

ALIMENTACIÓ

L'OMS descol·loca la indústria càrnia

La producció de carn i elaborats és el quart sector industrial i s'ha renovat amb tecnologia i nous mercats

MAR GALTÉS



L'extracte de romaní és un ingredient utilitzat com a conservant natural d'embotits cuits, com el pernil dolç o les mortadelles, i és molt més car que els conservants artificials, en una proporció de 25 a 1, aproximadament. Fa dos anys, la Unió Europea va decidir posar a l'extracte de romaní una "matrícula", E392: el consum es va enfonsar, perquè als elaboradors carnis els va deixar de pensar utilitzar un producte tan car quan de totes maneres l'havien de reflectir a l'etiqueta amb una E. A ulls del consumidor, les E s'associen a productes sintètics. I els elaboradors preferixen posar etiquetes sense E, perquè es relacionen amb un producte més natural. Com el carmí de la coixinilla, encara que l'únic colorant natural de color vermell que s'utilitza en embotits és, per a la indústria, l'E120.

L'E392 i l'E120 són alguns dels productes que comercialitza o fabrica Carinsa, de Sant Quirze del Vallès. Ven a més de 50 països i factura 44 milions: al voltant d'una quarta part del negoci són aromes i preparats d'ingredients per a la indústria càrnia (fosfats, carragenans, colorants: a la barreja se li diu salmorra, com sempre). Tots aquests productes estan demonitzats, però són els que donen olor i gust i conservació," es defensen Vanesa Martínez, directora general de Carinsa i també presidenta de l'Associació Espanyola de Fragàncies i Aromes Alimentàries. Hi ha unes 107 empreses a Espanya (el 80% a Catalunya), i una desena estan especialitzades en ingredients carnis.

"El nostre sector està molt regulat", diu Martínez. Aquesta ha estat la principal reivindicació de tota la indústria càrnia des que dilluns l'OMS va incloure les carns processades a la llista d'aliments cancerígens. Ningú no s'atreveix a pronosticar quin impacte tindrà la declaració de l'OMS. Però a la indústria càrnia n'hi ha que estan preocupats. D'al-

tres, molt enfadats.

La indústria càrnia és el quart sector industrial espanyol, també de Catalunya, per darrere de la química, la de l'energia i la de l'automòbil, i per davant de la farmacèutica. Mou més de 22.000 milions d'euros (un 21,6% del sector alimentari espanyol). "És un dels sectors més dinàmics de l'economia, si no el que més, i molt preparat per exportar", defensa Michael Schara, president de la Federació Catalana d'Indústries de la Carn (Fecic) i també de Confecarne.

Espanya produeix més de 4 milions de tones de carn (5,8 tones si s'hi inclouen les aus): més de 3 milions són producte fresc (i més de la meitat d'aquests van a l'exportació), i 1,3 milions s'utilitzen per a elaborats carnis.

La indústria càrnia, tal com la coneixem ara, encara no té trenta anys: va començar de zero quan Espanya va entrar al mercat comú (1986). "Abans era un sector autàrquic, creixia el que creixia el consum. I quan el 1992 va arribar el mercat únic, va viure el segon impuls: es va trobar davant d'un potencial enorme, i hi va haver una gran ampliació de capacitats", explica Josep Collado, secretari general de la Fecic. Especialment en el producte fresc, que al mercat funciona com una *commodity*,

Hi ha unes quantes grans companyies i un teixit de petites empreses molt atomitzat i en procés de concentració

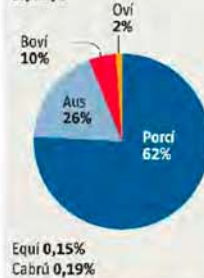
Rússia va ser un efecte tractor del mercat (avui està tancat), i en els últims anys ha aparegut la Xina, que és el primer demandant mundial de carn". El 2014 el sector carni espanyol va exportar 1,71 milions de tones de carn i elaborats; un 70% procedia de Catalunya, on se sacrificaven uns 15 milions de porcs a l'any (un 11% del total d'Europa) i 200 milions de pollastres.

