



Dossier de prensa

Octubre, 2005



Índice

| | |
|--------------------------------|--------|
| Introducción..... | Pg.3 |
| El sector cárnico español..... | Pg. 4 |
| Nutrición y salud..... | Pg. 6 |
| Legislación..... | Pg. 10 |
| Mercados exteriores..... | Pg. 11 |
| Comité organizador..... | Pg. 14 |
| Contacto de prensa..... | Pg. 19 |



Introducción

El III Congreso Nacional de la Carne se ha consolidado como el único foro de debate a nivel nacional con el objetivo común de exponer temas de actualidad y el futuro inmediato relacionados con el sector. Está organizado por Asociación Española de Fabricantes y Comercializadores de Maquinaria para la Industria Cárnica (AMEC-AEFEMAC), la revista Eurocarne y el Instituto de Investigación y Tecnologías Alimentarias (IRTA).

Este congreso nace con el objetivo de crear un punto de encuentro entre profesionales del sector donde se traten temas de actualidad, aprovechándolo al mismo tiempo como una ocasión para intercambiar experiencias con otros profesionales. El Comité Organizador ha diseñado un programa de ponencias y mesas redondas que abarcan cuatro campos temáticos: nutrición y salud, legislación, laboral y mercados exteriores. Todo ello con un objetivo común: mejorar la profesionalización del sector y beneficiar al consumidor a nivel nutricional y de innovación.

El sector cárnico español

Según los datos facilitados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) y el Instituto Nacional de Estadística (INE), en 2003 existían en España un total de 4.589 empresas dedicadas al sector cárnico, que representaban el 13,2% de la industria alimentaria, un 5,6% más que en 1996. La mayoría de empresas de este sector tienen entre 1 y 9 empleados (2.447 en total), seguidas por el grupo de entre 10 y 49 trabajadores (1.014 casos) y por el grupo de 891 industrias que declaran no tener asalariados. Tan sólo 200 empresas tienen más de 200 empleados y sólo en 2 casos superan los 500. Los datos del INE muestran además que a finales del 2003 había unas 81.800 personas empleadas en este sector y unas 3.600 paradas, con una tasa de desempleo de 4,2%.

La producción de carne en España

A lo largo de los últimos años, la producción cárnica ha aumentado en algo más de medio millón de toneladas desde el año 2000 debido a los incrementos registrados en la producción porcina y en la de aves. Desde mediados de los noventa la producción ovina y caprina permanecía estacionada y se ha venido manteniendo la tendencia, pese a que a comienzos del 2000 la de ovino ha despegado un tanto, sobre todo por el efecto sustitutivo de la carne de vacuno tras la crisis de las vacas locas. El vacuno ha visto incrementada su producción tras superar los problemas de comienzos de esta década, alcanzando niveles superiores a los que tenía antes.

La localización de la producción de carnes está encabezada por Cataluña, que es la gran área de producción y el mayor centro consumidor, con un fuerte peso en el sacrificio porcino y de aves, con más del 30% en ambos casos, y del vacuno, con el 22%.

También destaca el incremento notable de la producción en Castilla y León, que se ha situado en las primeras posiciones reproducción, gracias a su desarrollo ganadero y a su buena ubicación como suministro a Madrid.

Las exportaciones del sector cárnico

El sector de carnes y despojos frescos y congelados ocupa el puesto número 24 dentro del ránking de los 50 primeros sectores exportadores de España, según el Instituto de Comercio Exterior (ICEX).

La balanza comercial de la industria cárnica se mantiene positiva desde hace años. Durante el 2004, el sector cárnico exportó productos por un valor de 1.719.261.302,96 euros e importó por valor de 833.895.644,73 euros. En los meses de enero a julio de 2005 se sigue manteniendo esta tendencia positiva, según los datos oficiales que publica regularmente el ICEX.

