

# ASPECTOS SANITARIOS Y DE MANEJO PARA EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS PORCINOS

Ricardo A. Soncini  
[ricardo.soncini@uol.com.br](mailto:ricardo.soncini@uol.com.br)

*“La carne de cerdo es la de mayor producción mundial y a su vez la menos comercializada internacionalmente”.*

## 1. Introducción:

No existen dudas, en el actual escenario mundial, que Argentina y Brasil son dos países destinados y dotados de condiciones para producir alimentos para el resto del mundo. Aunque en el momento de escribir este artículo exista un gran interrogante sobre el futuro de la producción de cereales con la dicotomía planteada “alimentos vs. energía” ventajas relacionadas a costos de producción, disponibilidad de área y clima crean una razonable diferencia comparativamente con otros países del Continente Americano y fundamentalmente de Europa. (Tabla 1 y Tabla 1a).

Tabla 1. Costos de producción (US\$) de cerdos en diversos países de América Latina (AL)

<b>Rubro</b>	<b>Brasil</b>	<b>Argentina</b>	<b>Chile</b>	<b>Media en A.L. (*)</b>
Costo del lechón destetado	24,51	25,00	25,8	26,90
Costo de producción por kilo	0,98	0,80	1,11	1,19
Costo de MO (%)	6,6	12,0	7,5	7,76
Costo con sanidad (%)	3,0	4,2	1,0	2,41

(\*) Países considerados: Arg;Br;Co;Pe;Bo;Ec;Ch;Ve.

(Fuente: Análisis de la porcicultura em América Latina. P.I.C. nov.2007)

Tabla 1a. Costo de producción por kilo de carne de cerdo en diversos países de Europa.

<b>País</b>	<b>Costo por kilo US\$.</b>
Francia	2,18
España	2,19
Dinamarca	2,24
Alemania	2,39
Inglaterra	2,56
Italia	3,12

(Fuente: Klont R. 2006)

Dando un vistazo a los números del comercio de carnes podemos apreciar que tanto Argentina como Brasil, así como Chile y Uruguay participan activamente en la oferta de estas para los mercados mundiales y que este intercambio tiene una fuerte contribución para el PIB de los respectivos países (tabla 2).

Tabla 2. Comercio de carnes (Grupo IV de FAO) y su impacto en el Producto Interno Bruto de cada país.

País	Importación	% sobre PIB	Exportación	% sobre PIB
Argentina	51.416	0,31	1.020.754	5,52
Brasil	84.768	0,55	5.529.670	4,14
Chile	270.034	1,90	386.085	4,91
Uruguay	13.191	1,63	650.799	8,20
EUA	5.057.272	0,55	4.607.231	0,59
Méjico	1.974.744	2,17	225.695	1,59

(x 1.000 ton)

(fuente FAO stat 2005/2006)

Cuando revisamos los números de la producción para la carne porcina específicamente vemos que los valores relativos cambian y que solamente Brasil participa de manera significativa en el comercio mundial de estos productos (tabla 3).

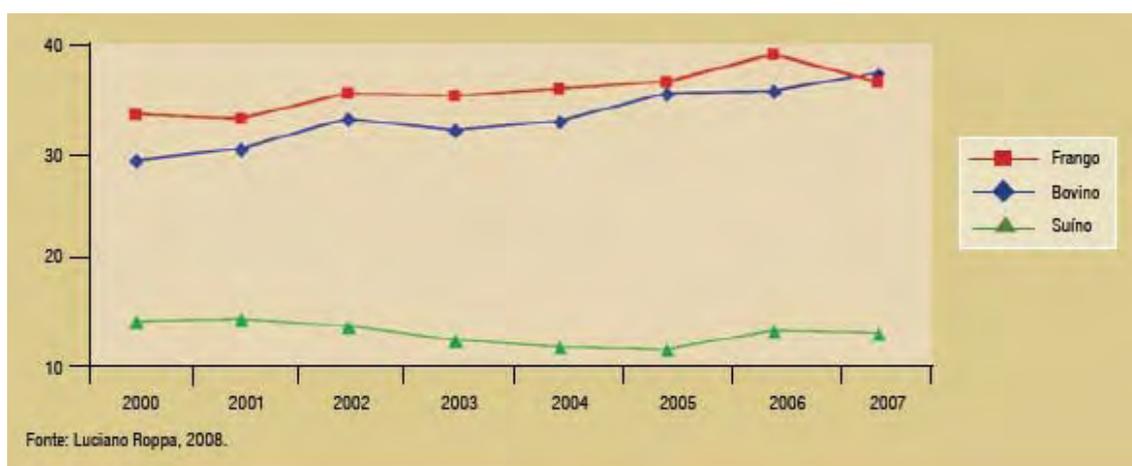
Tabla 3. Producción mundial de carne de cerdo, participación de los principales países productores.

