

20. LA INDUSTRIA DEL PORCINO IBERICO

*Francisco Espárrago Carande
Francisco Cabeza de Vaca Munilla
Armando Fallola Sánchez-Herrera
M^a Rosa Molina Pérez*

La industria elaboradora de la región ha sufrido una importante evolución en su estructura, tamaño y número de instalaciones en la última década. Se ha producido, en primer lugar, un incremento en el tamaño y número de los mataderos existentes, así como una profunda renovación y mejora de los mismos, lo que va a permitir su homologación a las normas comunitarias. Las fábricas de embutidos e industrias de salazón y curado de piezas nobles también han ampliado y mejorado sus instalaciones con la introducción de frío, secaderos de atmósfera controlada, laboratorios de control de calidad, etc. Aunque algunas empresas realizan todos los procesos, en Extremadura lo más frecuente es la especialización en las distintas fases.

1. MATADEROS Y SALAS DE DESPIECE

Las industrias que inician el proceso son las que realizan el sacrificio de los animales y el despiece de las canales. En la Región, sólo se realiza parte de la industrialización de los animales producidos, ya que una gran parte son sacrificados y elaborados fuera, en Salamanca y Huelva principalmente (entre el 72-85 por 100 del total de la elaboración nacional según diferentes autores). En 1993/94 se estima que en Extremadura, se han sacrificado 230.000¹ (cuadro 1) de

1. Sin contar las matanzas domiciliarias que se estiman en 30.000 animales.

una producción de 676.000 cerdos, es decir el 38 por 100 de los animales cebados, lo que representa un notable incremento del porcentaje de años anteriores (el 29 por 100 en 1991/92).

Actualmente, el número de mataderos en funcionamiento es 16, y se prevé la entrada en funcionamiento de otros 7 próximamente, lo que permitirá tener una capacidad de sacrificio de más de 1.650 cerdos/hora (cuadro 1). La mayoría de los mataderos en construcción son de tamaño medio o grande para los estándares actuales² y, previsiblemente, homologables por la C.E.E.

Existen serias dificultades para establecer la capacidad de sacrificio global de la industria, debido a que la capacidad de la línea de sacrificio se ve restringida por las cámaras frigoríficas, líneas de despiece y corrales. Con estas salvedades la capacidad de sacrificio anual de la industria extremeña se puede estimar que oscila entre los 500-600.000 cerdos/año³. Esta capacidad de sacrificio podría absorber la producción regional, permitiendo un nivel de utilización superior a otros mataderos españoles o comunitarios. No obstante, con los niveles actuales de sacrificio, la existencia de salas habilitadas y la estacionalidad de la producción de cerdo ibérico la situación será de una cierta infrautilización en algunas de las instalaciones.

Esta situación, a corto plazo, está llevando a un incremento en el sacrificio y posterior elaboración de productos en la Región, endureciendo la competencia entre mataderos (de la Región y limítrofes). Las canales producidas se destinan en su casi totalidad a la industria regional de embutidos, y de salazón y curado de piezas nobles. Según el cuadro 3 se elaboran 200.000 cerdos en la Región, lo que representa casi el 87 por 100 de los animales sacrificados.

CUADRO 1. Mataderos de cerdo ibérico en Extremadura (1993)

Estrato capacidad cerdos/día	Capacidad		Número de industrias		Utilización: cerdos ibéricos/año
	Media cerdos/hora (1)	Total cerdos/hora	En uso	En construcción o inactivos	
Otros (2)	—	250	—	—	70.000
100-200 (3)	40	320	7	5	49.500
200-400	62	312	4	2	40.500
400-600	106	425	4	0	57.000
+ 600	175	350	1	1	13.000
Total	58	1.660	16	8	230.000

Fuente: Elaboración propia sobre encuestas e informaciones de A.N.I.S.P.I. y Consej. Agric. y Comercio.

(1) Estimación basada en capacidad de la cadena, corregida por cuellos de botella existentes, sin incluir salas habilitadas.

(2) Pequeños mataderos, municipales y habilitados en su mayoría.

