



¿Cuánto cuesta un bistec? Lo que de verdad vale la carne

ROCÍO MENDOZA



Asumámoslo: usted y el bistec que se come de tanto en tanto son unos perfectos desconocidos. Y no es porque no forme parte del selecto club de gourmets capaces de enumerar las razas de vacas que pastan de norte a sur del país; sino porque, como consumidor medio, desconoce el complejo, curioso y, por qué no, costoso mundillo de la producción de vacuno en España. ¿Nunca se ha preguntado lo que de verdad cuesta la carne cada vez que resuena el discurso sobre la sostenibilidad de su consumo? Si lo hace encontrará en su respuesta que al otro lado de un filete hay todo un complejo de variables determinantes para darle su justo valor. Algo que, tal y como reconoce Matilde Moro, gerente de la Asociación española de Productores de Vacuno (Asoprovac) «es muy desconocido para una población cada vez más desconectada del campo».

En este entorno rural pastan 6,6 millones de cabezas, repartidas en unas 130.000 explotaciones, según datos de la asociación Provacuno. Pero no de todas ellas procede la carne que se consume. Aunque hay algunas granjas mixtas donde se crían y se alimentan los terneros, la mayoría del sistema de producción las dividen en dos tipos: las 'nodrizas' y las de 'cebo'.

En las primeras se crían los animales que nacen y maman de vacas que en su mayoría han sido cruzadas (aún la inseminación artificial no está muy extendida en España) hasta que llega la hora del destete, entre los seis y los diez meses. Las crías pueden tener varios destinos: algunas hembras destinan a la reposición de nodrizas; el resto o se venden en mercados de ganado a intermediarios o directamente a las granjas donde son alimentadas. En las zonas oeste y el suroeste del país, don-

de las explotaciones tienen muchas hectáreas, hay buen pasto. «Pero en otras zonas, y muchas veces debido a la climatología, hay que complementar con piensos», apunta Moro, que anota la importancia de este factor: la alimentación exclusiva con pasto da a la carne un sabor muy intenso, que no casa del todo con las preferencias del mercado español. «Es cuestión de gustos, pero aquí se valora más el sabor suave, la carne rosada y con poca grasa».

Pasados unos meses de ser alimentadas (y cuidadas, ya que la salud es uno de los factores que más cuesta), entran en la cadena de la comercialización para el consumo. «Hoy, la mayoría de los ganaderos de cebo ya tienen cerrado el canal de comercialización», explica Moro. En España, muchos de estos últimos son carniceros que luego venden el producto. Es el modelo imperante. De hecho, un 40% de la carne que se consume en España es nacional y se compra en carnicerías de barrio.

Del destete al mostrador

Hasta llegar a este punto, el ganadero ha asumido los costes de producción, que incluyen desde el cuidado sanitario (por ejemplo, el uso de antibióticos es muy estricto), al transporte (que debe cumplir con la norma de bienestar animal) y la trazabilidad (todos los bovinos están identificados y sus pasos, registrados), entre otros. El coste medio de producción de un kilo de carne del animal in vivo ronda los cuatro euros; una cifra muy cercana a lo que luego se cobra por él. «Sin las ayudas europeas, los ganaderos no subsistirían. El negocio no da apenas beneficios», lamenta Moro.

En tienda, tras pasar por el matadero y la comercialización, se pagan unos nueve euros por un kilo. «Esta cifra lleva tres décadas sin subir, a pesar de que las exigencias y las materias primas sí encarecen la producción», apuntan fuentes consultadas en el sector ganadero. Eso sí, pocos son los que creen que el consumidor, aunque cada día valore más la calidad, esté dispuesto a pagar más.

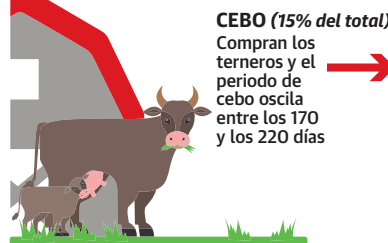
LA CADENA DE VALOR

1 PRODUCCIÓN

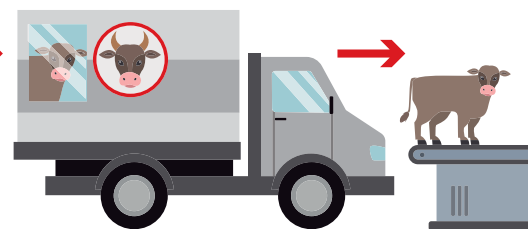
GRANJAS PARA LA OBTENCIÓN DE LA CARNE

NODRIZAS (85% del total)

Paren y crían los terneros hasta su destete (6-10 meses)



El transporte hasta el matadero corre a cargo del ganadero



Habia 2.001.212 de nodrizas en 2017. El 76,3% del total en Castilla y León, Extremadura, Andalucía, Galicia y Asturias

50

mayor productor de la UE (18º del mundo)

PRODUCCIÓN de carne al año
666.600 toneladas (3.363 millones €/año)

