

Balance del sector porcino Ibérico en 2007 y proyecciones de futuro



J. L. Pérez Gil

Cuerpo Nacional Veterinario

El sector porcino Ibérico ha vivido durante el último año una etapa de consolidación ya que tanto los censos como el valor económico de la producción han continuado su tendencia alcista, aunque los crecimientos interanuales ya no son de dos cifras.

Los censos del sector Ibérico han aumentado progresivamente en los últimos 6-7 años y las piezas comercializadas se han instalado en la cifra de 5 millones (conjunto de jamones y paletas). Si estos datos son significativos, más aún lo es el valor de la producción que supone el 25% de la producción total del sector porcino español. De la misma manera, también han aumentado los precios del cerdo en vivo: la cotización del cerdo Ibérico

empresas de transformación de cerdo "blanco" no ocultan su intención, ya consumada en algunos casos (Grupo Campofrío o El Pozo Alimentación SA) y bien manifiesta en otros, de introducirse en el sector Ibérico.

El sector industrial sigue dominado por cuatro grupos, Agroibéricos Derraza, Sánchez Romero Carvajal-Jabugo (Grupo Osborne), Canpork y Campofrío Alimentación, con un volumen de facturación superior a 50 MEuros. En el siguiente escalón por volumen y facturación

de ineficiencia: falta de capacidad de sacrificio en la zona Huelva-Extremadura y exceso (en relación a los censos) en la zona de Salamanca; una creciente falta de materia prima para la capacidad industrial instalada y las inversiones industriales en curso; y en último lugar una excesiva atomización ya endémica y ligada al origen artesanal, de las industrias tradicionales.

Notas destacadas

Por la gran influencia que tendrá en el sector y sobre

de la anterior, novedades como ampliar su aplicación a productos frescos y loncheados/fraccionados, asegurar la trazabilidad y ligar la denominación de Ibérico de bellota o recebo a las provincias o zonas con presencia de dehesas. Son novedades a valorar positivamente, ya que hasta ahora, ni la Norma de calidad, ni las Denominaciones de Origen amparaban productos en esos formatos y es razonable también ligar las categorías donde la bellota es necesaria en la alimentación, a zonas de dehesa registradas en el sistema de información geográfica de parcelas agrícolas.

Otras novedades que recoge la Norma, no merecen una nota tan favorable: se amplían las categorías de producto existentes, con una cuarta denominada "cebo de campo", para aquellos animales con una estancia mínima en el campo de 60 días, pero alimentados con pienso y manteniendo una densidad máxima de 15 cerdos por hectárea.

Esta categoría de "cebo de campo" tiene una entidad discutible, ya que parece que se descubre un sistema de explotación nuevo, aunque no se sabe si este sistema, añade algún atributo diferencial al

La pujanza del sector es indiscutible, lo que ha propiciado un acercamiento del sector de cerdo intensivo, tanto a nivel ganadero como industrial

co extensivo de pienso, ha pasado de 14 a 20 euros/arroba en sólo 4 años, con un alza media del 10% anual.

A la vista de los datos anteriores, la pujanza del sector es indiscutible, lo que ha propiciado un acercamiento del sector de cerdo intensivo, tanto a nivel ganadero, donde se detectan tendencias a la producción de cerdo Ibérico intensivo, como a nivel industrial, donde las grandes

(25-50 MEuros) se encuentran, Joselito (grupo), Julián Martín SA, Mafresa y Consorcio de Jabugo (grupo).

Dentro de este panorama, las cuatro denominaciones de origen de Jamón Ibérico (Guijuelo, Dehesa de Extremadura, Jamón de Huelva y Los Pedroches), suponen en torno al 10% de la producción, una cantidad modesta y sujeta a estándares rigurosos.

En la estructura del sector hay que destacar tres zonas

todo en las decisiones empresariales, es necesario hablar en primer lugar de la nueva Norma de calidad, aprobada mediante Real Decreto 1.469/2007. Esta Norma viene a sustituir a la del año 2001, que después de dos modificaciones, vía Real Decreto y varias Ordenes Ministeriales de desarrollo, no ha conseguido sus objetivos, ni ha satisfecho al sector.

La nueva Norma incorpora, además de los objetivos



producto respecto a la categoría de cebo. Se podría considerar en realidad una categoría obtenida mediante un sistema semiintensivo, implantado para producir animales en gran cantidad, que se pretende distinguir con una nomenclatura *ad hoc* y cuyo fin parece el de acaparar el valor añadido de los términos "Ibérico" y "campo". Sería necesario valorar de forma fehaciente si el producto encuadrado en esta categoría se diferencia en algo del conocido "de cebo", porque no se puede olvidar que se trata de una Norma de calidad de producto y si el sistema de producción no aporta nada al producto, la diferenciación es como mínimo, ociosa.