El sector cárnico en la UE

El sector cárnico es uno de los más importantes de la Unión Europea ya que su producción representa la cuarta parte del valor total de la producción agrícola europea. La producción cárnica de vacuno ascendió a 7,46 millones de toneladas, la de porcino fue de 17,72 millones de toneladas y la de ovino y caprino alcanzó 1,03 millones de toneladas, siendo España uno de los principales productores en estas dos últimas categorías e incluso el principal productor dentro de la categoría de ovino y caprino, con 252.172 toneladas, en 2002.

Según el informe “Perspectivas a medio plazo de los mercados e ingresos agrícolas de la UE en 2003-2010”, la producción total de carne de vacuno de la UE debería estar en torno a los 8 millones de toneladas en 2010. Tras la ampliación, se estima que la UE podría alcanzar una producción de carne de porcino en torno a los 21,3 millones de toneladas y aumentar esta producción hasta alcanzar unos 23 millones en 2010.

Nutrición y Salud

La mejor manera de alcanzar un estado nutricional adecuado es incorporar una amplia variedad de alimentos a la dieta diaria y semanal. Es importante variar la alimentación porque no existe un alimento que contenga todos los nutrientes esenciales para el organismo. Cada alimento contribuye a la nutrición de una manera especial y cada nutriente tiene funciones específicas en el cuerpo humano. Para gozar de buena salud, el organismo necesita de todos ellos en una cantidad adecuada.

Existen alimentos que deben ser ingeridos diariamente, y que se incluyen en la Pirámide de la Alimentación Saludable, como son los derivados de cereales y patatas, verduras, hortalizas, frutas, leche y derivados lácteos, y aceite de oliva. Algunos alimentos, concretamente legumbres, frutos secos, pescados, huevos y carnes magras, se tomarán alternativamente varias veces a la semana. Se aconseja moderar el consumo de carnes grasas, pastelería, bollería, azúcares y bebidas y refrescantes. Es importante mantener una adecuada hidratación mediante el consumo de agua, infusiones, caldos, etc. Además, estas recomendaciones se complementan con el consejo de practicar diariamente ejercicio físico moderado y ajusta la ingesta de alimentos de acuerdo al nivel de actividad habitual, para mantener el peso corporal en niveles deseables.

La carne es una fuente importante de proteínas de alto valor biológico, de vitamina B12, hierro, potasio, fósforo y zinc. Debido a su alto contenido en grasas saturadas, es muy importante elegir cortes magros de carne y retirar la grasa visible antes de cocinar el alimento. La carne contiene hierro de alta biodisponibilidad, y además, aumenta la absorción del hierro de cereales o legumbres. De esta manera, combinando dichos alimentos, se puede lograr un plato más nutritivo. El consumo recomendado de carne es de 3 a 4 raciones semanales de carnes, priorizando las piezas magras.



El consumo de carne en España

Según el Panel de Consumo Alimentario 2003, elaborado por la Dirección General de Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, el consumo total de carnes en los hogares, hostelería e instituciones alcanzó durante 2003 un volumen de 2,76 millones de toneladas, lo que representó el 22% de gasto total en alimentación de los españoles durante 2003.

El consumo per capita ascendió a 67,6 kilos por persona al año y se registró un incremento del 2,1% tanto en el gasto realizado como en el precio del producto. Las carnes de cerdo, pollo, ovino y caprino ascendieron su demanda con motivo de la crisis de las vacas locas, pero ya se ha recuperado. A lo largo de 2003, el 80% de las carnes se consumieron en el hogar, el 15% en hostelería y poco más del 3% en las instituciones.

El consumo de carne en la UE

El consumo de carne en la Unión Europea se ha mantenido estable y ha aumentado ligeramente en los últimos años, aunque hay importantes diferencias entre sectores ya que las ventas de carne de vacuno se han visto afectadas por la crisis de la encefalopatía espongiforme bovina a partir de 1996, aunque se han recuperado a comienzos de la década.

La demanda de carne y productos cárnicos se estima en torno a los 35 millones de toneladas de los diversos tipos de carne, con una media aproximada de 92 kilos por persona al año. La carne de porcino aporta 44 kilos, la de vacuno 20 kilos y la de aves de corral otros 23 kilos per capita.