País	Producción (x 1.000 ton)
China	50.000
UE (25 países)	21.600
EUA	9.590
Brasil	3.230
CEI (12 países)	2.990
Total	104.000

(Fuente [www.abipecs.org.br](http://www.abipecs.org.br))

También el consumo por habitante/año se mantiene estable en Brasil (14 k/hab/año), proporcionalmente con crecimiento menor si comparamos con las proteínas de origen de aves y bovinas (grafico 1), los grandes competidores de la carne de cerdo.

Grafico 1. Brasil, consumo de carnes de bovino, pollo y cerdo por habitante/año.



Visto de esta forma y pensando en el futuro de una población mundial con perspectivas de crecimiento estimado en 25% hasta el año 2030 (de 6.446 millones para 8.130 millones según datos FAO stat) especialmente en países en desarrollo y de los cuales se espera un aumento en el poder adquisitivo de la población, las

perspectivas son favorables a un crecimiento de la demanda cualitativa y cuantitativa de alimentos, que incluye los diversos tipos de carnes.

Para poder atender estos requerimientos los países deberán preparar sus estructuras pensando en atender mercados cada vez más demandadores de alimentos seguros y con precios accesibles a sus posibilidades.

La exportación de un excedente o de un aumento de la producción será sin duda una buena posibilidad para la industria porcina. Un análisis de los principales mercados, importadores y exportadores nos señala que Brasil está entre los países que mas coloca sus productos de cerdo en el mundo (tabla 4);

Tabla 4. Principales países exportadores de carne de cerdo producida en el mundo:

País	Toneladas exportadas en 2006 (x 1.000)	% crecimiento de 1998-2006
EU	1.102,0	
EUA	1.150,0	65,3
Canadá	1.000,0	59,4
Brasil	700,0	86,8
China	450,0	
<b>Total</b>	<b>4.877,0</b>	

(Fuente [www.abipecs.org.br](http://www.abipecs.org.br))

aunque esta exportación sea dirigida a pocos e inestables mercados como viene sucediendo últimamente. La salida estratégica será prepararse para atender nuevos y variados mercados que demandan productos con calidad (tabla 5), y considerando el aumento real y potencial del consumo de carne de cerdo en los países importadores (tabla 6)

Tabla 5. Principales países importadores de carne de cerdo producida en el mundo

País	Toneladas importadas en 2006 (x 1.000)	% crecimiento de 1998-2006
Japón	1.200	42
CEI (12)	704,5	
EUA	435,	
Méjico	440,0	68
Hong Kong	300,0	35
Corea del Sur	350,0	80

(Fuente [www.abipecs.org.br](http://www.abipecs.org.br))

Tabla 6. Consumo per-capita de carne suína, (datos de 2006):

País	Consumo (kg por habitante/año)	% aumento de 1998-2006
Hong –Kong	57,2	15
Hungría	62,3	
Polonia	51,9	
UE	44,3	0,5
Taiwán	52,2	7,9
China	37,2	

(Fuente [www.abipecs.org.br](http://www.abipecs.org.br))

