

ALIMENTACIÓN

La OMS descoloca a la industria cárnica

La producción de carne y elaborados es el cuarto sector industrial y se ha renovado con tecnología y nuevos mercados

MAR GALTÉS



La industria cárnica es el cuarto sector industrial español, y tras años de inversiones en capacidad tecnológica y en su internacionalización, ahora teme las consecuencias del informe de la OMS

El extracto de romero es un ingrediente utilizado como conservante natural para embutidos cocidos, como el jamón dulce o las mortadelas, y es mucho más caro que los conservantes artificiales, en una proporción de alrededor de 25 a 1. Hace dos años, la Unión Europea decidió ponerle al extracto de romero una "matrícula", E392: se hundió el consumo, porque a los elaboradores cárnicos dejó de compensarles utilizar un producto tan caro cuando igualmente debían reflejarlo en la etiqueta con una E. A ojos del consumidor, se asocian las E a productos sintéticos. Y los elaboradores prefieren lucir etiquetas limpias de E, que se asocian a un producto más natural. Como el carmin de la cochinilla, aunque el único colorante natural de color rojo que se utiliza en embutidos, es para la industria el E120.

El E392 y el E120 son algunos de los productos que comercializa o fabrica Carinsa, de Sant Quirze del Vallès. Vende en más de 50 países y factura 44 millones: alrededor de una cuarta parte de su negocio son aromas y preparados de ingredientes para la industria cárnica (fosfatos, carragenatos, colorantes: a la mezcla se le llama salmuera, como siempre). Todos esos productos, que están demonizados "pero que son los que dan olor y sabor y conservación", se defiende Vanesa

Martínez, directora general de Carinsa, y también presidenta de la Asociación Española de Fragancias y Aromas Alimentarios. Hay unas 107 empresas en España (el 80% en Catalunya), y una decena están especializadas en ingredientes cárnicos.

"Nuestro sector está muy regulado", dice Martínez. Esta ha sido la principal reivindicación de toda la industria cárnica desde que el lunes la OMS incluyera las carnes procesadas en la lista de alimentos cancerígenos. Nadie se atreve a pronosticar qué impacto tendrá la declaración de la

OMS. Pero en la industria cárnica algunos están preocupados. Otros, muy enfadados.

La industria cárnica es el cuarto sector industrial español, también de Catalunya, por detrás de la química, la energía y el automóvil, y por delante de la farmacéutica. Mueve más de 22.000 millones de euros (el 21,6% del sector alimentario español). "Es uno de los sectores más dinámicos de la economía, si no el que más, y muy preparado para exportar", defiende Michael Schara, presidente de la Federación Catalana d'Indústries de la Carn (Fecic) y también de Confecarne.

España produce más de 4 millones de toneladas de carne (5,8 incluyendo aves): más de 3 millones son producto fresco (y más de la mitad de éstos van a la exportación), y 1,3 millones se utilizan para elaborados cárnicos.

La industria cárnica, tal como la conocemos ahora, no tiene aún treinta años: empezó de cero cuando España entró en el Mercado Común (1986). "Antes era un sector autárquico, crecía lo que crecía el consumo. Y cuando en 1992 llegó el mercado único, vivió el segundo impulso: se encontró ante un potencial enorme, y hubo una gran ampliación de capacidades", explica Josep Collado, secretario general de la Fecic. Especialmente para el producto fresco, que funciona en el mer-

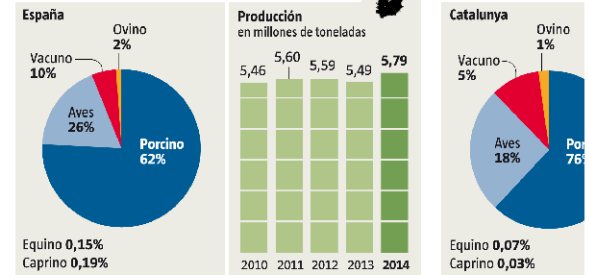
Hay unas pocas grandes empresas y un tejido de pequeñas muy atomizado y en proceso de concentración

cado como una *commodity*. Rusia fue un efecto tractor del mercado (hoy está cerrado), y en los últimos años apareció China, que es el primer demandante mundial de carne". En 2014, el sector cárnico español exportó 1,71 millones de toneladas de carnes y elaborados; el 70% procedía de Catalunya, donde se sacrifican unos 15 millones de cerdos al año (el 11% del total de Europa) y 200 millones de pollos.

