

CONCHA SANCHEZ TRUJILLANO, GERENTE DE CECARNEX

“Sólo un 5% de los mataderos y salas de despiece están homologados”

Ana Navarro

Cecarnex, Confederación Española de Empresas de Exportación de Carne, nació en 1989 con el fin de fomentar nuestras ventas al exterior de carne, despieces, productos cárnicos elaborados, y otros derivados procedentes de los animales de abasto: vacuno, ovino-caprino y porcino. De las actividades de Cecarnex y del mercado cárnico nacional nos habla la gerente de esta organización, Concha Sánchez.

P. ¿Qué es CECARNEX? ¿Cuáles son sus objetivos?

R. La Confederación Española de Empresas de Exportación de Carnes (CECARNEX) se constituyó hace dos años con el objetivo fundamental de fomentar las exportaciones de carne. Cecarnex está formada por la Asociación Española de Empresas de la Carne (ASOCARNE), la Federación Catalana de Industrias de la Carne (FECIC), la Asociación Profesional de Salas de Despiece (APROSA), y la Asociación Nacional de Almacenes Frigoríficos de Carnes y Salas de Despiece (ANAFRIC-CREMSA).

El número de miembros vinculados a CECARNEX, a través de su asociación, directa o indirecta, con cada una de las asociaciones o federación constituyentes, asciende a un total de 550 empresas, que dan empleo al 81% de los productores de las industrias del sector cárnico con más de 10 trabajadores.

CECARNEX viene participando desde sus inicios con el Ministerio de Economía y Hacienda en tareas de ordenación comercial del sector, informándole de las circunstancias que afecten al comercio exterior de carne y productos cárnicos. Igualmente, y en colaboración con el ICEX, está participando en actividades de promoción del comercio exterior.

Asimismo, CECARNEX viene prestando servicios de asesoramiento técnico, de carácter individual, a todas las empresas vinculadas que lo soliciten, relativos a exigencias de carácter técnico, requisitos higiénico-sanitarios, referidos tanto a



Concha Sánchez Trujillano.

mataderos, salas de despiece, almacenes frigoríficos, industrias de elaborados cárnicos; normativa de carácter general o específica que les sean de aplicación en materia de etiquetado, factores de calidad, barreras burocráticas, técnicas o comerciales y otras condiciones que deben reunir los establecimientos productores, las materias primas y los productos cárnicos para poder ser enviados a otros países miembros de la CEE o exportados a terceros países.

P. Para la consecución de sus objetivos, ¿qué actividades desarrolla CECARNEX?

R. Realizamos un asesoramiento directo a las empresas del sector cárnico para conseguir la autorización

para participar en el comercio intracomunitario. El número de empresas autorizadas es aún muy bajo, queda un importante esfuerzo a realizar por parte del sector para adaptarse a la legislación técnico-sanitaria comunitaria.

Por otra parte, CECARNEX colabora con la Administración. Como resultado de la colaboración con los Ministerios de Sanidad y Consumo, y de Agricultura, se ha conseguido que la Unión Soviética, Polonia y Hungría acepten la carne de vacuno procedente de España. Asimismo, colaboramos con la Dirección General de Comercio Exterior y con el ICEX. Con él está previsto realizar un estudio de mercado en varios países con el fin de conocer el comportamiento de mercados exteriores donde potencialmente pueden incrementarse las exportaciones de carne españolas.

Otras actividades son la asistencia directa a las empresas para el fomento de la exportación, prestamos ayuda a las que desean participar en las ferias internacionales —CIBUS, IFE, ANUGA—, también participamos en grupos de trabajo de asociaciones españolas y europeas de las que CECARNEX es miembro.

P. Durante 1992, ¿cuál va a ser el plan de acción de esta Confederación?

R. Van a continuarse las actividades iniciadas en el año 1991. Para aumentar las exportaciones está prevista la creación de consorcios. Los estudios de mercado que estamos realizando en colaboración con el ICEX nos darán los

“En ovino no se está exportando realmente en la medida en que se había pensado cuando ingresamos en la Comunidad”.

datos necesarios para mejorar la exportación de carnes frescas. En función de las conclusiones que de ellos se obtengan, está previsto poner en funcionamiento durante el año 1992 dos consorcios de exportación, uno para carne de ovino y otro para carne de porcino.

También durante este año está previsto realizar un catálogo de carnes frescas, que será otro elemento importante para mejorar la presencia del sector en el mercado comunitario.

Otro punto en el que nos centraremos, continuando con la labor de asesoramiento que viene realizando CECARNEX desde su constitución, será el aumento de número de establecimientos autorizados para el comercio intracomunitario.

Además de los mercados comunitarios, se va a prestar una gran atención a otros mercados. Hay que trabajar para conseguir que un grupo de empresas interesadas en el mercado de Estados Unidos reciban la aprobación de las autoridades del Departamento de Agricultura para exportar a este mercado. Durante 1992 se va a explorar comercialmente el mercado mejicano, para conseguir una presencia de productos españoles. Japón es un país que ofrece grandes expectativas, especialmente en vacuno, pero existen grandes dificultades de acceso. Si las dificultades técnicas que todavía existen se resuelven durante 1992, se podrán realizar exportaciones de productos elaborados a Argentina. También se están explorando otros países de América del Sur.

R. ¿Cuáles son las perspectivas reales de nuestras carnes en la CEE?

P. Cuando ingresamos en la Comunidad pensábamos que la "estrella" de nuestras exportaciones iba a ser el ovino, aunque también pensábamos que el vacuno sería un sector con un gran desarrollo en exportación. El hecho cierto es que nos hemos encontrado con que la "estrella" de nuestras exportaciones es el vacuno; se mantienen unas cifras de exportación bastante buenas, nunca pensables en el momento de la adhesión de España a la CEE.

En ovino, que se pensa-

ba que nos lo iban a quitar de las manos, no se está exportando realmente en la medida en que se había pensado. En porcino partimos del año 89, que es cuando pudimos salir al exterior, y nos encontramos con una agresión muy fuerte de otros mercados, sobre todo el holandés y el belga, con lo cual la trayectoria de exportación es muy pequeña.

Desde luego hay posibilidades de incrementar las exportaciones de las tres especies, pero mientras en vacuno las cifras están muy equilibradas, en ovino y porcino los desequilibrios entre importaciones y exportaciones son muy grandes, por lo que las posibilidades de exportación son enormes. De hecho, mejorar estas cifras es uno de nuestros objetivos.

P. El Mercado Unico va a suponer la homologación de todos los mataderos, ¿cómo se va a llevar a cabo?

R. La situación a finales de diciembre del 91 es de, más o menos, un cinco por ciento de mataderos y salas de despiece homologadas. Lo previsto es que en el año 93 todo esté homologado, salvo los mataderos y salas de despiece de pequeña capacidad que serán exceptuadas permanentemente. Son considerados mataderos o salas de despiece de pequeña capacidad los que justifiquen que matan un volumen de 12 UGM a la semana o un máximo de 600 UGM por año. A éstos se les aplican unas normas mucho más suaves de las que se exigen para el resto de los mataderos: estos establecimientos podrán permanecer así, la única condición que tiene que cumplir es su área de comercialización.

En el caso de que se superen esas cifras los mataderos y salas de despiece tiene que cumplir con la norma comunitaria a partir del 93. Como es imposible que en un año se pase del cinco por ciento homologado al cien por cien, excepto los de pequeña capacidad, está previsto que desde el uno de enero a marzo del 92, todos los mataderos, salas y almacenes que no estén ya homologados tengan que presentar un plan. En él figurarán los

problemas del establecimiento, aquellos por los que en este momento no está homologado; la forma de resolverlos, y el plazo de resolución que se necesita, nunca superior a diciembre del 95.

Así que en el año 92 vamos a tener comprendido todo el sector cárnico entre los homologados, los exceptuados permanentemente y los exceptuados de forma temporal, que son los que deben presentar los planes. Los homologados seguirán igual, los exceptuados temporales verán aprobados sus planes hacia el mes de septiembre.

Las empresas que no presenten su plan o las que los vean rechazados tendrán que cerrar en diciembre de 1992.

Todo esto con respecto a las carnes frescas. La directiva que regule el período de adaptación de la industria cárnica está previsto que sea un calco de ésta, para conseguir que los planes se solapen y no haya una desviación de unos con otros.

P. ¿En estos momentos, cuáles son los principales problemas que tiene los mataderos, salas de despiece y almacenes para conseguir la homologación?

R. Aunque es muy difícil hablar en general, los principales problemas se refieren a las estructuras de los establecimientos existentes.

Nos estamos encontrado con establecimientos de hace cinco o seis años que tienen problemas de estructura que les impiden, por el momento, conseguir la homologación.

En muchos casos, los establecimientos están diseñados para hacer las cosas de una forma más o menos higiénica, pero hay que tener en cuenta que la legislación comunitaria es muy estricta en cuanto a las condiciones sanitarias. Establece muy claramente los circuitos sucio y limpio, los circuitos de movimiento de carnes, en el sentido de que se realicen siempre de una forma lineal, que no se produzcan cruces ni retrocesos.

