

La cadena de producción del ovino de carne¹

ALICIA LANGREO NAVARRO

Doctora ingeniera agrónoma. Directora de Saborá

La cadena de producción de ovino está formada por el conjunto de empresas que desarrollan su trabajo en el sector, desde la cría a la venta de la carne o, en su caso, del queso. El desarrollo de su actividad se enmarca en las condiciones en que se desenvuelve el sector, que en la actualidad son las siguientes:

- ◆ España cuenta con un censo de 22.451.627 animales, el segundo de la UE.
- ◆ El censo está cayendo lentamente, se espera una caída algo mayor en caso de desacoplamiento al 100% de las ayudas.
- ◆ Más del 80% del ovino se concentra en Extremadura (20%), Castilla y León (17,7%), Castilla-La Mancha (15,1%), Andalucía (13,4%) y Aragón (13,8%).
- ◆ Las ovejas de ordeño se concentran en Castilla y León (45%) y Castilla-La Mancha (28%).
- ◆ El 85% del censo de ovejas se encuentra en zonas desfavorecidas.
- ◆ La producción de carne de ovino (2006) fue de 229.986 toneladas. Entre 1991 y 2005 la producción aumentó un 6%, frente al 53% de la carne.
- ◆ La participación de la carne de ovino en la producción total de carnes cayó desde el 6% en 1990 al 4% actual.
- ◆ El cordero pascual constituye la principal partida de carne de ovino (75%), el lechal asciende al 16% y el ovino mayor al 9%.
- ◆ La producción de carne es muy estacional.
- ◆ Desde finales del siglo XX la balanza comercial es positiva: en la importación predomina la carne congelada y en la exportación la fresca.
- ◆ La importación puede causar problemas debido al calendario y la falta de identificación del producto español.
- ◆ Hay 6 IGP, pero muy poca carne se comercializa con su etiqueta.



- ◆ El consumo español es muy bajo (3,2 kg per cápita) y sigue bajando.
 - ◆ El consumo es muy estacional y se concentra en determinadas fechas.
 - ◆ Las compras de los hogares se realizan en un 40% en la gran distribución y en torno al 50% en las carnicerías tradicionales.
- La cadena de producción de ovino está formada por las siguientes empresas: explotaciones ganaderas de madres, cebaderos, mataderos, despiece y fileteado en su caso, elaboración y distribución. Asimismo, esta cadena está compuesta por varias subcadenas:
- ◆ En la cadena de producción de lechales no existe la figura del cebadero - centro de tipificación. Esta cadena está vinculada a la de producción de leche y quesos.
 - ◆ La cadena de producción de carne moderna se dirige prioritariamente a la gran

distribución e incluye el centro de tipificación y la sala de despiece y fileteado. A ésta pertenecen las grandes empresas ganaderas.