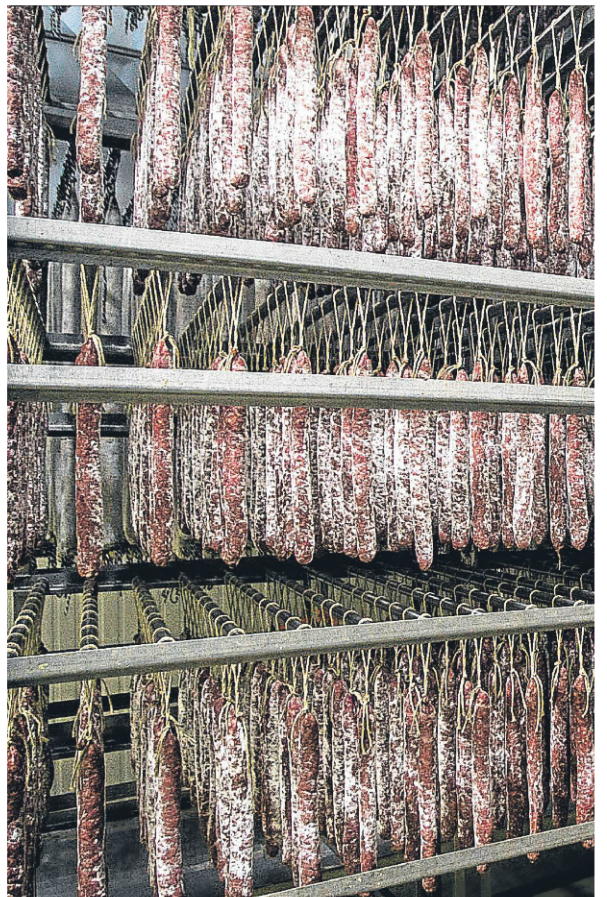
Unas 80.000 personas (32.000 en Catalunya) trabajan directamente en mataderos, salas de despiece e industrias de elaborados, constituido por

El sector cárnico

PRODUCTORES



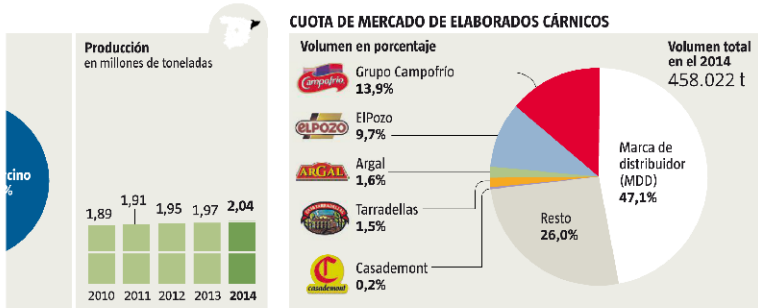
FUENTES: Federació Catalana d'Indústries de la Carn y Allimarket



un tejido de unas 3.000 empresas, en su mayoría pequeñas y medianas, en su mayoría de propiedad y gestión familiar. Este es un sector de grandes volúmenes, "pero de rentabilidades muy bajas", explica Collado, "con márgenes en niveles del 2-3%". Dependiendo mucho de los precios de los cereales: en el proceso de crianza de un cerdo, alrededor del 65% del coste es la alimentación. En el Banco de España hay registradas 481 empresas elaboradoras de productos cárnicos, de las que en 2013 sólo 301 obtuvieron resultados positivos. El negocio es ca-

da vez más competitivo, por la industrialización del proceso, los requisitos de seguridad y calidad. En los últimos cuatro o cinco años, la transformación se acelera. "Es un sector que se tiene que concentrar más", dice Antoni Escrivà, presidente de Argal. "En el mercado español domina la presión de precios. Todo lo que es ecológico, o gourmet, es residual en volumen", añade David García-Gassull, de Can Duran-Casa Sendra.

El chino WH Group es la mayor compañía de porcino del mundo, con operaciones en Asia, EE.UU. y Euro-



LA VANGUARDIA



pa. Hay grandes empresas de sacrificio y despiece en Alemania o Dinamarca. En España, los líderes de producción son Vall Companys, Costa Brava-Cañigueral, o Julià-Celrà. Hay grupos que integran toda la cadena, desde la producción al consumidor (el modelo de Guissona). "Pero no hay multinacionales como Danone o Nestlé. Años atrás, Unilever o British Petroleum lo intentaron, pero acabaron huyendo. Es un sector complicado", apunta Collado.

Los resultados en los últimos años eran optimistas: en el 2014 los princi-

La presión de los precios es el principal condicionante en la elaboración de productos cárnicos. La industrialización de los procesos es un reto para que las empresas sean competitivas, y ello explica los procesos de concentración

LIBERT TERRIDO

pales fabricantes de elaborados crecieron un 4%, y esperaban más del 7% en 2015, según datos de Alimarket.

