

CUADRO 14.23. Incidencia económica de la sanidad animal en Extremadura (1986)
(Miles de Ptas.)

ENFERMEDAD	BADAJEZ	CACERES	EXTREMADURA
PESTE PORCINA AFRICANA	2.057.716	495.431	2.553.147
BRUCELOSIS-TUBERCULOSIS	1.802.910	1.748.026	3.550.936
HIDATIDOSIS	528.827	472.288	1.001.115
TOTAL	4.389.453	2.715.745	7.105.198

Elaboración propia.

Geográficamente las pérdidas se distribuyen de una forma similar: Badajoz (52 por ciento) y Cáceres (48 por ciento).

La brucelosis-tuberculosis representa el 50,8 por ciento de las pérdidas, seguida de la PPA (34,8 por ciento) y la hidatidosis (14,3 por ciento).

Se hace necesario implantar un sistema epidemiológico que permita conocer las distintas afecciones concurrentes en la explotación ganadera, a fin de estudiar las condiciones óptimas de utilización de los recursos disponibles para asegurar el mantenimiento y mejora del aspecto sanitario de las colectividades ganaderas, y lo que conlleva de facilitar en condiciones de calidad y precio la proteína y energía necesarias para satisfacer las necesidades de la sociedad.

El 62 por ciento de las pérdidas se concentra en Badajoz debido a las elevadas pérdidas, que en esta provincia, ocasionan la Peste Porcina Africana.

14.8. CONCLUSIONES

La ganadería de Extremadura en 1986 se caracteriza, en síntesis, por una confirmación de la tendencia creciente de los censos bovino y ovino, el inicio de la fase de expansión del caprino y el mantenimiento de la regresión del porcino y equino, con las consecuencias correspondientes a nivel productivo. En el aspecto sanitario es digno de destacar el mayor control sobre la PPA y la consiguiente disminución de su incidencia.

15. MATADEROS E INDUSTRIAS CARNICAS

15.1. INTRODUCCION. EVOLUCION DEL SUBSECTOR DE LA CARNE

Esta parte tiene por objeto ofrecer una visión breve de la industria de la carne en la Comunidad Autónoma de Extremadura. Se estudiará su estado actual y evolución reciente y previsible en un contexto económico abierto al resto del Estado español y áreas comunitarias europeas.

Se trata de uno de los subsectores económicos más importantes del complejo agroindustrial. En la C.E.E. la «industria de sacrificio, preparación y conservas de carnes» a nivel mayorista (1), según Eurostat, ha venido ocupando un segundo lugar entre las Industrias Alimentarias por su volumen de empleo (330.000 trabajadores en 1984, superado por la industria panadera) y por el valor de la producción (superado por la industria láctea), correspondiéndole el 14% y el 15%, respectivamente sobre el total.

Las empresas del sector se dedican, con distinto grado de integración-especialización, a actividades transformadoras y comerciales a partir del cuerpo de las reses de ganado: vacuno, ovino, caprino, porcino, aves, conejos, etc., con el objeto de proveer a los distribuidores comerciales y, en última instancia, a los consumidores, una amplia gama de artículos de la carne.

Junto con las actividades transformadoras típicas (sacrificio, eviscerado, despiece, salazón, embutido, trituración, cocción, maduración, etc.), se abordan, a menudo, otras comerciales (transporte y almacenamiento) persiguiendo con ello la adaptación, en la forma, en el tiempo y en el espacio, de las ofertas de reses de los ganaderos a la demanda intermedia y final de carne. Se trata de operaciones todas ellas muy delicadas y con alto riesgo debido al elevado valor unitario y al carácter perecedero (sanitario y comercial) de estos productos.

(1) Su código NACE (clasificación de las actividades económicas en la CEE) es el 412.

En este sentido, el consumidor español ha venido demandando cantidades y calidades crecientes a precios estables y los más bajos posibles, mientras que los ganaderos han realizado un intenso esfuerzo productor de reses, requiriendo rentas dignas sobre la base de precios justos.

Debido a ello y a la posición estratégica que ocupan en esta cadena alimentaria, los mataderos e industrias cárnicas, y en general, toda la actividad del sector, han sido tradicionalmente muy intervenidos por la Administración con el objeto de garantizar el abastecimiento y la sanidad de estos productos tan consumidos, así como para proteger los intereses económicos de ganaderos y consumidores, especialmente. De ahí la extensa normativa técnico-sanitaria y económico-comercial reguladora de precios y mercados.

La industria de la carne en España ha sufrido en los últimos 25 años una fuerte evolución tecnológica y estructural, potenciada por la Administración Central, que ha modificado profundamente el carácter de los mercados de la carne. De unos mercados esencialmente de tipo local, centrados en torno a los Mataderos Municipales, se ha pasado a mercados de tipo nacional, incrementándose considerablemente los flujos interprovinciales de carne a costa, sólo parcialmente, del comercio de reses. A ello ha contribuido el desarrollo de la tecnología del transporte y almacenamiento frigoríficos y el establecimiento de una red de mataderos (los Mataderos Generales Frigoríficos) tecnológicamente más avanzados y mucho más activos en el proceso comercial-transformador que los municipales.

A partir de 1986, un nuevo período liberalizador se abre para el sector. Si hasta ahora el mercado nacional estaba protegido del exterior bajo el régimen de Comercio de Estado, es de prever que con la incorporación de España en la CEE, el levantamiento de fronteras (aunque gradual y controlado durante un largo período transitorio) provoque mayores intercambios de reses y carne, aumentando el nivel de competitividad bajo un marco legal e institucional nuevo para los agentes españoles.

