



ACADEMIA DE CIENCIAS VETERINARIAS
DE LA REGIÓN DE MURCIA

**LA PROFESIÓN VETERINARIA EN LA EVOLUCIÓN
DE LOS MERCADOS DE EXPORTACIÓN
DE CARNE PORCINA**

DISCURSO DE INGRESO

COMO ACADÉMICO CORRESPONDIENTE DEL

ILMO. SR. D. ALBERTO ÁLVAREZ DE BENITO

Y

**DISCURSO DE PRESENTACIÓN
A CARGO DEL ACADÉMICO DE NÚMERO
ILMO. SR. D. ANTONIO ROUCO YÁÑEZ**

Murcia, 11 de diciembre de 2018

EDITA:



ACADEMIA DE CIENCIAS VETERINARIAS DE LA REGIÓN DE MURCIA

El texto de este volumen se corresponde con el original y correcciones efectuadas por los autores

ISBN:
Depósito Legal:

Impreso en España - Printed in Spain

Imprime: 42 líneas
42lineasdigital@gmail.com

ÍNDICE

Discurso de Presentación del Sr. D. Alberto Álvarez de Benito a cargo del Académico de Número Ilmo. Sr. D. Antonio Rouco Yáñez

Agradecimientos

Introducción

Un poco de historia

Mercado interno. Producción

Mercado interno. Sacrificio y comercialización

Mercado externo. Acuerdos de comercialización de carne porcina y productos elaborados

Mercado externo. Retos y desafío de la profesión veterinaria en los mercados de exportación de carne porcina en los próximos años

Designación del veterinario responsable de la explotación ganadera (DVR)

Certificado de bienestar animal

Clasificación de canales y despiece. Diseño de producto

Vida útil de la carne

Gestión y negociación de protocolos de exportación

Conclusiones

Reseñas Bibliográficas



**DISCURSO DE PRESENTACIÓN DEL
ILMO. SR. D. ALBERTO ÁLVAREZ DE BENITO
A CARGO DEL ACADÉMICO DE NÚMERO
ILMO. SR. D. ANTONIO ROUCO YÁÑEZ**



Excmo. Sr. Presidente de la Academia de Ciencias Veterinarias,
Excmos. e Ilmos. Sres. Académicos.
Excmas. e Ilmas. Autoridades.
Compañeros, Amigos.
Señoras y Señoras.

Es para mí un honor y un orgullo poder presentar ante ustedes a D. Alberto Álvarez de Benito, con motivo de su discurso de ingreso en esta Academia de Ciencias Veterinarias de la Región de Murcia, la cual se va a ver enriquecida, dada la personalidad y los conocimientos albergados en el presente recipiendario. Espero estar a la altura de las circunstancias.

Agradecer, en primer lugar ante todo, a los miembros de la Academia, el honroso encargo que me han confiado, para glosar la personalidad del nuevo Académico Correspondiente.

En segundo lugar felicitar al Sr. Álvarez de Benito por su nombramiento y agradecerle su esfuerzo y deferencia con esta Academia, por aceptar vincularse activamente a la misma salvando la cortapisa de la distancia, con el entusiasmo que yo sé muy bien que le caracteriza.

Al mismo tiempo, es un motivo de satisfacción darle la bienvenida a una persona a la que considero una de pocas que puedo llamar amigo, porque siempre ha estado ahí en los buenos y en los no tan buenos momentos, su buen hacer, respeto y generosidad para mi persona son impagables.

Sin embargo, no es mi relación personal la que me lleva a decir que hoy la Academia de Ciencias Veterinarias de la Región de Murcia recibe a un abnegado y gran profesional, sino sus propios méritos y virtudes, su rica formación y su trayectoria profesional, que le hacen acreedor a esta distinción. Profeso por D. Alberto Álvarez un gran cariño y admiración desde nuestros tiempos de estudiantes, y no me cabe la menor duda de que será un Académico

brillante, comprometido y entregado, que contribuirá, allá por donde quiera que vaya, que les puedo asegurar que es muy lejos, a aumentar el prestigio de nuestra Institución.

Alberto Álvarez de Benito nació en Madrid. Está casado con la Dra. Ana Portela, otra compañera de profesión, pilar y soporte de su carrera, como curiosidad son las únicas personas que yo conozco que se han casado dos veces con la misma persona, sin mediar un divorcio de por medio.

Estudió Veterinaria en la Universidad Complutense de Madrid y se licenció a finales de los años 80, de hecho coincidimos en la misma promoción en los mismos años, en aquellos planes de estudio de especialidades, donde ambos nos decantamos por la de Producción Animal, desde el primer momento contactamos muy bien y pudimos terminar juntos. Estudiábamos y nos divertíamos, y teníamos tiempo para todo, hasta para salir por Madrid después de las clases de los viernes por la tarde sin un “duro” en el bolsillo y no privarnos de casi nada, todavía no sé muy bien como lo hacíamos.

Pero no son esas anécdotas de nuestra vida estudiantil las que traen hoy aquí a Alberto, como veremos más adelante. Empezamos a trabajar como “meritorios” en el Departamento de Producción Animal bajo la tutela del Prof. Tejón, pero, como persona muy inquieta que es, pronto se dio cuenta de que la vida académica no era lo suyo, montó una empresa, tuvo durante un año un circuito de inseminación artificial en la sierra madrileña patrocinado por los ganaderos y la Diputación de Ávila, y de ahí pasó a la empresa privada, en esos primeros años su valía hace que en todas las empresas por las que pasa cumple con creces los objetivos marcados, de ahí que su fichaje fuera objeto de deseo para diferentes empresas, lo que le lleva a cambiar en numerosas ocasiones, en mi caso, ya estaba en Murcia, y me llamaba de vez en cuando para decirme “apúntate este teléfono”, momento en el que yo sabía que había cambiado y aprovechaba para preguntarle donde estaba.

Después de unos años de trabajo frenético y difícilmente soportable para el resto de los mortales, apenas estaba un día a la semana en su casa, se hace cargo del grupo ganadero más importante de Canarias, en lo que él me confesaba que era un “descanso” porque aquel grupo, que yo conocí, no era mucho más grande que una empresa media en la península.

Tras este periplo que dura unos tres años, empieza a trabajar como asesor de varias empresas cárnicas, centrándose en el mercado exterior, consigue, con su extraordinario don de gentes, de comunicador y negociador, abrir mercados en Iberoamérica, Rusia, Japón, China, Hong Kong, Vietnam, etc., convirtiéndose en pionero y figura imprescindible en todo lo concerniente a mercados exteriores, y es esa muy destacable faceta de su trayectoria profesional, la que le trae hoy aquí, y sobre la que nos va a deleitar en su discurso.

La crisis hace que se tenga que replantear su vuelta a la empresa, y ficha por Zoetis, donde le encargan el desarrollo de productos de difícil penetración en el mercado, nuevamente su visión, sus conocimientos y esa especial manera que tiene para comunicar las bondades de las cosas, lo que muchos han llamado don de gentes, hacen que esos productos sean hoy de uso común en nuestras granjas porcinas.