La Estrategia NAOS

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), la obesidad y el sobrepeso han alcanzado caracteres de epidemia a nivel mundial. Más de mil millones de personas adultas tienen sobrepeso y, de ellas, al menos 300 millones son obesas. De los diez factores de riesgo identificados por la OMS como claves para el desarrollo de las enfermedades crónicas, cinco están estrechamente relacionados con la alimentación y el ejercicio físico. Además de la obesidad, se citan el sedentarismo, la hipertensión arterial, hipercolesterolemia y consumo insuficiente de frutas y verduras. Como puede verse, la alimentación poco saludable y no practicar actividad física con regularidad son las principales causas de las enfermedades crónicas más importantes, y ambas son susceptibles de modificarse. En lo que se refiere a la población infantil, España presenta una de las cifras más altas, sólo comparable a las de los otros países mediterráneos. Así, en los niños españoles de 10 años, la prevalencia de obesidad es sólo superada en Europa por los niños de Italia, Malta y Grecia.

Existe una iniciativa a nivel internacional para la puesta en marcha de una estrategia encaminada a resolver el problema de la obesidad. En España, se está impulsando la Estrategia para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad (Estrategia NAOS), orientada a buscar un equilibrio entre la dieta más adecuada para cada individuo en función de actividad física. Una iniciativa del Ministerio de Sanidad y Consumo, que tiene como finalidad mejorar los hábitos alimentarios e impulsar la práctica regular de la actividad física de todos los ciudadanos, poniendo especial atención en la prevención durante la etapa infantil.

Los alimentos funcionales

La sociedad tiene las principales necesidades nutricionales cubiertas, las motivaciones para el consumo de determinados productos se basan en las consideraciones percibidas para el consumidor como una mejora de su calidad de vida y la búsqueda de una alimentación “sana y natural”. Esta creciente preocupación de los consumidores por la calidad de los alimentos ha llevado al sector cárnico a orientar sus productos hacia la modificación del contenido y las grasas.

La industria cárnica está trabajando en avances en el desarrollo de nuevos alimentos funcionales. La industria ha seguido avanzando en el desarrollo de los nuevos alimentos funcionales para la salud de los consumidores, abarcando su exposición tanto a las carnes como a los productores cárnicos.

Se están investigando, por ejemplo, los posibles beneficios del Omega-3 en el cebo del vacuno para poder calificar a la carne resultante como un producto funcional, así como otras investigaciones actuales en curso para reducir la presencia de sal y grasas en los productos cárnicos.

Hábitos alimentarios de los inmigrantes en España

La inmigración constituye uno de los aspectos que más están influyendo en los cambios en la distribución y en la propia sociedad. En apenas cinco años han pasado a representar el 1,6% de la población a ser más del 6,2%. La industria cárnica también se ha adaptado al aumento de inmigración en nuestro país creando productos especialmente pensados para las comidas típicas de los nuevos ciudadanos españoles a pesar de que actualmente la mitad de las comidas de los inmigrantes son típicas de la “cocina española” tanto por la oferta de productos que pueden encontrarse como por trabajar en el servicio doméstico, se trata de una integración obligada pues dejan de consumir su comida por el tiempo que requiere su elaboración y porque no encuentran productos específicos para elaborarla.



Legislación

El próximo 1 de enero de 2006 entrarán en vigor las nuevas normas sanitarias de la Comisión Europea que suponen una revolución respecto a la legislación anterior. Al tiempo que se están adoptando medidas sobre criterios microbiológicos de los alimentos, la información de la cadena alimentaria, descontaminación de canales, detección de triquina, limpieza de los animales antes de su sacrificio, etc...

La nueva legislación incluye novedades sobre la clarificación de las responsabilidades que a partir de ahora se tendrá que atribuir a los ganaderos, los inspectores veterinarios oficiales, y los demás operadores cárnicos; así como diversas sugerencias prácticas para la puesta en marcha a nivel empresarial del control de nuevas responsabilidades.

