

LA INDUSTRIA CARNICA EN LA PROVINCIA DE SALAMANCA: LA IMPORTANCIA FUNDAMENTAL DE LA CHACINERIA.

José Luis SANCHEZ HERNANDEZ

Departamento de Geografía

Universidad de Salamanca

En esta comunicación se ponen de relieve las principales características de la industria chacinera salmantina, la primera rama del sector alimentario provincial: localización, volumen de empleo, estructura empresarial, organización interna y tendencias inversoras serán los aspectos que recibirán mayor atención. Dada la insuficiencia del mero análisis cuantitativo fundamentado en fuentes estadísticas, el trabajo incluye también una valoración de índole cualitativa en torno a las potencialidades y deficiencias observables en esta rama, de la que depende una parte importante de la economía de la provincia y que elabora uno de los productos que ha dado renombre a Salamanca en toda España: el jamón de Guijuelo, a cuya Denominación de Origen se dedica también un apartado.

1.- Trascendencia y localización de la industria cárnica salmantina.

La industria cárnica (epígrafe 413 de la CNAE-73) es la rama más importante de la industria alimentaria¹ salmantina tanto por su significado cuantitativo como por la proyección que ha alcanzado fuera de la provincia. En 1991 representaba el 55,57% del empleo de la IAA provincial, por encima de las medias regional y nacional, que deben a la industria cárnica el 25,38% y el 15,01% de sus ocupados, respectivamente.

Su orientación productiva revela un predominio absoluto del tratamiento de la carne de cerdo, con dos destinos diferenciados: el consumo en fresco y la industria chacinera propiamente dicha, con la preponderancia de la producción de jamón y, en menor medida, la elaboración de embutidos. La carne de vacuno ocupa un lugar secundario, a pesar de la notable calidad de la carne de las razas autóctonas y sus cruces (morucha). Otras carnes (óvino, caprino, pollo) son irrelevantes en la gama de productos cárnicos en Salamanca. Debe reseñarse que el 85% del ganado sacrificado en Salamanca en 1993 era porcino, el 5,2% vacuno y el resto ovino y caprino.

¹ En adelante, utilizaremos la abreviatura IAA para referirnos a la industria alimentaria.

El arraigo de la industria cárnica en Salamanca se puede explicar por la confluencia de diversos factores:

- Relación con la matanza: la estructura del poblamiento de la provincia de Salamanca, con numerosos asentamientos muy pequeños y dispersos, favorece este tipo de actividad ante los problemas para acceder a centros comarcales que actúen como abastecedores.
- Extensión de las dehesas, que se concentran en el Sur y Oeste de la provincia (macrocomarca del Campo Charro) y facilita la disponibilidad *in situ* de materia prima.
- Clima de tipo mediterráneo de invierno frío. Sus veranos son cortos, secos y frescos (con temperaturas medias en torno a los 20°C), mientras que los inviernos son largos y bastante fríos (con medias inferiores a los 10°C durante cinco meses, de noviembre a marzo. Estas características se acentúan en las comarcas serranas meridionales (Sierras de Gata, Francia y Béjar) y en las penillanuras del Sur y el Oeste de la provincia, las que integran el Campo Charro, donde la altitud media supera los 900 metros. Estas condiciones climáticas favorecen el curado natural de la carne de cerdo y otorgan una peculiar calidad al jamón y al embutido sin necesidad de recurrir a procesos artificiales de enfriamiento.

Según se desprende de los datos del cuadro 1 y del mapa 1, la industria cárnica salmantina se concentra en **cinco grandes zonas**:

Guijuelo, con 1.000 empleados, absorbe al 54,49% del total provincial; en cuanto a los establecimientos, representa el 53,13%. Tan extraordinario desarrollo, habida cuenta de que el municipio superaba levemente los 5.000 habitantes en 1991, se debe a la conjunción de los factores generales antes citados con otros de carácter local o específico.

Area urbana vinculada a la capital (Salamanca, Santa Marta de Tormes, Los Villares de la Reina, Carbajosa de la Sagrada, Cabrerizos, Castellanos de Moriscos...). Estos municipios concentran 277 trabajadores (15,09% del total), en relación evidente con el abastecimiento al mayor mercado de la provincia: de ello deriva una mayor implantación de los establecimientos dedicados al vacuno.