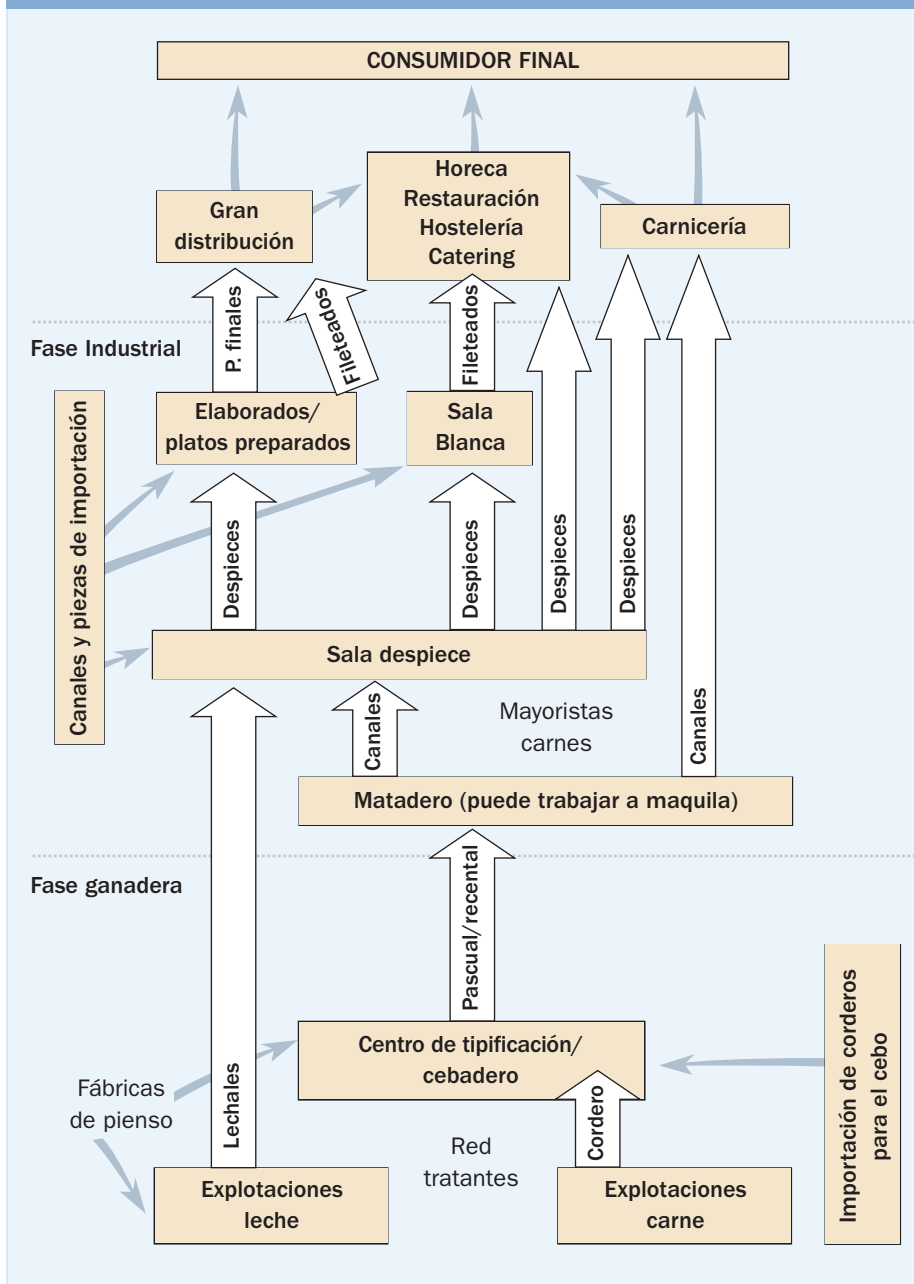
- ◆ La cadena de producción de carne tradicional se dirige a las carnicerías. En ella no se tipifica el cordero ni hay empresas especializadas en despiece. Está poco verticalizada.

En la práctica se encuentran numerosas situaciones intermedias, con operadores que canalizan parte de su producción a cada tipo de cadena para aprovechar todas las oportunidades, pero las principales enseñanzas de la distribución no se suministran en el canal tradicional.

Los establecimientos Horeca se abastecen directamente desde salas de despiece o de fileteado o bien desde carnicerías que se lo preparan ex profeso.

¹ Este trabajo es deudor del estudio "Actuaciones para la adaptación y el desarrollo del sector ovino", encargado por la CCAE a Saborá en el marco del Convenio CCAE y MAPA.

CADENA DE PRODUCCIÓN DE LA CARNE DE OVINO



Una parte muy importante de la matanza se hace a maquila, aun en los casos en los que el matadero pertenece al mismo grupo empresarial.

La verticalización se consigue a través de vínculos de capital, mecanismos cooperativos o acuerdos contractuales a medio plazo.

A lo largo de la cadena de producción se producen una serie de operaciones de compraventa que dan lugar a distintos mercados intermedios o secundarios, distintos en cada tipo de cadena:

- ◆ En la cadena tradicional: venta de cordero desde la explotación de madres al cebadero, venta de éste desde el cebadero al matadero, venta de la canal o al carnicero y, finalmente, venta de la carne despiezada y/o fileteada por el carnicero al consumidor o a la restauración. Con frecuencia, entre la explotación de madres y el cebadero hay un tratante o corredor y entre el matadero y el carnicero un mayorista de carnes.
- ◆ En la cadena más moderna: venta del cordero a la empresa ganadera, que se encarga del cebo, matanza, despiece y, en su caso, fileteado, y venta a la gran distribución o al canal Horeca.

► La verticalización de la cadena de producción facilita la aplicación de las normas de seguridad alimentaria.

La cadena más moderna canaliza del orden del 30-40% de la producción, cifra sensiblemente superior a la estimada en 1999 (en torno al 20%).

Las empresas del sector desarrollan su trabajo en uno o varios escalones de la cadena de producción. Las más modernas y evolucionadas tienden a integrar varias fases de la cadena, al menos desde el cebo al fileteado, alcanzando un alto nivel de vertica-

lización, mientras en las más tradicionales no hay relación entre las empresas de cada fase, de manera que se producen varias operaciones de compraventa a lo largo de la cadena de producción.

En la práctica únicamente las cooperativas integran a las explotaciones de madres e incluso la producción de pienso, aunque algunas empresas ganaderas cuentan con una parte de producción propia de corderos.

En el otro extremo, la verticalización puede alcanzar sólo a la matanza o alargarse al despiece, fileteado y elaborado.

ESTRUCTURA EMPRESARIAL DE LA CADENA DE PRODUCCIÓN DE OVINO

						HORECA
	Empresas ganaderas con cebo y despiece integrado					
	Cooperativas de ganaderos con cebo, sacrificio y despiece integrado					
	Empresas ganaderas con el cebo y la distribución verticalizada					
Ganaderos madres	Empresas ganaderas		Mayoristas en destino que asumen el sacrificio y despiece			
Ganaderos madres	Empresas ganaderas: cebaderos		Mayoristas en destino que asumen el sacrificio		Carnicerías tradicionales	
	Empresas ganaderas (cebaderos) que hacen el sacrificio		Mayoristas en destino de canales			
			Mayorista en destino que realiza el despiece			
	Cooperativas de venta de ganado vivo				Gran distribución/despiece	
	Cooperativas que realizan el sacrificio y venden canales					
GANADERÍA MADRES	MERCADO DE ANIMALES PARA VIDA	CEBO Y TIPIFICACIÓN	SACRIFICIO	MAYORISTA DESTINO: CANALES	DESPIECE	DISTRIBUCIÓN



Las empresas especializadas en despieces permiten cualificar y segmentar los mercados y dirigir las piezas a aquellos donde se logra mayor valor. El despiece y congelado de piezas son uno de los mecanismos viables para afrontar la estacionalidad de la producción y permiten el suministro directo a los canales Horeca.

Una de las cuestiones más polémicas es la formación del precio a lo largo de la cadena. Hay que tener en cuenta que los precios se forman por la confrontación de la oferta y la demanda, matizada por la estrategia comercial específica de cada empresa.

Las explotaciones ganaderas de ovino

Según la Encuesta de Estructuras Agrarias (INE), en 2005 había 85.247 explotaciones de ovino, el 17% menos que en 1997. El 37,6% que eran OTE ovino y caprino presentaban las siguientes características:

- ◆ El 32,6% supera las 40 UDE (unidad económica), pero el 24,5% está por debajo de las 12 UDE; siendo difícilmente viables.
- ◆ La edad de los titulares de explotación es un gran problema del sector: el 34% su-

