

# Cadena de Valor de la Carne de Bovino en Andalucía, 2010



*La Secretaría General del Medio Rural y Producción Ecológica se ha encargado de la coordinación y dirección facultativa del presente estudio.*

*La asistencia técnica y redacción del trabajo ha sido llevada a cabo por el Departamento de Prospectiva de la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía, participando en el proyecto los siguientes técnicos:*

*Rafael Plaza Zarza*

*David Polonio Baeyens*

*Trinidad Manrique Gordillo*

*Rubén Granado Díaz*

*Merecen un agradecimiento especial las personas entrevistadas, representantes de los distintos eslabones de la cadena de valor, que han contribuido a través de su asesoramiento en determinadas cuestiones, o mediante la aportación de datos e información necesaria para la elaboración del documento.*

# Cadena de Valor de la Carne de Bovino en Andalucía, 2010

## Contenido

1. **Objetivos**
2. **Metodología**
3. **Caracterización del sector**
4. **Descripción de la cadena de valor**
5. **Estructura de costes y márgenes**
6. **Conclusiones**

## 1. Objetivos



## 1. Objetivos

### Objetivos generales

- ➔ Dotar al mercado de una **mayor transparencia**, a partir de la mejora en el **conocimiento, composición y funcionamiento** de la cadena de valor

### Objetivos específicos

- ➔ Conocer el proceso de **formación de los precios y las cadenas de comercialización** de la carne de bovino en Andalucía.
- ➔ Cuantificar los **costes de los distintos eslabones de la cadena de comercialización** de la carne de bovino.
- ➔ Cuantificar los **márgenes** de los distintos eslabones de las cadenas de comercialización de la carne de bovino en 2010.

## 2. Metodología

2.1. **Ámbito del estudio**

2.2. **Captura de información**

2.3. **Análisis de la información**

2.4. **Resultados**

## 2. Metodología

### 2.1. Ámbito del estudio

#### Productos analizados

- Carne de bovino** procedente del sacrificio y despiece de añojos acabados en cebadero.

#### Cadenas analizadas

- Se estudia la **cadena de valor de la carne de bovino en diversas configuraciones**, según el producto obtenido (canales, piezas o filetes) y establecimiento de venta.

#### Consideraciones previas

- El estudio se limita a una **única campaña (2010)**, con las particularidades de costes y precios propios de la misma.
- Sólo se considera la cadena de valor dentro del mercado interno**, no computándose los márgenes y precios que se obtienen de la exportación.

## 2. Metodología

### 2.2. Captura de información

**La información necesaria para la elaboración del presente estudio se ha obtenido de:**

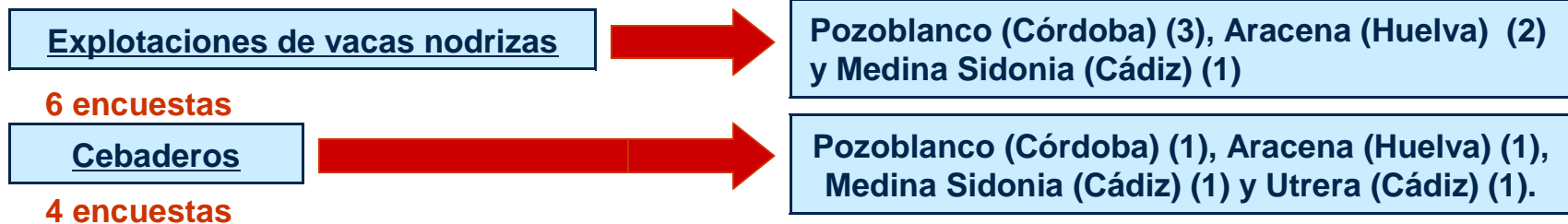
- Realización de **encuestas y entrevistas** a diferentes agentes representativos de la cadena de producción, transformación y comercialización de la carne de bovino localizados en Andalucía.
- **Información estadística** referente al mercado de la carne de bovino: Mercados Ganaderos y Mesas de Precios, Consejería de Agricultura y Pesca, Ministerio de Medio Rural y Marino, ICEX, Eurostat, FAO.
- **Revisión bibliográfica.**

## 2. Metodología

### 2.2. Captura de información

#### Fase Ganadera

Se mantuvo contacto con las Oficinas Comarcales Agrarias de Los Pedroches I (Pozoblanco, Córdoba), La Janda (Medina Sidonia, Cádiz) y Sierra Oriental (Aracena, Huelva), las cuales agrupan entre todas el 36% del censo andaluz de vacas nodrizas. Estos contactos permitieron la realización de un total de 10 encuestas a ganaderos productores.



