



Evolución y perspectivas sobre el futuro de la producción de pollos en España

Las previsiones de la ANPP apuntan a una recuperación lenta del consumo de esta carne

La Asociación Nacional de Productores de Pollos, ANPP, ha hecho público en el pasado mes de mayo un informe económico sobre la carne de pollo en España, con el cual esta organización, representativa del 90% de las empresas del sector, retoma una política abierta de información a la sociedad tan necesaria como escasa hasta el presente momento.

Como conclusiones de este estudio se exponen, en cuanto al sector de la avicultura de carne:

-Que el mismo ha demostrado un dinamismo extraordinario al haber sabido adaptarse constantemente a los cambios y exigencias que demandaba el mercado en cada momento y, todo ello, sin ayudas estatales tan necesarias en otros sectores igualmente deprimidos. El esfuerzo inversor del sector ha supuesto alcanzar un nivel equiparable al resto de Europa, aunque por el camino se han producido multitud de cierres de grandes, medianas y pequeñas empresas que no han podido superar este proceso evolutivo.

-Que en los últimos años se ha producido una ligera concentración en la producción de la carne de pollo en España por dos razones: los imperativos de calidad que impone la Unión Europea y que exige cuantiosas inversiones en la homologación de sus instalaciones, y la grave crisis sufrida por el sector en 1995, la cual produjo unas pérdidas globales de 19.000 millones de pesetas obligando al cierre de muchas empresas.

-Que el sector sufre un grave desequilibrio entre la



El pollo se ha sabido adaptar a los hábitos del consumidor.

producción, que viene creciendo en los últimos años, y el consumo, que se ha reducido en 2 kg por persona y año. Así, mientras la producción ha crecido en un 11% en los últimos cuatro años, el consumo ha disminuido un 6%.

A ello habría que añadir el déficit que tradicionalmente mantiene la balanza comercial de este sector, aunque bien es verdad que el mismo se ha ido reduciendo en los últimos años hasta llegar, en 1996, a una cantidad muy cercana al equilibrio: 17.500 toneladas, tras haber aumentado las exportaciones

más de un 30% en ese año.

Durante 1996 se aprecia, según la ANPP, una leve subida de la facturación de las empresas cifrada en unos 8.000 millones de pesetas, al pasar de los 126.000 millones alcanzados en 1995 a los 134.000 millones con que han cerrado las empresas el ejercicio de 1996, lo que representa un aumento del 6,3%.

Se destaca que el número de establecimientos homologados en España para la producción de carne de pollo se eleva a más de 900, de los que 160 son mataderos, 450 almacenes frigoríficos y 300 salas de despiece.

Precios. Sobre los precios del pollo, las conclusiones del estudio remarcan los siguientes puntos:

-La carne de pollo ha sido claramente deflacionista en los últimos 10 años, ya que mientras el IPC general del país ha subido un 51,3%, el pollo lo ha hecho en un 26,5%. A precios constantes de 1987, resulta que el precio de esta carne ha disminuido un 37%, pasando de las 307 pesetas/kg a las 311 pesetas/kg con que se ha vendido, por término medio, el pasado año, cantidad equivalente a las 195 pesetas de aquel año.