CUADRO 1: EMPLEO Y ESTABLECIMIENTOS POR MUNICIPIOS EN LA INDUSTRIA CARNICA (CNAE 413), 1990.	
MUNICIPIO	EMPLEO
GUIJUELO	1.000
SALAMANCA	186
LEDRADA	133
SANTA MARTA DE TORMES	69
GALLEGOS DE ARGANAN	69
CIUDAD RODRIGO	49
CANDELARIO	41
LA ALBERCA	35
LA FUENTE DE SAN ESTEBAN	26
BEJAR	23
FRADES DE LA SIERRA	19
VILLAR DE GALLIMAZO	19
LOS VILLARES DE LA REINA	15
VILLASECO DE LOS GAMITOS	14
VITIGUDINO	13
LOS SANTOS	13
LUMBRALES	13
ALARAZ	12
LINARES DE RIOFRIO	9
BUENAVISTA	8
EL PAYO	7
GAJATES	7
FUENTES DE OÑORO	6
PUERTO DE BEJAR	6
TAMAMES	6
BARBADILLO	5
MIRANDA DEL CASTAÑAR	5
ALDEASECA DE LA FRONTERA	4
CARBAJOSA DE LA SAGRADA	4
HORCAJO DE MONTEMAYOR	4
CABRERIZOS	3
SANTIBANEZ DE BEJAR	3
SEQUEROS	2
FUENTEGUINALDO	2
SAN ESTEBAN DE LA SIERRA	2
EL MAILLO	1
SOTOSERRANO	1
TERRADILLOS	1
TOTAL	1.835

Fuente: Elaboración propia a partir de MTSS, 1990.

Comarcas occidentales del Campo Charro. cuyos centros más relevantes serían Lumbrales, Vitigudino, Villaseco de los Gamitos, Ciudad Rodrigo, Gallegos de Argañán, La Fuente de San Esteban, Fuentes de Oñoro o Barbadillo. Estos municipios combinan las condiciones naturales favorables con el abastecimiento a mercados locales en ocasiones amplios (Vitigudino, Ciudad Rodrigo) y, en el caso de los cinco últimos, con la accesibilidad que representa la N-620 de cara a la distribución de los productos. En total, estos núcleos suman 195 empleados (10,62%).

Comarcas orientales, con núcleos como Villar de Gallimazo, Alaraz, Aldeaseca de la Frontera, Horcajo de Montemayor o Terradillos. Su importancia es muy reducida, puesto que tan sólo alberga 40 trabajadores (2,17%), lo que puede deberse al predominio de la economía agrícola y de la cerealicultura sobre la ganadería, que en esta zona se reduce a ganado menor o destinado al autoconsumo.

Comarcas serranas. Incluyen núcleos de tamaños muy diversos, desde los 133 empleados de Ledrada a otros muy pequeños como El Maillo, Sequeros o San Esteban de la Sierra, pasando por otros intermedios como Béjar, Candelario, La Alberca o Frades de la Sierra. Es aquí donde las condiciones naturales son más adecuadas para el curado de los embutidos y jamones y donde la matanza se hacía tradicionalmente más necesaria ante el agravamiento de los problemas de aislamiento territorial. Los factores geográfico y cultural intervienen, pues, de manera importante en el desarrollo de esta rama en el ámbito serrano. Algunos de estos municipios tienen una relación evidente con el foco de Guijuelo, como Ledrada, Los Santos o Frades.

2.- Las empresas chacineras: dimensión y organización interna.

2.1.- Las mayores empresas: el peso fundamental de los mataderos.

Las mayores empresas del sector son los mataderos (cuadro 2). Solamente unos pocos alcanzan dimensiones destacables, mientras que una gran mayoría sirven a mercados locales o pertenecen a empresas chacineras.

Fundición Industrial de Grasas Animales

Localizada en Guijuelo, *Figasa* es la mayor empresa cárnica de Salamanca. Comenzó sus actividades en 1969 en el terreno de la fundición de grasas destinadas a la obtención de manteca, desarrollando desde 1974 las labores de matadero general frigorífico. Sus accionistas son, sobre todo, industriales chacineros de Guijuelo. Es el primer matadero de ibérico de España, con unas 16.000 Tm. de canales en el año 1992 correspondientes a 200.000 animales, la mayoría adquiridos en Salamanca, Zamora, Avila, Segovia, Extremadura y Andalucía. A ello hay que añadir unos 100.000 cerdos blancos anuales traídos de Lérida, en parte destinados a consumo en fresco. Obtiene además unas 7.000 Tm. anuales de grasas animales. Sin embargo, su área de mercado está muy restringida, limitándose a Salamanca. Este es un problema que aqueja a todos los mataderos de la provincia, incluida en la llamada "zona de vigilancia" de la peste porcina africana, lo que les impide vender carne fresca fuera de los límites provinciales aunque el ganado haya sido adquirido en zonas no sometidas a vigilancia.

CUADRO 2:
EMPRESAS CON NUEVE Y MAS EMPLEADOS EN LA INDUSTRIA CARNICA SALMANTINA. 1990.