#### Transformación

En total se ha contactado con 11 establecimientos dedicados al sacrificio, despiece y/o fileteado de carne de bovino. Los volúmenes producidos en estos establecimientos representan el 62,1% de la producción andaluza de carne de bovino.



## 2. Metodología

### 2.3. Análisis de la información

#### Validación

La información de precios obtenida en las entrevistas con los agentes ha sido contrastada con datos procedentes de **bases de datos documentales y fuentes estadísticas oficiales** como:

#### *Precios en origen :*

- Observatorio de Precios de la CAP.
- Precios percibidos por los agricultores (CCAA y provincias) 2010. MARM.

#### *Precios en destino :*

- Observatorio de Precios de la CAP y del MARM.

## 2. Metodología

### 2.4. Resultados

- **Descripción del mercado de la carne de bovino en Andalucía en 2010** (producciones, intercambios, consumos, precios) a partir de la información estadística recopilada.
- **Descripción de la cadena de valor de la carne de bovino, con diagramas de flujo y esquemas gráficos** que reflejan los procesos que llevan a cabo los diferentes agentes que intervienen en la misma.
- **Estimación de los intervalos de márgenes y valores añadidos** en todos los eslabones de la cadena.

✓ **Margen bruto: precio de venta – precio de compra.**

✓ **Margen neto o beneficio: margen bruto – costes.**

## 3. Caracterización del sector

3.1. Definiciones

3.2. Producción

3.3. Intercambios comerciales

3.4. Consumo

3.5. Precios en origen

3.6. Precios en destino



## 3. Caracterización del sector

### 3.1. Definiciones

- **Vaca nodriza**: Animal de la especie bovina que pertenezca a una raza cárnica o que proceda de un cruce con alguna de esas razas y que forme parte de un rebaño que esté destinado a la cría de terneros para la producción de carne. (Real Decreto 66/2010)
- **“Terñera blanca” o “carne de ternera blanca”**: Carne procedente de bovinos macho o hembra, con una edad al sacrificio menor o igual a 8 meses. (Real Decreto 75/2009)
- **“Terñera” o “carne de ternera”**: Carne procedente de bovinos macho o hembra, con una edad al sacrificio comprendida entre 8 y 12 meses de edad. (Real Decreto 75/2009)
- **“Añojo” o “carne de añojo”**: Carne procedente de bovinos macho o hembra, con una edad al sacrificio comprendida entre los 12 y los 24 meses de edad. (Real Decreto 75/2009)
- **Cría**: Fase durante la cual los terneros se alimentan de leche materna y pastos, hasta alcanzar el peso adecuado para sacrificio (carne de “terñera blanca”) o, en su defecto, ser vendidos a cebadero.
- **Cebo**: Fase durante la cual los terneros son alimentados hasta alcanzar el peso de sacrificio adecuado según el objetivo productivo (“carne de ternera” o “carne de añojo”).
- **Matadero**: Establecimiento donde tiene lugar el sacrificio del animal y el acondicionado y clasificación de la canal para su posterior venta o despiece.

## 3. Caracterización del sector

### 3.1. Definiciones

- **Canal bovina:** Cuerpo entero del animal sacrificado tal como se presenta después de las operaciones de sangrado, eviscerado y desollado, procedente de bovinos sacrificados.
- **Rendimiento a la canal:** Relación entre el peso de la canal y el peso vivo del animal, expresado en %.
- **Despiece:** Práctica consistente en la división de la canal en trozos agrupados según categorías comerciales, relacionadas con su aptitud para el cocinado.
- **Fileteado:** Práctica consistente en la división de determinadas piezas de la canal en filetes para su venta al público.
- **Precio en explotación:** Precio del ternero (€/kg peso vivo) a la salida de la explotación en su venta al cebadero.
- **Precio en cebadero:** Precio del animal ternero o añojo (€/kg peso vivo) a la salida del cebadero una vez alcanzado el peso de sacrificio.