## 2. ¿Cómo Debemos Preparar la Industria Porcina Para Atender Mercados Emergentes?

La producción porcina de Argentina y Brasil podrá competir a nivel mundial si atiende las tres grandes premisas de la calidad:

- Calidad intrínseca de sus productos (CALIDAD)
- Precios compatibles con los internacionales (COSTO)
- Disponibilidad de producto en cantidad para atender las demandas (ENTREGA)

En este artículo abordaremos el primero de los tres atributos, por estar más directamente relacionado con el título del mismo y también porque la calidad condiciona el resultado de los otros dos.

Para poder colocar la carne de cerdo en terceros mercados la primera condición a atender es la calidad sanitaria del rebaño porcino del país. Estas exigencias pueden ser consideradas como:

1. *Situación del país o región para las enfermedades infecciosas de alta difusibilidad de la lista de la OIE:*

Fiebre Aftosa, Peste Porcina Clásica, Peste Porcina Africana, Enfermedades Vesiculares; Enfermedad de Teschen.

2. *Situación de otras enfermedades para las cuales el país importador puede exigir ausencia, por ser exóticas en su territorio o contar con un programa de erradicación en ejecución:*

PRRS, Enfermedad de Aujeszky; Triquinosis, Gastroenteritis Transmisible.

El gobierno del país exportador debe dar al importador las garantías y certificaciones sanitarias para atender estos requisitos. Para abrir nuevos mercados las autoridades sanitarias oficiales de las dos partes discuten las exigencias y una vez llegado a un acuerdo son elaborados los certificados sanitarios internacionales, que incluyen las exigencias sanitarias acordadas.

Es importante conocer el alcance de las medidas sanitarias y fitosanitarias de la OMC para resguardo del país importador y del país productor. La mayoría de las veces un programa de análisis y evaluación de riesgos puede ayudar para esclarecer si determinada situación constituye un potencial peligro de entrada de problemas para el país que está comprando los productos.

3. *Riesgos para la salud de los consumidores, caracterizados por presencia de:*

3.1. *Microorganismos productores de toxi-infecciones alimenticias (Salmonelas, E.coli O 187; Campylobacter u otros)*

3.2. *Residuos de medicamentos (antibióticos) o de sustancias nocivas para el consumidor (metales pesados, pesticidas) presentes en las carnes.* Para este requisito la referencia internacional será el Codex Alimentarius que determina el nivel de tolerancia para algunos residuos (LMR), sin embargo en algunas ocasiones los países determinan exigencias mayores para algunas sustancias, como el caso de Japón, CE o países no pertenecientes al bloque europeo.

La propia industria porcina (empresa) es quien asume el compromiso de atender las exigencias del cliente y para esto deberá preparar un programa que garantice ausencia de estas no conformidades en los productos. Deben ser elaborados procedimientos de Buenas Prácticas de Producción (BPP), un programa que describe y practica en forma estandarizada las tareas relevantes que gravitan en los resultados. El manual de BPP debe atender los sectores:

Instalaciones de las granjas

Procedimientos para las diferentes etapas de la producción (gestación, maternidad, engorde etc)

Personal (actitudes con higiene, uso de ropas, habilidades que poseen, práctica de bienestar animal)

Plagas (programas de control, resultados de los controles)

Controles y registros protocolizados (movimiento de vehículos y personas en las granjas, entrada de materiales, consumo de pienso y agua, programas de medicamentos usados)

4. *Trazabilidad o rastreabilidad* de los procedimientos y de los cerdos que están en la granja y los que son enviados a frigorífico.

5. *Ejercer las prácticas de Bienestar Animal* dentro de la granja, atendiendo la política de los derechos de los animales de producción y aboliendo cualquier indicio de malos tratos para los cerdos. Esta práctica debe ser conocida, reconocida y ejecutada por los operarios de la granja.