EMPRESA	MUNICIPIO	EMPLEO	INSTALACIONES
FUND. IND. GRASAS ANIMALES S.	GUIJUELO	158	413 M+D+F
MAGUISA	GUIJUELO	99	413 M+D
NEUEVA CRANSA SA.	CIUDAD RODRIGO	40	413 M+D
CHACINAS DEL CERDO IBERICO	MADRID	39	413 D+J+E+SZ
MATADERO DEL OESTE SA.	SANTA MARTA DE TORMES	39	413 M
UNION INDUST. LEDRADA SA.	LEDRADA	37	413 M+D
DOMINGO GARCIA GONZALEZ	GALLEGOS DE ARGAÑAN	35	413
CARNICAS ESPAÑOLAS SA.	LEDRADA	34	413 E+J+SZ
EL COTO RAMOS SA.	GUIJUELO	34	413 M+D+E+J+SZ
INDUSTRIAS CARNICAS REYES	GALLEGOS DE ARGAÑAN.	34	413 M+D+E+J+SZ
GABRIEL GARCIANIETO SA.	SALAMANCA	30	413 E+J
INDUSTRIAS CARNICAS IGLESIAS	SANTA MARTA DE TORMES	29	413 M+D+E+J
JULIAN MARTIN SA.	GUIJUELO	28	413 E+J+SZ
CARNICAS JOSELITO SA.	GUIJUELO	27	413 E+J+SZ
SUC. PRIMITIVO MARTIN SA.	CAMP. DE SALVATIERRA	27	413 M+D+E+J+SZ
SUCC. DE DOMICIANO GARCIA SA.	SALAMANCA	25	413 M+E+J+SZ
BERNARDO HERNANDEZ SA.	GUIJUELO	24	413 D+E+J+SZ
JESUS MARCOS E HIJOS SL.	FUENTE DE SAN ESTEBAN	24	413 E+J+SZ
CHACINERIAS DIAZ SA.	SALAMANCA	23	413 M+D+E+J+SZ
JUAN MEL HERNANDEZSA.	GUIJUELO	22	413 E+J+SZ
EXMO. AYUNTAMIENTO	SALAMANCA	21	413
CARNICAS ANCE SL.	SALAMANCA	20	413 D
COOP. CHAC. ALBERC.NTR. SRA ASUNCION	LA ALBERCA	19	413 D+E+J+SZ
FLORENCIO SANCHEZ SA.	CAMP. SALVATIERRA	19	413 M+D+E+J+SZ
JAEM SA.	VILLAR DE GALLIMAZO	19	413 M+D+E+J+SZ
AURELIO CASTRO GONZALEZ SA.	GUIJUELO	18	413 J
JESUS GONZALEZ E HIJOS SA.	GUIJUELO	18	413
SANTOS CARRASCO MANZANO SA.	GUIJUELO	16	413 E+J+SZ
EMBUTIDOS FERMIN SRL.	LA ALBERCA	15	413 M+D+E+J+SZ
FERMIN RAMOS SA.	GUIJUELO	15	413 M
JUAN ANTONIO HDEZ. RODRIGUEZ	ALDEAVIEJA DE TORMES	15	413 D+E+J+SZ
SANCHEZ NIETO L.	GUIJUELO	15	413 D+E+J+SZ
FRANCISCO MARTIN E HIJOS SA.	GUIJUELO	14	413
GENEROSO GARCIA SA.	VILLARES DE LA REINA	14	413 M+D+E+J+SZ
INDUSTRIA CARNICAS LOS SANTOS	LOS SANTOS	13	413 D+E+J+SZ
NIETO MARTIN SL.	GUIJUELO	13	413 E+J+SZ
FILIBERTO GONZALEZ GARCIA	LEDRADA	13	413 E+J+SZ
QUINTIN SANCHEZ SA	GUIJUELO	13	413 D+E+J+SZ
DIAZ RODILLA SA.	GUIJUELO	12	413 E+J+SZ
JAMONES A H V SL.	GUIJUELO	12	413 E+J+SZ
JOSE M. GARCIA DEL AMO	LUMBRALES	12	413 M+D+E+J+SZ
MARIO Y ENRIQUE GONZALEZ SA.	FRADES DE LA SIERRA	12	413 M+D+E+J+SZ
S.A. LAB. CARNICAS DEL OESTE	BEJAR	12	413 D+E+J+SZ
ELABORACION NATURAL DE TRIPA	GUIJUELO	11	413 Tripas
JOSE FEDERICO HERNANDEZ MARC.	GUIJUELO	11	413
REVILLA MARTIN CB	GUIJUELO	11	413
COCAFU SA.	FUENTES DE BEJAR	10	413
ESTANISLAO SANCHEZ SA.	GUIJUELO	10	413 E+J+SZ
FRIGORIFICOS SALAMANCA SA.	SALAMANCA	10	413 M+D+E+SZ
HERMANOS HERNANDEZ VARAS CB.	CAMPILLO DE SALVATIERRA	10	413 M+D+E+J+SZ
ABUNDIO MATAS SANCHEZ	LEDRADA	10	413 E+J+SZ
LUIS DOMINGO HDEZ. E HIJOS SA.	GUIJUELO	10	413 D+E+J+SZ
PRODUCTOS IBERICOS GUIJUELO	SALAMANCA	10	413
SEBASTIAN CREGO HERNANDEZ	GUIJUELO	10	413 E+J+SZ
FRANCISCA RODRIGUEZ MANZANO	CAMPILLO DE SALVATIERRA	10	413 M+D+E+J+SZ
ARTURO SANCHEZ SA	GUIJUELO	9	413 E+J+SZ
CARNIC. SAL CONRADO CALVO E HIJOS	VILLASECO DE LOS GAMITOS	9	413
CERERINO MARTIN GONZALEZ	CAMPILLO SALVATIERRA	9	413
EDUARDO HERNANDEZ SA.	GUIJUELO	9	413 M+D+E+J+SZ
FEPALSCA SA.	GUIJUELO	9	413 E+J+SZ
GREGORIO GOMEZ GONZALEZ	SALAMANCA	9	413 M+E+J+SZ
MANUEL GUILLEN SA.	GUIJUELO	9	413 E+J+SZ
MANUEL NIETO GONZALEZ	GUIJUELO	9	413