Adicionalmente, no se permite exportar los productos del cerdo por la existencia declarada de la Peste Porcina Africana (PPA) en el territorio nacional, aunque hoy parece haberse abierto grandes esperanzas al respecto.

Se sabe que el sector de la carne en la C.E.E., tanto a nivel ganadero como industrial, dispone de un elevado grado de organización interna y domina los mecanismos reguladores del comercio comunitario, establecidos en los reglamentos definitivos de la Organización Común de Mercados de las diferentes carnes. Ello confiere a los agentes europeos un gran poder de penetración en el mercado español a corto y medio plazo.

En este contexto, la industria de la carne extremeña parece como al margen de este proceso, con actividad estancada o decreciente, infrautilizada y con unas características adicionales y posibilidades de desarrollo que este trabajo pretende reflejar.

15.2. LA INDUSTRIA DE MATADEROS EN EXTREMADURA

A partir de los datos que obran en el Registro Oficial de Industrias Agrarias, se deduce que Extremadura cuenta con unas 130 empresas de la carne que realizan alguna actividad transformadora mayorista (2), sin contar entre ellas con la mataderos municipales (MM) que

(2) No se contempla en las cifras anteriores un número relativamente elevado difícil de cuantificar, de agentes comerciales intermediarios (almacenistas de carne y de derivados o de distribuidores mayoristas), cuyo peso en el mercado es significativo.

pueden ascender a unos 85 distribuidos por toda la región. Su número ha venido permaneciendo relativamente estacionario en los últimos años. (3).

En 1983, el personal empleado ascendía a 1.550 (el 4,4% del total nacional), calculándose en 1.800 millones de pesetas el valor añadido por el sector (el 2% del nacional), según la estadística de las Industrias Cárnicas del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

De las 130 empresas, unas 117 trabajan con reses o carne de ganado mayor (bovino, ovino, caprino y porcino) y otras 12 están ligadas a los Mataderos Industriales de Aves (MIA), existiendo un único matadero de conejos. Sólo 34 cuentan con matadero propio, generalmente frigorífico, que junto a los MM suman un total de 119 instalaciones de matanza cuya producción global alcanzó, en 1986, 31.566 Tm. canal (el 63% en Badajoz y el 37% restante en Cáceres). Esta cifra representa el 86% de los sacrificios totales, correspondiendo el resto a matanzas en los domicilios particulares de consumidores o de carniceros en los medios rurales.

Se deriva de las cifras anteriores la baja dimensión media de estas instalaciones (270 Tm/establecimiento), en comparación al promedio español (762 Tm). No obstante, el nivel de producción media varía según el tipo de matadero.

A nuestros efectos, es suficiente con reconocer dos tipos, en función de su titularidad: los MM, que incluyen a todos los de titularidad pública, y los mataderos privados (MP), que incluyen a los mataderos generales frigoríficos (MGF), los mataderos industriales (MI) anexas a fábricas de embutidos, los mataderos de aves (MIA) y los de conejos (4).

El Cuadro 15.1. refleja cómo se han distribuido los sacrificios por especie y tipo de matadero, durante 1986. A la vista de los datos se puede deducir que los MIA elaboran por término medio unas 320 Tm/establecimiento, frente a las 1.900 Tm. del colectivo nacional. Por su parte, entre los mataderos dedicados a faenar reses mayores, tanto MM como lo MP, existe una gran dispersión de tamaños: 190 Tm/establecimiento para los MM, frente a 550 Tm correspondientes a los 21 MP. Los promedios respectivos para España son de 250 Tm y de 1.800 Tm.

Las matanzas domiciliarias de animales para el consumo de su carne presentan extraordinariamente importancia en Extremadura (el 14,1% de los sacrificios), en comparación con el resto de España (el 3,2%). Oficialmente se han evaluado en una 5.000 Tm la carne así sacrificada, correspondiendo fundamentalmente al porcino, lo que representa hasta el 20% de los animales sacrificados de esta especie. En ovino y en caprino alcanzan porcentajes inferiores (el 3% y el 7%, respectivamente).

Básicamente, la matanza domiciliar se practica en el medio rural y sobre todo en aquellos municipios que no cuentan con MM. Resulta obvio que esta habitual y tradicional práctica que va disminuyendo poco a poco, conlleva serios riesgos sanitarios y precisa de un estricto control.

(3) El crecimiento que consta en los registros del MAPA y de la Consejería de Agricultura y Comercio de la Junta de Extremadura en los últimos años obedece más a mejoras de tipo estadístico que a la realidad.

(4) Independientemente de su titularidad pública o privada, los mataderos reconocidos legalmente son: los de aves, los de conejos y los frigoríficos (que sacrifican ganado mayor de las especies para las que estén autorizados). Todos ellos deben disponer de las instalaciones y capacidad frigoríficas en el nivel indicado por su reglamentación técnico-sanitaria respectiva. No obstante, existen de hecho, mataderos en vías de extinción o de adaptación a ley, la mayoría de los MM y algunos MI.