PRINCIPALES EMPRESAS COMERCIALIZADORAS DE CARNE DE OVINO

EMPRESA	UBICACIÓN	PESO CANAL (TN)	PRODUCTOS
G.C. Magnus SA	Zamora	10.800	Canales, despieces, fileteados, elaborados frescos y marinados
Murgaca SA	Lleida	7.080	Oveja despiece. Sala despiece y matadero
SAT Los González	Teruel	6450	Canales, despieces y fileteados
Coop Pastores	Zaragoza	6000	Canales, despieces, fileteados y platos preparados
Ovinos Manchegos SL	CR	4590	Canales, despieces y fileteados
Martínez Loriente SA *	Valencia	4561	Fileteados Mercadona exclusivamente
INCARLOPSA *	Cuenca	4524	Canales, despieces y fileteados
I.C. Los Norteños SA *	Madrid	4100	Canales y despieces. Mucho HORECA
Coop. COPRECA *	Cáceres	3775	Canales y despieces.
Cármicas Azor	Murcia	3000	Canales para M Loriente
Carns Pelleja SA	Barcelona	2500	Canales, despieces y fileteados
Carns J.B. SL	Lleida	2041	Canales, despieces y fileteados
Cármicas Embajadores SA *	Madrid	2000	Canales, despieces y fileteados
Escorxador Roca SA *	Girona	2000	Canales y despieces
Matadero de Pamplona *	Navarra	1924	Canales, despieces y fileteados
Corp. Alimentaria Guissona *	Lleida	1914	Canales y despieces y fileteados
FERCE SA *	Barcelona	1800	Canales, despieces y fileteados
Suministros a Carnicerías SA	Barcelona	1750	Canales y despieces
Bor Market SA *	Madrid	1718	Importadora. Canales y despieces
Cármicas Ceraugusta SA * (10)	Zaragoza	1624	Despieces y fileteados

* Cuentan con más producciones, bien sea leche u otras carnes.

Fuente: Alimarket y Centro de Documentación de Saborá.

PRINCIPALES COOPERATIVAS DE OVINO

EMPRESA	LOCALIZACIÓN	VENTAS 2006 (MILLONES €)	CARACTERÍSTICAS	NOTAS
Grupo Pastores	Aragón	35,0	Cooperativa 2º	95% Coop. OVIARAGON, 5% COLEAR
Coop. COPRECA*	Extremadura	32,2	Cooperativa 2º	Participa en Coop. Comercial Ovino
Coop. COLEAR*	Castilla y León	12,5	Cooperativa 2º	Parte de sus cooperativas son lácteas
Coop. OVISO	Extremadura	23,27	Cooperativa 2º	Participa en Coop. Comercial de Ovino
Coop. Casa Ganaderos	Aragón	9,83	Cooperativa 1º	
Coop. COVAP*	Andalucía	229,3	Cooperativa 1º	
Coop. ASOVINO*	Castilla y León	16,2	Cooperativa 1º	Colabora con COPRECA
Coop. Dehesas Cordobesas	Andalucía	12,0	Cooperativa 2º	
Coop. OVIPOR*	Andalucía	16,5	Cooperativa 1º	

* Cuentan con más producciones, bien sea leche u otras carnes.

Fuente: Alimarket y Centro de Documentación de Saborá.

► para los 65 años y sólo el 22,6% es menor de 44. El envejecimiento es menor en las explotaciones de más dimensión: entre los titulares de explotaciones mayores de 60 UDE, menos del 10% supera los 65 años y el 34% tiene menos de 44.

El análisis de las explotaciones se completa con la información del Registro de Explotaciones Ganaderas (REGA), que permite conocer la dimensión y orientación del rebaño:

- ◆ A principios de 2007, el REGA recogía 127.485 explotaciones: 2.854 cebaderos, 9.338 explotaciones de ordeño, 96.403 de carne y 15.335 mixtas.
- ◆ Entre las explotaciones de madres de pro-

ducción de carne el 74% cuenta con menos de 200 hembras, el 15% entre 200 y 500, el 8,25% entre 500 y 1.000 y el 2,78% más de 1.000.

- ◆ El 60% de los cebaderos tenía menos de 500 cabezas, el 6,5% entre 500 y 999, el 5,66% entre 1.000 y 4.999 animales y sólo 17 más de 5.000. Estas últimas categorías corresponden a centros de tipificación que pertenecen a operadores comerciales y cooperativas.