Unes 80.000 persones (32.000 a Catalunya) treballen directament en escorxadors, sales d'especcament i indústries d'elaborats. Aquest sector

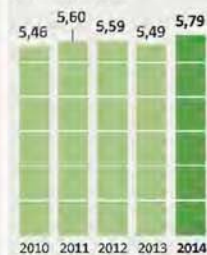
El sector carni

PRODUCTORS

Espanya



Producció en milions de tones



Catalunya



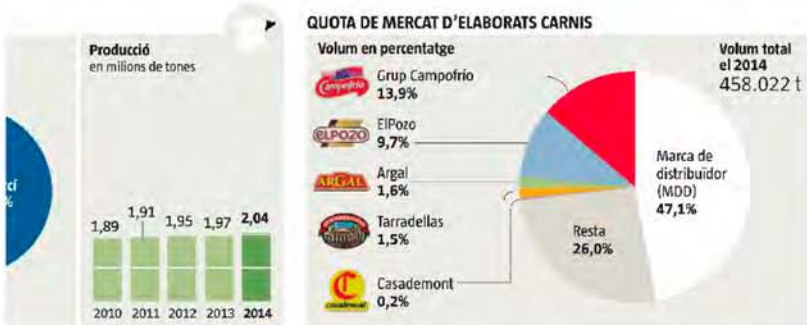
FONTS: Federació Catalana d'Indústries de la Carn i Allmarket



està constituït per un teixit d'unies 3.000 empreses, majoritàriament petites i mitjanes, moltíssimes de propietat i gestió familiar. Aquest és un sector de grans volums, "però de rendibilitats molt baixes", explica Collado, "amb marges entre el 2% i el 3%. Depèn molt dels preus dels cereals: en el procés de cria d'un porc, al voltant d'un 65% del cost és l'alimentació. Al Banc d'Espanya hi ha registrades 481 empreses elaboradores de productes carnis, de les quals només 301 van obtenir resultats positius el 2013. El negoci cada vegada

és més competitiu, a causa de la industrialització del procés, els requisits de seguretat, i qualitat. Els últims quatre o cinc anys, la transformació s'accelera. "És un sector que s'ha de concentrar més", diu Antoni Escrivà, president d'Argal. "Al mercat espanyol domina la pressió de preus. Tor el que és ecològic o gourmet és residual en volum", afegix David Garcia-Gassull, de Can Duran - Casa Sendra.

El xinès WH Group és la companyia més gran de porcí del món, amb operacions a Àsia, els EUA i Europa.



Principals empreses del sector carni a Espanya

Empresa	Empleats	Vendes 2014. En milions d'euro
1 Campofrio Food Group SA	7.012	1.919,3
2 Corporació Alimentària Guissona SA	3.335	1.463
3 Cooperatives 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 Frigorífics Costa Brava SA	923	374
11 Patel SA	175	316
12 Cárnicas 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 Fàbrica, Matadero y Despiece SA	380	201
17 Fri. Andaluces de Conservas de Carne	29	200
18 Noel Alimentaria SA	687	197
19 Càrnia Batallé SA	245	192
20 Grupo Alimentario Argal SA	749	190,1
21 Comapa 2001 SA	11	179,3
22 Friselva 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

FONT: Alimarket

LA VANGUARDIA



Hi ha grans empreses de sacrifici i espediment a Alemanya i Dinamarca. A Espanya, els líders de producció són Vall Companys, Costa Brava - Cañiguera, o Julià-Celrà. Hi ha grups que integren tota la cadena, des de la producció fins al consumidor (el model de Guissona). "Però no hi ha multinacionals com Danone o Nestlé. Anys enrere, Unilever o British Petroleum ho van intentar, però van acabar fugint. És un sector complicat", apunta Collado.

Els resultats dels últims anys eren optimistes: el 2014 els principals fa-

La pressió dels preus és el condicionant principal en l'elaboració de productes carnis a la indústria espanyola. La industrialització dels processos és un repte perquè les empreses siguin competitives, i això explica els processos de concentració

LIBERTI TEIXIDÓ

bricants d'elaborats van créixer un 4%, i esperaven fer-ho més d'un 7% el 2015, segons dades d'Alimarket.

Aquesta setmana es van trobar al congrés d'Aecoc els principals representants de la indústria càrnia. El desconcert, fins i tot la indignació, era evident, però van intentar prendre's les coses amb humor. I va triomfar la broma d'un ponent: "La vida és una malaltia transmesa sexualment i amb 100% de mortalitat. Quina importància té el percentatge de probabilitat que la carn vermella et mati?".