CECARNEX está asesorando a las empresas para que consigan la homologación, y se está evitando que se lleven a la práctica proyectos que, a la hora de la ver-

“Nos estamos encontrando con establecimientos de hace cinco o seis años que tienen problemas de estructuras”.

dad, serían difíciles de homologar.

Cada vez con más frecuencia nos encontramos con que las empresas empiezan a diversificar sus actividades que, contempladas según la legislación comunitaria, son independientes. En este punto todo se empieza a complicar, empiezan a faltar locales, cámaras, los circuitos se cruzan,... todo porque estas previsiones no se han hecho desde el principio, y no porque el proyecto esté mal hecho. Hay que pensar que, desde el momento en que se piensa el proyecto hasta que se lleva a la práctica, existe una evolución que el empresario se propone sobre la marcha.

Otro problema es el del mantenimiento. Tanto los mataderos como las salas de despiece tiene un desgaste enorme de los materiales de construcción, si éstos no son buenos o si no hay un programa de mantenimiento continuado el establecimiento se viene abajo. Puede ocurrir que se haga un esfuerzo inicial y se consiga la homologación, pero si luego no se



mantiene ese esfuerzo ésta se puede perder.

La educación del personal y el control higiénico de las instalaciones es otro tema muy importante y, además, diría que cada vez más las inspecciones comunitarias realizadas en mataderos y salas les dan un mayor énfasis. La formación de personal no es todo lo maravillosa que debiera, tendría que ser mejor. Hay empresas con medios a las que les preocupa

mucho este tema por lo que realizan su propia formación continuada del personal, así como un estricto control higiénico de sus instalaciones y empleados. Naturalmente no todos tienen estos mismos medios.

P. ¿Qué va a hacer CECARNEX para mejorar la imagen de la carne española en el exterior?

R. En las exportaciones todavía no hemos adquirido un techo de cifras como para que se pueda estar pensando que a lo mejor no se superan por la imagen de la carne. Ahora mismo, si no hemos llegado a conseguir nuestros objetivos en materia de exportación, no es precisamente por el tema de imagen.

Hay una oferta pequeña, porque el número de empresas homologadas es pequeño, porque el mercado de los países de destino no es conocido al cien por cien, porque faltan los cauces y las vías de distribución para que esa exportación se haga más ágil, por muchas razones, pero desde luego la imagen no es una de ellas.

“Faltan los cauces y las vías de distribución para que la exportación cárnica se haga más ágil”.



MINISTERIO DE AGRICULTURA PESCA Y ALIMENTACION



INFORMACION Y VENTA:

GANADO OVINO Y CAPRINO EN EL ÁREA DE LA CEE Y EN EL MUNDO, EL D.G.P.A. Esteban Muñoz, C. I.S.B.N.: 84-7479-818-3. N.I.P.O.: 251-90-038-3. Ed. 1990 (Serie CEE nº 3). Formato 17x24 cm., 330 páginas. Ptas. 2.600.

SECTOR HORTOFRUTICOLA ESPAÑOL. 1991. Una panorámica actual D.G.P.A. 4ª Ed. 1991. Formato 12x17 cm., 352 páginas. Ptas. 750.

DIETA ALIMENTARIA ESPAÑOLA D.G.P.A.L. Ed. 1991. Formato 17x24 cm., 348 páginas. Ptas. 2.800.

CATALOGO DE QUESOS DE ESPAÑA D.G.P.A.L. Varios autores. Ed. 1990. Formato 17x24 cm., 150 páginas. Ptas. 1.200.

PARQUE NACIONAL DE GARAJONAY. Patrimonio Mundial

ICONA. Pérez de Paz, P.L. Ed. 1990. (Colección Técnica). Formato 17x24 cm., 350 páginas. Ptas. 5.000.

MERCADO Y LOS PRECIOS DE LA TIERRA, EL: Funcionamiento y mecanismos de intervención S.G.T. Varela Ortega, C. (Coordinadora) Ed. 1990 (Serie Estudios nº58). Formato 13x20 cm., 446 páginas. Ptas. 2.000.

SITUACION SOCIOPROFESIONAL DE LA MUJER EN LA AGRICULTURA Ed. 1991. Formato 17x24 cm., 204 páginas. Ptas. 1.200.

INTERCAMBIO Y DIFUSIÓN DE PLANTAS DE CONSUMO ENTRE EL NUEVO Y VIEJO MUNDO S.E.A. García París, J. Ed. 1991. formato 24x28 cm., 294 páginas. Ptas. 4.100.

Centro de Publicaciones - Paseo Infanta Isabel, 1 - 28071 MADRID - Tlf. 347 53 44