## 3. Caracterización del sector

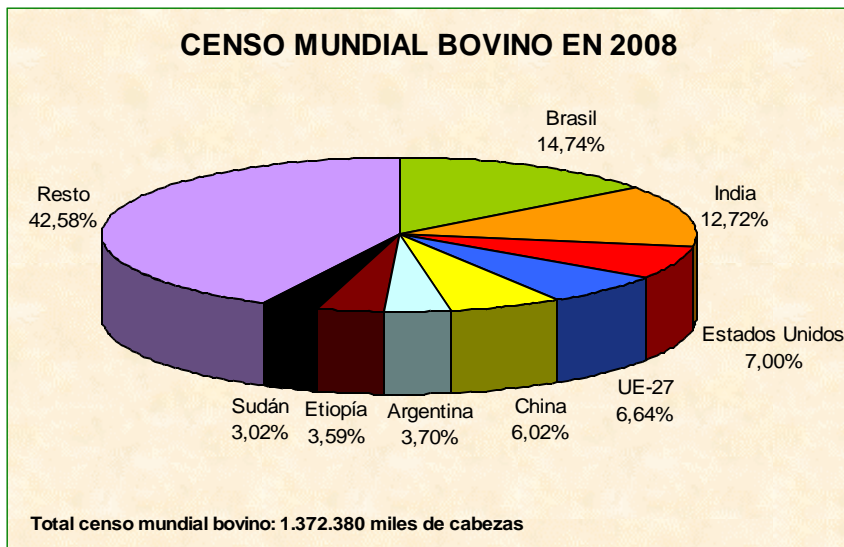
### 3.1. Definiciones

- **Precio en matadero**: Precio a la salida del matadero que adquiere la canal bovina o en su defecto la canal despiezada o fileteada.
- **Precio de comercialización en destino**: Precio a la salida de la comercializadora en destino o precio de venta en merca o salida en plataforma de distribución.
- **Precio de venta minorista**: Precio de venta al público sin IVA en los establecimientos minoristas seleccionados.
- **Margen comercial o bruto**: Diferencia entre el precio de venta por parte de un eslabón y el precio al que ese operador compró el producto.
- **Margen neto o beneficio**: Resultado de descontar al margen comercial los costes generados en la comercialización.