El desarrollo profesional de nuestras carreras nos ha llevado por diferentes derroteros, a pesar de lo cual hemos mantenido nuestra amistad y relación, aún viéndonos en contadas ocasiones, sólo con vernos nos reímos, reconozco que en ese sentido no soy muy ecuánime es como mi hermano.

Alberto es un enamorado de la profesión veterinaria, erudito y conocedor de nuestra realidad, muy inquieto no es raro verle participar en diferentes foros, siendo, por ejemplo, un asiduo de nuestra SEPOR, muchas veces ayudando en la organización de las ponencias y conferencias, o impartíendolas él.

Hoy nos va a hablar del papel de la profesión veterinaria en los mercados de exportación de carne porcina, discurso que, no me cabe la menor duda, nos va a enriquecer un poco más a todos, y en el que pone de manifiesto el importantísimo papel del veterinario en las relaciones externas, aunque no está exento de un cierto toque de tristeza por lo que muchos consideramos un sesgo profesional hacia unas pocas vertientes profesionales, que nos puede llevar a perder algunas de las competencias que tanto costó conseguir.

Para finalizar, quisiera destacar la vertiente humana de Alberto, es una persona cercana, conciliadora, educada, humilde, afable, buen conversador, servicial, agradecido, valores de los que nuestra Sociedad actual anda escasa y necesitada. Todo ello, junto a sus méritos, más que sobrados, hacen que nuestra Academia pueda sentirse orgullosa y estar de enhorabuena al recibir a D. Alberto Álvarez de Benito como uno de sus miembros, lo que, sin duda redundará en el desarrollo y mayor prestigio de nuestra Institución.

He dicho.

**LAS PROFESIÓN VETERINARIA EN LA EVOLUCIÓN
DE LOS MERCADOS DE EXPORTACIÓN
DE CARNE PORCINA**



Excmo. Sr. Presidente de la Academia de Ciencias Veterinarias de la Región de Murcia.

Ilmo. Sr. Secretario General.

Excmos. e Ilmos. Sres. Académicos.

Ilustrísimas y Dignísimas Autoridades.

Compañeros, amigos.

Sras. y Sres.

En primer lugar quisiera agradecer al Sr. Presidente, D. Cándido Gutiérrez Panizo, y a los miembros de esta Academia de Ciencias Veterinarias de la Región de Murcia el honor y la oportunidad que me brindan de pertenecer a tan insigne Institución, que representa los valores de una profesión tan amada y respetada por todos nosotros como es la de Veterinario. Es un enorme privilegio para mí, encontrarme hoy aquí ante ustedes para unirme a esta desde hoy nuestra Corporación, y desde ya me comprometo a participar activamente, apoyar con mi experiencia y capacidad todas aquellas iniciativas que la Academia considere oportuno desarrollar y divulgar, difundir nuestra honorable profesión, y servir a la sociedad como miembro de esta Academia de Ciencias Veterinarias de la Región de Murcia.

Quiero por ello expresar también mi más profundo agradecimiento a quienes integran el Pleno de esta Academia, por aceptar mi solicitud de ingreso y muy especialmente a los Dres. D. Antonio Bernabé Salazar, D. Francisco Domingo Alonso de Vega, y D. Antonio Rouco Yáñez, que avalaron mi propuesta.

De manera significativa, quisiera agradecer a mi querido amigo, el Ilmo. Sr. Dr. D. Antonio Rouco Yáñez, Secretario General de esta Corporación, la presentación al Pleno de mi candidatura, y por su discurso de presentación en este Acto Académico de Toma de Posesión como Académico Correspondiente.

Tuve la suerte de conocer y coincidir con D. Antonio Rouco Yáñez durante nuestros años en la Facultad de Veterinaria de la Universidad

Complutense de Madrid, y gracias a él, a sus consejos y apuntes, puedo decir que conseguí mi Licenciatura en Veterinaria en 1988. Desde entonces nuestra amistad no ha dejado de crecer, hemos hecho lo imposible por vernos y charlar todos estos años, incluso a pesar de la distancia geográfica, y de mis distintas responsabilidades en diferentes empresas, que me han obligado a desarrollar mi trabajo fuera de La Península, y en diversos países, y a día de hoy, después de más de 30 años, puedo decir con orgullo que D. Antonio Rouco es familia.

Quiero aprovechar este momento para expresar públicamente, mi devoción por la persona que más ha creído en mí, que me ha inspirado, alentado, motivado y soportado, durante mis 30 años de profesión veterinaria, que siempre ha estado a mi lado, durante mis continuos cambios de trabajo, de empresa, de localización geográfica, y que no ha dudado en mostrar su apoyo incondicional a cada propuesta que le he planteado, aun sabiendo que algunas de ellas suponían un gran desafío en nuestra relación personal. Mi compañera, mi amiga, mi Esposa, la Doctora D^a Ana Portela Arteaga, inspiración, soporte y verdadera responsable de mi éxito profesional.

Finalmente mis más sinceros agradecimientos a todos mis compañeros, y jefes, tanto nacionales como internacionales, de los que he tenido la ocasión de aprender, y disfrutar de una profesión tan excitante y motivadora, como es la de Veterinario, con el aliciente de poder desarrollar mi trabajo en el campo, al aire libre, en parajes de ensueño, y en continuo contacto con la naturaleza, comprendiendo la importancia de la sostenibilidad y el cuidado del medio ambiente, para preservar un sistema de producción ganadera cuya misión es producir alimentos saludables y sostenibles, que cumplan con los más estrictos requisitos de calidad, y con el propósito de abastecer a una población mundial, que no para de crecer y que cada vez demandará más proteína animal. Por todo ello, ¡gracias!, sigo en deuda.

INTRODUCCIÓN

El sector porcino representa en la actualidad el 12,7% de la producción final agraria (PFA) y el 36,4% de la producción final ganadera (PFG), lo que configura al porcino con su producción final como el sector más importante de la producción ganadera y cárnica en España, con una facturación aproximada de 6.000 millones de euros.

Macromagnitudes	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	
PFP. Producción Final Porcino	4.926,8	5.528,0	5.944,7	6.202,2	6.019,1	5.639,0	5.965,3	
PFG. Producción F. Ganadera	13.797,4	15.160,0	16.245,1	16.245,1	16.681,6	16.264,7	16.377,1	
PFA. Producción Final Agraria	40.371,2	40.963,7	41.954,5	44.064,6	43.993,8	45.490,8	46.807,2	
INDICES :								
PFP (PFG = 100)	%	35,7	36,5	36,6	38,2	36,1	34,7	36,4
PFP (PFA = 100)	%	12,2	13,5	14,2	14,1	13,7	12,4	12,7

Tabla 1. Macromagnitudes Agrarias.

Indicadores económicos carne de cerdo. Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios.

España ha conseguido, en los dos últimos años, ser el cuarto productor mundial de carne porcino, y el tercero a nivel mundial en censo de cerdas, y el primero en Europa, con 2,5 millones de cerdas reproductoras.

	Dec_15	May_16	Dec_16	May_17
Total	28.367,34	27.540,94	29.231,60	28.666,72
Lechones <20 kg	7.909,64	8.174,40	8.100,46	8.215,69
Cebo > 50kg	11.357,98	10.568,92	12.285,47	11.230,51
Cerdas	2.466,27	2.374,31	2.415,17	2.516,00
Cubiertas	1.668,95	1.577,09	1.667,24	1.728,48
Nuliparas	261,66	248,37	246,57	286,06

Tabla 2. Censo Porcino UE 2017.