(3) Se incluyen como en construcción o inactivos 4 mataderos de titularidad pública modernos.

2. Aunque de pequeño tamaño en comparación con los del resto de la CEE.

3. Si se considera una utilización media de 130 días/año (4 días por semana en enero, febrero y marzo, y 2 días por semana el resto del año, y 3 horas/día de funcionamiento efectivo de la línea), que el matadero de CARCESA en Mérida no será utilizable, y sin contar salas habilitadas.

2. FABRICAS DE EMBUTIDOS Y SALAZON Y CURADO DE PIEZAS NOBLES

La mayor parte de las industrias existentes en Extremadura se encuentran en la provincia de Badajoz, y son de tipo artesanal y de pequeño tamaño. Los datos sobre el número de establecimientos existentes se exponen en el cuadro 2. Para realizar el análisis de estas empresas, la Consejería de Agricultura y Comercio encuestó a 42 industrias (40 encuestas válidas), es decir, el 31,25 por 100 del total regional. Las encuestas se realizaron entre el otoño de 1990 y el verano de 1991, entrevistando a los responsables de cada una de ellas. Las preguntas abarcaban aspectos de dimensión, compra de materia prima, proceso de elaboración, productos fabricados, comercialización y aspectos económicos y financieros.

CUADRO 2. Evolución del número de industrias cárnicas en Extremadura (1989-93)

	1989	1993	1993 (D.O.)
Mataderos	11 (1)	16	17
Embutidos y salazón	90	119	52
Salazón exclusivamente	17	10	—
Total	128	140	69

(1) Sólo mataderos con elaboración posterior de productos.

Fuente: Datos de 1989 «La industria Chacinera Extremeña» Consej. Sanidad y Consumo. La última columna exclusivamente inscritos en la D.O. Jamones y Paletas Dehesa de Extremadura.

La primera clasificación de la industria se hizo en función del tipo de productos elaborados; la mayoría de dedica tanto a la salazón como a la fabricación de embutidos. Con los datos de la encuesta se obtuvieron los siguientes porcentajes: un 80 por 100 realiza ambas actividades, un 12,5 por 100 se dedica a los embutidos solamente y el 7,5 por 100 a la salazón y curado de piezas nobles.

CUADRO 3. Clasificación de la industria según el tipo de materia prima utilizada

	% Industrias	Animales/año	% Materia prima blanco (1)	Facturación media (miles pts.)
Cerdo ibérico exclusivamente	70,0	144.000	12,1	93.000
Cerdo blanco e ibérico	17,5	54.000	62,1	179.000
Cerdo blanco exclusivamente	12,5	2.000	98,0	33.000
Total industria	100,0	200.000	31,6	101.000

(1) Media de la industria sin ponderar el volumen de producción.

Fuente: Encuesta realizada sobre 40 industrias elaboradoras

Por otra parte se hizo una segunda clasificación en función de los productos elaborados según el origen de la materia prima utilizada (cuadro 3). El primer grupo produce exclusivamente derivados del cerdo ibérico, y agrupa el 70 por 100 de las industrias. El segundo grupo elabora derivados del cerdo ibérico y blanco, representando el 17,5 por 100. Por último, el tercer grupo sólo produce derivados del cerdo blanco, y representa únicamente el 12,5 por 100 restante.

Mientras que para los dos grupos los resultados de fiabilidad de la muestra son estadísticamente aceptables (menos de un 5 por 100 de error con el 95 por 100 de confianza) no ocurre así con la industria de blanco. No obstante, al no influir de manera importante en el análisis del sector del cerdo ibérico, se consideró suficiente el número de encuestas realizadas.

El cuadro 4.a. refleja algunos de los parámetros productivos, en función del tamaño de la industria medido por el número de animales elaborados. Se observa que la industria es, en general, de tipo pequeño ya que el 75,1 por 100 elabora menos de 1.000 cerdos ibéricos al año, y el 96,4 por 100 compra por valor de menos de 100 millones de pts. Esta pequeña dimensión se corrobora por la escasa mano de obra empleada, siendo la media menor de 6 empleados/industria.