CUADRO 15.1. Producción de la industria de mataderos en Extremadura y en España, según tipos. 1986

	EXTREMADURA			ESPAÑA		
	Producción (Tm. canal)	Participación (%) sobre producción		Producción Miles Tm. c.	Participación (%) sobre producción y consumo	
		Mataderos Municipales	Mataderos privados		Mataderos Municipales	Mataderos privados
Bovino	4.643	71	29	436,4	45	55
Ovino+Caprino	2.862	96	4	132,2	65	35
Porcino	20.105	50	50	1.114,0	24	76
Aves	3.925	2	98	759,5	1	99
Otras (*)	31	—	100	80,8	9	91
TOTAL	31.566	51	49	2.521,9	22	78

(*) Equino y conejos.

FUENTE: Elaboración propia sobre datos oficiales (M.A.P.A. y Consejería de Agricultura y Comercio, Junta de Extremadura).

15.2.1. LOS MATADEROS MUNICIPALES. EL PLAN GENERAL INDICATIVO DE MATADEROS PARA EXTREMADURA

Junto a la matanza domiciliaria, el sacrificio en los MM ha ido la fórmula tradicional de abastecimiento de carne a la población en España hasta la década de los 60. Su número en Extremadura (85) representa el 4% del total nacional evaluados en más de 2.000.

En 1984 se estimó la capacidad máxima de sacrificio de los MM extremeños en 90.000 Tm.canal/año (media de más de mil Tm. por matadero), lo que indica en la actualidad un grado de empleo muy reducido del 18%, frente al 31% para España.

Con los MM se estructuró el mercado de carnes a nivel local y el correspondiente circuito comercial, el circuito «clásico», en el que intervienen tradicionalmente los ganaderos, tratantes, entradores, carniceros, industriales de la carne (chacineros), pellejeros, despojeros, etc.

En función de la categoría del municipio, los servicios que ofrece el MM, bajo el control de la autoridad local, pueden ser muy variables: desde un servicio completo con matarifes y transporte de carnes a las expendedorías, hasta la simple cesión de las instalaciones. Todo ello a cambio de tasas reducidas que no llegan a cubrir a menudo ni los gastos operativos.

Esta circunstancia ha influido en la situación de abandono material en que se encuentran muchos de ellos, especialmente los de poblaciones pequeñas. En estos casos, el nivel técnico de las instalaciones y las condiciones higiénico-sanitarias resultan impresentables. En los momentos actuales, pocos MM aunque en número creciente, tanto en Extremadura como en el resto de España, poseen cámaras de refrigeración y reúnen los requisitos mínimos para legalizar su actividad.

De ahí que la Administración Central, en colaboración con las Autonómicas, haya elaborado un Plan General Indicativo de Mataderos (Real Decreto 800/1984 de 26 de marzo), que con orientación básicamente comarcal, diseña una estructura de mataderos de uso público (no necesariamente de titularidad pública) que eliminase la problemática presente.

En esta línea, se ha aprobado recientemente el Plan de Comarcalización de los Mataderos Municipales de Extremadura (Decretos 28 y 29/1986 de 29 de abril y 44/1986 de 1 de julio de la Presidencia de la Junta de Extremadura) que prevé financiar las mejoras estructurales sobre trece mataderos (Badajoz, Cáceres, Mérida, Castuera, Don Benito-Villanueva, Jerez de los Caballeros, Llerena, Zafra, Coria, Navalmoral de la Mata, Plasencia, Trujillo y Valencia de Alcántara), con capacidades de sacrificio que oscilarán entre 500 y 2.000 Tm./año para las especies mayores. La entrada en funcionamiento de estos Mataderos Comarcales implicará el progresivo cese de sus actividades de los MM de su demarcación.

En la actualidad, los MM con sus 16.200 Tms. de producción, realizan el 44% de los sacrificios regionales (el 35% en Badajoz y el 59% en Cáceres), variando su importancia según la especie. Para el conjunto nacional su participación está en torno al 20% tanto de los sacrificios como del consumo.

El Cuadro 15.1. ofrece el reparto de cuotas de sacrificio de cada especie por los distintos tipos de mataderos. Se destaca la fuerte posición que ocupan los MM en ovino y caprino, sacrificando el 92% de las reses (el 63% en España); desciende su peso en bovino (el 71% y el 57% para Extremadura y España, respectivamente), y sobre todo, en porcino (el 40% frente al 23% nacional).

No obstante, el porcino resulta ser la especie más sacrificada en los MM (véase el Cuadro 15.2.), comprendiendo hasta el 62% del volumen total producido (unas 10 mil Tms.), siguiéndole el bovino (el 20%), el ovino (13%) y el caprino (4%). El sacrificio de aves en los MM es muy reducido (unas 50 Tms./año). En el resto de España los MM sacrifican, comparativamente con Extremadura, más bovino y menos porcino.

CUADRO 15.2. Estructura de la producción de carne de los mataderos. 1986 (%)

	EXTREMADURA		ESPAÑA	
	Mataderos Municipales	Mataderos privados (*)	Mataderos Municipales	Mataderos privados (*)
Bovino	21	19	33	22
Ovino+Caprino	17	2	15	4
Porcino	62	79	48	74
Aves	—	—	2	—
Otras (**)	—	—	2	—
TOTAL	110	100	100	100

(*) No se incluyen los mataderos de aves y de conejos por estar especializados.

(**) Equino y conejos.

FUENTE: Elaboración propia sobre datos oficiales (M.A.P.A. y Junta de Extremadura).

15.2.2. MATADEROS PRIVADOS

Los MI de aves (en número de doce en Extremadura) se especializan en su sacrificio aportando una muy alta proporción de los mismos (el 96%) pero con una cuota sobre el consumo final muy reducida, en torno al 18%. En número e importancia, se concentran territorialmente en la provincia de Badajoz (Vega del Guadiana: Mérida, Montijo...)