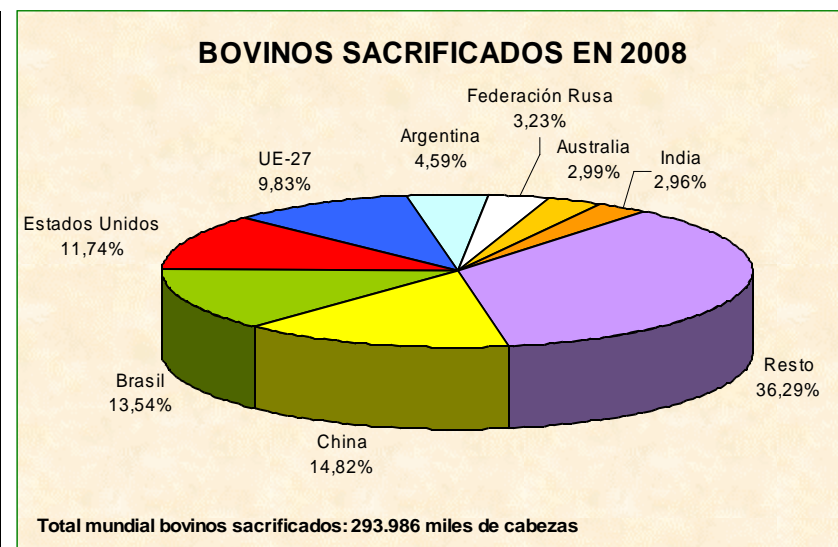
### 3. Caracterización del sector

#### 3.2. Producción

#### Censo y sacrificios mundiales de ganado bovino en 2008



Fuente: FAOSTAT



Fuente: FAOSTAT

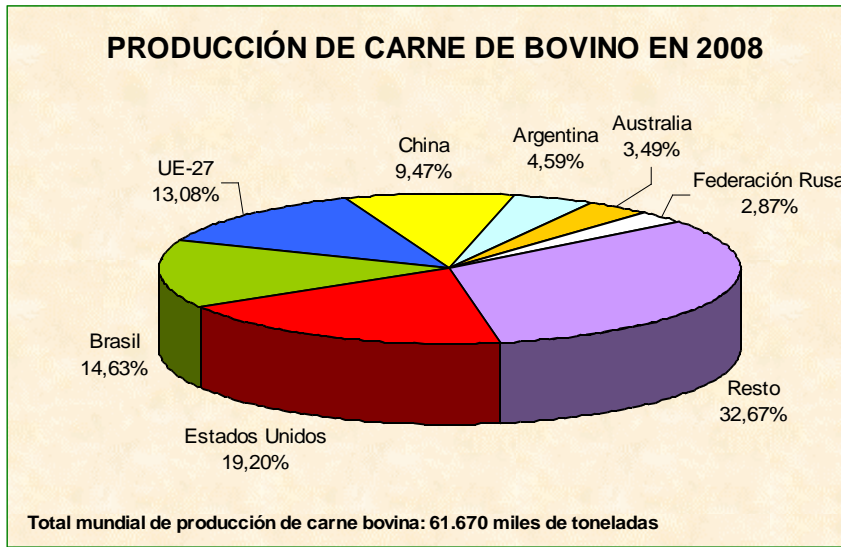
**A nivel mundial se contabilizaron en 2008 alrededor de 1.372 millones de cabezas de ganado bovino, de las cuales el 14,74% se localizaron en Brasil, el 12,72% en la India, el 7,00% en Estados Unidos y el 6,64% en la UE-27.**

**En 2008 se sacrificaron en el mundo aproximadamente 294 millones de cabezas, de las cuales, el 14,82% de los sacrificios tuvieron lugar en China, el 13,54% en Brasil, el 11,74% en Estados Unidos y el 9,83% en la UE-27.**

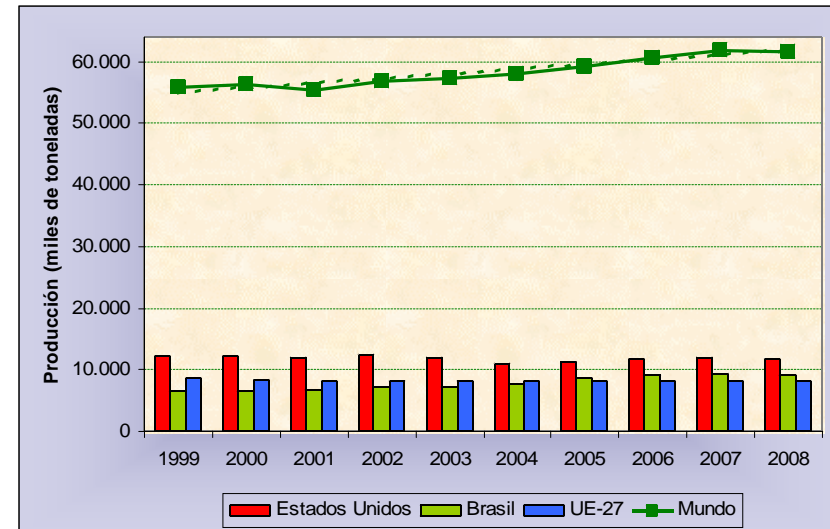
### 3. Caracterización del sector

#### 3.2. Producción

#### Producción mundial de carne de bovino en 2008



Fuente: FAOSTAT



Fuente: FAOSTAT

**En 2008 la producción mundial de carne de bovino fue de 61,67 millones de toneladas, obteniéndose el 19,20% en Estados Unidos, el 14,63% en Brasil y el 13,08% en la UE-27.**