Subproductos y futura política sobre EETs

La comisión Nacional de Subproductos Animales no destinados al Consumo Humano (Sandach) está elaborando el Plan Nacional Sandach, que debería estar concluido antes de final de año. Entre los objetivos del Sandach se encuentran el conocer mejor la situación española y mejorar los sistemas de control que actualmente son muy diferentes en cada una de las comunidades autónomas. Se ha definido una Hoja de Ruta sobre las EETs, donde está contemplada la estrategia de la Comisión para ir flexibilizando gradualmente las medidas que en su día adoptaron en la crisis de las vacas locas.

Mercados Exteriores

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ha presentado recientemente el Plan para la Mejora del Acceso de los Productos Ganaderos a los Mercados Exteriores, que cuenta con una inversión de un millón de euros. Se trata de un plan que tiene en cuenta la evolución de las exportaciones españolas durante los últimos años, con un aumento significativo, no sólo del volumen de exportaciones, sino también del número de empresas con interés y capacidad para acceder a la exportación y que permitirá ofrecer nuevas soluciones a la industria para poder planificar la actividad económica. De esta forma los productos ganaderos podrán tener una presencia en los mercados internacionales, acorde con el desarrollo y la pujanza de la ganadería española.

Este Plan pretende consolidar y potenciar las exportaciones e incrementar la coordinación, actualizando simultáneamente el procedimiento de registro de empresas y gestión administrativa. La mayor parte de las operaciones comerciales se producen hacia países de la Unión Europea, un comercio intracomunitario que se rige por las normas de la libre circulación de mercancías, por lo que no se precisan acuerdos bilaterales, un mercado que hay que seguir incrementando y potenciando, ya que allí se destina el 85% de las exportaciones españolas. En definitiva, este Plan comprende la adopción de medidas para la apertura y consolidación de mercados, la mejora de la inscripción y autorización de las empresas exportadoras, la simplificación administrativa y la información a los operadores.

La Trazabilidad

De acuerdo con artículo 3 del Reglamento 178/2002, la trazabilidad es “la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos con probabilidad de



serlo”. Este concepto lleva inherente la necesidad de poder identificar cualquier producto dentro de la empresa, desde la adquisición de las materias primas o mercancías de entrada, a lo largo de las actividades de producción, transformación y/o distribución que desarrolle, hasta el momento en que el operador realice su entrega al siguiente eslabón en la cadena.

La trazabilidad es un requisito fundamental para la gestión de la empresa alimentaria y la empresa de piensos, que requiere procedimientos documentados orientados a la identificación de todo producto que se encuentre bajo la responsabilidad de cada operador. Ha de ser considerado como una herramienta, no como una solución. Recopila y coteja la información que se elige y lo enlaza a sus ingredientes y materias primas, procesos tecnológicos y productos.

El sistema de trazabilidad que se adopte dentro de cada empresa deberá tener en cuenta:

- La identificación del producto, es decir, un medio único, lo más sencillo posible para identificar un producto o agrupación de productos.
- Los datos del producto: las materias primas, la manera que fue manejado, producido, transformado y presentado. Su procedencia y destino, así como las fechas de ambos. Los controles de que ha sido objeto y sus resultados.
- La relación entre la identificación del producto y los datos.

La trazabilidad tiene por objetivo lograr una identificación exacta y a tiempo de los productos, su origen, ubicación exacta y a tiempo de los productos, su origen, ubicación dentro de la cadena de alimentación y determinar el origen de un problema de seguridad alimentaria de una forma rápida y eficiente. El consumidor final percibe las ventajas de este tipo de sistemas que le permiten conocer quién, cómo, dónde y cuándo ha producido el alimento que va a consumir.



Principales países productores

La carne de pollo, vacuno y cerdo son los principales componentes del mercado internacional de las carnes. Estados Unidos, China, la Unión Europea, Australia, Canadá, Brasil y Argentina son los líderes tanto en producción como en la exportación, mientras que Rusia, Japón, China, México y Estados Unidos son los líderes en importaciones.

Los datos facilitados por la base de datos de la FAO muestran una producción total de carnes en el mundo en 2004 de 257,50 millones de toneladas. Los principales países productores son Estados Unidos, China, Australia, Canadá, Brasil y Argentina, mientras que los mercados como el ruso, japonés y el chino son los principales puntos de destino de los grandes países exportadores.

