lugar a los hipermercados, seguidos de los supermercados pequeños (menos de 2.500 m<sup>2</sup>), las tiendas tradicionales, los autoservicios y los supermercados de mayor tamaño. Los grandes supermercados e hipermercados representan el 40% del total de ventas de elaborados cárnicos. Los supermercados pequeños se situarían entre el 25 y el 30%, mientras que autoservicios y tiendas tradicionales, cuya importancia tiende a disminuir, supondrían el porcentaje restante. Considerando el tipo de producto, el jamón

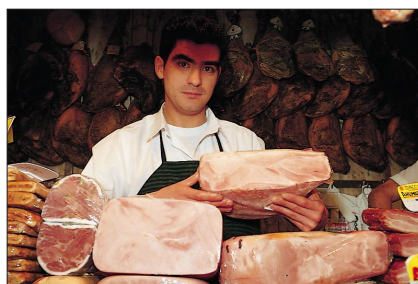
JAMONES Y EMBUTIDOS IBERICOS  
**QUINTÍN SÁNCHEZ S.A.**  
GUIJUELO  
SALAMANCA · ESPAÑA  
TLF. (923) 58 11 47

DE ETIQUETA

F. VILLALOBOS, 158 • APARTADO 40  
TELS.: (923) 58 11 47  
FAX: (923) 58 14 16  
37770 GUIJUELO (Salamanca) ESPAÑA

HOMOLOGADO • ESPAÑA 10.06326/SA C.E.E.





curado, el salchichón y los patés se adquieren más en hipermercados mientras que el jamón cocido, el chorizo, los fiambres y la salchicha cocida se compran más en los supermercados pequeños (ver cuadro nº 4).

Los cambios en la distribución están teniendo importantes repercusiones sobre el mercado y produciendo una jerarquización por parte las marcas estrella, las marcas blancas o de distribuidor y los productos de primer precio. Mientras los productos de gran formato pierden fuerza, los de unidad de venta para librespervicio –fuet, loncheados, cocidos minis...– están experimentando un importante crecimiento. De hecho, en un sector tan tradicional como el del ibérico se están lanzando constantemente nuevos productos destinados a la distribución organizada con precios populares.

### JAMÓN CURADO

El jamón curado es el elaborado cárnico más importante en nuestro país. Actualmente en España se producen unos 30 millones anuales de jamones y paletas según los marchamos sanitarios distribuidos por las asociaciones de industriales cárnicos. Un 90% de estas piezas son de cerdo blanco mientras que el porcentaje restante corresponde al cerdo ibérico. La producción anual es de unas 144.000 toneladas.

Se trata de un sector muy atomizado. La empresa líder, Navidul, representa cerca del 13% de los jamones distribuidos, contando con una capacidad productiva de más de 3 millones de piezas. Fuertes y Campofrío se sitúan en torno al 4% y tras ellas hay una lista de empresas que no alcanzan ni el 3% del total de piezas comercializadas.

La tendencia que parece imponerse es el predominio de la marca sobre el producto, lo que exige un esfuerzo añadido e individual a cada empresa. Con el fin de alcanzar esta situación, los esfuerzos se están orientando hacia la desaparición del marchamo sanitario -elemento colectivo de identificación sanitaria que iguala a todos los jamones que lo llevan- y la tipificación legal del producto.

Dentro de este ámbito también hay que destacar que el subsector del jamón curado está protagonizando un momento de importantes inversiones. Los tradicionales grandes productores preparan nuevos proyectos para crecer, crean nuevas instalaciones... Mientras tanto, otras empresas cárnicas significativas para las que el jamón era un producto que completaba la gama, se han imbuido en distintos proyectos con vistas a competir en el nuevo mercado marquista.

El consumo medio de jamones y paletas curados en España es de unos 4

kilos por persona y año. La Comunidad Valenciana, Murcia y Andalucía tienen consumos superiores en un 20% a la media nacional, así como las áreas metropolitanas de Barcelona –con un 15%– y Madrid –con un 11%–.

En 1996 España exportó más de 6.600 toneladas de jamón, de las que una tercera parte fueron jamones curados con hueso y el resto, piezas deshuesadas. Esta cifra representa un incremento de más del 16% respecto al año anterior. Así, se continúa con la línea ascendente en las exportaciones desde que se inició este comercio exterior en 1990, una vez resuelto el problema de la peste porcina africana.