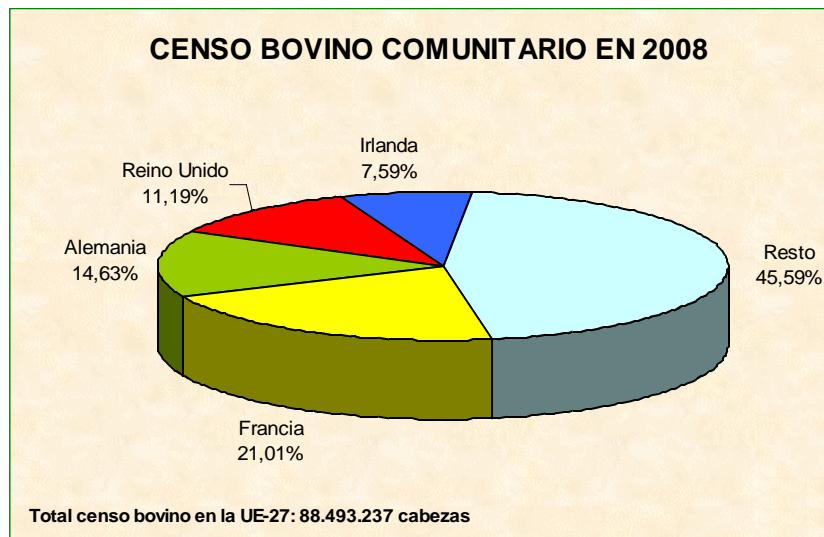
La diferencia existente entre países en sacrificios y producciones, se deben en gran medida a las razas bovinas sacrificadas, con diferencias notables en cuanto a rendimiento a la canal.

**Entre los años 1999 y 2008, la producción mundial de carne de bovino ha experimentado una tendencia creciente, aumentando un 10,28%. El país que mostró un mayor incremento productivo fue Brasil, con un 40,71%.**

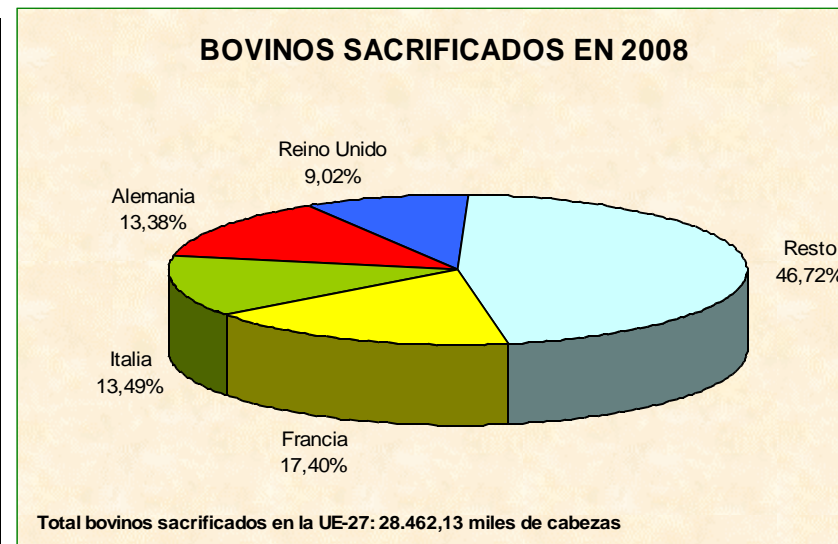
### 3. Caracterización del sector

#### 3.2. Producción

#### Censo y sacrificios comunitarios de ganado bovino en 2008



Fuente: FAOSTAT



Fuente: FAOSTAT

**A nivel comunitario se contabilizaron en 2008 alrededor de 88,5 millones de cabezas de ganado bovino, de las cuales el 21,01% se localizaron en Francia, el 14,63% en Alemania, el 11,19% en Reino Unido y el 7,59% en Irlanda.**

