

ASAMBLEA Y JORNADA TÉCNICA DE ARAPORC

Como viene siendo habitual en los últimos años, el pasado 29 de junio tuvo lugar, en el marco de su Asamblea General, la Jornada Técnica de ARAPORC (Asociación Regional Andaluza de Productores de Ganado Porcino y de la Dehesa Española). Con una asistencia de más de 180 representantes de la Administración y profesionales del sector porcino, quienes tuvieron la oportunidad de analizar lo acontecido el año pasado y asistir a la presentación de tres ponencias de muy alto interés por parte de profesionales de reconocido prestigio. Trataron los temas de la calidad de la carne, la comparativa de costes de producción con nuestra competencia internacional y la evolución futura de nuestro sector a nivel global y, por tanto, el escenario al que tenemos que adaptarnos para seguir siendo líderes.



La sesión pública posterior a la Asamblea, moderada por el director de la asociación **Pablo Aguirre**, comenzó con la intervención de **Enrique Tejero**, Presidente de ARAPORC, quien, tras presentar a los ponentes, recordó que a día de hoy todo el sector porcino vive un ciclo esperanzador, con un crecimiento en producción del 5,3% el año pasado.

Las ventas a los países asiáticos se han duplicado y el ritmo continúa durante el primer trimestre de 2017. Los datos animan a seguir invirtiendo en las empresas del sector, que persisten en la labor extraordinaria de adaptación al nuevo escenario. Nos encontramos en un contexto internacional, en el que todos los competidores avanzan en manejo, genética, nu-

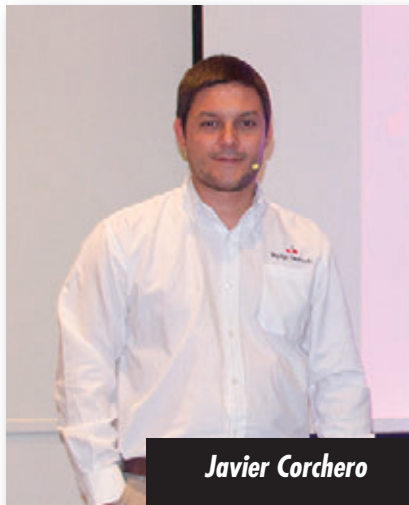


trición, bienestar animal o uso de antibióticos y eso implica intentar ser mejores que los demás países que buscan lo mismo que nosotros, mejorar su posición en un mercado globalizado. El objetivo debe ser mejorar la eficiencia, sin olvidar que el consumidor, cada vez más, demanda productos sanos, seguros y respetuosos con el Medio Ambiente.

El sector porcino español está mostrando al mundo que es eficiente y competitivo produciendo al conseguir las cuotas de exportación actuales. España mejora cuando otros países dan pasos atrás, pero todo ello requiere también de instituciones fuertes como la Administración, las asociaciones, las organizaciones interprofesionales apoyando al sector y fomentando el consumo interno. **Enrique Tejero** afirmó que ARAPORC, como representante del sector en Andalucía, continúa con su defensa de las producciones porcinas en la región, haciendo comprender a las Administraciones que no deben convertirse en obstáculo para el desarrollo de un sector tan sumamente regulado, con normativas complejas y cambiantes, sino un impulsor, con criterios unificados y normativas ajustadas a la realidad de las granjas. Además, se busca mostrar a la población en general el papel que desempeñan los productores de porcino y el valor que aportan a la sociedad actual.

Javier Corchero, director técnico de Topigs Norsvin España, dedicó su presentación a explicar aquellos factores que condicionan la calidad de carne de cerdo.

Para comenzar analizó la situación del mercado español. Como es bien sabido, en los últimos



Javier Corchero

años el sector ha experimentado un crecimiento espectacular, impulsado por el aumento de las exportaciones, tanto a la Unión Europea como a terceros países. Si bien, a nivel interior en la UE la tendencia es la reducción del consumo de carne de cerdo per cápita, se puede apreciar cierta tendencia parcial de cambio de "cantidad" a "calidad".