Boletín Anrogapor 2017.

La producción total de carne porcina ha ido aumentando desde el año 2000, hasta situarse en 2017 en 4.200 millones de toneladas, lo que supone un autoabastecimiento del 170%.

	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Producción (x10 ³ t)	3.360	3.469	3.431	3.598	3.860	4.059
Imports (x 10 ³ t)	208	130	154	201	251	246
Exports (x 10 ³ t)	1.244	1.295	1.240	1.380	1.632	1.926
Uso Interno (x 10 ³ t)	2.291	1.302	2.345	2.419	2.480	2.380
Autoabastecimiento (%)	147,10	150,00	146,30	148,70	155,60	170,60

Tabla 3. Autoabastecimiento 2011-2016.

Indicadores económicos carne de cerdo. Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios.

Esta situación productiva de autoabastecimiento, es sostenible gracias a la apertura de los mercados de exportación, al que suministramos el 50% de nuestra producción cárnica porcina (aproximadamente unos 2.000 millones de toneladas), tanto a países de la Unión Europea, como a Países Terceros.

El éxito del sector porcino español ha sido reconocido en numerosas ocasiones, alabando la profesionalidad de las empresas productoras (sector primario), las empresas industriales, mataderos, salas de despiece e industria cárnica (sector secundario), pero en nuestra opinión, en pocas ocasiones se ha reconocido la labor del veterinario (sector servicios terciario) que en los distintos eslabones de la cadena productiva, transformadora y comercializadora, de la carne de porcino, ha sabido dotar a la misma de los criterios productivos, científicos, sanitarios, bienestar animal, higiénico-sanitarios, organolépticos, etc., hasta hacer llegar al consumidor español, europeo o de países importadores, un producto higiénico, sano, sostenible y acorde con los más altos estándares de calidad.

El objetivo de mi conferencia es poner en valor a la profesión veterinaria, como factor clave y decisivo en el desarrollo del mercado porcino español, fuera de nuestras fronteras, ya que ha sido allí donde hemos tenido que

demostrar nuestra profesionalización, nivel científico, preparación académica y de relaciones institucionales, con nuestros homólogos en el extranjero, que han culminado en la apertura de nuevos mercados, a través de acuerdos bilaterales, o comunitarios con países que solicitaban del sector porcino español, unas garantías muy por encima de los estándares habituales en la cadena de abastecimiento de carne porcina, que exigía Europa.

UN POCO DE HISTORIA

La historia de la exportación de carne porcina en España podemos dividirla en 2 periodos, uno antes de la adhesión a la CEE, desde 1960 hasta 1991 y otro posterior, hasta la actualidad.

Antes de la adhesión de España a la CEE, y hasta 1991, la exportación de carne o productos cárnicos porcinos era prácticamente testimonial, basándose fundamentalmente en jamones curados (serranos e ibéricos) y algunos embutidos (chorizo, fuet), que eran enviados a otros países esporádicamente. Tengan en cuenta que hasta 1985, España apenas producía el 25% de la producción actual, y no había ni necesidad, ni vocación exportadora en el sector.

Desde 1960, el principal escollo en el desarrollo de las exportaciones fuera de nuestras fronteras, fue la situación de la cabaña porcina frente a los focos de peste porcina africana (PPA), cuya virulencia esquilmba las producciones y evitaban el desarrollo del sector.

Quiero recordar los estudios pioneros, tanto en metodología diagnóstica, como en el desarrollo de un modelo inmunitario de la PPA, por parte del Prof. Sánchez Botija y su Equipo, desde el Patronato de Biología Animal.

En 1966, el Protocolo anejo al Acuerdo Bilateral España-USA, negociado para la instalación de las bases militares en nuestro país, incluye una ayuda material para apoyar los trabajos de lucha e investigación de la PPA. Científicos

norteamericanos, de laboratorios especializados en enfermedades exóticas de Kenya y Plum Island, colaboran con el equipo español.

En 1980, momento en el que España negocia su adhesión con la Unión Europea, se inicia una verdadera lucha para erradicar la PPA del territorio español, estableciéndose a través de las Jefaturas Provinciales de Ganadería, sacrificios obligatorios de los efectivos en las granjas afectadas, previa indemnización, mediante una ayuda de 10 millones de ECUS, por parte de la Comisión Europea, gracias a la negociación de D. José Luis García Ferrero y D. Carlos Marcos Aguiar.

También quisiera hacer mención, en 1985, a otro Equipo de Veterinarios clave para la eliminación de la PPA en España, y sin cuyo esfuerzo, sacrificio y visión, España no estaría hoy en el lugar que le corresponde en la comercialización de carne porcina, y que fue capaz de erradicar la enfermedad de forma eficaz y convincente, a través del Programa Nacional Coordinado para la erradicación de la Peste Porcina Africana. Este Equipo estaba liderado por D. Miguel Ángel Díaz Yubero, D. Quintiliano Pérez-Bonilla, y 60 equipos veterinarios de campo.

Así mismo, otro factor clave, fue el equipo del Prof. D. José Manuel Sánchez-Vizcaíno Rodríguez, puso en marcha el sistema de detección analítica ELISA, que fue reconocido oficialmente por la OIE, como eficaz para la detección de la PPA.

Como consecuencia en 1991, la Comisión Europea establece una zona libre, y abierta para la comercialización de carne y productos elaborados porcinos.

MERCADO INTERNO. PRODUCCIÓN

A partir de 1994, Europa reconoce toda España libre de PPA, y es el momento en que la Industria Cárnica española comienza a prepararse para competir internacionalmente en nuevos mercados para la carne y productos elaborados porcinos. Esta fecha supone la verdadera revolución del sector porcino, tanto productivo como transformador, y exige de los profesionales veterinarios involucrados nuevos conceptos en productividad, trazabilidad, sanidad, bioseguridad, higiene, calidad, tecnología de la carne y procesados, economía, y medioambiente.

En el año 2000, España producía menos de 3.000 millones de toneladas de carne porcina, y exportaba apenas un 13%. En la actualidad España produce más de 4.000 millones de Toneladas y exporta el 50% de su producción.

¿Cómo hemos podido conseguir esta evolución en la producción de cerdos y las consiguientes cotas de producción cárnica, en apenas 18 años? Sin duda alguna, la participación de destacados profesionales veterinarios, en un conjunto de disciplinas productivas, como la genética, alimentación, manejo, profilaxis, bioseguridad, ha sido capaz de obrar este increíble desarrollo. Actualmente producimos más de 29 lechones por cerda/año, solo por detrás de Dinamarca, que está en 30 lechones/cerda y año (el último Porc de oro fueron 36). Somos capaces de producir el kilo de cerdo vivo con un coste por debajo de 1 euro. Sólo en el último año, hemos establecido estrategias vacunales y de bioseguridad para el control de las principales enfermedades porcinas (Aujeszky, PRRS, Circovirus, Micoplasma, etc.), reduciendo considerablemente el uso de antibióticos y tratamientos terapéuticos. Todos estos factores hacen del sector porcino español, uno de los más competitivos a nivel mundial, y son imagen de la bondad de la carne porcina española en los mercados internacionales.