Las previsiones de futuro para este sector parecen ser positivas, pasando por una mayor liberalización ante las barreras proteccionistas, la erradicación de problemas sanitarios, el desarrollo económico y el crecimiento de la población.

El sector cárnico es uno de los más importantes de la agricultura de la Unión Europea y las políticas comunitarias sobre el sector cárnico se proponen fomentar la producción de carnes inocuas, nutritivas y asequibles. Los últimos cambios aportados a la política agrícola común (PAC) insisten en este objetivo. Las políticas se van orientando cada vez más a satisfacer de forma equilibrada las necesidades de consumidores, de los productores de ganado y del medio ambiente.



El Comité Organizador

El III Congreso Nacional de la Carne reúne a las asociaciones y entidades más representativas del sector cárnico. Está organizado por Asociación Española de Fabricantes y Comercializadores de Maquinaria para la Industria Cárnica (AMEC-AEFEMAC), la revista Eurocarne y el Instituto de Investigación y Tecnologías Alimentarias (IRTA). El Comité organizador está presidido por Martín García Garzón, Presidente de la Asociación de Industrias de la Carne de España (AICE).

Amec-Aefemac

AMEC-AEFEMAC (Asociación Española de Fabricantes y Comercializadores de Maquinaria para la Industria Cárnica).

Amec es una entidad sin ánimo de lucro con más de treinta años de experiencia en el fomento de la exportación. Actualmente la Asociación está integrada por más de 500 empresas españolas con alta vocación internacional, pertenecientes a nueve sectores de actividad y que generan un volumen exportación superior a 2.500 millones de euros.

Esta asociación es pionera en el fomento y la promoción de la exportación, en donde cuenta con una contrastada experiencia y un profundo conocimiento de los sectores que representa y cuyos intereses defiende. Por ello, es una entidad reconocida y apreciada como interlocutor por las distintas administraciones, manteniendo acuerdos y colaboraciones con organismos como la Secretaría General de comercio, ICEX, COPCA, CIDEM, UE, AECI, CDTI, AENOR, LGAI Centro Tecnológico, Universidad Politécnica de Catalunya y Universidad de Barcelona, entre otros.



Aefemac es una entidad sin ánimo de lucro integrada por empresas españolas fabricantes y comercializadoras de maquinaria cárnica y afines. La asociación junto con otras ocho asociaciones sectoriales constituyen Amec. Sus objetivos se centran en la representación y defensa de los intereses del sector y de las empresas, y en el fomento y promoción de la exportación y de la internacionalización.

Eurocarne (Revista internacional del sector cárnico)

Estrategias Alimentarias, S.L. publica desde el año 1991 la revista Eurocarne, una revista técnica concebida y realizada en España y dirigida a los profesionales del sector cárnico, que aborda los temas de más interés para productores (mataderos, salas de despiece, almacenes frigoríficos, industrias cárnicas...), comercializadores (distribución, export-import...), tecnólogos e higienistas.

Instituto de Investigación y Tecnologías Alimentarias (IRTA)

El IRTA realiza su actividad de investigación, desarrollo tecnológico y transferencia a través de [Centros o Departamentos de Investigación](#) y de [Estaciones Experimentales](#), y tiene 4 funciones principales:

1. Investigación y desarrollo experimental (I+D).

El IRTA dispone de una cartera de proyectos en ejecución cuya financiación corre a cargo del propio Instituto, de Organismos Autonómicos (CIRIT, etc.), de Organismos Estatales (Plan Nacional de I+D, INIA, etc.) o internacionales (Programa de la UE y otros). Así mismo, parte de la actividad I+D está financiada por el sector privado a través de la investigación contractual.



2. Transferencia tecnológica:

La actividad científica del IRTA está inspirada por una visión de aplicabilidad y valoración de los avances y actúa según los mecanismos de transferencia más indicados en cada caso.