En cuanto a los demás MP (unas 21 empresas) acaparan el 19% de los sacrificios regionales en 1986 (más de 11.000 Tms.). Fundamentalmente se dedican al porcino (Cuadro 15.2.) que representa el 79% de su volumen de sacrificio y ello porque esta carne es el constituyente básico de los elaborados que fabrican en sus instalaciones anexas (fábricas de embutidos, salazones y conservas cárnicas). El 19% de sus sacrificios corresponden al vacuno y el 2% al lanar.

Aunque el nivel de producción medio entre los MP alcanza las 550 Tms./establecimiento, considerando el volumen de producción de CARCESA en Mérida, para el resto de los MP hay que establecer una cifra media de 350 Tms./año.

Algunas de estas empresas disponen de almacén frigorífico (AF) de carnes, así como de sala de despiece (SD) (5), lo que les posibilita la venta no sólo de canales (enteras, medias o cuartos), despojos y subproductos, sino también de piezas de carne a los distribuidores comerciales y a otros industriales de la carne. Igualmente, pueden recibir carne de otros mataderos o distribuidores mayoristas si así lo requiere su demanda. También es habitual que estas empresas dispongan de expendedoría de carnes y derivados.

Los MP se distribuyen con relativa homogeneidad por el territorio extremeño, quedando por cubrir únicamente las zonas de Badajoz, Trujillo, la parte occidental de la provincia de Cáceres y la oriental de Badajoz.

15.3. FABRICAS DE EMBUTIDOS, SALAZONES Y CONSERVAS CARNICAS

Estos establecimientos industriales forman tradicionalmente con los mataderos el núcleo fundamental de las industrias de la carne.

Se dedican al procesamiento de la misma con el fin de obtener productos derivados, tales como:

- Salazones: jamones y paletas.
- Embutidos: de carne (chorizo, salchichón, embuchados, salchichas, sobrasadas, etc.); de sangre (morcillas, etc.) y de vísceras.
- Fiambres: jamón York y similares, mortadelas, etc.
- Tocinos, mantecas y sebos.
- Platos preparados: Albóndigas, callos, etc.
- Otras elaboraciones: Hamburguesas, carnes picadas, harinas, etc.

La industria extremeña elabora prácticamente de todos los citados. CARCESA concentra la producción de conservas enlatadas (foie-gras sobre todo, fiambres varios, etc.) y participa importantemente en las producciones de jamones y embutidos curados, que se distribuyen más homogéneamente (6).

(5) El número de SD Y AF autónomos es relativamente reducido en la región.

(6) Además de la producción industrial se hace preciso citar la importancia que en medios rurales posee el autoconsumo de estos productos, relacionado con las matanzas particulares antes comentadas.

Se trata de un centenar de fábricas de embutidos (FE) y unas 60 de salazones (o secaderos) (S) legalizadas, siendo muy reducido el número de fábricas de conservas cárnicas (C).

No obstante, es frecuente un cierto nivel de integración de estos establecimientos a nivel empresarial. De hecho, las empresas que se dedican a los elaborados cárnicos, unas 115 aproximadamente, pueden agruparse como sigue:

I. CARCESA, como caso particular, por su dimensión, con MGF, SD, FE, S y C.

II. El 17% poseen mataderos y FE. Las más importantes completan sus instalaciones con SD y secaderos.

III. El 66% con FE sin matadero, de las que sólo una cuarta parte poseen además secadero de jamones.

IV. El 14% son secaderos de jamones autóctonos.

V. Tres empresas, por último, pueden considerarse SD autónomas, con o sin FE y S.

Los grupos I, II y V son los ofertantes de carne refrigerada o congelada sin transformar, especialmente, canales y despieces. Asimismo, todos los grupos llegan a ofertar, como mayoristas, derivados cárnicos (7).

La ubicación de estas empresas, con mayor dispersión que la referida a los MP, se da preferentemente en las zonas siguientes: Mérida, Suroeste de Badajoz (Jerez, Fregenal, Higuera la Real, Fuente de Cantos, Salvaleón, Olivenza, etc., Montánchez, Piornal, La Vera, etc.) Atendiendo a cifras oficiales, en 1986 el volumen de materia prima destinada a industrialización (consumo industrial de carne) en Extremadura ascendió a 11.600 Tm. (en torno al 2% del total nacional) fundamentalmente de porcino (con una insignificante fracción de vacuno), correspondiendo al 46% de la carne sacrificada de esta especie. El consumo industrial viene reduciéndose desde 1984, año en el que se procesaron 16.200 Tms./canal. Badajoz transforma las dos terceras partes del total regional.

Las cifras de producción de la industria cárnica en España (las únicas publicadas a nivel oficial), aunque de creciente fiabilidad, aparecen con notable retraso. Dicha producción mantiene una composición bien definida; se distribuye aproximadamente en partes iguales entre:

a) Los productos curados (jamón y paleta serranos, chorizo, salchichón, etc.) prácticamente desconocidos en Europa, y que acaparan más de la mitad del valor total de la producción.

b) Los productos cocidos, incluidos fiambres: jamón y paleta cocidos, mortadela, pastel de cerdo, foie-gras y patés varios, salchichas de tipo europeo y embutidos frescos (morcillas, salchichas, etc.).

c) Los productos grasos (manteca, etc.) y otras elaboraciones (hamburguesas, platos preparados, harinas de carne, etc.).

