



“No se puede comprar terneras de 280 kg a más de 408 euros”

Tania Gaitero

Veterinaria

ADS “San Isidro”. Fuenlabrada (Madrid).

En el vacuno de cebo, el coste de producción depende de dos factores principales: el precio de compra de la ternera y el coste de su alimentación. Evidentemente existen otros gastos importantes, como son los gastos sanitarios o los de mantenimiento de la explotación. Pero como éstos no se han visto alterados sustancialmente en el último año, nos centraremos en los mencionados en primer lugar.

un rendimiento aproximado del 56%, daría una canal de 280 kg.

Hace un año, el precio del kg de pienso rondaba 18 céntimos, en la actualidad se encuentra sobre 30 céntimos, es decir, un aumento del 60%. Por el contrario, el precio de la carne (según la Lonja de Binéfar) no ha variado, situándose en 3,74 euros/kg en la categoría R para terneras de 280 kg de canal.

Alternativas

Parece que los precios de los piensos van a continuar altos, por lo que sólo podemos mejorar nuestros costes, comprando terneros al mínimo precio posible. Según los cálculos expuestos, una ternera comprada a más de 408 euros nos ocasiona pérdidas, por lo que es importante hacer cálculos a la hora de comprar animales.

En los últimos meses, los precios de las lonjas se han mantenido bastante estables, sin que haya repercutido en la cadena alimentaria el incremento de los costes de producción. Esta situación se debe a que a la UE llega carne de Brasil y Argentina a un precio muchísimo menor, porque allí producir carne es mucho más barato que aquí, con lo que los productores nacionales se encuentran en una situación clarísima de desventaja.

Existen algunas opciones para mejorar esta situación. Una es realizar campañas de concienciación, para dar a conocer la carne nacional y favorecer su consumo frente a las “carnes baratas” importadas. Es fundamental que los consumidores conozcan nuestra forma de cebar animales, y que cuenten con todas las garantías higiénico-sanitarias que se nos exige. Otra opción para los productores es pertenecer a marcas de calidad, certificando sus granjas y sus animales. Actualmente parece que las marcas de carne certificadas se pierden en el matadero, ya que no existe aún una red de comercialización desarrollada para las carnes con marca, pero esta opción es, posiblemente, el futuro de nuestro sector. ●

En Brasil y Argentina producir carne es más barato que aquí, por lo que los productores nacionales se encuentran en clara desventaja

El coste de engordar una ternera

En España se ceban terneras procedentes tanto de nuestras propias vacas nodrizas como de otros países europeos (Francia, Irlanda, Portugal...). Los precios de las terneras pasteras varían notablemente según su procedencia, ya que podemos encontrar hembras nacionales desde 360-480 euros, hasta hembras francesas de 500-600 euros, para un mismo peso.

Pongamos un ejemplo. Una ternera de 200 kg y con un precio de compra de 480 euros, necesitará llegar a unos 500 kg para su sacrificio. Por lo tanto, tendrá que engordar 300 kg en el cebadero. Como se estima que se requieren 6 kg de pienso para hacer un kg de peso vivo, la ternera consumirá 1.800 kg. Si tomamos

Según esto, incluyendo en los costes de producción, 100 euros de gastos adicionales por animal (medicamentos, bajas, paja, etc.), hace un año producir una ternera de 280 kg dejaba 144 euros de beneficio. Actualmente, y sólo por la subida de piensos, se pierden 70 euros.

En estas mismas condiciones, para que el productor no pierda, debería comprar la ternera pastera a un máximo de 408 euros. Esto supone un serio problema, ya que a esos precios los ganaderos de vacas nodrizas pueden perder dinero.

En los machos, la situación es aún peor, ya que el precio de compra es superior al de las hembras, y aunque las canales se lleven a más peso, el kg de carne está muy por debajo.



Planifica con la máxima efectividad.