3. Investigación contractual:

El IRTA pone a disposición de las empresas, las asociaciones y/o agrupaciones, su capacidad científica para evaluar, contrastar o desarrollar productos, servicios y procedimientos. Un contrato de investigación se encarga de fijar con precisión y de mutuo acuerdo los objetivos perseguidos, la metodología a emplear, los calendarios previstos y las obligaciones técnicas, económicas y jurídicas de las partes. La confidencialidad se garantiza cuando así se establece en el contrato y la naturaleza de la colaboración lo justifica.

4. Asistencia técnica y formación especializada:

El IRTA puede prestar asistencia técnica y asesoramiento especializado a las agrupaciones, empresas y agentes de los sectores en los que desarrolla su actividad, bajo fórmulas contractuales, en las que se especifican los objetivos y las finalidades de la relación, la contraprestación técnica y económica, el calendario y su vigencia.

También realiza funciones de formación especializada organizando cursillos, seminarios y facilitando la estancia de personal técnico o graduados universitarios, en sus centros o laboratorios.



El Comité organizador está formado por:

Presidente:

D. Martín García-Garzón

[Presidente de la Asociación de Industrias de la Carne de España - AICE](#)

Vocales:

Dr. Josep M^a Monfort

[Director de la División Cárnica del Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias / Centro de Tecnología de la Carne](#)

D. Miguel Huerta

[Secretario General de la Asociación de Industrias de la Carne de España - AICE](#)

D. Valentín García López

Presidente de la Asociación Nacional de Industrias Transformadoras de Grasas Animales y Subproductos Cárnicos – ANAGRASA

D. José Millas

[Secretario General de la Asociación Nacional de Almacenes Frigoríficos de Carnes y Salas de Despiece, Asociación Nacional de Industrias Cárnicas de Ovino-Caprino y Asociación Nacional de Ganaderos-Recriadores de Ganado Ovino de Carne - ANAFRIC GREMSA ANICOC AVICEBO](#)

D. Fernando Olascoaga

[Secretario General de la Asociación Nacional de Grandes Superficies de Distribución – ANGED](#)

D. Angel Martín

[Secretario General de la Organización Interprofesional de la Avicultura de Carne de Pollo del Reino de España – PROPOLLO](#)

D. José Antonio Del Barrio

Director de la Asociación Nacional de Productores de Ganado Porcino – ANPROGAPOR

D. Manuel González

[Secretario General de la Asociación Profesional de Salas de Despiece y Empresas Cárnicas - APROSA-ANEC](#)



D. Fidel Sánchez

[Presidente Asociación Inter Profesional del Cerdo Ibérico - ASICI](#)

D. Fernando Pascual

[Secretario General de la Asociación Española de Empresas de la Carne - ASOCARNE](#)

D. Javier López

Gerente Nacional de la Asociación Española de Productores de Vacuno de Carne -
ASOPROVAC

D. Lluçia Casellas

[Presidente de la Asociación Española de Fabricantes y Comercializadores de Maquinaria para la Industria Cárnica y Afines - AMEC AEFEMAC](#)

D. Oscar Puig

[Director de la Asociación Española de Fabricantes y Comercializadores de Maquinaria para la Industria Cárnica y Afines – AMEC AEFEMAC](#)

D. Guillermo Cubero

Presidente de la Asociación De Veterinarios Especialistas en Seguridad Alimentaria -
AVESA

D. José Moya

Coordinador General de la Confederación Española de Detallistas de la Carne –
CEDECARNE

D. José Ramón Velasco

[Revista Sectorial Internacional - EUROCARNE](#)

D. Josep Collado

[Director de la Federació Catalana d'Indústries de Carn - FECIC](#)

D. Jorge Jordana

[Secretario General Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas - FIAB](#)

D. Alberto Herranz

Gerente de la Asociación Nacional de Comerciantes de Ganado Porcino - ANCOPORC

D. Josep Ramells

Presidente de la Asociación Nacional de Empresarios de Productos de Casquería y
Derivados de la Carne - ANECAS



Para más información contactar con:

Edelman
Diana Pérez
Passeig de Gràcia, 86 – 3^a planta
08008 Barcelona
Tel: +34 93 488 12 90
Fax: +34 93 215 07 67
diana.perez@edelman.com