Los productos presentados como enlatados o envasados (productos cocidos y platos preparados, sobre todo) vienen a constituir el 20% del total, en términos físicos. Desde 1975

(7) La oferta de derivados cárnicos se completa con la correspondiente de las chacinerías menores, categoría que poseen las carnicerías autorizadas para elaborar embutidos.

se ha observado un crecimiento continuo en su participación, frente a una disminución relativa de los productos curados y no enlatados, en general.

Interesa también exponer ciertos datos de la industria en la C.E.E., donde, comparativamente con España:

- se realza la importancia de los elaborados cocidos y ahumados.
- existe un mayor desarrollo de ciertos derivados grasos (manteca, bacon), de despojos (foie-gras y patés) y del vacuno (conservas específicas).
- cabe resaltar un mejor grado de aprovechamiento de las reses, con elaboración destinadas a la alimentación animal y a aplicaciones industriales y farmacológicas.
- al igual que en España, es de destacar la existencia de numerosos productos típicos regionales y especialidades por países.

Como productos distinguido de los industriales de la carne extremeños están los derivados del cerdo ibérico. De este tipo de porcino Extremadura acapara un alto porcentaje del censo total de España (el 35%), especialmente la provincia de Badajoz. Las comarcas extremeñas con mayor concentración de ibéricos son aquellas en las que predomina la dehesa, sistema agrario al que se halla asociado directamente.

Pero esta situación no se corresponde con el grado de industrialización del mismo: buena parte de los efectivos ibéricos son sacrificados y elaborados en mataderos foráneos de Salamanca (zona de Guijuelo y Ledrada, cuya producción cuenta con Denominación de Origen) y Huelva (Jabugo, Cortegana, Cumbres Mayores, etc), fundamentalmente.

Los productos típicos del cerdo ibérico, todos de calidad excepcional y con mercado garantizado son:

- Jamón ibérico de bellota: elaborado a partir de ibéricos con cebo final de bellota en montanera.
- Jamón de recebo: procedente del animal que, terminada la montanera, inicia el cebo sin bellota en su última fase.
- Caña de lomo.
- Morcón y otros chorizos típicos.

Dos características de la industria del ibérico interesa destacar: su ciclo de explotación y la estacionalidad de su producción.

Tanto la elaboración de los productos como la crianza del ibérico consume hasta el triple del tiempo correspondiente al cerdo blanco. El ibérico, que aproximadamente representa una tercera parte de los sacrificados, llega al matadero con 130-150 kgs. de peso vivo, tras un proceso de cría y engorde que a menudo supera los 18 meses. Igualmente, las piezas nobles del animal son sometidas a secado y maduración (en secaderos y bodegas) durante 1'5-2 años.

En cuanto a la estacionalidad de su producción, baste citar que el grueso de los sacrificios se realiza en diciembre-enero. No obstante, se intenta cubrir la capacidad ociosa de sacrificio y de elaboración con el cerdo blanco, cuya producción se distribuye más homogéneamente en el año.

Otro de los problemas que presenta la industria de la carne extremeña es su baja dimensión media. Como dato sirva que sólo el 11% de las empresas cuentan con más de 10 empleados en plantilla, cuando en España es el 24% de las empresas (datos de 1983). Se trata

fundamentalmente de empresas familiares que emplean una tecnología tradicional artesana. Un reducido aunque importante número de casos se presentan como sociedades mercantiles y como cooperativas de ganaderos o de carniceros. La naturaleza jurídica de las empresas coincide, en líneas generales, con la que presenta el sector en España.

Finalmente, la Peste Porcina Africana ha incidido e incide dramáticamente sobre la ganadería e industria del cerdo en España, al ser empleada como barrera comercial que impide posibles exportaciones por países libres de esta epizootia. No obstante algunos hechos alentadores se vislumbran. El número de brotes de la enfermedad disminuye y parece evolucionar positivamente el programa para la erradicación financiado parcialmente por la C.E.E. Asimismo, a tenor de investigaciones recientes que concluyen, la desaparición del virus de la peste tanto en los productos cocidos como en los curados a partir de los seis meses, se abre una puerta a la esperanza y cabe prever a corto plazo el levantamiento de fronteras para los elaborados del cerdo.

15.4. BALANCE DE LA CARNE Y DERIVADOS EN EXTREMADURA

En el presente apartado se ofrece una visión complementaria sobre la importancia del sector desde la perspectiva global de la cadena comercial de la carne. En concreto interesa reflejar cómo representa su papel transformador de las producciones ganaderas y qué medida contribuye a satisfacer las demandas del consumidor en Extremadura.

15.4.1. CABAÑA GANADERA Y PRODUCCION DE RESES DE ABASTO EN EXTREMADURA

La potencialidad para la producción de carne surge básicamente del número de hembras reproductoras de la cabaña ganadera, y sin duda, la extremeña es de las más importantes de España. El cuadro 15.3. es bien ilustrativo al respecto, presentando la participación de la cabaña de reproductoras extremeña en el total nacional, así como su censo en marzo de los años 84, 85 y 86.

CUADRO 15.3. Censo de reproductoras en Extremadura

	Miles de cabezas			Participación (%) sobre total nacional, 85
	1984	1985	1986	
Vacas	218,4	212,6	202,2	- 4,9
Ovejas	1.721,4	1.682,4	1.731,2	+ 2,9
Cabras	270,3	264,1	291,5	+ 10,4
Cerdas	73,0	61,5	68,4	+ 11,1

FUENTE: Elaboración propia a partir de M.A.P.A.