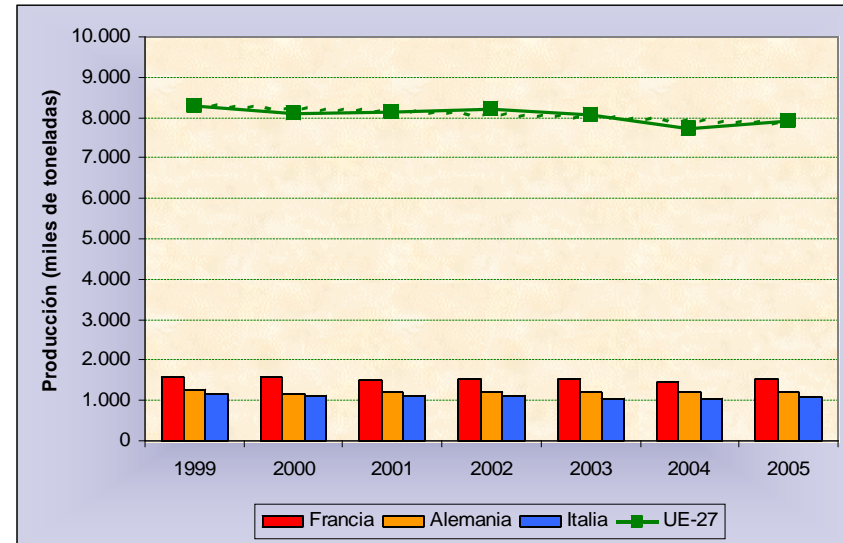
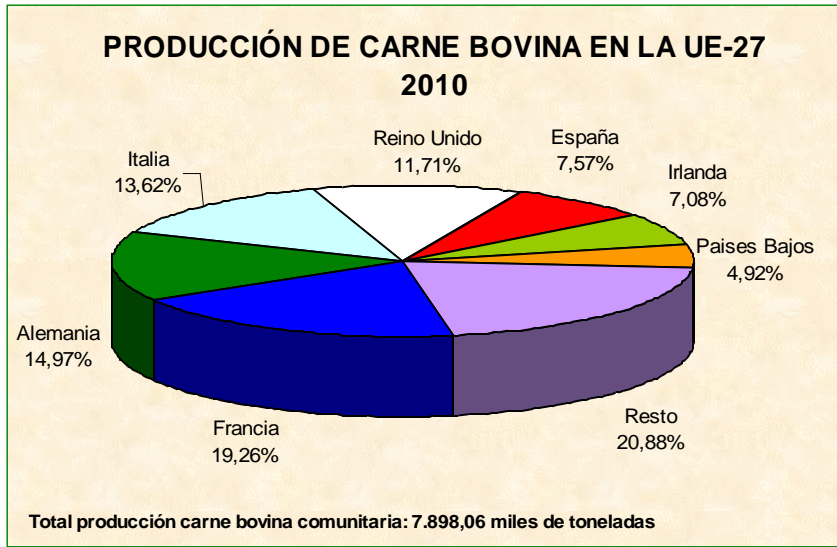
**En 2008 se sacrificaron en la UE-27 aproximadamente 28,46 millones de cabezas, de los cuales, el 17,40% de los sacrificios tuvieron lugar en Francia, el 13,49% en Italia, el 13,38% en Alemania y el 9,02% en Reino Unido.**



## 3. Caracterización del sector

### 3.2. Producción

#### Producción comunitaria de carne de bovino



Fuente: EUROSTAT

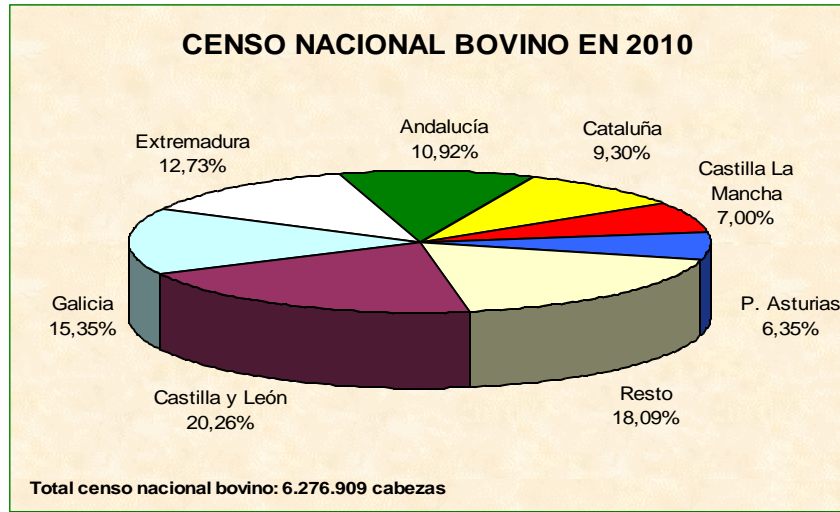
**En cuanto a producción comunitaria de carne de bovino, en 2010 se obtuvieron 7,90 millones de toneladas, el 19,26% en Francia, el 14,97% en Alemania y el 13,62% en Italia.**