FUENTE: MTSS, 1990.

NOTAS: M: matadero; D: sala de despiece; E: fabricación de embutidos
J: elaboración de jamón; SZ: salazón de jamón.

Figasa presta también servicios industriales, matando ganado comprado por empresarios chacineros y/o despiezando el que matan algunos en sus instalaciones privadas (servicio a *maquila*). Ha invertido unos 2.000 millones de pesetas durante 1992 en la total remodelación de sus instalaciones con objeto de obtener la homologación con las directrices comunitarias, lo que ha influido en la declaración de suspensión de pagos presentada a mediados de 1994.

Matadero de Guijuelo

Menor es la importancia de *Maguisa*, propiedad también de diversos accionistas de la localidad vinculados a la chacinería. Comenzó su actividad en 1982, dedicándose al sacrificio de porcino y a la fundición de grasas. Sacrificó en 1991 unas 12.000 Tm. de carne de cerdo ibérico. Andalucía y Extremadura son sus principales mercados de abastecimiento. Su cifra de ventas, destinada en un 90% a Guijuelo, ha seguido una trayectoria creciente desde 1982 hasta 1989, que se ha quebrado para descender en 1991. Ante esta caída, la empresa ha abordado un programa de modernización de instalaciones y maquinaria para adaptarse a la normativa europea.

Entre *Figasa* y *Maguisa* sacrifican casi el 27% del total de ibérico de España; junto con *Unión Industriales de Ledrada*, el matadero comarcal de Guijuelo y los mataderos de otras empresas de la villa chacinera (*El Coto Ramos*, *Jesús González e Hijos* y *Sucesores de Primitivo Martín*) alcanzan el 38%, con unas 46.000 Tm. sacrificadas.

Mataderos del Oeste

Ubicada en Santa Marta de Tormes, *Mataderos del Oeste* se especializa en el sacrificio de vacuno destinado al consumo en fresco. Es además el segundo matadero de vacuno de la región. El sistema de funcionamiento es el sacrificio a maquila. También presta servicios de alquiler de cámaras frigoríficas a través de su empresa filial *Frigoríficos del Oeste*. Es uno de los pocos mataderos que elabora harinas para la alimentación animal a partir de los subproductos. Obtuvo la homologación comunitaria en 1988.

Nueva Cramsa

Localizada en las afueras de Ciudad Rodrigo, es una sociedad anónima que lleva más de doce años en el mercado, abasteciendo a la zona de Ciudad Rodrigo de carne de vacuno, de cerdo y ovino. A comienzos de 1994 tuvo que cerrar sus instalaciones por falta de adecuación a la normativa sanitaria, pero obtuvo el permiso de reapertura a las pocas semanas, tras presentar un proyecto de acondicionamiento y reforma que equivale a un inversión superior a los 500 millones de pesetas. Durante este período está acogida a la denominada «exención transitoria». Consta de tres grandes secciones: matadero con frío, sala de despiece y almacén frigorífico. El servicio

ofrecido es totalmente a maquila. Casi todo se comercializa en la comarca o en la provincia, destacando como mercados exteriores el País Vasco y Andalucía.

Matadero Comarcal de Salamanca.

La demanda de Salamanca es cubierta también por el *Matadero del Ayuntamiento*, situado en el término contiguo de Doñinos de Salamanca. En fecha próxima pasará a ser gestionado por una empresa privada. Las instalaciones están homologadas por la Unión Europea. En 1992 sacrificó unas 2.600 tm.