Actualmente el sector porcino cuenta con más de 86.000 explotaciones ganaderas, genera más de 200.000 empleos directos en ganadería y 81.000

empleos en la industria cárnica. Así mismo, representa el 14% del PIB industrial, 7.500 millones de euros en fresco y 5.500 millones de euros en valor de productos elaborados.



El sector porcino productivo está basado mayoritariamente en el sistema de integración, con un 63%, el cooperativista con un 20% y las granjas “libres” con un 17% de los 49,5 millones de cerdos producidos anualmente en España. La profesión veterinaria está repartida entre Agrupaciones de Defensa sanitaria (ADS), nutricionistas, veterinarios de producción, madres y cebo.

El 50% de la producción porcina se encuentra en granjas localizadas en Cataluña (26%) y Aragón (24%), seguida por Castilla-León (13%), y muy por debajo de otras comunidades, Andalucía (8%) y Murcia (6%). Todas ellas con Facultades de Veterinaria, que abastecen de profesionales a dichas explotaciones, y donde se desarrollan trabajos de colaboración, investigación y desarrollo, innovadores, que dotan al sector de capacidad de renovación y liderazgo.

Se ha editado conjuntamente por las administraciones centrales, autonómicas y por las asociaciones, el “Decálogo de Bioseguridad en las Explotaciones Porcinas”, para garantizar las buenas prácticas sanitarias y de control en las granjas.

Debido a cuestiones medioambientales, protección del territorio, así como la oposición de ayuntamientos y vecinos a los nuevos proyectos de explotaciones porcinas, el sector se plantea seguir focalizando esfuerzos en la mejora de la producción porcina, tomando como ejemplo lo ocurrido en los últimos años en Europa, donde disminuyendo el censo de madres en un 21,7%, hemos conseguido producir un 3,7% más de carne porcina que en 2006. Genética, alimentación, aumento de peso vivo a sacrificio, bienestar animal, etc. serán desafíos para la profesión veterinaria en los próximos años.

MERCADO INTERNO. SACRIFICIO Y COMERCIALIZACIÓN

El sistema integrado de producción porcina está muy consolidado, y 20 empresas repasan el 70% de dicha producción. Cabe destacar que la mayoría de estas empresas cuentan con la cadena de producción completa, desde “la granja a la mesa”, incorporando a la misma, los eslabones de matadero, sala de despiece, envasado, en incluso en algunas de ellas además poseen supermercados, o acuerdos como inter-proveedores de las principales empresas comercializadoras del España, con lo que parte de la comercialización está asegurada.

Como hemos comentado antes, España sacrifica 49 millones de cerdos anuales, lo que supone unos 4,2 millones de toneladas de carne porcina anuales.

La media de cerdos sacrificados mensualmente es de 3,8 millones, lo que representa una capacidad operativa, según las empresas del sector, del 87,6%. Aunque podemos considerar el consumo interno español como saturado, e incluso con perspectivas de disminuir en los próximos años, todavía podemos seguir creciendo en los mercados internacionales, hasta un objetivo de 4,4 millones de cerdos mensuales, lo que supondría una cifra de 51 millones de cerdos sacrificados al año (2 millones más/año).

El 42,2% de los sacrificios se realiza en Cataluña, seguido de Castilla-León con 14% y Aragón con 15%. Solamente 20 empresas sacrifican el 78% de los 49 millones de cerdos producidos en toda España.

Estamos hablando de algunas industrias con líneas de sacrificio de 600-800 cerdos/hora, y con despieces de 450-600 cerdos/hora, lo que exige a los veterinarios oficiales una capacidad de inspección de canales y cortes cárnicos al límite, bajo estrictas medidas de control sanitario, siguiendo la demanda del mercado actual. Es necesario implementar medidas de control e inspección automatizadas, sistemas de análisis “in situ”, rápidos, eficaces y que discriminen aquellas canales dudosas de la línea de sacrificio, para ser analizadas exhaustivamente con posterioridad. Actualmente en las plantas de sacrificio más modernas se han implantado sistemas de imagen digital para determinar grado de lesiones pulmonares, sexo, parametrización de datos cárnicos (autofom), desarrollo de escáneres de seguimiento de víscera blanca y roja, etc., todo ello supone un desafío a la profesión, que, sin duda alguna, debe ser partícipe del desarrollo y puesta en funcionamiento de los mismos, para garantizar la idoneidad de la inspección veterinaria.

En la actualidad, algunas de nuestras industrias cárnicas exportan el 80% de su carne a países terceros (Japón, China, USA, Corea del Sur, etc.), que exigen estándares de control veterinario superiores a los exigidos dentro de la Unión Europea, lo que supone un elemento extra en las actividades de inspección que se llevan a cabo en el día a día por los servicios oficiales veterinarios.

MERCADO EXTERNO. ACUERDOS DE COMERCIALIZACIÓN DE CARNE PORCINA Y PRODUCTOS ELABORADOS

Desde 1991, la actividad exportadora de nuestra industria ha ido creciendo año tras año, incorporándose nuevas plantas de sacrificio, salas de despiece y almacenes frigoríficos, a través de las correspondientes homologaciones a países terceros, fuera de la Unión Europea.

Probablemente el periodo 2013-2017 haya sido el de mayor crecimiento en el número de plantas de sacrificio y faenado porcino, homologadas para terceros países, y sin duda alguna, ha exigido un considerable esfuerzo en la labor de los Veterinarios oficiales, tanto Cuerpo Nacional, Titulares de Comunidades Autónomas, Veterinarios destinados en las embajadas de España, así como Veterinarios de la empresa privada. Esta puesta al día ha requerido del esfuerzo de las Administraciones Central y Autonómica, gestionando reuniones y cursos de capacitación para la obtención de dichas homologaciones, en diversos campos, como la ampliación de conocimientos; en enfermedades de nueva aparición (PRRS, Circovirus, Diarrea Epidémica, etc. en Corea), diseño de instalaciones (humedad, temperatura, flujos de sucio a limpio, luminosidad, etc. en USA), detección en línea de cuerpos extraños en la carne y vísceras (sistemas de imantado, rayos X, infografía, etc. en Japón), logística y presentación del producto, (empaquetado, presentación del producto, cortes de piezas según destino, etc.), extirpación de ganglios linfáticos (en Australia), o el especial trato e higienización de vísceras rojas y blancas (en China).

Todos estos nuevos conocimientos se han incorporado a la labor del veterinario actual, y demuestran el grado de profesionalidad, que se nos exige a todos nosotros fuera de nuestras fronteras. Además, me gustaría mencionar dos disciplinas que son indispensables para la labor del veterinario, y que afortunadamente se van incorporando con las nuevas generaciones, como son, el conocimiento de idiomas (inglés, por supuesto, pero además otros como chino o japonés, etc.) y las relaciones públicas e institucionales, que son clave para interactuar con nuestros colegas de otros países, negociar los requisitos de homologación y equiparar sistemas de control veterinario y parámetros de calidad en las plantas inspeccionadas.

Dentro de las relaciones públicas e institucionales, sirva como gran ejemplo, el demostrado por la Corona de España, tanto por D. Juan Carlos I, como D. Felipe VI, con los que tuve la oportunidad de coincidir en varias misiones

comerciales en Japón y China, antes de la apertura de ambos mercados, ellos , junto con nuestros Embajadores, siempre exigían Jamón Ibérico y Serrano en las recepciones de Estado en dichos países, lo que obligaba a los inspectores veterinarios de esos Estados a conocer los flujos de fabricación de los productos y emitir una “homologación temporal”, y que finalmente supusieron un importante apoyo durante la negociación de los protocolos de importación de carne de cerdo y productos elaborados en dichos países.

Producción de carne de porcino / Import / Export



Gráfica 1. Evolución Exportaciones carne de porcino.

Indicadores económicos carne de cerdo. Dirección General de Producciones y Merados Agrarios.

Este último año 2017, las exportaciones de carne y elaborados de porcino alcanzaron la cifra record de 2.124.367 toneladas, con un valor de 5.022,6 millones de euros. Entre el periodo 2013- 2017 el crecimiento fue del 59,2% en volumen y del 50,8% en valor, lo que da una idea de la importancia del sector, y de la influencia de los mercados Internacionales. Hay que tener en cuenta que la exportación ya supone prácticamente el 45% de nuestras operaciones comerciales y se reparte en un 57,4% en los mercados UE-28 y un 42,6% en los mercados Extra-UE-28.

PAÍSES DESTINATARIOS	EXPORTACIONES ESPAÑOLAS DEL SECTOR PORCINO (Sin incluir animales vivos)											
	2013		2014		2015		2016		2017 (Provisionales)		Δ / ∇	Δ / ∇
	Toneladas	%	Toneladas	%	Toneladas	%	Toneladas	%	Toneladas	%	2017/2013	2017/2016
TOTAL UE 28	991.663	74,3%	1.016.557	69,2%	1.142.880	66,7%	1.184.079	58,7%	1.330.846	62,6%	34,2%	12,4%
TOTAL EXTRA-UE 28	342.192	25,7%	453.082	30,8%	571.673	33,3%	833.768	41,3%	793.417	37,3%	131,9%	-4,8%
TOTAL MUNDO	1.333.985	100,0%	1.469.714	100,0%	1.714.634	100,0%	2.017.932	100,0%	2.124.367	100,0%	59,2%	5,3%

Fuente: Elaboración INTERPORC a partir de DATACOMEX

TIPOLOGÍA DE PRODUCTOS	EVOLUCIÓN DE LAS EXPORTACIONES ESPAÑOLAS DEL SECTOR PORCINO						
	2013	2014	2015	2016	2017	Δ	Δ
	Toneladas	Toneladas	Toneladas	Toneladas	Toneladas	2017/2013	2017/2016
Animales vivos	135.894	154.111	148.702	143.636	137.610	1,3%	-4,2%
Carnes frescas, refrigeradas y/o congeladas	984.722	1.055.611	1.246.172	1.471.418	1.554.981	57,9%	5,7%
Despojos	152.646	206.372	235.835	293.687	276.011	80,8%	-6,0%
Tocino	54.314	56.753	56.677	67.460	67.425	24,1%	-0,1%
Jamones y paletas curados	38.118	45.033	49.641	52.296	60.287	58,2%	15,3%
Jamones y paletas cocidos	5.869	6.122	6.150	7.313	7.500	27,8%	2,6%
Panceta salada	1.730	1.847	4.289	5.320	5.398	212,0%	1,5%
Embutidos	51.835	54.356	64.872	69.557	74.249	43,2%	6,7%
Preparaciones y conservas	23.358	25.625	24.918	26.839	30.217	29,4%	12,6%
Manteca fundida	16.629	14.215	24.458	23.034	48.032	188,8%	108,5%
Grasa fundida	4.764	3.779	1.622	1.010	268	-94,4%	-73,4%
TOTAL SECTOR PORCINO (SIN ANIMALES VIVOS)	1.333.985	1.469.714	1.714.634	2.017.932	2.124.367	59,2%	5,3%

Fuente: Elaboración INTERPORC a partir de DATACOMEX

Tablas 4 y 5.

España es el tercer mayor exportador mundial de carne de porcino, por detrás de Alemania y Estados Unidos. Las exportaciones de carnes Frescas, Refrigeradas y Congeladas representaron en 2017 el 73,2% de las exportaciones en volumen y el 71,8% en valor, y las exportaciones de elaborados de porcino, fundamentalmente Jamón y Paleta, representaron en dicho año el 13,8% de las exportaciones en volumen pero el 21,9% en valor, lo que nos da una idea de hacia dónde deben dirigirse nuestros esfuerzos en los próximos años, centrándonos en la diferenciación frente a nuestros competidores, en productos tan nuestros como el Jamón ibérico y Serrano.

España exporta a nivel mundial a más de 126 países, pero el grueso de nuestras operaciones comerciales está claramente destinado a 20 países, que representan el 89% de nuestras ventas en volumen.

PAÍSES DESTINATARIOS	EXPORTACIONES ESPAÑOLAS DEL SECTOR PORCINO (Sin incluir animales vivos)											
	2013		2014		2015		2016		2017 (Provisionales)		Δ / ▽	Δ / ▽
	Toneladas	%	Toneladas	%	Toneladas	%	Toneladas	%	Toneladas	%	2017/2013	2017/2016
Francia	325.193	24,4%	336.892	22,9%	347.601	20,3%	312.966	15,5%	326.727	15,4%	0,5%	4,4%
China	102.508	7,7%	137.698	9,4%	209.319	12,2%	387.541	19,2%	323.682	15,2%	215,8%	-16,5%
Italia	138.367	10,4%	146.245	10,0%	157.451	9,2%	165.609	8,2%	176.851	8,3%	27,8%	6,8%
Portugal	146.506	11,0%	148.108	10,1%	149.850	8,7%	131.530	6,5%	132.805	6,3%	-9,4%	1,0%
Japón	39.700	3,0%	74.737	5,1%	86.250	5,0%	97.083	4,8%	117.082	5,5%	194,9%	20,6%

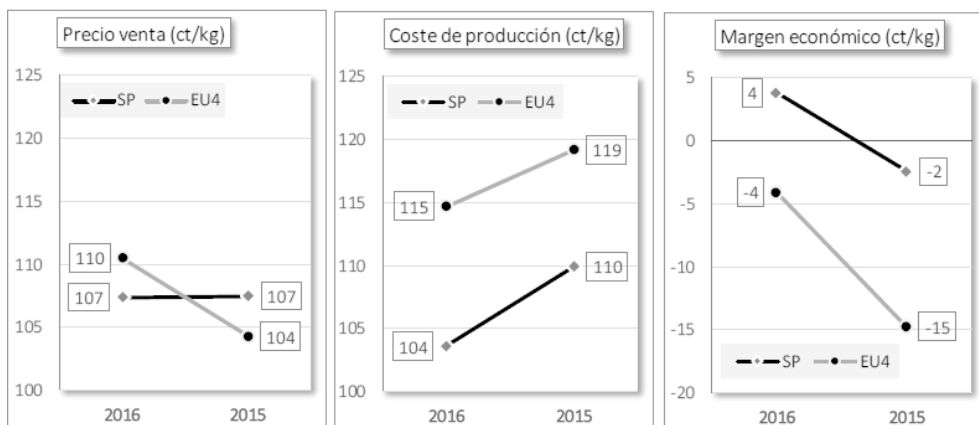
Tabla 6. Top 5 países importadores carne de porcino de España.