Esta base generatriz ha evolucionado recientemente en forma positiva para la mayoría de las especies, a excepción del bovino.

El censo de ovejas, cabras y cerdas reproductoras, de 1985 a 1986, ha crecido a ritmos del 2'9%, 10'4% y 11'1%, respectivamente, mientras que el número de vacas descendió cerca

del 5%. Esta tendencia es previsible se mantenga para el presente año, especialmente para el caso de las cerdas. En concreto, las Encuestas sobre Explotaciones Porcinas más recientes cifran un aumento del 23'5% de las reproductoras desde abril del 86 a abril del 87 en Extremadura. Se anuncia, por consiguiente, un incremento importante, a corto plazo, de la producción de cerdos.

Nótese que es posible estimar una producción teórica de carne de la ganadería regional a partir del censo de reproductoras, en el supuesto de que la balanza comercial regional de reses estuviera equilibrada. Si se acepta, a título orientativo, que los rendimientos de carne por reproductora en Extremadura son equivalentes a los del promedio nacional, dicha producción, que podemos llamar «autéctona», alcanzaría los niveles reflejados en el Cuadro 15.4. para las especies mayores en 1986. Aproximadamente, unos 150.00 vacunos, millón y medio de lanares y caprinos, así como cerca de 600.000 porcinos, lo que sumaría en total unas 95.000 Tm. canal de carnes.

CUADRO 15.4. Producciones autóctonas de carne de las especies mayores en Extremadura. 1986

	Vacuno	Ovino + caprino	Porcino	TOTAL
Rendimiento medio (Kg./reproductora)	164	8,9	697	—
Producción Autóctona (PA)				
— Miles de cabezas ..	153,7	1.538,2	584,8	—
— Tm. canal	34.866	17.366	42.865	95.097
Sacrificios/PA (%)	13	17	59	34

FUENTE: Estimación propia a partir de M.A.P.A.

15.4.2. SACRIFICIOS Y MOVIMIENTO COMERCIAL PECUARIO

En contraste con las cifras anteriores, los sacrificios de las especies mayores no llegan a proporcionar 33.000 Tms. Puede observarse la evolución de los mismos para todas las especies en el cuadro 15.5., donde se detallan las posiciones comparadas de Badajoz y Cáceres, así como las de Extremadura y España.

En conjunto, se observa que en 1986 descendió la producción de carne sacrificada en más de un cuatro por ciento, atribuible especialmente al porcino y, en menor medida, al caprino, ovino y conejo. Es de destacar, por el contrario, el crecimiento intenso del sacrificio de aves y bovino (27 por ciento y 16 por ciento, respectivamente) que vuelven a recuperar y rebasar los niveles de 1984, pero, en el caso del bovino, todavía no se alcanza la producción de 1983, último año de sequía, cuando se obtuvieron 6.500 Tms.

La cifra de sacrificios en relación con la producción autóctona estimada, proporciona un índice aproximado de la participación de la industria de mataderos extremeña en la transformación de las producciones. En 1986 (cuadro 15.4.) esta participación es a todas luces muy pequeña, especialmente para los rumiantes y, de hecho, relativamente estable en el tiempo, lo

CUADRO 15.5. Producción de carne sacrificada en Extremadura y España. 1986

	Badajoz (Tm. canal)	Cáceres (Tm. canal)	EXTREMADURA		ESPAÑA		Relación Extremadura/España (%)
			Tm. canal	86/85 (%)	Miles Tm. c.	86/85 (%)	
Bovino	2.368,7	2.274,8	4.643,5	+ 15,8	439,7	+ 9,7	1,1
Ovino	1.038,8	1.202,8	2.241,6	- 6,8	126,7	+ 2,0	1,8
Caprino	250,4	483,0	733,4	- 13,8	9,0	+ 4,6	8,1
Porcino	15.024,9	10.130,4	25.155,3	- 10,3	1.166,5	+ 0,8	2,2
Aves	3.773,0	176,9	3.949,9	+ 27,5	759,5	- 6,8	0,5
Otras (*)	—	51,0	51,0	- 81,8	80,8	- 5,9	6,3
TOTAL	22.455,8	14.318,9	36.774,7	- 4,4	2.582,8	- 0,4	1,4

(*) Equino y conejo.

FUENTE: Elaboración propia sobre datos del M.A.P.A.

que significa que gran parte de la producción ganadera (dos terceras partes) sale fuera de la región, bien para ser cebada en destino o bien para su sacrificio directo.

Las cifras oficiales del Movimiento Comercial Pecuario (MAPA) registran salidas de unos 130.000 efectivos bovinos (terneros y añojos, sobre todo) de la región hacia centros de consumo y cebaderos de Madrid, Toledo, Salamanca, Avila, Huesca, Sevilla y Barcelona, por este orden. Las entradas de vacunos apenas representan el 15 por ciento de las salidas, procediendo de las provincias vecinas: Toledo, Salamanca y Sevilla, sobre todo.

Se estiman unas ventas al exterior de 1.200.000 ovinos y 80.000 caprinos con destino principal a los mataderos de Madrid, fundamentalmente, y también a Barcelona, Valencia, Zaragoza, Teruel, etc. Las entradas (de animales jóvenes, principalmente) representan un 10 por ciento de las salidas y proceden en especial de Toledo.