Otros mataderos de titularidad pública

Otros mataderos públicos, con exención permanente (solamente pueden comercializar los productos en su municipio), son los de Ciudad Rodrigo, Guijuelo, Vitigudino y Lumbrales. Sus instalaciones están generalmente anticuadas, con baja capacidad de sacrificio. Sacrifican, a maquila, ganado de todo tipo, demandado sobre todo por los carniceros locales. Su ritmo de actividad es estacional, con máximos en Navidad, Semana Santa y verano.

Lampião

La antigua *Chacinas del Cerdo Ibérico, Lampião*, es la filial del grupo *Navidul* fundada en 1989 para penetrar en el mercado de los derivados de cerdo ibérico, en el que poseía una cuota de mercado muy baja. Es la única empresa de transformación de cierto tamaño. Posee unos 80 trabajadores (en los datos de la Seguridad Social de 1990 figuran 39) y se ubica en Candelario. En sus orígenes se dedicó solamente a la elaboración de jamones y paletas de cerdo ibérico, aunque en la actualidad fabrican también unas 2.000 Tm. anuales de embutidos y pretenden efectuar una ampliación para elaborar más jamón, superando en la actualidad la capacidad de secar 700.000 piezas al año. La fábrica *Lampião* está plenamente integrada en *Navidul*, ya que se abastece de materias primas en sus fincas y utiliza sus redes comerciales.

Según *Alimarket*, en 1993 *Lampião* consiguió superar a *Sánchez Romero Carvajal* (Jabugo) en el primer puesto del mercado nacional de jamón y paleta ibérica, vendiendo 1.350 Tm. (7,5% del total, unas 17.900 Tm.), a los que se añaden 900 Tm. de lomos y embutidos.

2.2. Las empresas de transformación: minifundismo y propiedad familiar.

Por debajo del umbral de los 35 trabajadores que marcan los mataderos frigoríficos aparecen los establecimientos fabricantes de jamón y embutidos (cuadro 2). El motivo de esta diferencia en el volumen de empleo deriva de la naturaleza de los procesos productivos. Los mataderos son

establecimientos intensivos en mano de obra porque la fase de despiece sigue siendo eminentemente manual, puesto que la destreza de los operarios no parece sustituible por procesos mecánicos

No sucede lo mismo en la elaboración del jamón y los diferentes embutidos. Es una actividad marcadamente estacional, que requiere abundante mano de obra durante unos pocos meses. Entre diciembre y marzo se registra el período de mayor demanda de empleo en las empresas. El resto del año el trabajo se reduce al control del proceso de curado y secado de las piezas, que apenas requiere mano de obra. Ello facilita el elevadísimo grado de minifundismo empresarial, puesto que basta con los miembros de una familia, a los que se añaden trabajadores eventuales en invierno. Un repaso a las razones sociales de las empresas (cuadro 2) permite comprobar el predominio casi absoluto de los nombres particulares frente a las denominaciones comerciales o las marcas. Por tanto, a la vista de las pocas necesidades de activos fijos y laborables, las barreras a la entrada en el mercado no parecen infranqueables, lo que sin duda ha estimulado a familias con ahorros o instalaciones ociosas a emprender una actividad que puede dar trabajo a todos sus miembros, con un proceso productivo conocido y en la que ha existido un ambiente propicio.

En el caso salmantino, donde se dan cita todas estas circunstancias, existen diferencias patentes entre las empresas pequeñas. Se puede encontrar un cierto número de empresas, casi todas entre quince y treinta empleados, que han integrado totalmente el proceso, disponiendo de fincas para la cría del ganado, de mataderos propios y, por supuesto, de instalaciones dedicadas a la elaboración y secado de los embutidos y jamones. Por debajo de los quince empleados, sólo algunas empresas disponen de matadero propio y, por tanto, mantienen total autonomía productiva: habría que poner en duda la rentabilidad económica de tantos mataderos pequeños, habida cuenta de la existencia de grandes mataderos en todas las áreas de concentración de la industria chacinera. El resto se dedican solamente a la elaboración de embutidos y jamón a partir de carnes que adquieren ya muertas y a menudo despiezadas.

3.- La inversión en la industria cárnica (1985-1989).

La estructura empresarial descrita se ha consolidado en la segunda mitad de los años ochenta, a juzgar por los datos de inversión industrial facilitados por el Ministerio de Industria.

- Se han creado 141 establecimientos (59% de los existentes en 1991).
- El ritmo de creación de nuevos establecimientos cárnicos es muy elevado. Los años 1987 y 1988, sobre todo el primero, se perfilan como los más claros exponentes de un dinamismo

inversor extraordinario: 46 nuevos establecimientos en el primer caso y 36 en el segundo, equivalentes a 378 y 260 puestos de trabajo, respectivamente, y unos 1.500 millones de pesetas anuales invertidos.