Esta semana se encontraron en el congreso de Aecoc los principales representantes de la industria cárnica. El desconcierto, incluso la indignación, era evidente, pero intentaron tomarse las cosas con humor. Y triunfó la broma de un ponente: "La vida es una enfermedad transmitida sexualmente y con 100% de mortalidad. ¿Qué importancia tiene el porcentaje de probabilidad de que la carne roja te mate?"

Principales empresas del sector cárnico en España

Empresa	Empleados	Ventas 2014. En millones de euros
1 Campofrío Food Group SA	7.012	1.929,3
2 Corporación Alimentaria Guissona SA	3.335	1.463
3 Cooperativas Orensanas SCG-Coren	3.200	945
4 ElPozo Alimentación SA	3.876	942
5 Casa Tarradellas SA	1.650	808
6 Martínez Lorient SA	1.531	564,3
7 Grupo Jorge SL	2.256	532,6
8 Ind. Cárnicas Lorient Piqueras SA	1.100	512,4
9 Cooperativa Valle de los Pedroches	600	380,6
10 Frigoríficos Costa Brava SA	923	374
11 Patel SA	175	316
12 Càrniques de Julià SA	182	238,8
13 S.A.T. Fribin	476	233
14 Frival SL	35	216,2
15 Celra SL	18	215,8
16 Fábrica, Matadero y Despiece SA	380	201
17 Fri. Andaluces de Conservas de Carne	29	200
18 Noel Alimentaria SA	687	197
19 Càrnica Batallé SA	245	192
20 Grupo Alimentario Argal SA	749	190,1
21 Comapa 2001 SA	11	179,3
22 Friselve SA	380	175,1
23 Frimancha Industrias Cárnicas SA	127	167,7
24 Cárnicas Toni-Josep SL	183	149,9
25 Cárnicas Solà SA	138	147,6

FUENTE: Alimarket

LA VANGUARDIA

Guerra global por la proteína

JOSEP LAGARES
PRESIDENTE EJECUTIVO
DE METALQUIMIA

Seguramente no encontraremos tecnología más importante para la supervivencia de la especie, y al mismo tiempo eliminar las crecientes desigualdades, que nuestra habilidad para cultivar y hacer crecer más y nuevo alimento. En un escenario de cambio climático, poder alimentar equitativamente a una creciente población mundial (10.000 millones de personas para el año 2050) con un creciente consumo de la proteína cárnica, nos sitúa ante un gran reto que pone mucha presión a todos aquellos que nos dedicamos a la industria alimentaria en general, y a la cárnica en particular.

En pocos años, el mundo tendrá que producir un 70% más de alimento para una exponencial demanda de dietas más ricas en proteína. Los grandes movimientos corporativos en la industria cárnica global van en esa dirección: asegurarse el suministro de una proteína escasa en un contexto de consumo exponencial. Nos guste o no, estamos en los inicios de una guerra mundial por la proteína. Ante este conflicto planetario sólo hay dos salidas posibles: ser proactivos e invertir todos los recursos en la innovación y en las tecnologías que nos tienen que permitir triplicar el rendimiento alimentario de la Tierra; o bien ser reactivos, pensar que no hay nada que hacer y limitarlo todo, aunque morimos en el intento.

Es en este último contexto donde se tienen que situar el documento de la Agencia Internacional de la Investigación sobre el Cáncer (IARC) de la OMS clasificando las carnes

procesadas como carcinogénicas. Estamos ante un movimiento más de esta guerra mundial por la proteína, donde se trata de hacer bajar el consumo de carne, de forma drástica y sin prever las consecuencias.

La publicación de este estudio desafía el sentido común, y también desafía numerosos estudios avalados por la ciencia que indican que no hay ninguna correlación entre cáncer y carne... y también muchos otros estudios que demuestran los muchos beneficios de las dietas equilibradas. La carne y los productos cárnicos son una fuente de nutrientes esenciales para la vida. Sólo hay que darse cuenta de que los seguidores de la dieta mediterránea doblan el consumo recomendado de carnes procesadas y, no obstante, disfrutan de las mejores esperanzas de vida.

La evidencia científica nos enseña que el cáncer es una enfermedad compleja donde juegan muchos otros factores, y mucho más allá del consumo de uno u otro alimento, hace falta tener en cuenta todas las variables en esta complicada ecuación. El consumo moderado de carne, junto con las nuevas tecnologías deberá permitir alargar la proteína, reducir el rechazo y distribuir equitativamente su consumo.

“En pocos años, el mundo tendrá que producir un 70% más de alimento para una exponencial demanda de dietas más ricas en proteína”