En cuanto al porcino, salen en torno al cuarto de millón de efectivos, dirigiéndose hacia Castilla-León (Salamanca sobre todo, Avila y Segovia) las dos terceras partes y hacia Andalucía Occidental (Huelva y Sevilla) el tercio restante. Se trata básicamente de cerdo ibérico con destino a sacrificio o recebado en las áreas industriales del ibérico vecinas. En contraste, existen significativas entradas de porcinos blancos, en torno a 100.000, que proceden de Segovia, Toledo y Andalucía Occidental.

15.4.3. EL CONSUMO DE CARNES Y DERIVADOS

Una de las variables básicas del mercado de carnes es el consumo. Su estimación actualizada para los niveles regional y provincial es problemática por la inexistencia de información oficial suficiente. No obstante, podría abordarse a partir del promedio español (MAPA) por aplicación de las relaciones cuantitativas (supuesta su permanencia) entre los consumos per cápita provinciales, regionales y nacionales que reflejó en su día la Encuesta de Presupuestos Familiares del INE (1980-81). En el año 1985 resultan las estimaciones para Extremadura que refleja el cuadro 15.6., junto a los datos oficiales español y comunitario.

El consumo anual de carnes se sitúa en Extremadura en torno a 66.000 Tms. canal, siendo el nivel unitario de 62,4 Kgs./habitante, oscilando entre los 60,8 Kgs. de Badajoz y los 64,6 Kgs. de Cáceres. Estas últimas cifras son en promedio, un 7% inferiores al consumo nacional (67,3 Kgs.) y un 27% inferiores al de la C.E.E. (84,9 Kgs.), guardando correspondencia con los niveles de renta respectivos.

Por motivos parecidos sucede que en la composición de la dieta cárnica extremeña (cuadro 15.6.) prevalecen las carnes «blancas» (de ave, cerdo y derivados) con el 86 por ciento del total, en mayor grado que para España (el 76%) y la C.E.E.-10 (el 62%). Por otro lado, la participación de las carnes «rojas» (de rumiantes) es dispar: mientras es comparativamente importante el peso del lanar y cabrío, resulta ínfimo el de vacuno, representando sólo el 5% del total en Extremadura, contra el 15% y el 30% en España y C.E.E.-10, respectivamente.

Por consiguiente, se presenta la paradoja de que la población extremeña demanda especialmente carnes blancas baratas que la ganadería regional apenas produce, mientras se exportan y son poco consumidas carnes en las que Extremadura es excedentaria. Se refleja pues una ganadería muy orientada hacia el mercado nacional (y adaptada a los recursos naturales) pero que satisface en poca medida las necesidades locales.

En lo que respecta a la carne sin elaborar, la de ave ocupa el primer lugar por su consumo

CUADRO 15.6. Consumo por persona de carnes y su estructura en Extremadura, España y la C.E.E. 1985

	BADAJOZ		CACERES		EXTREMADURA		ESPAÑA		C.E.E.-10	
	(Kgs./hab.)	(%)								
Bovino	3,0	5	3,6	6	3,3	5	10,4	15	25,7	30
Ovino+Caprino...	3,7	6	6,7	10	4,9	8	3,5	5	3,5	4
Porcino	32,4	53	33,2	51	32,7	52	30,1	45	37,5	44
Aves	21,3	35	20,7	32	21,1	34	21,1	31	15,2	18
Otras (*)	0,4	1	0,4	1	0,4	1	2,2	3	3,0	4
TOTAL	60,8	100	64,6	100	62,4	100	67,3	100	84,9	100

(*) Todas las demás, sin incluir despojos comestibles.
FUENTE: C.C.E. (1987) para España y la C.E.E.-10. Estimación propia para Extremadura.

CUADRO 15.7. Consumo por persona de productos cárnicos en Extremadura y en España (1980-81)

	BADAJOZ		CACERES		EXTREMADURA		ESPAÑA	
	Kgs./hab.	(%)	Kgs./hab.	(%)	Kgs./hab.	(%)	Kgs./hab.	(%)
1. Jamón serrano	1,39	59	0,88	37	1,19	50	2,37	100
2. Jamón York curado	1,17	65	1,16	64	1,17	65	1,80	100
3. Chorizo	4,79	170	4,86	163	4,82	161	2,99	100
4. Otros embutidos curados (a)	0,95	69	0,92	67	0,94	69	1,37	100
5. Salchichas y butifarras	1,22	88	1,26	91	1,23	88	1,39	100
6. Otros emb. blandos y fiambres (b)	2,32	124	2,52	135	2,40	128	1,87	100
7. Cinta de lomo adobada	0,11	58	0,05	26	0,08	42	0,19	100
8. Productos grasos (c)	1,23	82	1,69	113	1,41	94	1,50	100
9. Foiegras y patés	0,38	152	0,15	60	0,29	116	0,25	100
10. Embutidos curados (3+4)	5,74	132	5,78	133	5,76	132	4,36	100
11. Embutidos frescos y fiambres (5+6) ..	3,54	109	3,78	116	3,63	111	3,26	100
12. Ptos. curados, adobados y grasos (1+7+8+10)	8,47	101	8,40	100	8,44	100	8,42	100
13. Productos cocidos (2+9+11)	5,09	96	5,09	96	5,09	96	5,31	100

a) Salchichón, salami, etc.

b) Morcillas, mortadelas, sobrasadas, etc.

c) Tocino, bacón, panceta, lacón, etc.

FUENTE: Encuesta de Presupuestos Familiares. 1980-81 (I.N.E.) y elaboración propia.