Se debe evitar en cualquier caso el posible perjuicio que puede suponer para las producciones de calidad la exhuberancia terminológica, ya que la propia Norma consagra cuatro categorías; a esto

hay que añadir las denominaciones de origen, las marcas colectivas y otros distintivos de calidad, lo que hará que un consumidor pueda encontrarse con una decena de denominaciones distintas de Ibérico, al margen de las marcas individuales.

Aunque sea obvio, hay que recordar que el sistema tradicional de explotación del cerdo Ibérico es en extensivo, mediante alimentación a base de bellotas y pasto. Cuando la montanera no es demasiado buena o por motivos diversos no se han conseguido los pesos de finalización, se complementa con pienso (semiextensivo) y esto hace que el animal pase a ser de categoría recebo, por necesidad únicamente de alcanzar el peso óptimo de sacrificio. La evolución de la industria y la necesidad de ofrecer un producto de precio más atractivo y por tanto asequible a un mayor número de consumidores,

Gustor

Butirato sódico

El Rango Específico de Promotores Naturales

- ✓ Aumenta la palatabilidad: efecto apetente
- ✓ Regula el pH del tracto gastrointestinal
 - ✓ Estimula la síntesis de enzimas
 - ✓ Estimula la secreción pancreática
- ✓ Optimiza el desarrollo de la flora láctica
 - ✓ Actúa como bactericida frente a gérmenes patógenos
- ✓ Regenera la pared intestinal y aumenta la superficie de absorción
- ✓ Aumenta la absorción y uso de nutrientes

Lo que resulta en...

- ✓ Mejora de la salud intestinal
- ✓ Reducción del periodo de destete
- ✓ Aumenta el consumo de alimento
 - ✓ Aumento de ganancia de peso
- ✓ Mayor PRODUCTIVIDAD y beneficios ECONÓMICOS

¡Todas estas ventajas en un sólo producto!



NOREL & NATURE
N U T R I C I O N

NOREL, S.A.

Jesús Aprendiz, 19, 1º A y B • 28007 Madrid (SPAIN)
Tel. +34 91 501 40 41 • Fax +34 91 501 46 44

www.norelnature.com



El sector tradicional ve con disgusto una Norma que suma muchos costes de inspección y certificación, pero que no añade valor ni prestigio al producto y que no parece que vaya a clarificar el mercado

propició la alimentación con pienso en diferentes sistemas de explotación intensivo o semi-intensivo aunque sacrificando en parte las cualidades organolépticas originales.

Otro aspecto controvertido y que no agrada al sector, sobre todo al sector ganadero, es la eliminación, con un periodo transitorio para la primera campaña de aplicación de la Norma, de la analítica de ácidos grasos para verificar la alimentación recibida por los animales. Se argumenta que diversos estudios ponen en duda su fiabilidad y el sector opina que sustituir algo más o menos fiable por nada, no parece lógico, ya que las inspecciones en campo son subjetivas. En

esta pugna habría que aportar alternativas lógicas, fiables y no subjetivas con el fin de comprobar uno de los parámetros que más influyen en la calidad de los productos Ibéricos.

En conjunto, el sector tradicional Ibérico, empezando por los ganaderos y siguiendo por la industria tradicional, muy atomizada y constituida por pequeñas empresas en su mayoría, ve con disgusto una Norma de calidad que añade muchos costes adicionales de inspección y certificación, pero no añade valor, ni prestigio al producto y no parece que vaya a cumplir con el objetivo de clarificar el mercado.

La Enfermedad de Ау- jезky, es otro de los temas

candentes para el porcino Ibérico. Aunque en estos momentos se avanza en la erradicación de esta enfermedad y existen zonas con programas aprobados de lucha, no existen zonas libres y la mayor parte de nuestro territorio es zona afectada por la enfermedad. Las comarcas con prevalencia de la enfermedad son numerosas y las explotaciones calificadas son pocas, hecho que restringe los movimientos de animales y sobre todo las exportaciones. Actualmente son territorios libres de la enfermedad países como Alemania, Dinamarca, Reino Unido y la mayoría del territorio de Francia.

A la vista de la situación y del lento avance del progra-

ma de lucha a base de vacunaciones, sería necesario un mayor esfuerzo de las Administraciones para erradicar en el menor plazo posible una enfermedad que se ha convertido en una barrera comercial de primer orden.