Llegados a este punto, quiso puntualizar qué se entiende por calidad a la hora de producir una carne atractiva para los consumidores, ya que la percepción cambia en función del mercado. En algunos mercados, se entiende la calidad desde el punto de vista de asegurar una producción porcina eficiente y saludable, en función de parámetros higiénico-sanitarios, subjetivos o éticos como pueden ser el bienestar animal o el uso de antibióticos. Mientras en otros mercados, el concepto de calidad se relaciona más con las propiedades organolépticas, tecnológicas y nutricionales de la carne de cerdo, como por ejemplo el color, la infiltración, el perfil de ácidos grasos o la jugosidad.

En lo que referente a los principales factores que influyen en la

calidad de la carne, destacó la influencia del sistema de producción, manejo y técnicas de procesado, como por ejemplo la alimentación o el manejo previo al sacrificio. El otro factor fundamental es la genética. En este punto destacan las características propias de la raza, así como la evolución de las distintas razas debido a los programas de selección y mejora, y los factores genéticos presentes y ausentes en las poblaciones. En España la búsqueda de una carne percibida de mayor calidad se plasma en el aumento de la demanda de la raza Duroc.

Para finalizar, Javier analizó la influencia pasada, presente y futura de los programas de mejora genética. Sin duda, en general seguirán enfocados a asegurar una reducción de los costes de producción, teniendo en cuenta que el sistema deberá seguir siendo sostenible. Si bien, destacó que está aumentando el peso específico de los caracteres de calidad de carne en determinados programas de selección, gracias al impacto de nuevas tecnologías como la genómica, que permiten una mejora simultánea de caracteres negativamente correlacionados. Para ser capaces de mejorar parámetros como el color de la carne, la infiltración o el perfil de ácidos grasos, a la vez que se mejoran caracteres de eficiencia, es indispensable la recogida y procesado de todos estos datos a gran escala, ya que, como afirmó el ponente, sólo se puede mejorar lo que se puede medir.

Antonio Palomo Yagüe, director de la división de porcino de Setna Nutrición analizó las diferencias de costes de producción con respecto a nuestros principales competidores.

Comenzó explicando la estructura del sector en Estados Unidos y su evolución hacia la especialización y tecnificación en los últimos tiempos. La producción porcina en Estados Unidos sigue muy localizada en una zona determinada. En los últimos años se ha producido un importante proceso de especialización con un aumento del tamaño de las explotaciones, que han pasado de estar estructuradas en un sitio de producción a ser multisitio. Los parámetros productivos están en un constante proceso de mejora. La implementación de avances tecnológicos y el desarrollo de nuevas formulaciones para dietas más eficientes y eficaces ha hecho que la productividad de la cerda crezca de manera muy importante, mejorando además la eficiencia productiva en las fases de transición y engorde.

En el caso de España, gracias a la especialización y tecnificación de la producción, se ha producido la consecuente mejora de la eficiencia del sistema productivo. En los últimos años el sector porcino español ha trabajado con costes menores que sus principales competidores en la UE. El valor de referencia en los costes es el pienso, que representa el



Antonio Palomo

69,5% del total de coste, que promedia los 1,12 €/Kg. En este factor tenemos desventaja con los Estados Unidos que tienen un coste medio de producción de 0,96€/Kg, con una reducción de los costes de alimentación, que representan un 60% del total. En el caso de Brasil, con un coste de 1,02€/Kg el pienso representa el 70% de los costes, y su ventaja con respecto a nosotros viene por unos menores costes de instalaciones, manejo y mano de obra.

Para poder seguir mejorando nuestra competitividad debemos centrar nuestros esfuerzos en atender los parámetros que podemos controlar, ya que por ejemplo el coste de las materias primas y el precio de venta están fuera de nuestro control, por ello debemos trabajar sobre la calidad de los animales, optimizando su nutrición y maximizando la sanidad. Es fundamental conocer la estructura de costes de la explotación, de tal forma que podamos trabajar sobre aquellos parámetros que realmente pueden generar una mejora de los beneficios en cada caso. Numerosos estudios han probado que uno de los factores determinantes para el aumento de los beneficios en un sistema productivo es el peso del lechón al nacimiento, ya que un mayor peso del lechón al nacimiento va a afectar de forma positiva a los índices zootécnicos y los resultados durante toda su vida productiva, hasta su valoración en matadero. Una correcta estructura censal en la granja es otro punto sobre el que actuar, porque puede asegurar la obtención de unos resultados productivos óptimos y sostenibles.