6º

mayor exportador de la UE (14º del mundo)

EXPORTACIÓN al año
190.000 toneladas (carne fresca, congelada, conservas, despojos y conservas) (1.000 millones €/año)

3

VENTA EN TIENDA

GRAN DISTRIBUCIÓN

Incluyen los establecimientos con gran capacidad de compra: supermercados e hipermercados

Consumo:



Compra a la industria cárnica. Suministro a través de sus plataformas logísticas y desde ahí a cada una de las tiendas

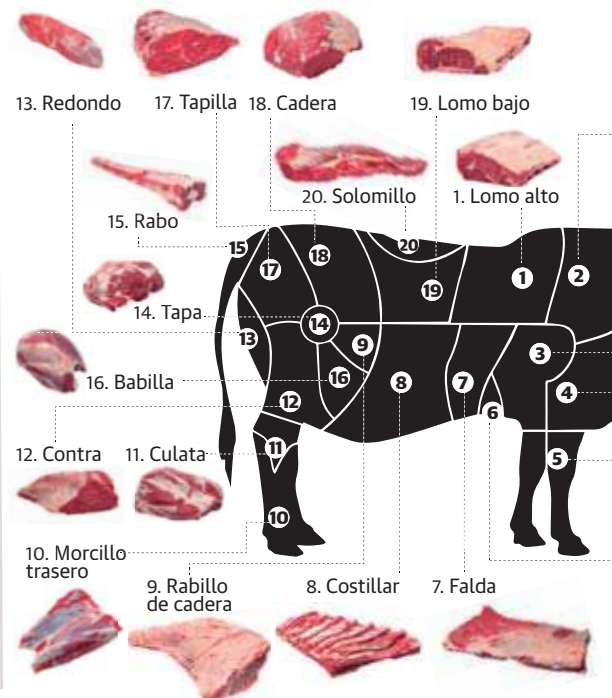
COSTE TOTAL DE PRODUCCIÓN DE UN KILO DE CARNE EN GRANJA

PRODUCTO BRUTO	3,14
-Ventas de ganado	2,77
-Subvenciones	0,52
-Variación de inventario	-0,23
-Otros ingresos	0,08
COSTE TOTAL PRODUCCIÓN	4,01
-Costes directos	2,35
Semillas*	0,0004
Fertilizantes*	0,021
Productos fitosanitarios*	0,0023
Otros suministros*	0,025
Pastos, rastrojeras y montaneras	0,39
Forrajes y subproductos	0,35
Concentrados	1,20
Productos zosanitarios	0,13
Otros suministros para el ganado	0,22
Compra de animales (cebo)	
*cultivos para el ganado	
-Maquinaria	0,30
-Mano de obra asalariada	0,19
-Costes indirectos pagados	0,34
Cargas sociales	0,18
Seguros de capitales propios	0,033
Intereses y gastos financieros	0,0051
Canon de arrendamiento	0,010
Contribuciones e impuestos	0,013
Conservación de edificios y mejoras	0,033
Otros gastos generales	0,062
-Amortizaciones	0,20
-Otros costes indirectos	0,63
Renta de la tierra	0,065
Interés de otros capitales propios	0,23
Mano de obra familiar	0,33

RESULTADOS

-Producto bruto	3,14
-Margen de bruto estándar	0,79
-Margen bruto	0,30
-Renta disponible	-0,033
-Margen neto	-0,24
-Beneficio de la actividad	-0,87
-Ayudas desacopladas	0,82
-Beneficio al productor	-0,048

EL DESPIECE DE UNA VACA



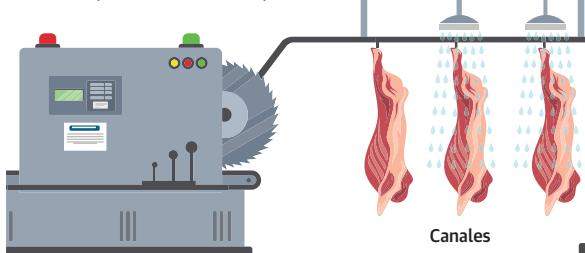


LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
Sociedad Subastas	Tecnología Trucos para 'exprimir' el móvil	Motor ¿Cuánto gasta tu coche?	Consumo Así se fabrican los vasos en los que bebes	Trabajo Cómo convencer a tu jefe para teletrabajar	Agricultura El campo en versión 5.0	Alimentación Cuánto cuesta producir un kilo de carne

2 TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN MAYORISTA

MATANZA

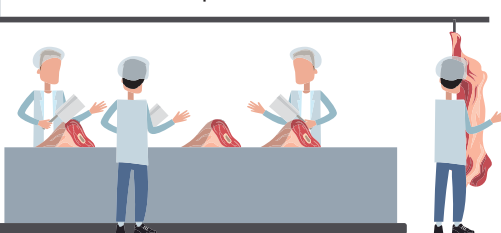
Sacrifica al animal, acondiciona y clasifica las canales para su posterior venta o despiece