- Se ha consagrado el minifundismo empresarial: en cada establecimiento se han invertido 29,5 millones de pesetas corrientes, se ha contratado 12 kw. de potencia eléctrica y se ha dado trabajo a 6 empleados. Se aprecia claramente que los establecimientos de Salamanca son más intensivos en capital (67 millones) y ocupan a más trabajadores (10 como media) que los de Guijuelo, que responden a una estructura de carácter más familiar, situándose así en valores más cercanos a la media.

Las causas de este comportamiento serían las siguientes:

- Coincidencia con la expansión económica general desde 1985.
- Necesidad de adaptación y homologación con las exigencias comunitarias.
- Incremento de la demanda de productos alimenticios de calidad y con un bajo grado de tratamiento industrial que garantice el máximo de ingredientes naturales.
- Mayor nivel de vida y poder adquisitivo de los españoles, que aumenta la demanda de alimentos no sólo naturales y de calidad, sino también de precio elevado, entre los cuales el jamón y las carnes han ocupado un lugar destacado.
- Toma de conciencia por parte de los industriales acerca de la posibilidad de encontrar un hueco en este nuevo y exigente mercado de productos de calidad para su principal fuente de ingresos, el jamón ibérico. Este fenómeno ha sido casi privativo de Guijuelo, con la consecuencia inmediata de la constitución de la Denominación de Origen *Jamón de Guijuelo*.

4.- La Denominación de Origen *Jamón de Guijuelo*.

La Denominación de Origen *Jamón de Guijuelo* fue concedida por el MAPA en 1986 a petición de un grupo de empresarios de Guijuelo, que trabajaron con tal propósito apoyados por la Junta de Castilla y León. La Denominación solamente incluye el jamón y la paleta de cerdo ibérico y excluye los embutidos debido a la dificultad para controlar el proceso de elaboración con un grado mínimo de garantía. Pretende diferenciar al jamón ibérico como producto de alta calidad otorgándole un aval que asegure al comprador la adquisición de un alimento sometido a controles rigurosos. El Consejo Regulador es el organismo encargado de controlar el cumplimiento por parte de las empresas de una normativa estricta que abarca todo el proceso productivo, desde la crianza de los cerdos a la elaboración de las piezas.

Para ello se ha establecido una delimitación de los municipios que pueden fabricar jamón bajo esta D.O., la cual se ha apoyado en criterios climáticos y de tradición chacinera y refleja la concentración de estos municipios en el Sudoeste de la provincia. La elección del nombre de *Guijuelo* se justifica por su primacía en la rama y por su condición de cuna de la iniciativa.

Los cerdos empleados en la elaboración del *Jamón de Guijuelo* deben ser de raza ibérica pura o cruzada con el tipo Duroc-Jersey siempre y cuando tengan un mínimo del 50% de ibérico. La alimentación recibida por los cerdos determina la calidad del jamón y su precio final: el jamón de bellota procede de cerdos alimentados exclusivamente en las dehesas de encinas y alcornoques; el de recebo deriva de animales que han sido engordados con pienso en el período inmediatamente anterior a su sacrificio; por último, el de pienso se compone de carne de cerdos alimentados con piensos elaborados con bellota como ingrediente principal, pero no exclusivo.

En la actualidad, la aportación de cerdo ibérico de la provincia de Salamanca para el sacrificio con destino a la industria chacinera de la denominación *Guijuelo* es muy baja, apenas del 15%, a causa de la incapacidad de las ganaderías locales para abastecer la enorme demanda de *Guijuelo*. Según fuentes locales, la mayoría de los animales se adquieren en Extremadura y Andalucía Occidental, hasta el punto de que los productores de esas regiones disponen de un representante en el Consejo Regulador.

En el verano de 1993 la Denominación de Origen *Jamón de Guijuelo* comprendía a 76 empresas de las cuales 58 se ubican en *Guijuelo* y sus anejos, doce en *Ledrada*, dos en *Frades de la Sierra* y una en *Tamames*, *Béjar*, *Puerto de Béjar* y *Miranda del Castañar*, respectivamente. Junto ellas, la Denominación tiene registrados 13 mataderos y 136 ganaderías, que cuentan con 295 dehesas y fincas de montanera donde 6.500 cerdas reproductoras permiten el mantenimiento de un sistema de producción que se nutre de unos 55.000 cerdos cebados bajo control.