Antonio Tavares, presidente del grupo de Trabajo de Carne de



Antonio Tavares

Porcino del COPA-COGECA, repasó la situación del sector porcino europeo en los últimos años, valorando la mejora de la eficiencia del sector porcino español como pilar fundamental para afrontar con optimismo un futuro próximo que trae expectativas de mejora a nivel de precios en la UE. También destacó un aumento de las importaciones en mercados de países fuera de la Unión, como China, Japón y Corea del Sur, estos dos últimos muy importantes para España por su gran demanda de piezas nobles a precios elevados.

Entre los retos a los que se enfrentará el sector a nivel de producción, hizo hincapié en el incremento del nivel de bienestar en las granjas de ganado porcino y la reducción del uso de antibióticos. En este último punto, el sector al completo debe realizar un nuevo enfoque, para utilizarlo como una oportunidad para favorecer un aumento del consumo de carne de cerdo en la UE, mostrando una producción segura, sana y sostenible al consumidor.

Posteriormente, explicó las nuevas normativas que pueden representar un riesgo para el sector, destacando la mejora del

bienestar animal y el endurecimiento de las medidas de protección medioambiental, que podrían generar un importante incremento de los costes de producción en la UE.

Para finalizar, dio gran importancia a los acuerdos comerciales internacionales en los que está trabajando la UE, como son los casos de EEUU, Japón, Mercosur o Canadá, sobre este último expresó una gran preocupación, ya que se acuerda la entrada de grana cantidad de carne procedente de Canadá a arancel cero, que podría incluir aquellas partes, consideradas nobles en nuestro mercado, que en Canadá no son nada valoradas a nivel comercial.

Para finalizar la sesión, **Rafael Bazán**, Jefe de Servicio de Producción Ganadera de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, presentó la situación actual del sector porcino andaluz, destacando su evolución y la reconversión sufrida en los últimos años. También quiso destacar el papel que va a jugar la administración regional para apoyar al sector del ibérico en una petición de revisión de la



Rafael Bazán (izquierda) y Pablo Aguirre

Norma de Calidad del Ibérico, ya que se considera que no refleja totalmente la realidad de la Dehesa y de la tradición de la producción.

Posteriormente, repasó la evolución positiva del nivel de sanidad y bioseguridad de las explotaciones de ganado porcino, destacando los esfuerzos realizados por los productores para que en 2016 se declarara Andalucía libre de Aujeszky. Si bien, no quiso dejar de recordar los diversos retos a los que el sector deberá acometer en breve, indicando que la bioseguridad en granja y el transporte se está convirtiendo en un factor esencial para el sector. La PPA que afecta a varios

países del Este de Europa y la Aftosa que afecta al norte de África, son dos elementos que hacen que tengamos que estar alerta y tener especial cuidado, sobre todo en lo que concierne a la limpieza y desinfección de los vehículos de transporte.

Habló también sobre la reciente sensibilización de la Comisión Europea y España en el control y reducción de las resistencias antimicrobianas, y que podrá afectar a la forma en que se usan los antibióticos.

Por último, destacó la importante función que cubren las asociaciones, en concreto ARAPORC, en la formación de los profesionales del sector para conseguir una producción más segura y sostenible. Además, afirmó que la Consejería continuará trabajando junto a ellos para que las normativas se ajusten a la realidad del día a día de los productores y veterinarios andaluces.

Tras la sesión técnica, los asistentes disfrutaron de un cóctel en el que se degustaron de carnes y productos ibéricos, previo a la tradicional comida de confraternización, que puso el broche final al evento.