Incremento de los costes de producción

Durante el año 2007, han entrado en escena varios elementos que perjudicarán al sector por la vía del incremento de los costes de producción. En primer lugar la mencionada Norma de calidad que añade costes de inspección y certificación, y en segundo lugar, el incremento de los precios de las materias primas para alimentación animal, tendencia que no parece coyuntural, sino estructural. Ambos elementos harán mella en la productividad del sector y serán especialmente perjudiciales al estrechar los márgenes en un entorno de incremento de piezas producidas en categorías de recebo y cebo, y de previsible disminución del consumo como consecuencia de la coyuntura económica prevista para 2008 y 2009.

Tendencias y evolución de futuro

Una de las tendencias más importantes es el mencionado desplazamiento del sector productor y transformador de cerdo intensivo de capa blanca hacia el sector Ibérico, atraídos por los altos crecimientos, la buena imagen y el elevado valor añadido de los productos Ibéricos, lo que podría dar lugar a tres escenarios de futuro:

- El sector industrial tradicional se enfrenta a la entrada de grandes grupos de capital que pueden inundar el mercado de piezas de categoría "cebo" y "cebo de campo", desatando guerras de precios, lo que redundaría en una dis-

minución de márgenes y beneficios, y desaparición de algunas pequeñas empresas sin músculo financiero.

Este es el primero de los escenarios que podría materializarse en unos cinco años, tiempo necesario para la constitución o integración de nuevas ganaderías, construcción de nuevas instalaciones y tiempo de curación de las primeras piezas.

- Un segundo escenario, "menos malo", sería una paulatina concentración del sector vía fusiones-adquisiciones, motivada por la entrada de grandes grupos y con el fin de hacer frente a la disminución de márgenes mediante economías de escala y dotarse de una estructura de capital más potente, necesario en el nuevo entorno y para otras actividades como la exportación o la investigación que cada vez serán más necesarias.
- Por último se puede contemplar un tercer escenario, en una bipolarización del sector, por una parte las empresas de menor dimensión, especializadas en fabricar un producto casi artesanal de la máxima calidad (Ibérico de bellota), y por otro lado las empresas más grandes que aunque produzcan todas las categorías, alimentarán su cuenta de resultados con las categorías de cebo.

La exportación será otra tendencia que no ha gozado de mucha práctica en el Ibérico, por falta de tamaño, de vocación, de la estructura necesaria y sobre todo por ausencia de necesidad (el producto se ha vendido muy bien en el mercado interior), pero que se hace cada vez más necesaria y frecuente, tanto a mercados consolidados como el de la UE, a otros ya explorados como el japonés, países con perspectivas

como México o Corea y el futuro prometedor de Estados Unidos, Canadá o China.

Otra tendencia evolutiva del sector se centra en el gran crecimiento de los productos curados loncheados, con elevados crecimientos interanuales entre un 15 y un 20%, y de los productos frescos, motivado por una ecuación de hábitos de compra evolucionados (en el caso de los loncheados) y factores ligados a las especiales cualidades organolépticas de las carnes frescas de Ibérico.

La investigación será otro elemento necesario para una evolución favorable y tímidamente se empiezan a ver iniciativas en este sentido de cara a paliar algunos de los problemas técnicos del sector, entre los cuales cabe citar la erradicación de ácaros (preferiblemente con métodos biológicos o no contaminantes), diferenciación fehaciente con métodos analíticos de las categorías de bellota y las de pienso, y la fijación y estandarización del proceso de curación y su relación con las características organolépticas del producto. De forma colateral pero muy importante, será la investigación para frenar la seca del encinar que podría acabar con muchas hectáreas de dehesa.

Cabe decir por último y como conclusión, que el sector se encuentra en el próximo lustro en una encrucijada. La inteligencia y visión de futuro de los diferentes actores y una buena guía de la Administración Pública conseguirán un ajuste necesario para la preservación de una joya gastronómica que tiene detrás un sector que no sólo se puede medir por su facturación. Es imprescindible tener en cuenta las numerosas externalidades que genera el sector porcino Ibérico, entre las cuales están la fijación de población en el medio rural, la puesta en valor de recursos naturales y los aspectos ambientales ligados al mantenimiento del ecosistema de la dehesa. ●

¿NO LE DEJAN VIVIR?



Bayer responde al 900 101 582

Baycidal®

Sarnacurán®



Bayer HealthCare

Science for a better life