Fuente: *Interporc a partir de datos Datacomex.*

Dentro de los 5 principales destinos de nuestras exportaciones, Francia sigue siendo el principal importador, tanto en volumen como en valor (15,4% y 17,9% respectivamente), seguido de China (15,2% y 10,1%), Italia (8,3% y 7,6%), Portugal (6,3% y 7,2%) y Japón (5,5% y 8,7%). No obstante, este “ranking” varía cada año influenciado por factores externos a la calidad del producto, como son el estado de las divisas internacionales (euro/dólar/yen/yuan), el impacto de enfermedades y criterios de bioseguridad en países de origen o destino (PPA, PPC, etc.), o decisiones políticas unilaterales que implican cierre de fronteras (Rusia), e incluso aplicación de nuevos aranceles (Brexit) y restricción a la importación de algunos productos (Colombia).

Quisiera destacar el papel fundamental que China y Japón representan para el mercado español de exportación, no sólo en volumen (más del 20%), si no en los requisitos y exigencias que solicitan para los diferentes cortes de carne y productos elaborados, que han motivado que las más importantes empresas cárnicas españolas destinen salas de despique y envasado exclusivas para dichos países, donde el personal y la maquinaria se adecúan a los protocolos firmados entre proveedor y cliente. En estas instalaciones el veterinario tiene un papel fundamental, no solamente en el diseño, faenado, tratamiento, y conservación de los productos, sino también en el cálculo de costes de las nuevas referencias, en función de la clasificación de las canales óptimas (rendimiento), la calidad física (control de PH), calidad higiénico sanitaria (Coli, Salmonela, Listeria), preparación de cortes específicos, deshuesado, retirada de ganglios sin dañar la pieza, aumento de la vida útil, pre-congelado rápido, congelado, etc.

Nos encontramos ante un nuevo diseño de cálculo de costes, despiece de canales y escandallo, en los que factores directamente relacionados con la supervisión veterinaria son cruciales para rentabilizar las operaciones comerciales. No es lo mismo una panceta para China, que para Japón, o un cabecero de lomo para Corea que para Francia. Cada vez más, los veterinarios que trabajan en estas empresas punteras, son los encargados de determinar los costes de producción, de personal, energéticos, tiempos de elaboración y diseño de productos y logística, con lo que el perfil profesional del veterinario necesita conocimientos en economía y gestión para el cálculo de costes y rentabilidad de las operaciones comerciales, principalmente en estos mercados tan exclusivos.



Gráfica 2. Coste de producción KG de cerdo vivo España versus EU. *Sip consultors report 2017.*

MERCADO EXTERNO. RETOS Y DESAFÍO DE LA PROFESIÓN VETERINARIA EN LOS MERCADOS DE EXPORTACIÓN DE CARNE PORCINA EN LOS PRÓXIMOS AÑOS

Estos últimos 20 años han sido tremendamente excitantes, y como he comentado anteriormente, nos han dado la oportunidad de desarrollar nuestra profesión hasta límites que pocos podíamos imaginar en el principio

de la apertura de los mercados exteriores, adaptándonos a las necesidades y requerimientos que se nos exigían en cada nueva apertura, y aprendiendo de nuestros colegas diseminados en distintos puntos de todo el mundo. Esta labor, aún lejos de finalizar, cada año exige de nosotros una constancia y disciplina para poder superar los nuevos retos, a través del aprendizaje, la documentación, y la experimentación, sin la cual sería imposible dar respuesta a los desafíos que la comercialización internacional exige.

Nuestra misión ahora es participar de la transmisión de estos conocimientos a las nuevas generaciones de profesionales veterinarios que deseen incorporarse a esta disciplina, dentro de los mercados de internacionalización, y para ello, sugiero que desde las Universidades, Facultades, y Organismos Oficiales se creen las condiciones necesarias para dotar espacios de debate, discusión, aprendizaje, y práctica, donde los expertos puedan transmitir dichos conocimientos e intercambiar experiencias prácticas.

Los cursos de postgrado, másteres, y los cursos de especialización, en mi opinión, deberían contar con apartados que incluyan la disciplina de internacionalización de mercados, para al menos dar a conocer esta labor entre nuestros compañeros, y además dar la oportunidad de diseminar el conocimiento a la profesión veterinaria.

He tenido la oportunidad de participar en encuentros con alumnos de final de carrera, en diversas Facultades de Veterinaria, para debatir y comentar acerca de las salidas profesionales de la carrera de veterinaria, con el propósito de orientar y acercar la realidad profesional a los alumnos de último curso. Sinceramente, ha sido un poco decepcionante, ya que en muy contadas excepciones, había alguien interesado en trabajar en ganadería, y muy pocos en Industria Cárnica. Sinceramente, y entono el “mea culpa”, algo hemos debido hacer mal...perdón, ¡muy mal!, para que las personas que han decidido trabajar en esta maravillosa profesión, no quieran participar activamente en el desarrollo ganadero e industrial cárnico de este país. Ese “mea culpa” que

entonaba anteriormente, está basado en la comunicación, o mejor dicho, en la falta de comunicación.

La producción porcina española es la más sostenible del mundo, somos líderes respecto al bienestar animal y al medio ambiente. Somos un modelo productivo altamente tecnificado, con una de las mayores inversiones sectoriales en I+D+i, así como líderes en innovación de procesos y productos. Garantizamos la total trazabilidad de la carne, de la granja a la mesa, con los mayores estándares de higiene y calidad de carne de cerdo del mundo. Así queda demostrado, a través de las numerosas inspecciones anuales a las que someten a nuestras granjas e industria cárnica porcina, inspectores veterinarios y técnicos en alimentos de más de 126 países de todo el mundo.

Lamentablemente, estas características de nuestro sector apenas se comunican en los encuentros con los alumnos, y únicamente, según mi experiencia en dichos encuentros, al hablar de internacionalización, pude captar algo de interés entre ellos.

Sin duda alguna, la formación es el primer reto de debemos asumir los profesionales veterinarios, dentro de los desafíos para los próximos años, pero no es el único. Permítanme que a continuación, describa aquellos que por su novedad y puesta en funcionamiento, están llamados a ser la columna vertebral de la cadena de profesionales veterinarios que deben velar por el mantenimiento y apertura de nuevos mercados internacionales para la carne de porcino.

DESIGNACIÓN DEL VETERINARIO RESPONSABLE DE LA EXPLOTACIÓN GANADERA (DVR)

El DVR es el primer documento necesario para iniciar una exportación de carne, y se basa en un procedimiento para la habilitación de profesionales veterinarios de ejercicio libre para la emisión del documento denominado

“Declaración de Veterinario Responsable”. Este documento establece un sistema auditado de autocontroles específicos para la exportación de productos de origen animal a terceros países, siempre que el país de destino exija requisitos sanitarios adicionales a los de la normativa de la Unión Europea en los que se especifican, en función de los acuerdos adoptados oficialmente con el país importador, las condiciones de bienestar animal, y situación sanitaria de los animales y de las explotaciones ganaderas, respecto de determinadas enfermedades.