6. *Adherir a una forma de producción sustentable de la porcicultura*. Todas las actividades que de alguna forma puedan agredir al medio ambiente tendrán que ser cohibidas para evitar estas consecuencias. Programas para eliminar y descontaminar los efluentes, como eliminar envases de medicamentos, de pesticidas, uso de detergentes biodegradables, son las actividades de importancia en este punto, que deben estar descritas en el manual de BPP.

### 3. Auditorias:

Durante las negociaciones de las partes y posteriormente, acontecen auditorias en los procedimientos que tienen como objetivo comprobar procedimientos seguros de la producción; estas auditorias pueden ser de carácter:

*Oficial:* conducidas por profesionales designados por el país importador que verifican el nivel de preparación que el sector ofrece para atender las exigencias en el contexto de sanidad y seguridad alimenticia. Aquí pueden emplearse diferentes procedimientos, desde verificación de documentos comprobatorios de los controles que son realizados (programas sanitarios, laudos de laboratorios oficiales, etc) y/o visitas a los establecimientos para conocer los sistemas de producción y sus características. En estos casos los auditores exigen que todas las informaciones y documentaciones sean presentadas por los representantes del gobierno, que acompañan los trabajos y son los interlocutores para estas ocasiones.

*De clientes:* estas acontecen una vez que el país es aprobado para exportar, y tienen como finalidad verificar que las exigencias especificadas serán atendidas. Comprenden aquí aspectos relacionados con seguridad alimenticia, (programas de control de patógenos productores de toxi-infecciones por alimentos, de control de residuos para las carnes), políticas de bienestar animal y los procedimientos que son utilizados en un sistema de producción sustentable.

En la actualidad existen agencias certificadoras de estos procedimientos (empresas tercerizadas) que realizan estas auditorias a pedido de clientes, como las grandes cadenas de supermercados.

Europa, que podemos considerar como el más sofisticado y organizado bloque importador de alimentos ha creado varias organizaciones que agrupan las grandes cadenas de mayoristas de alimentos y elaborado normas que comprenden aspectos relacionados con la seguridad alimenticia, bienestar animal, protección del medio ambiente y rastreabilidad de los procesos y productos.

La más conocida y actuante es la Globalgap (Euralgap) que audita las empresas del agronegocio siguiendo un extenso check-list para constatar la práctica de estos aspectos de seguridad alimenticia, bienestar de los animales y producción sin agresión del ambiente que, supuestamente, son exigencias de los consumidores.

Existen otras organizaciones entre europeas y asiáticas con los mismos objetivos mencionados.

#### 4. Consideraciones finales:

Países de América Latina especialmente Argentina y Brasil son potenciales productores de alimentos para el mundo, fundamentalmente por sus condiciones favorables de clima y producción de insumos.

Es necesario preparar los sectores productivos para atender con productos de calidad, competitivos y en cantidades las necesidades de mercados cada vez mas exigentes.

La demanda del mercado pasa por entrega de alimentos seguros, producidos con procedimientos sustentables que respeten el medio ambiente y el bienestar de los animales de producción.

La porcicultura deberá preparar sus procesos para poder llegar a nuevos mercados atendiendo las demandas de estos en escala y con continuidad.

#### 5. Bibliografía de referencia:

- Abipecs (Associação Brasileira de Produtores e Exportadores de carne suína) [www.abipecs.org.br](http://www.abipecs.org.br)
- P.I.C. "Análisis de la Producción Porcina en Latinoamérica" Noviembre 2007
- Know R. & Kurt E. 2006 "Overview of the European value pork chain" III Congresso Latino-Americano de Suinocultura. Out 25-27 2006 Foz de Iguazu-Brasil.
- FAO (Food and Agricultural Organization) [www.fao.int](http://www.fao.int)
- Roppa L. 2008 "Brasil: O consumo de carnes passado a limpo" Avewold 32 pág. 14-18 (Fev./Mar 2008)
- Globalgap. [www.globalgap.org](http://www.globalgap.org)