Al estudiar la estructura productiva, se ha encontrado que al incrementar el tamaño de la industria disminuye el valor de los embutidos sobre las ventas totales, lo que indica que en las empresas mayores aumenta la dedicación a la salazón y curado de piezas nobles.

CUADRO 4.a. Variables productivas según el volumen de elaboración de cerdos ibéricos por año

Elaboración de cerdos ibéricos (animales/año)		Frecuencia %	Compras Mater. Prima (10 ⁶ pts.)	% Embut/Ventas	Mano de Obra Directa (Nº) (1)	% Compras animales vivos
Estrato	Media					
0-200	99,1	17,9	2,6	49,5	2,0	48,0
200-500	342,5	28,6	20,2	32,7	4,5	79,0
500-1000	709,7	28,6	31,4	30,9	5,1	93,0
1000-10000	1946,2	21,4	72,0	18,2	8,3	67,0 (2)
+ 10.000	1200,0	3,6	504,0	15,9	11,0	100,0
Media Total Industria	1270,0	100,0	48,6	25,8	5,25	77,6

(1) La Mano de Obra directa incluye Admon. y Gerencia, excepto en el último estrato en el que sólo es de Fabricación y producción.

(2) % sesgado por una industria dedicada a la fabricación de embutidos.

Fuente: elaboración propia sobre encuesta a 40 ind. elaboradoras.

El cuadro 4.b. recoge el comportamiento de algunas variables comerciales. Respecto al canal de comercialización utilizado, al aumentar la dimensión de la industria disminuye el porcentaje de venta directa, alcanzando el primer lugar la venta a través de mayoristas. En las mayores se utilizan, de forma notable, canales más elaborados y complejos, minoristas y restauración. En cuanto al mercado o destino de los productos, los embutidos mayoritariamente se

quedan en Extremadura, mientras que las piezas nobles se venden en toda España. También, conforme aumenta el tamaño de la industria disminuye el porcentaje de ventas en la Región. Estos datos manifiestan que sólo las que alcanzan una determinada dimensión pueden soportar los elevados costes comerciales asociados a la venta a nivel nacional.

CUADRO 4.b. Variables comerciales según el volumen de elaboración de cerdos ibéricos por año

Estrato	Frecuencia (%)	Facturación media (10 ⁶ pts.)	% Canales comerciales utilizados			% Ventas en Extremadura	
			Directa	Mayorista	Minorista	Nobles	Embut.
0-200	17,9	4,9	46	36	18	84,0	100,0
200-500	28,6	40,4	24	58	18	51,0	75,0
500-1000	28,6	66,1	26	35	39	33,0	46,0
1000-10000	21,4	147,3	24	48	28	38,0	55,0
+ 10000	3,6	850,5	10	42	48	50,0	50,0
Media Total Industria	100,0	93,0	20	44	36	43,0	57,0

Fuente: Elaboración propia sobre encuesta a 40 industrias elaboradoras.

El cuadro 5 refleja la calidad y tipo de cerdo utilizado, observándose que una parte importante de la materia prima utilizada son cerdos de bellota, por los que se paga un mayor precio. El recebo interviene en una menor proporción como consecuencia del carácter intermedio y poco concreto de su calidad. Cabe destacar el uso de magros de cerdo blanco junto a grasa y magro ibérico para embutidos.

CUADRO 5. Materia prima de la industria de cerdo ibérico según la raza y alimentación de los animales

	90/91		93/94	
	precio (1)	% de las compras	precio (1)	% de las compras
Cerdos de bellota (pts/@) (*)	3.046	46,8 %	2.219	46,8 %
Cerdos de recebo (pts/@)	2.629	15,6 %	2.100	15,6 %
Cerdos ibéricos pienso (pts/@)	2.155	29,3 %	1.825	29,3 %
Cerdo blanco (pts/kg canal)	211	8,3 %	150	8,3 %

(1) Media de cotizaciones de octubre a junio. Lanja de Extremadura.

(*) pts/@ = pts/arroba; 1 @ = 11,5 kgs. p.v.

Fuente: Elaboración propia sobre encuesta a 40 industrias elaboradoras.

El cuadro 6 muestra la influencia de la cantidad de embutido elaborado frente a algunas variables clave. A medida que crece la cantidad de embutido producido por cerdo, disminuye el

coste del conjunto de la materia prima, no sólo por la mayor adición de cerdo blanco sino también porque compran los ibéricos más baratos, lo que repercute negativamente en la calidad de los productos elaborados.

Las industrias consideran que la máxima cantidad de embutido obtenida por cerdo ibérico de condiciones medias puede estar en torno a 20 kg. sin la adición de otro tipo de carnes. Este dato, junto a los resultados expuestos en el cuadro 6, ponen de manifiesto una situación pesimista en cuanto a la calidad de los productos obtenidos por un cierto número de industriales.

CUADRO 6. Costes de materia prima en función de la producción de embutidos

Kg. embutido producido/cerdo ibérico	Kg. embutido producido/cerdo ibérico		% Coste M. Prima/Ventas	% Cerdo blanco (1)	Precio compra cerdo ibérico (pts/@)
	Tamaño estrato	Media			
0 a 10	5,44	17,9 %	47,2	0,0	2.063
10 a 20	15,65	25,0 %	40,0	3,0	2.100
20 a 50	26,92	28,6 %	39,2	2,9	1.962
más de 50	106,34	28,5 %	37,6	38,8	1.792
Total	27,56	100,0 %	40,3	8,3	2.022

(1) Sobre Tm. de equiv. animales vivos elaborados.

3. LOS PRODUCTOS ELABORADOS Y SU PRECIO

Los precios de los productos y las cantidades de cada uno de ellos obtenidos por animal se exponen en el cuadro 7. Es importante destacar que la mayoría de los ingresos se deben al valor de las partes nobles (jamones, paletas y lomos) representando el 76, 72 y 68 por 100 respectivamente para bellota, recebo y pienso.

CUADRO 7. Precios de los productos elaborados por cerdo

	Peso (Kg)	Precio (pts/Kg)			Facturación (pts/cerdo y %)		
		bellota	recebo	pienso	bellota	recebo	pienso
jamón	14	3.207	2.613	2.047	44.898 (48 %)	36.582 (45 %)	28.658 (42 %)
paletas	9,4	1.843	1.426	1.161	17.324 (18 %)	13.404 (16 %)	10.913 (16 %)
lomos	2,8	3.480	3.330	2.760	9.744 (10 %)	9.324 (11 %)	7.728 (11 %)
chorizo	10	747	723	699	7.470 (8 %)	7.230 (9 %)	6.990 (10 %)
morcón	1	1.126	1.100	1.074	1.126 (1 %)	1.100 (1 %)	1.074 (2 %)
salchichón	10	883	862	841	8.830 (9 %)	8.620 (11 %)	8.410 (12 %)
morcilla	10	193	193	193	1.930 (2 %)	1.930 (2 %)	1.930 (3 %)
tocino	40	48	48	48	1.902 (2 %)	1.902 (2 %)	1.902 (3 %)
otros	30	42	42	42	1.260 (1 %)	1.260 (2 %)	1.260 (2 %)
Total	126,2	—	—	—	94.484 (100 %)	81.352 (100 %)	68.865 (100 %)

Fuente: Encuesta a 40 industrias cármicas realizadas en 90/91, y precios actualizados al primer trimestre de 1992.

La industria traslada al consumidor final, vía precio, los diferentes costes de compra de su materia prima y los financieros, motivados por el tiempo de inmovilización necesario para la maduración.

Los precios no son homogéneos entre los distintos productos, variando según el origen de la materia prima. En jamones, los precios han alcanzado valores medios de 3.207 pts/kg., 2.613 pts/kg. y 2.047 pts/kg. en los de montanera, recebo y pienso respectivamente, en 1992/93.

Las diferencias de precio en este producto son mayores que en paletas y lomos, mientras que en embutidos prácticamente no son significativas.

El gráfico 1 expone los resultados de la industria y las tendencias de los precios de jamones, paletas y embutidos (excluyendo lomos), en función de la calidad. Se puede ver como la calidad se valora de manera creciente en los jamones, aunque existe mucha variabilidad entre los precios de la industria, siendo particularmente notable en el recebo. También, las diferencias que existen entre blanco e ibérico de pienso son mayores que entre las distintas categorías de ibérico. En las paletas se produce una situación similar a los jamones, aunque los incrementos de precios por las calidades superiores son mucho menores. En embutidos no hay diferencias significativas entre categorías, aunque sí una notable dispersión en precios entre cada industria, lo que refleja que faltan reglamentaciones, tipificaciones y educación del consumidor en la apreciación de las diferentes calidades de embutidos.

CUADRO 8. Ingresos y costes de producción de la industria elaboradora (pts/@ de peso vivo)

	1991/92 (1)		1993/94 (2)	
	bellota	pienso	bellota	pienso
Ingresos:	6.749	4.919	4.986	3.845
Costes:				
Sacrificio	138	138	n.d.	n.d.
Materia Prima	3.046	2.155	2.200	1.825
Materias auxiliares	107	75	n.d.	n.d.
Mano de obra	369	369	n.d.	n.d.
Financieros	585	377	290	260
Transporte	58	58	n.d.	n.d.
Gastos compra	30	22	n.d.	n.d.
Total costes directos	4.332	3.194	3.301	2.846
Margen bruto	2.417	1.725	1.685	999
T.I.R. anualizada (%)	68,9 %	81,8 %	77,0 %	55,5 %

Fuente: (1) Elaboración propia sobre encuesta de los autores a 40 industrias elaboradoras. Sacrificio a 15 pts/kg canal; mat. aux a 3,5 % mat. prima; 5,25 empleados x 1,25 Mill.; 15 % de interés sobre tiempo ponderado inmovilización; He. a 5 pts/kg vivo y Gios. compra 1 % mat. prima.
(2) Previsión precio de venta. Coste maquila media de la zona campaña 93/94.

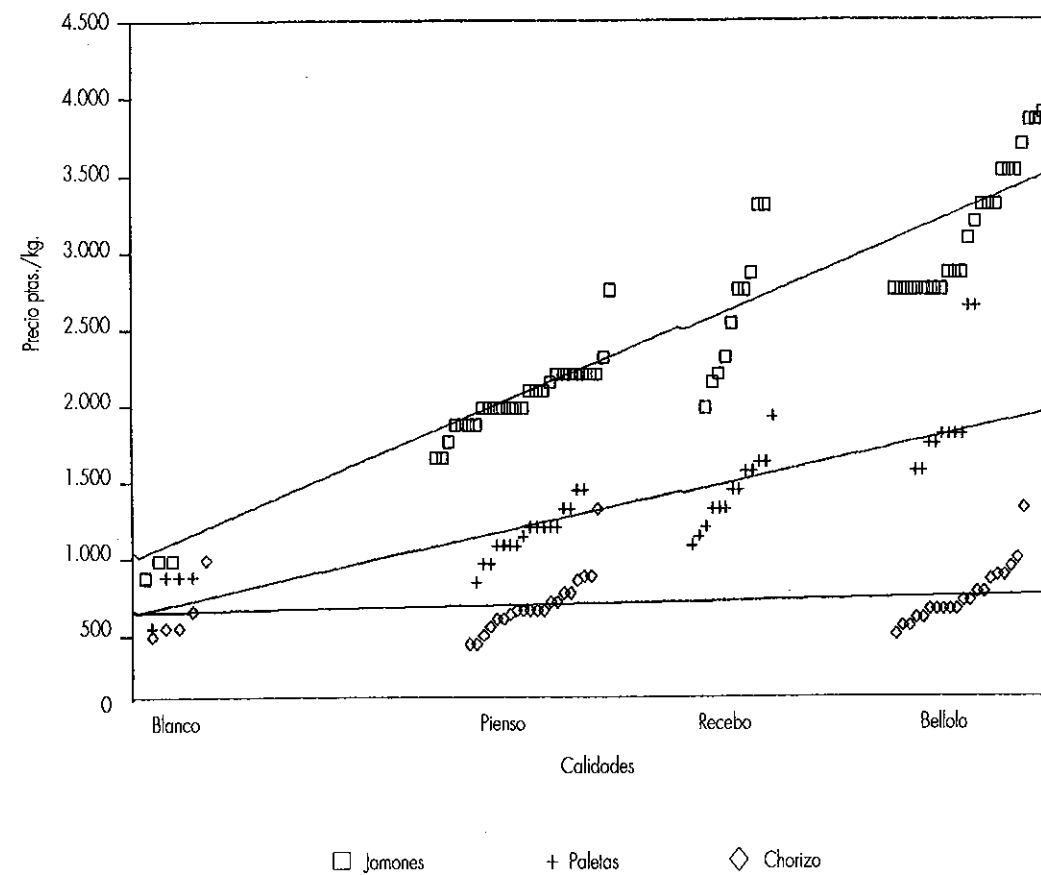
Además, se han determinado los costes más relevantes para la industria: compra de la materia prima, costes de elaboración, financieros, materias auxiliares y transporte. Con estos valores se ha construido el cuadro 8, donde se observa que el margen bruto es elevado, siendo supe-

rior en los animales de bellota.No obstante, el margen está muy condicionado por la variabilidad en las oscilaciones del precio de la materia prima.

Junto a este coste, que es el principal, caben destacar el financiero, asociado al largo período de maduración de determinadas piezas nobles, y el de la mano de obra (cuadro 4.a). A pesar de todo ello la rentabilidad es alta.

También se ha analizado, con los datos de la encuesta, la raza de los animales, encontrando que sólo el 2,4 por 100 de la industria utiliza mayoritariamente canales de animales ibéricos puros, valor que se considera bajo a tenor de los censos, e indicativo de que gran parte de los animales ibéricos puros son sacrificados fuera de la Región.

GRAFICO 1. Análisis Precio/Calidad de los productos



CONCLUSIONES

— La calidad de los productos de cerdo ibérico es el resultado de la existencia de una raza, un sistema de producción animal, —dehesa— y una industria elaboradora. El consumidor final demanda productos por los que está dispuesto a pagar precios altos, aunque no de manera uniforme, siendo máxima esta diferencia para jamones y menor o casi inexistente en embutidos.

— La industria extremeña de embutidos y salazón es de pequeña dimensión, en muchos casos artesanal y variable en cuanto a prácticas tendentes a asegurar la calidad de las producciones. Esto hace que sólo las mayores puedan acceder a canales de comercialización adecuados y al mercado nacional. Si se pretende llegar a mercados más amplios, la Europa sin fronteras y el mercado internacional, sería necesaria la integración en entidades de mayor dimensión.

La industria repercute el precio de los productos de manera homogénea al valor de las diferentes categorías de animales. Los márgenes obtenidos por la industria son altos, aunque susceptibles de notables variaciones derivadas de las oscilaciones cíclicas en los precios del ganado.

— Las reglamentaciones de calidad existentes se encuentran en incipiente desarrollo, como se manifiesta por la falta de cumplimiento por parte de los ganaderos de las limitaciones referidas a la bellota y recebo, por la falta de interés de la industria por animales puros ibéricos, y por la ausencia de controles internos durante los procesos de fabricación, que propician que las calidades con que se denominan los productos ofertados no concuerden con la de la materia prima utilizada.

CUADRO 9. Evolución de la D.O. Dehesa de Extremadura

	1991/92	1992/93	1993/94
Nº de animales en campo	n.d.	11.915	11.676
Nº de animales en matadero	452	1.183	6.642
Nº de paletas	904	2.347	13.280
Nº de jamones	904	2.364	13.275 ^s

Fuente: D.O. Jamones y Paletas Dehesa de Extremadura.

No obstante, la creación y desarrollo de la Denominación de Origen Jamones y Paletas Dehesa de Extremadura, con el apoyo y la tutela de la Consejería de Agricultura y Comercio, puede contribuir a imponer las normas que garanticen la calidad, y redundará en beneficio de todo el sector. En el cuadro 9, se indica la evolución de los resultados de la D.O. manifestándose un crecimiento esperanzador.