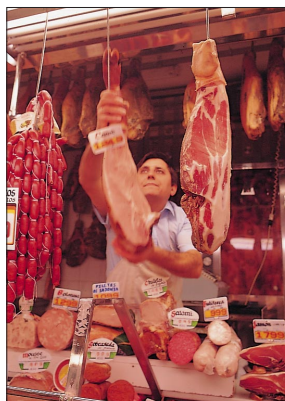
El principal destino de las exportaciones de jamones españoles es Francia –un 36% del total–. A continuación se sitúa Portugal, con un fuerte incremento de compras en los últimos años; y Argentina, que absorbe un 15% del total de exportaciones.

El comercio exterior de jamones curados cuenta también con el apoyo del Consorcio del Jamón Serrano Español, cuyas acciones de promoción se han orientado en los últimos años principalmente hacia Francia y Alemania; a falta de confirmar las buenas expectativas que despierta la reciente apertura del mercado norteamericano. □

ELENA GARCIA  
Periodista



### Qué son los elaborados cárnicos



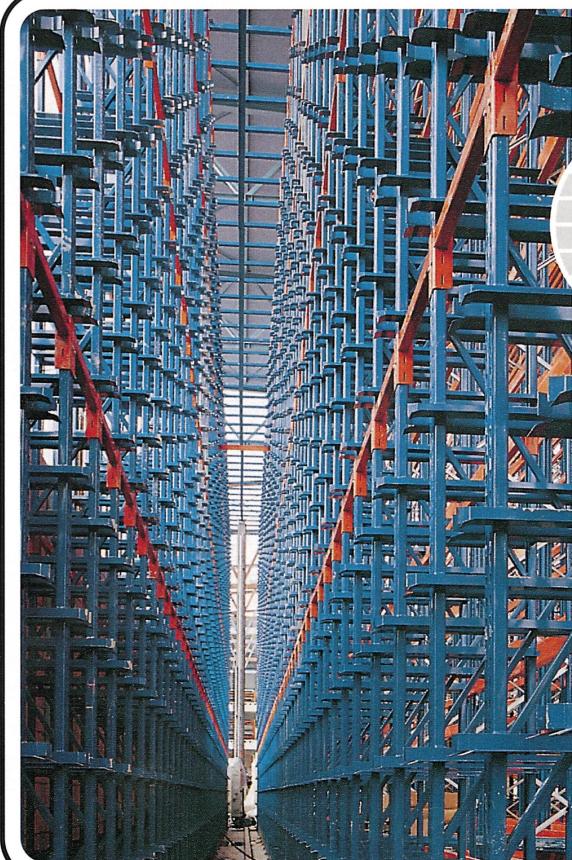
La producción de elaborados cárnicos, también conocidos como charcutería, se remonta a la época de los romanos, que pusieron en

práctica esta forma de conservar y preparar la carne, especialmente la de cerdo. Y es que la materia prima en cuestión se presta a múltiples transformaciones: se puede salar y ahumar, además de que se adapta muy bien a los aromas y las especias. Existe gran variedad de

elaborados cárnicos, entre los que -a modo de ejemplo- podemos citar: el jamón en sus distintas presentaciones, la morcilla, el embutido blanco y negro, los incontables tipos de salchichas y salchichones, los patés, el foie gras y toda clase de fiambres...

En su origen, estos productos se preparaban con el fin de conservar la carne de cerdo. Los procedimientos orientados a lograr tal fin se basan en principios tales como el hecho de que las fermentaciones lácticas y nítricas realizan una estabilización bacteriológica y enzimática. También se aprovecha que la cocción en la grasa ofrece una especie de conservación casi estéril, al abrigo del aire, muy utilizada para ciertos salchichones.

El secado y el poder antiséptico del ahumado sirven para el jamón crudo y para determinados tipos de salchichón. Finalmente la sal constituye siempre la base de una buena conservación de la carne. ■



*Una razón más  
para almacenar*

**Esmena**

Sistemas de Almacenaje  
Esteras Metálicas

- Estantería para carga manual
- Estantería para cargas paletizadas
- Estanterías dinámicas por gravedad
- Estantería para bobinas
- Estantería para cargas especiales
- Entreplantas modulares
- Estantería sin tornillos "Metal Point"
- Estanterías de angular ranurado
- Almacenes autoportantes



Cert. 932281

Fábrica: Apdo. 335 - 33280 Gijón Tel. 98/ 532 35 00  
Fax 98/ 532 13 26 e-mail: esmena@esmena.es