Según *Alimarket*, diez de las veintiocho mayores empresas chacineras de las comarcas de *Guijuelo* y las sierras de *Francia* y *Béjar* se mantienen al margen de este organismo, situándose tres de ellas entre las diez más vendedoras. Los embutidos suponen una parte importante del negocio para muchas empresas, tanto de la Denominación como ajenas a ella, si bien en conjunto el punto fuerte del negocio lo constituyen los jamones y paletas. En estos dos productos, las mayores empresas salmantinas representan el 38% de las ventas nacionales totales, correspondiendo casi un 18% a las cinco primeras.

5.- Situación actual de la industria cárnica en Salamanca: perspectivas de futuro.

Para comprender mejor los problemas a que se enfrenta la chacinería de la provincia hay que enmarcarla en la coyuntura nacional del sector aquejado por problemas de minifundismo empresarial, exceso de capacidad instalada con los subsiguientes problemas financieros, ausencia de redes adecuadas de comercialización, bajo esfuerzo tecnológico y atraso en las formas de gestión empresarial.

En la segunda mitad de los años ochenta se abordó un vasto proceso de inversiones en la industria chacinera nacional destinadas tanto a la creación de nuevas empresas como a la ampliación de la capacidad en las ya existentes: se calcula en un 25% el crecimiento de la capacidad instalada durante el período 1987-1990 en España, frente al 12% de incremento de la demanda. Así, existían en 1990 unas 4.200 empresas cárnicas con una capacidad de 3,9 millones de tm. para abastecer una demanda de 900.000 tm. anuales. Esta cuestión es extensible a otros eslabones de la cadena como las salas de despiece que utilizan solamente el 78% de su capacidad y los mataderos oscilan entre el 48% de los públicos y el 59% de los privados.

Del minifundismo y del exceso de capacidad instalada derivan los restantes problemas de la industria cárnica. El parón en la demanda justamente tras finalizar el proceso de ampliación de la capacidad ha dejado a numerosas empresas en una precaria situación financiera. Las posibilidades de reacción de empresas como las cárnicas de Salamanca, familiares y gestionadas de forma tradicional y conservadora, son escasas dada su endémica debilidad comercial. A menudo carecen de mecanismos propios de comercialización al margen de contactos familiares o personales o de la venta en carnicerías y autoservicios, ya que dependen en su mayoría de intermediarios (que prolongan la rotación del producto desde la fábrica al consumidor) reduciendo los beneficios potenciales que podrían alcanzar las empresas. Además, el acceso a las grandes superficies comerciales está restringido por la incapacidad individual de estas pequeñas factorías para satisfacer las ingentes cantidades demandadas por este tipo de establecimientos. El mismo carácter familiar y conservador se refleja en la cortedad de las gamas de productos que fabrica cada empresa, dedicada con frecuencia tan sólo al jamón y/o los embutidos bajo la convicción de que resulta preferible mantener los procesos de fabricación en un estadio poco menos que artesanal. Finalmente, la identificación entre familia y empresa sería una de las causas que explicarían un estilo de gestión arcaico donde el objetivo principal no es tanto el crecimiento de los beneficios, sino la mera obtención de ingresos suficientes para la vida familiar y el salario de los pocos empleados.

Las tendencias de la demanda plantean también nuevos retos que están en el origen de no

pocas de las dificultades por las que atraviesa la rama. Según datos del MAPA, en 1990 el consumo total de carnes en España apenas creció respecto a 1989. La carne de cerdo fresco representaba el 14,2% del total consumido (frente al 16% en 1989), mientras que los transformados cárnicos sumaban el 25,5% (creciendo un 11% respecto a 1989). De ese 25,5% de los transformados, el jamón y el lomo aportan un 5,3% y los curados (salchichón, chorizo, salami, fuet, sobrasada, bacón) un 7%, correspondiendo casi todo el resto a los productos cocidos.

Fenómenos que no benefician la expansión de la demanda en productos de chacinería serían la reducción del tamaño de la unidad familiar, la menor superficie media de las viviendas y las nuevas pautas de consumo. Estos cambios en el comportamiento de la demanda reclaman modificaciones en la presentación y comercialización de los productos curados y, en especial, del jamón de cierta calidad, como la producción de piezas en lonchas y envasadas al vacío para los productos de comercialización masiva. La tradición de la venta de la pieza entera tendrá cada día más dificultades en el mercado.

La exportación puede ser la eventual tabla de salvación de muchas empresas, pero es una tarea muy ardua y solamente parece al alcance de empresas grandes, capaces de sufragar los gastos que conlleva operar en mercados exteriores, o bien de consorcios adecuadamente gestionados que corren, no obstante, el riesgo de servir de trampolín para las grandes empresas en detrimento de las más pequeñas. Los esfuerzos de promoción realizados por las administraciones locales caminan en esta dirección.