Según el FEGA, en 2006 había 67.226 explotaciones con derechos de prima de ovino y caprino, cifra muy inferior a la de explotaciones. Las conclusiones del análisis de esta fuente son:

- ◆ Casi el 70% de los titulares tenía menos de 300 derechos, pero reunían sólo el 26% de los derechos.
- ◆ El 16,5% de los titulares con más de 500 derechos reunía el 54% del total.
- ◆ El número de titulares con más de 300 derechos era poco más de 21.000.
- ◆ Desde 2000, la estructura de derechos se ha concentrado.

Las explotaciones de ovejas para producción de carne se enfrenta a un grave problema de falta de rentabilidad como pone de manifiesto la Red Contable, a pesar de que los datos corresponden a 2005, cuando aún no se había producido la última caída de los precios del cordero, ni habían subido los



piensos. La rentabilidad es mayor en las explotaciones de ordeño.

En las explotaciones de producción de carne, el umbral de rentabilidad está en torno a las 300-350 madres, cifra que aumenta en la medida en que se endurecen las condiciones (subida de precios, ecocondicionalidad, seguridad alimentaria y bienestar animal).

Las grandes empresas ganaderas

Las grandes empresas ganaderas son operadores comerciales que mantienen actividad ganadera, en general, exclusivamente en el cebo. Suelen ser cooperativas de ganaderos de madres que han ido avanzando en la cadena de producción o empresas de carnes que han descendido hasta asumir el cebo.

Las cooperativas reúnen el 30% del ganado para sacrificio según la CCAE; sin embargo, el papel desempeñado en la cadena de producción por estas empresas es muy distinto según el tipo de cooperativa: mientras algunas siguen vendiendo en vivo, otras asumen la matanza, el despiece y el fileteado y llegan a la distribución.

Una buena parte de las cooperativas suministran pienso, aunque algunas lo compran en el mercado. También son muy diferentes los servicios prestados a los socios. Hay unas 12 grandes cooperativas, entre ellas las hay de primero y segundo grado. Aunque dentro de este colectivo hay algunas que siguen comercializando una parte del ganado en vivo, hay algunas que llegan al despiece y el fileteado. La mayoría ha dado el salto a vender canales.

Las restantes empresas ganaderas con peso en el sector forman un colectivo heterogéneo, que abarca desde tratantes que operan

con ganado vivo a firmas ganaderas que finalizan el cebo, asumen la matanza, despiezan y filetean.

Hay algunas empresas, cooperativas y mercantiles, que han iniciado la preparación de platos preparados.

En total hay unas 40 empresas que mueven cantidades significativas y que tienen bastante verticalizado su trabajo en el sector.

Una de las claves de la modernización del sector es el establecimiento de centros de tipificación, por los que pasa en torno al 40% de los corderos pascuales, entre 5 y 10 puntos más que en 1999.

No existe capital extranjero en el sector cárnico de ovino y caprino español.

La carne de ovino y caprino en la distribución

La participación de la gran distribución en las ventas de carne de ovino y caprino a los hogares se aproxima al 40%. Las carnicerías tradicionales mantienen en torno al 50%. En muchos casos su tratamiento de la carne es deficiente, pudiendo desincentivar el consumo.

Las ventas de la gran distribución han aumentado tras la decisión de pasar este producto a los lineales (quedan pocas enseñas que mantengan mostradores con ventas significativas), por lo que están vinculadas al despiece y fileteado, al envasado de la carne y el desarrollo de las salas de despiece y de las salas blancas. Es decir, ha provocado un cambio muy importante en la organización de la cadena de producción.

La estrategia de una parte de la gran distribución está favoreciendo la modernización y desarrollo de la cadena de producción: firma de protocolos de producción, acuerdos a medio plazo, desarrollo de centros de tipificación para hacer un producto más homogéneo, desarrollo del despiece, que permite la cualificación y segmentación del mercado, fileteado y nuevas presentaciones, etc., e incluso colaboración en la financiación o la inversión.

La estrategia de la gran distribución de centralizar las compras y contar con pocos suministradores les está obligando a crecer y a establecer acuerdos con escalones inferiores de la cadena. Este crecimiento puede corresponder a un aumento del volumen manejado directamente, puede ser el fruto de fusiones o de acuerdos de colaboración con otras firmas. En cualquier caso, está obligando a la organización del sector. ■