(21 Kgs.) que supera a la de cerdo fresca (14 Kgs.), ovino y caprino (casi 5 Kgs.) y vacuno (3,3 Kgs.).

Por otro lado, el consumo de derivados cárnicos (unas 20.000 Tms. canal de porcino) en Extremadura alcanza niveles unitarios parecidos al promedio nacional (19 kgs.), pero con peculiaridades. Así, en la región son especialmente consumidos el chorizo y en menor medida, ciertos fiambres (mortadela, pastel de cerdo), mientras que comparativamente es inferior el consumo de jamón (tanto del tipo serrano como cocido). Todo ello se deduce de los resultados de la Encuesta de Presupuestos Familiares (1980-81) citada anteriormente que únicamente incluye el consumo en los hogares familiares y no el practicado fuera del hogar (bares, restaurantes, etc.), de creciente cuantía (véase el cuadro 15.7.).

Finalmente, comparado sacrificios y consumo pueden cifrarse en unas 30.000 Tms. las entradas de carne foráneas desde múltiples puntos (Toledo, Córdoba, Cataluña, etc.), que en su mayor parte (50-60%) son de carne de ave, correspondiendo el resto a canales, despieces y derivados cárnicos de todo tipo. De Extremadura salen hacia el resto de España una elevada fracción de los productos enlatados y de los derivados del ibérico producidos.

15.5. CONCLUSIONES

La industria de la carne en Extremadura ha venido presentando una problemática estructural muy variada: reducida dimensión, estacionalidad y bajo grado de ocupación de sus instalaciones (a menudo, obsoletas), empleo de tecnología de elaboración tradicional artesanal, etc. Asimismo, la adaptación de los mataderos municipales a la normativa técnico-sanitaria (o el cese de su actividad) es lento y no termina por culminar.

Su conexión con la ganadería regional es escasa por cuanto sólo transforma una tercera parte, aproximadamente, de sus producciones, consistentes sobre todo en reses de crianza extensiva (vacunos, lanares, caprinos y cerdos ibéricos). El grueso de las mismas se exporta en vivo hacia los mercados nacionales, perdiéndose consiguientemente oportunidades magníficas de generación de renta.

Paradójicamente, el extremeño medio demanda y consume especialmente carnes blancas baratas (ave, cerdo blanco) que la ganadería regional apenas produce, ni la industria extremeña es capaz de elaborar y distribuir en suficiente magnitud.

En este contexto, llama la atención que la industria cárnica extremeña haya reducido su producción en los últimos años, manifestando una inadaptación a su entorno y una falta de reacción ante los estímulos del dinámico mercado de carnes. Sus elaborados típicos, en general de excelente calidad, centrados en ciertos productos enlatados cocidos y en productos curados, entre los que sobresalen los derivados del cerdo ibérico, son mayoritariamente exportados hacia el resto de España, sin posibilidad, hasta el presente, de apertura a mercados exteriores por la presencia endémica de la Peste Porcina Africana.

Es necesario tomar conciencia clara de las posibilidades del sector como generador de renta en Extremadura, en combinación armoniosa con la ganadería regional que, por todos reconocido, presenta un enorme potencial de expansión, tanto hacia producciones extensivas como intensivas.

Ante la apertura de los mercados exteriores para nuestras producciones, que en plazo breve, previsiblemente, alcanzará a los elaborados del cerdo, resulta preciso articular una

política sectorial valiente, que extienda su radio de acción, coordinadamente, sobre todo el sistema de producción, transformación y comercialización de la carne en Extremadura y que, en particular incluya la reestructuración, modernización y desarrollo de la industria, así como la protección de la calidad y promoción comercial de los productos de la carne extremeños.

16. SECTOR FORESTAL

16.1. SUPERFICIE ARBOLADA, ESPECIES Y LOCALIZACIÓN

Para tener una idea clara de la importancia que para Extremadura posee el sector forestal es imprescindible el conocimiento de su composición. Sin embargo, dicho conocimiento queda obstaculizado por las discordancias existentes entre las posibles fuentes de información.

El cuadro 16.1. refleja la distribución por provincias, según especies y clase de monte.

Si comparamos estos datos con los del conjunto de España, percibimos que en Extremadura se localiza el 25% del total nacional de la superficie de encinar, y el 28,4% de la de alcornocal, mientras que su participación en la superficie geográfica es del 8,3%.

En consecuencia, puede decirse que Extremadura es la Comunidad Autónoma donde se encuentra la mayor y mejor representación en la actualidad del ecosistema mediterráneo, a pesar de la fuerte regresión que tuvo el encinar en el pasado, fundamentalmente en la década de los sesenta y setenta.

La presencia de las dos quercíneas citadas es general en todo el territorio extremeño, aunque con desigual intensidad e importancia, como puede observarse en los mapas 16.1 y 16.2. En la provincia de Badajoz, la máxima extensión corresponde a la comarca de Jerez de los Caballeros, seguida de las de Olivenza, Puebla de Alcocer y Alburquerque. Asimismo, en la de Cáceres las superficies mayores se encuentran en Navalmoral de la Mata, Plasencia, Cáceres, Trujillo y Valencia de Alcántara.

El rebollo y el castaño tienen una notable representación en el Norte de la provincia de Cáceres, ocupando el piso superior de la encina y alcornoque, y algo menor en las Sierras de Guadalupe y Montánchez.

Tanto el pino pinaster como el eucalipto son especies introducidas en Extremadura por las repoblaciones forestales, en su mayoría realizadas por el Estado.