Dibujado el panorama general del sector, plenamente aplicable a Salamanca, estamos en condiciones de efectuar una evaluación global de la industria cárnica en esta provincia:

La producción de carne fresca de cerdo no parece gozar de buenas perspectivas, tanto por el problema de la zona de vigilancia como por las tendencias declinantes de la demanda. Sin embargo, las peculiares características de la provincia, con un alto índice de población rural e incluso con la pervivencia de hábitos alimentarios rurales en los núcleos urbanos, parecen garantizar un nivel estable de consumo capaz de sostener a las firmas que operan actualmente en esta sub-rama. En cambio, la demanda de carne de vacuno sí parece tener garantizado su nivel de demanda e incluso podría ampliarse.

En cualquier caso, se debería fomentar el salto desde el mero sacrificio y despiezado de carne hacia la elaboración de transformados cárnicos más modernos: en esta sub-rama la competencia de las grandes firmas nacionales es muy fuerte y el esfuerzo financiero, de

calificación de personal o tecnológico ha de ser muy importante. Todo ello parece desbordar las posibilidades actuales de los empresarios locales.

No existe una auténtica integración de la cadena de producción del sector. La vocación ganadera tanto de bovino como de ovino no se prolonga en la cadena de producción con el consiguiente tratamiento industrial de la carne, desperdiciándose evidentes potencialidades de transformación. A su vez, la chacinería se nutre de forma creciente de cerdos fuera de la provincia, sin que ello represente un estímulo para incrementar la producción porcina local.

Algunos empresarios reconocen en privado que apenas existe jamón puro de bellota a causa de la escasez de este fruto, de las enfermedades que aquejan a las encinas y del escaso peso que alcanzan los cerdos alimentados exclusivamente en montanera. La producción de este jamón padece además las consecuencias de las oscilaciones interanuales en la cantidad y calidad de las cosechas de bellota, de modo que resulta muy difícil para las empresas planificar a corto y medio plazo sus inversiones. Las posibles alternativas a este grave problema del producto estrella pasan por el fortalecimiento de la producción de jamón ibérico de recebo y, sobre todo, de pienso, cuya calidad es muy superior a la del jamón de cerdo blanco. Se mantendría así la diferencia fundamental entre el jamón blanco y el ibérico y desaparecería el artificio que supone hoy día la pretendida venta masiva de jamón puro de bellota. En el futuro, se debería mantener una corta producción de jamón de bellota como estandarte de calidad y bien de gran lujo, destinado al consumo en hostelería, donde es muy apreciado. Paralelamente, el jamón ibérico de recebo y de pienso podrían satisfacer esa demanda alcista mediante la oferta masiva a precios razonables de un producto que seguiría marcando unas cotas de calidad superiores a las del jamón de cerdo blanco.

La industria chacinera arrastra fuertes deficiencias en ámbitos hoy decisivos como la imagen de marca y la comercialización. Las arraigadas prácticas individualistas de la pequeña empresa familiar y la falta de tradición asociativa para emprender iniciativas que resultan inviables desde posturas individuales entorpecen cualquier estrategia de expansión autocentrada, imposible sin una apropiación de márgenes comerciales que hoy se pierden. El Consejo Regulador de la D.O., por limitación legal, no puede actuar como agente activo en la comercialización, por lo que parece necesario ampliar su capacidad de acción o crear algún organismo específico (consorcio, por ejemplo) al servicio de las empresas más dinámicas y dispuestas a competir conjuntamente a gran escala.

De no solventarse los problemas de minifundismo, abastecimiento, gestión, cooperación y

distribución y ante los excedentes de capacidad, la caída del consumo del caro jamón de bellota y la competencia cada vez mayor de las grandes empresas, fuentes de Guijuelo admiten la posibilidad de suspensiones de pagos, cierres y drásticas reducciones de actividad. Hay quien aventura la hipótesis de que dentro de una década una docena de empresas nacionales más o menos participadas por capital exterior pueden copar el mercado español, dejando un estrecho margen para el resto de la competencia. En este contexto, sobrevivirían en Guijuelo en el mercado regulado unas 20 ó 25 empresas de tamaño grande y medio merced a procesos de concentración y a la oferta de productos de alta calidad, mientras que las minúsculas empresas familiares se replugarían en los mercados "paralegales" de alcance provincial y atravesarían graves dificultades.

A pesar de todo esto, las chacinas salmantinas gozan de un sólido prestigio en todo el mercado nacional y Guijuelo ha conseguido hacerse un hueco entre los productos de lujo merced a la oferta de calidad como el jamón ibérico de bellota. Ese capital-imagen de que goza esta chacinería debe ser aprovechado para reorganizar con seriedad las estructuras empresariales, productivas y comerciales ante las nuevas tendencias del mercado y ante las estrategias de la competencia. Una vez establecidas unas sólidas bases para la actividad chacinera en el pasado, parece que ha llegado el momento de combinar la tradición en la elaboración con la modernidad en la organización, en la gestión y en la distribución.