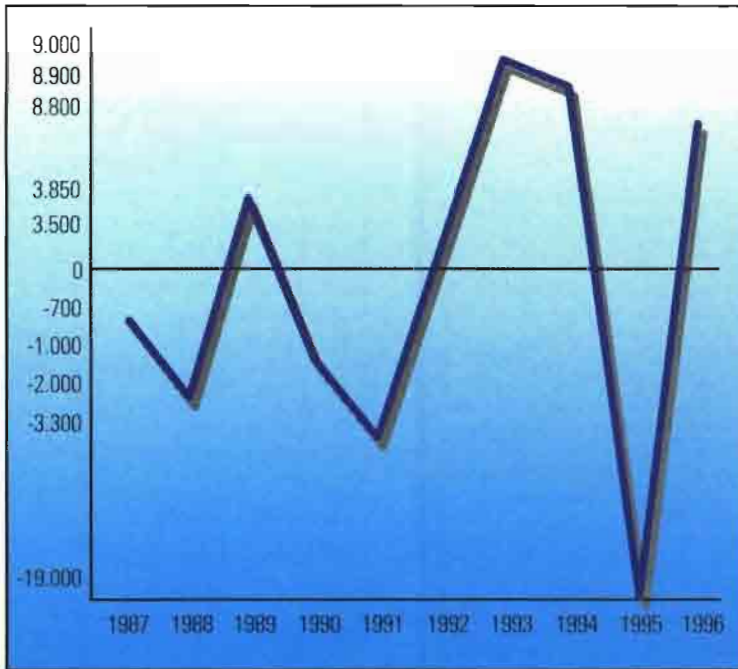
-Desde hace tres años los precios del pollo en España son las más bajos del conjunto de países que componen la Unión Europea. Anteriormente estaban en esta misma posición con excepción de los precios del mercado francés, que se han encontrado siempre muy próximos a los que rigen en el mercado español.

Para la ANPP, siendo pues deflacionista el precio de la carne de pollo, es injusto que sea la justificación permanente de políticos y autoridades monetarias a la hora de explicar los repuntes de la inflación sufridos en nuestro país desde la etapa de la transición política, hace ya más de 20 años.

-El déficit de la balanza comercial del sector avícola sigue siendo un mal endémico, aunque en 1996 se ha reducido la mitad gracias al aumento de un 30% en las exportaciones a países de la unión Europea, lo que confirma el dinamismo de las empresas del sector en su

PRODUCCION DEL SECTOR AVICOLA EN ESPAÑA

Año	Sacrificios (miles)	Peso (toneladas)
1987	467.790	725.079
1988	488.711	757.501
1989	499.524	772.606
1990	494.611	766.652
1991	522.668	810.479
1992	513.583	797.703
1993	492.913	764.258
1994	517.541	803.808
1995	544.428	843.860
1996	554.996	860.243



Evolución de resultados del sector avícola español en millones de pesetas.

apertura de nuevos mercados internacionales.

—La ausencia de instalaciones de frío por inmersión para la congelación en los mataderos parece ser una de las principales razones por la que los pollos españoles no compiten en el mercado internacional, hecho determinante para que la balanza comercial haya sido, tradicionalmente, deficitaria.

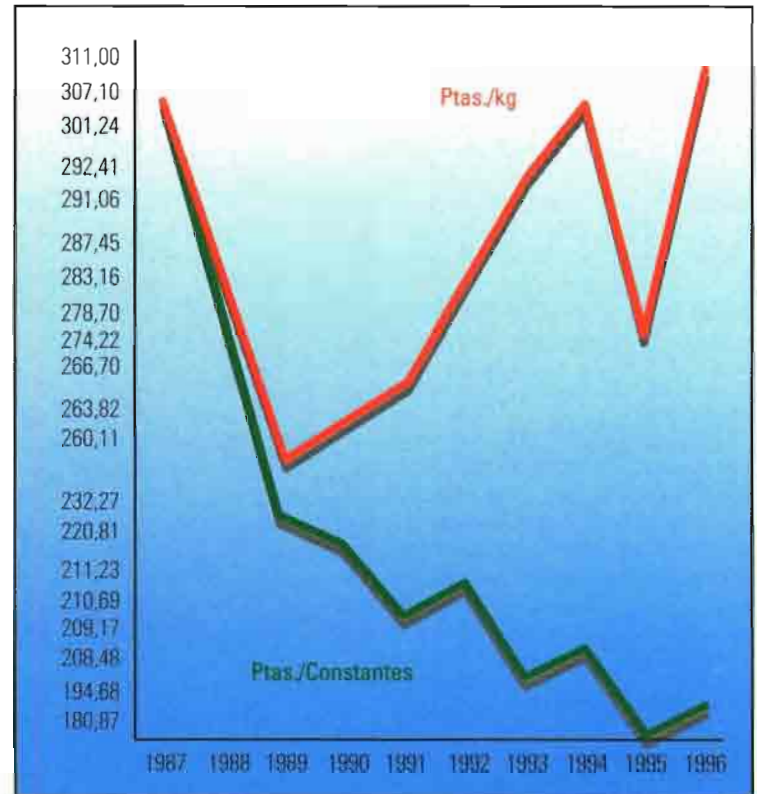
Consumo. Por último, en relación al consumo de carne de pollo, el citado informe refleja:

—Estados Unidos lidera, a gran distancia, el sector productivo mundial con más de 11 millones de toneladas al año, gracias al empuje del consumo interno, un 50% más alto que en el resto del mundo. Por áreas geográficas, es Norteamérica (Estados

Unidos, Canadá y México) quien acapara el 40% del consumo mundial de pollo, con casi 12 millones de toneladas al año.

—Por su parte, España es el primer país consumidor de carne de pollo en Europa, con un consumo anual que supera los 17 kg por persona. No ocurre lo mismo con la producción que, con casi 850.000 toneladas al año (entre 500 y 540 millones de pollos sacrificados), se coloca detrás de Francia y el Reino Unido, superando ambas el millón de toneladas anuales.

—Las previsiones de la ANPP apuntan a una recuperación lenta del consumo de la carne de pollo en España, tras una caída constante desde 1993. Dichas previsiones superan los 17 kg per cápita, frente a los 16,2 alcanzados en 1995, lo que



Precios del pollo venta al público en España y comparativa de pesetas constantes a 1987 (ptas./kg).

supone un ligero aumento de poco más del 6%.

—El pollo sigue siendo la carne más consumida en nuestro país, por delante incluso de las carnes transformadas, cuyo consumo per cápita se sitúa en 15,7 kg y de las carnes de vacuno, cuyo consumo alcanza los 10 kg por persona y año.

Este consumo no presenta riesgos de recesión en un futuro a medio plazo y debe tender al alza moderada o a su estabilización en torno a los 20 kg por persona y año.

Esta afirmación se sustenta en el comportamiento histórico del producto, que ha marcado

una gran estabilidad durante los últimos 20 años, en su perfecta adaptación a los hábitos del consumo del ciudadano (ventas por piezas con buena presentación y envoltura plástica y con marcas que garantizan la calidad y las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias del producto) y su favorable composición de alimentos: escasa aportación calorífica (85 Kcal/100 gr), de grasas saturadas (2,55 gr) y de colesterol (índice 61), que hace que el pollo sea, comparativamente, la carne más recomendable para la dieta alimenticia del ser humano, destaca la Asociación Nacional de Productores de Pollos. ■

Balanza comercial deficitaria

El comportamiento de la balanza comercial en este sector ha mostrado siempre una sola cara: el déficit, si bien es verdad que el resultado de los intercambios comerciales con el exterior durante el año 1996 ha sido muy halagüeño al reducirse a la mitad con respecto a 1995: 17.500 toneladas frente a las 34.600 alcanzadas el año anterior, lo que sitúa dicho déficit en torno a los niveles de 1987, cuando las importaciones superaron a las exportaciones en 16.825 toneladas.

Las razones de este tradicional déficit hay que buscarlas en la propia decisión de las empresas del sector en no competir

con Francia y el resto de países con historial exportador, al no adecuar sus instalaciones para el sacrificio por inmersión y la cadena de frío. Es decir, parece que el sector español de aves se conforma con el consumo interior ya que apostar por el exterior significaría una fortísima inversión en instalaciones para el sacrificio del pollo por inmersión, con lo que se aumentaría el porcentaje de agua desde un 4% actual hasta niveles que ronda el 30%, como son los casos francés y brasileño, y en la cadena de frío para congelar el pollo de cara a su comercialización. ■