Parece un documento simple, pero a la vez muy complicado de firmar sin las herramientas diagnósticas necesarias (análisis laboratoriales Elisa, PCR, inspecciones periódicas, necropsias, etc.) y las visitas periódicas a la granja, ya que culpa al veterinario responsable de la exportación final de la carne de los cerdos de dicha explotación, de la aparición en destino de cualquier incidencia sanitaria.

CERTIFICADO DE BIENESTAR ANIMAL

En los últimos años, el consumidor muestra mayor interés en conocer aspectos como el origen de los alimentos que consume, el respeto y cuidado de los animales destinados a la producción de alimentos, o la sostenibilidad de los productos alimenticios en todas las fases de producción, desde la primaria hasta su venta por parte de la Gran Distribución. El Bienestar Animal debe ser uno de los pilares de la producción ganadera ya que, además de la necesidad de dar respuesta a una legislación cada vez más exigente, la aplicación de unas buenas prácticas en esta materia tiene un impacto directo en la calidad del producto.

El Certificado de Bienestar Animal es una certificación que especifica los requisitos que deben cumplir las explotaciones ganaderas y mataderos, en su caso, en materia de Bienestar Animal. Las auditorías se basan en la observación directa del propio animal, mediante la evaluación de 4 principios:

Buena Alimentación, Buen Alojamiento, Buena Salud y Comportamiento Apropiado. Dentro de estos 4 principios, se identifican 12 criterios de bienestar animal diferentes pero complementarios entre sí, tras la evaluación pormenorizada, se obtiene una puntuación que dará lugar al nivel en el que se encuentra el establecimiento auditado, en el caso de superarse el nivel mínimo establecido para cada caso, dicho establecimiento obtendrá la certificación. Esta certificación es la única operando actualmente en España que puede garantizar los requisitos establecidos en Welfare Quality®, Bienestar Animal, basado en el esquema impulsado por el proyecto de investigación *Welfare Quality®* financiado por la Unión Europea entre 2004 y 2009, garantizando una auditoría exhaustiva en todas las fases de producción y la máxima información y transparencia al consumidor.

El Certificado en Bienestar animal está dirigido a cualquier organización del sector primario, productora de animales destinados a la producción de alimentos, a mataderos y a todas aquellas industrias que quieran obtener dicha certificación, garantizando la trazabilidad a mataderos, en su caso, y a explotaciones ganaderas certificadas en Bienestar Animal.

Las Empresas españolas, no sólo en el sector cárnico porcino, si no en otras producciones alimentarias, publicitan en sus etiquetas la certificación de Bienestar animal.

Además, el sector, a través de ANPROGAPOR e INTERPORC, en colaboración con el MAGRAMA, están diseñando el protocolo de la certificación en Bienestar Animal, que se registrará de acuerdo con los criterios Welfare Quality, para el registro de aquellas empresas certificadoras que opten por incluir esta certificación entre sus servicios de auditoría externa.

CLASIFICACIÓN DE CANALES Y DESPIECE. DISEÑO DE PRODUCTO

A partir del pasado 11 de Julio se aplica el nuevo Real Decreto 814/2018, por el que se establecen las disposiciones para la clasificación de canales porcinas. El objetivo es adaptar la normativa nacional a las exigencias de los nuevos reglamentos comunitarios. El valor comercial de las canales de porcino se determinará por el contenido estimado de carne magra y el peso de la canal.

En el RD se flexibilizan los requisitos en materia de controles oficiales, de tal manera que la autoridad competente, podrá presentar un plan de controles basado en un análisis de riesgo previo, que permita enfocar los controles hacia los operadores o actividades de mayor riesgo, mejorando la eficiencia de los recursos públicos, lo que significa que la autoridad competente podrá delegar el control en un organismo de control, independiente de los mataderos, entidades de clasificación y clasificadores cualificados.

España es un mercado de animales muy magros, y de peso relativamente bajo, en comparación con nuestros principales competidores en los mercados internacionales, donde se sacrifican cerdos con pesos en vida de 130-145 Kg (Brasil, Canadá, Dinamarca, Alemania, etc.), que ofrecen una mayor cobertura e infiltración grasa, y por lo tanto dotan a la carne de mayor ternura y sabor, cualidades muy apreciadas fuera de nuestras fronteras.

Por este motivo, en los últimos años, los pesos medios de las canales en España han experimentado un aumento de peso significativo, desde los 82,53 Kg de 2013 a los 87,58Kg del año 2017. Este aumento de 5 kilos está motivado por 2 factores, primeramente la inclusión de líneas genéticas Duroc, y en segundo lugar por la demanda de cortes más grasos en los mercados exteriores (China, Corea y Japón).

Muchas de nuestras industrias cárnicas han habilitado salas de despiece, dedicadas en exclusiva para países como Japón y China, en las que

el cortes y tratamiento de la carne y despojos, en términos de temperatura, humedad, tamaño y preparado, son llevados a término de forma distinta a lo establecido en el mercado nacional, pero cumpliendo el nuevo RD 814/2018, y los requisitos de los países de destino. Esto exige del personal veterinario y técnico un conocimiento exhaustivo de las condiciones y características del producto final, para establecer un sistema de clasificación de canal adecuado, que permita la mejor selección de las piezas cárnicas, en términos de rendimiento, aspecto colorimétrico, textura e infiltración grasa.

Esta demanda de carne más jugosa, ha originado la preparación del diseño de nuevos productos cárnicos que antes eran desconocidos, al menos en el sector porcino de capa blanca, como son el sereto de papada, secreto de barriguera, secreto de espalda, lomo con cordón, “finger ribs”, panceta 42X21, etc. Dichos productos están siendo ahora apreciados por el consumidor nacional que demanda este tipo de cortes sobre todo en compras de fin de semana, y al igual que en Centro Europa, para su consumo en barbacoas.

VIDA ÚTIL DE LA CARNE

La vida útil de los alimentos representa un concepto muy amplio en el que un gran número de factores y mecanismos le afectan. Algunos expertos definen la vida útil como *el tiempo de almacenamiento hasta el deterioro*. Estos autores indicaron que un alimento puede deteriorarse cuando se alcanza un cierto nivel máximo de contaminación microbiana, o están presentes olores y/o sabores extraños inaceptables, o la apariencia del producto cambia tornándose indeseable.

Probablemente, el aumento de la vida útil en la carne de cerdo sea uno de los desafíos más interesantes en el desarrollo de los mercados de exportación. En la actualidad el 98% de nuestras exportaciones fuera de la Unión Europea se envían en formato congelado, y su destino final son procesos de fabricación en la industria cárnica de destino, por lo que su precio de venta es depreciado

frente a la carne fresca que nuestros más firmes competidores en Japón, como son USA, Canadá y México, envían al país nipón, y que representa ya el 50% de las importaciones de dicho país.