El 27% del sacrificado en España lo reúnen las 10 empresas más grandes

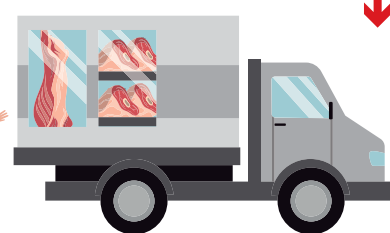
DESPIECE

Los mataderos integrados en grandes grupos cárnicos disponen de salas de despiece y comercializan tanto canales como piezas



El principal mercado de la carne de vacuno es el de piezas, con frecuencia envasadas al vacío

El transporte a sala de despiece, cuando las instalaciones no están juntas, lo paga el matadero, al igual que el porte a la sala de fileteado lo paga la sala de despiece



COMERCIO TRADICIONAL

Carnicerías de calle o situadas en mercados municipales o galerías de alimentación

Es el propio carnicero el que filetea al gusto del consumidor



Suministro desde los mayoristas en destino, a veces desde la industria cárnica

FILETEADO

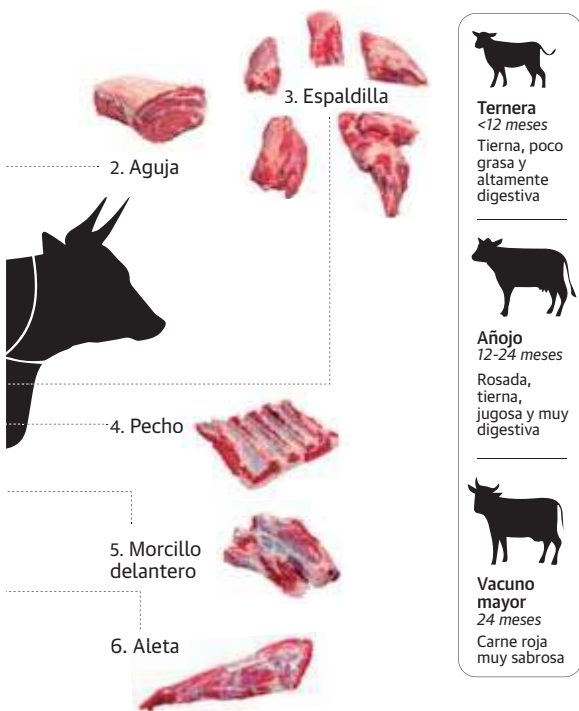
Filetear, embarquetar en atmósfera controlada, sellado y etiquetado

Muchas están vinculadas a los mataderos y salas de despiece, incluso a empresas de la gran distribución y a mayoristas



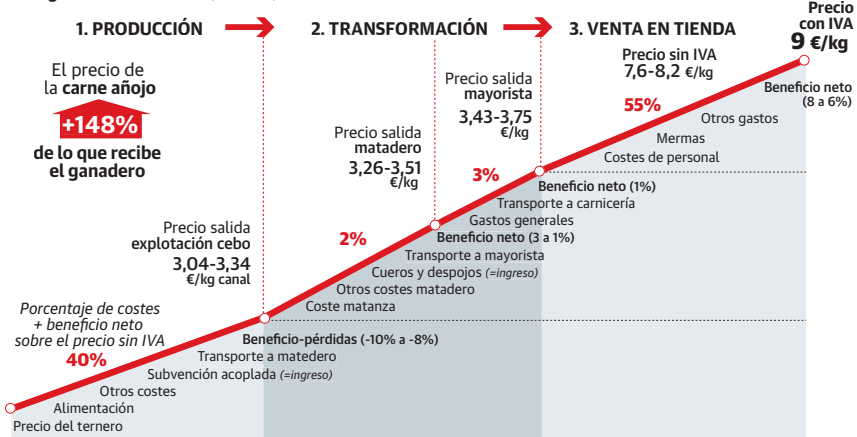
La de origen nacional va para los hogares. La de importación para restauración y caterings

El fileteado va dirigido en exclusiva a la gran distribución

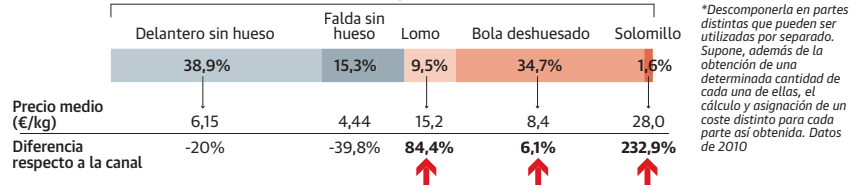


ESTRUCTURA DE COSTES Y PRECIOS DE LA CADENA DE VALOR Y FORMACIÓN DE PRECIOS

Configuración tradicional (canales)



Escandallo de la canal* (100%), precio medio 7,88 €/kg



Fuente: Elaboración propia, SITRAN, ECREA, Provacuno, Observatorio de Precio de los Alimentos MARM, Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino