

Aclarando los tantos

Fuente: Staff técnico de la Argentina de Productores Porcinos
(www.porcinos.org.ar)

Han aparecido distintas publicaciones y algunas voces del sector de chacinería planteando que la producción nacional de carne porcina no alcanza y es importante saber que hicimos con todos los cerdos que faenamos el año pasado.

El primer punto del cual partiremos es la faena total realizada el año pasado y que tiene distintas versiones desde la incompleta de ONCCA que dice un número superior a las 3.400.000 cabezas, número inferior al del SENASA, el cual por lógica debería ser mayor (ONCCA tiene mas plantas de faena que SENASA con las provinciales y municipales) al número que manejamos en la propia asociación de 4.000.000 de cabezas. Sería interesante trabajar este año para armonizar los datos. Para los cálculos tomaremos un número de 3.650.000 (un número que da una producción de mas de 310.000 ton. base media res). Para este año se estiman 400.000 animales más y para el siguiente año entran en producción las 35.000 madres del crédito del bicentenario y por lo tanto se agregarán 840.000 capones.

Salazones cocidas

Según datos de una entidad privada la producción de fiambres cocidos fue de 82.000 ton. Estos fiambres que van del Jamón Cocido, la Paleta Cocida hasta el fiambre para emparedados tienen inyecciones desde el 30% hasta el 150-200%. Para el cálculo que queremos realizar tomaremos como promedio que la inyección es del 60%. Con esta inyección de las 82.000 ton. de fiambres cocidos obtenemos 51.250 ton. de carne. ($82.000 \times 60\% = 49.200$, o sea 32.800 ton de carne). Vamos a considerar que todo lo utilizado en la elaboración de estos fiambres es carne de cerdo de jamón y paleta comúnmente denominada pulpa de jamón y pulpa de paleta. (para este análisis no se toman en cuenta otras carnes como pollo y vacuno). Al importe de las 51.250 ton. les restaremos las importaciones de pulpas de jamón y paleta que fueron el año pasado 25.600 ton., dando una diferencia de lo provisto por la producción nacional de 25.650 ton. (la importación participaría en un 50% de la materia prima para la elaboración de salazones cocidas). Continuando con el planteo afirmamos que de un cerdo se

obtienen 13.5 kg. de pulpa de jamón y 6.5 kg. de pulpa de paleta, dando un total de 20 kg. por cabeza. Si dividimos las 25.650 ton. aportadas por la producción nacional para la elaboración de salazones cocidas por los 20 kg. que aporta cada animal, necesitamos 1.282.500 cerdos para cumplir con la demanda. Volveremos con esta cantidad de cabezas mas adelante

Jamón crudo

Nuestro país es un consumidor de Jamón crudo, no en la medida de lo que alguna vez fue, pero con cantidades interesantes. Según la misma entidad privada comentada, la producción anual de Jamón Crudo fue de aproximadamente 10.000 ton. Vamos a considerar que todo el Jamón crudo producido es de alta calidad y que para hacer dicha producción se parten de 13.320 ton. de patas de jamón. La importación es de 1.127 ton. (solamente un 8.5% del total). La producción nacional aporta 12.203 ton. y considerando que cada cerdo nos aporta 24 kg. de pata de jamón, se necesitaron 508.476 cerdos para abastecer la demanda local.

Demanda total de la industria de la producción nacional.

Cuando uno toma los dos valores de necesidades, tanto para las salazones cocidas, como para el jamón crudo, nos da un total de 1.790.976 cerdos, que relacionado con la cantidad de faena tomada para el cálculo en los primeros tramos de esta nota (3.650.000) nos da un sobrante de 1.859.024 cabezas (el 51% del total). Con estos datos podemos aseverar dos planteos

* ¿Dónde van los jamones y las paletas que no se utilizan?

* Con el excedente de cerdos utilizados se podría reemplazar totalmente la importación. ¿Por qué no se hizo?

Hay varias respuestas posibles, pero trataremos de ver la realidad actual y responder de forma lógica.

Un poco de historia

Con una carne vacuna muy barata, el gusto argentino se había inclinado por ella, dejando a la carne porcina casi exclusivamente para el uso en chacinería. Esto generó un fuerte problema cuando en la década del 90 comenzaron las importaciones. El productor local competía con los productos importados y en algunos casos fue insostenible, produciendo la desaparición de más de 4.000 producciones. (entraba pulpa barata y obligaba a vender caro el resto de los cortes para poder integrar la res). Recién en el año 2005, el propio sector productor armó una estrategia destinada a ganar mercado en la carne fresca y diversificar el mercado casi exclusivo de la chacinería y comenzó con el programa Hoy Cerdo (con fondos privados aportados exclusivamente por los productores de porcinos) en el año 2006, promoviendo el consumo de carne fresca porcina. Esto sumado a los inconvenientes que surgieron en el sector de la carne vacuna, permitió de a poco, pero a paso firme, entrar en la mesa de los argentinos. Ya es común ver las chuletas de jamón o paleta y las milanesas de cerdo en las góndolas y las carnicerías, como también la carne picada. Por otro lado la propia industria chacinadora no se preocupó por desarrollar proveedores locales y siguió apostando a la dependencia de la importación, favoreciendo aun más la opción de colocar jamones y paletas en el mercado del fresco y lo que se presentó al principio como un problema, terminó siendo una solución.

Nuevo mercado

En los párrafos anteriores afirmamos que el sector nacional se vió forzado a desarrollar el mercado de la carne fresca y colocar cortes que antes eran exclusivos del sector chacinador. Esto da como resultado que hoy el 51% de las paletas y jamones de los cerdos producidos se destine al mercado de la carne fresca y que la industria chacinadora dependa de los vaivenes de un mercado cada vez más inestable de importación.

Conclusión

Cuando se plantea que la producción local no alcanza a abastecer la industria, habría que pensar en el porqué la industria no pensó de forma empresarial y desarrollo la

compra local de sus insumos de carne porcina. El futuro prevé un fuerte y sostenido crecimiento en el consumo de carne fresca y se ve un panorama de crecimiento bajo, inferior al 1% en la venta de fiambres y chacinados. Con este panorama sería casi ingenuo dejar el mercado de la carne fresca para abastecer la industria chacinadora y dicha industria debería replantear su estrategia o en realidad armar una estrategia de acuerdos a mediano y largo plazo con los productores, que son los dueños de los cerdos.