冷蔵豚肉の通関数量2017年(重量)
IMPORTED CHILLED PORK MEAT 2017 (WEIGHT)

M/T	1月 January	2月 Februar	3月 March	4月 April	5月 May	6月 June	7月 July	8月 August	9月 Septem	10月 Octob	11月 Novem	12月 Decem	合計 Total
デンマーク Denmark								0.53					0.53
ベルギー Belgium								23.71					23.71
オランダ Netherlands													0.00
フランス France	0.74	0.48	0.95	0.81	0.79	0.90	0.67	0.82	0.89	0.91	0.76	0.46	9.20
スペイン Spain	2.22	1.82	2.46	2.77	3.47	3.59	2.93	2.25	2.07	2.88	2.65	2.92	32.03
イタリア Italy	0.19	0.16	0.18	0.33			0.10	0.09	0.17	0.20	0.23	0.08	1.73
ハンガリー Hungary						0.18	1.07	0.90	0.82	1.03	0.49	0.20	4.57
カナダ Canada	12,191.86	12,188.29	15,104.02	13,735.92	11,775.18	14,915.23	13,883.78	16,159.70	14,399.15	15,407.49	17,897.09	16,703.36	174,159.09
アメリカ US	17,059.96	16,624.18	20,225.99	17,317.40	15,409.84	17,642.53	15,461.27	19,352.60	16,183.02	16,765.34	21,808.34	19,405.94	213,256.38
メキシコ Mexico	964.85	846.75	1,126.37	892.03	946.16	966.52	849.22	981.03	836.16	945.72	1,049.03	956.48	11,360.31
小計 Sub total	30,219.82	29,661.67	36,459.97	31,949.26	28,135.44	33,530.10	30,199.00	36,518.43	31,422.28	33,123.58	40,558.59	37,069.43	396,847.56

Tabla 7. Importación de carne de cerdo fresca a Japón 2017.

Fuente: *Maxagro Japan Market Charts*.

Si bien es cierto, que la legislación europea prohíbe el uso de aditivos para incrementar la vida útil de carne, a diferencia de lo que ocurre en dichos países competidores, esto no debe de ser un obstáculo para el desarrollo de alternativas viables que garanticen la bondad de la carne de cerdo fresca por encima de los 60-70 días, tiempo necesario para cubrir el transporte, despacho de aduana y llegada a los supermercados para su venta, con 7-10 días de caducidad.

Experiencias ya contrastadas, por parte del IRTA, con carne de vacuno fresca, de alargamiento de la vida útil hasta 80 días, son la base de posteriores estudios que ya se están desarrollando en la industria cárnica porcina española, y que esperamos deparen soluciones viables en los próximos años.

GESTIÓN Y NEGOCIACIÓN DE PROTOCOLOS DE EXPORTACIÓN

Puede que para la profesión veterinaria sea uno de los capítulos más tediosos y complicados de desarrollar, ya que exige un conocimiento profundo de la normativa internacional (FAO, OIE, OCM, etc.), así como de la situación epizootica y de medidas higiénicas del país de destino. Además exige dotes de diplomacia, negociación, conocimiento de la industria local y en destino.

Basta señalar la complicada negociación que Europa está llevando a cabo en estos momentos con los países terceros en referencia a la situación de la PPA en Europa. La decisión de los Estados Unidos en 2015, de reconocer el sistema de regionalización de la Unión Europea puesto en marcha para controlar la propagación de la peste porcina africana (PPA), ha sido un respaldo importante que sienta las bases de próximas negociaciones, en caso que dicha enfermedad acabe amenazando nuestro comercio exterior.

En el mismo sentido podemos hacer referencia, al anteriormente comentado documento DVR, negociado a través del MAGRAMA, las Embajadas de España, y las autoridades sanitarias de distintos países, en el que se ha establecido una certificación sanitaria para las explotaciones porcinas españolas que garantizan el estatus sanitario para poder enviar nuestra carne a países terceros.

Actualmente llevamos 2 años negociando con las autoridades chinas y australianas el permiso para exportar jamones con hueso, toda vez que ya hemos demostrado con infinidad de estudios, que no existe ningún riesgo sanitario para la exportación de jamones con pata, así como la desventaja que supone eliminar el acto del corte de jamón en un producto con una idiosincrasia ligada al arte del corte con cuchillo, que resalta el sabor, la calidad y la textura del mismo.

Finalmente, quisiera destacar la importancia de la formación del personal y la preparación de las visitas de inspección por parte de inspectores veterinarios de terceros países, ya que es el primer paso para la obtención de la homologación, y supone todo un reto para nuestros colegas. Los terceros países se reservan el derecho de inspeccionar los establecimientos solicitantes como condición previa a su autorización, así como de realizar supervisiones posteriores a establecimientos autorizados, quedando condicionada su autorización a los resultados de dicha visita. Una vez emitida la *Resolución de Autorización* los establecimientos tendrán la obligación de mantener

los requerimientos normativos establecidos por los países terceros siempre que se produzcan cambios en los procedimientos de inclusión específicos, lo que implica una continua formación del personal implicado, y por lo tanto el veterinario debe garantizar que todo el personal es apto para desempeñar la labor correspondiente, en la definición de su puesto de trabajo.

CONCLUSIONES

La profesión veterinaria, ligada a los mercados de exportación y a la internacionalización de los productos cárnicos porcinos, exige de los profesionales un alto grado de preparación en disciplinas tan dispares y relacionadas como: producción animal, patología, sanidad, bioseguridad, instalaciones, limpieza y desinfección, genética, alimentación y nutrición, tecnología de los alimentos, marketing, gestión de empresas, diseño y cálculo de costes, investigación, desarrollo de producto, innovación, etc., todo ello aderezado con dotes diplomáticas y negociación, abierta a nuevas culturas y desafíos, y flexible para adaptar todas las propuestas y requisitos a la labor diaria en las explotaciones e industrias cárnica porcina.

Por todo ello, en nuestra opinión, la profesión veterinaria debe estar preparada para capacitar a las nuevas generaciones de profesionales de un halo multidisciplinar, donde la capacidad de aprendizaje no tenga límites, y en la que tenga cabida cada nueva propuesta, actualización, y desafío medioambiental y sanitario, para dar respuesta a un mundo cada vez más globalizado y competitivo, dentro de un mercado global y abierto a la comercialización internacional.

HE DICHO.

RESEÑAS BIBLIOGRÁFICAS

- Barómetro Porcino. INTERPORC 2018.
- Boletín Mercolleida 2018.
- Censo Porcino UE 2017. Boletín ANPROGAPOR.
- China Ficha País. ICEX. 2017.
- Decálogo de Bioseguridad en Explotaciones Porcinas. Tríptico MAGRAMA-INTERPORC 2018.
- El mercado del porcino en Japón 2018. Informe ICEX.
- Hong Kong Ficha País. ICEX 2017.
- Indicadores Económicos carne de cerdo 2017. Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios 2018.
- Informe Exportaciones porcino avance 2017. Definitivo 2016-2017. Interporc.
- Informe Sicon-Porc. Primer semestre 2017. Sicon-Porc.
- Lista de establecimientos autorizados para la exportación a China, Japón, Corea del Sur. MAGRAMA. Cexgan 2017.
- Previsión de precios y producciones UE. Anrogapor. 2018.
- Rabobank Pork Exports to China 2017 report.
- Rabobank Pork Quartly report 2018.
- SIP Consultors report 2017.