- Alicante: 96/511 03 21 • Andalucía Or.: 958/ 20 33 62 • Andalucía Occ.: 95/ 563 11 27 • Aragón: 976/27 49 32 • Asturias: 98/555 02 20 • Baleares: 971/43 27 81 • Canarias: 928/24 06 74 • Castilla y León: 979/76 70 00
- Cataluña: 93/474 38 47 • Galicia: 981/13 85 06 • Guipúzcoa: 943/55 52 50
- Madrid: 91/616 12 71 • Navarra: 948/24 88 90 • Valencia: 96/152 04 43
- Vizcaya: 94/475 87 02 • Portugal: 02/ 30 31 89



## Actitud de los consumidores ante los productos cárnicos

Una reciente encuesta realizada por la Federación Madrileña de las Industrias de las Carnes refleja la actitud de los consumidores hacia los elaborados cárnicos, tanto en hábitos de compra como de consumo. Entre las conclusiones de esa encuesta destaca que este tipo de productos se consumen tanto durante la comida -normalmente como segundo plato -como en la cena -donde suelen ser plato único- sobre todo en el caso de los embutidos.



Asimismo, los consumidores encuestados confirman la existencia de una idea generalizada en cuanto al elevado consumo de carne y productos cárnicos que se realiza en España, aunque ya no se considera que este tipo de productos sean esenciales en la comida.

Además, existe una gran coincidencia a la hora de afirmar que elaborados cárnicos tales como embutidos, fiambres, patés y ahumados continuarán consumiéndose de una forma estable. Ello se contrapone a la idea, también generalizada, de que en el futuro se consumirán más los platos cocinados y los preparados de carne fresca lista para cocinar.

En cuanto a las razones que justifican la elección de un tipo de establecimiento u otro para la compra de elaborados cárnicos, en el caso de la carnicería tradicional, los consumidores apuntan como elementos a su favor que les da más confianza, que reciben mejor servicio y les ofrecen más calidad. En cuanto a los puntos débiles, nos encontramos con los tiempos de espera, la escasa variedad, los precios y la limpieza e higiene.

Por lo que respecta a los supermercados, los aspectos positivos más destacados son más variedad, rapidez, comodidad y mejor precio. Sin embargo también hay quienes consideran que la calidad no es tan buena y que también se ven obligados a esperar.

Por último, en el caso de los hipermercados, la variedad, el precio y la rapidez vuelven a ser las razones más esgrimidas mientras que la baja calidad y la falta de confianza son los aspectos negativos que más apuntan los consumidores a la hora de referirse a este tipo de establecimientos.

Por último, cabe destacar que un gran porcentaje de consumidores considera muy importante que en los establecimientos especializados en carne fresca también se ofrezcan productos de charcutería. Una amplia gama y la comodidad que ello supone respaldan esta afirmación. ■

# ALQUILER

## Carretillas Elevadoras y Plataformas aéreas

- ✓ Contratos de alquiler a la medida de las necesidades de cada cliente.
- ✓ Carretillas elevadoras contrapesadas, desde 1 a 52 Tons.
- ✓ Alquiler a largo plazo, (2 a 5 años), campañas y corto plazo.
- ✓ Retráctiles, transpaletas y apiladores.
- ✓ Plataformas aéreas de trabajo, con los máximos niveles de productividad.
- ✓ La mayor flota de alquiler (más de 500 carretillas):
- ✓ Disponibilidad en todo momento de modelos actualizados que cumplen con las normativas de seguridad.
- ✓ Modelos para distintas alturas: de tijera, telescópicas y articuladas.



# iber-rent

## ALQUILER DE CARRETILLAS ELEVADORAS PLATAFORMAS AEREAS

ANDALUCIA  
Tel.: (95) 440 68 55  
Fax.: (95) 440 68 85

LEVANTE  
Tel.: (96) 192 06 11  
Fax.: (96) 192 05 03

Albatros, 5  
Polígono Estación  
Tel.: (91) 691 53 63  
Fax.: (91) 691 61 01  
28320 PINTO (Madrid)

CATALUÑA  
Tel.: (93) 575 21 50  
Fax.: (93) 575 23 42

NAVARRA  
Tel.: (948) 31 16 15  
Fax.: (948) 31 15 97

**SERVICIO TÉCNICO EN TODA ESPAÑA**

**Teléfono de información gratuito  
900 - 66 55 66**