**Entre los años 2004 y 2010, la producción comunitaria de carne de bovino ha descendido un 4,83%. A excepción de Reino Unido, los principales productores comunitarios han visto reducidas sus producciones en este período, como es el caso de Italia (-6,60%), Alemania (-6,37%) y Francia (-3,73%).**

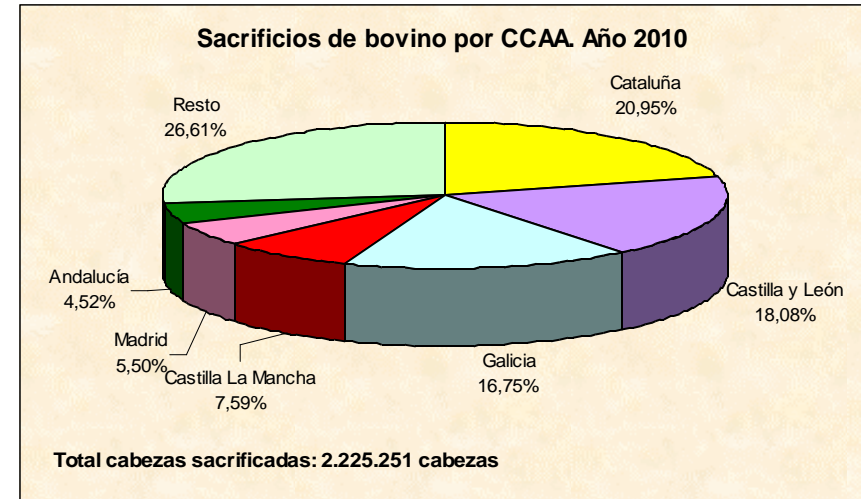
## 3. Caracterización del sector

### 3.2. Producción

#### Censo y sacrificios nacionales de carne de bovino



Fuente: Encuestas ganaderas. MARM



Fuente: Encuestas de sacrificio de ganado. MARM

En 2010 el **censo nacional bovino** contabiliza **6,28 millones de cabezas**, localizándose principalmente en Castilla y León (20,26%), Galicia (15,35%), Extremadura (12,73%) y Andalucía (10,92%).

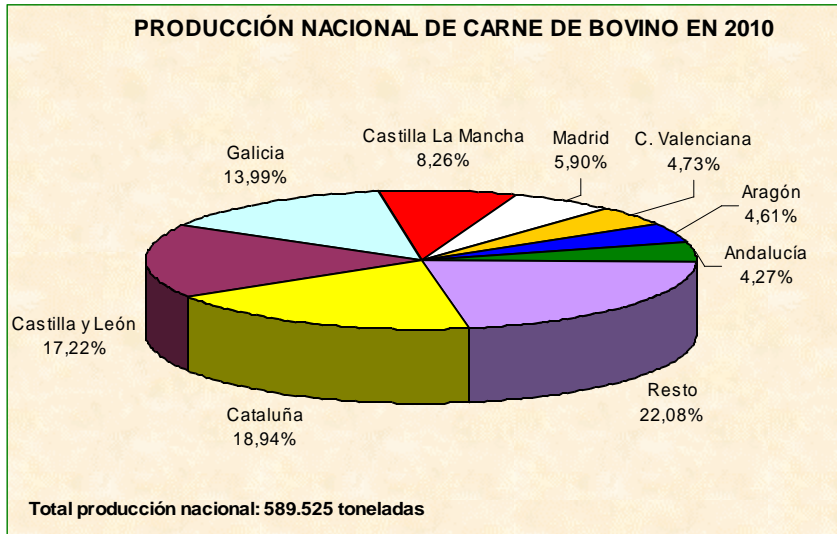
Por otra parte en el mismo año se **sacrificaron** en España 2,23 millones de cabezas, de las cuales el 20,95% de los sacrificios tuvieron lugar en Cataluña, el 18,08% en Castilla y León y el 16,75% en Galicia.



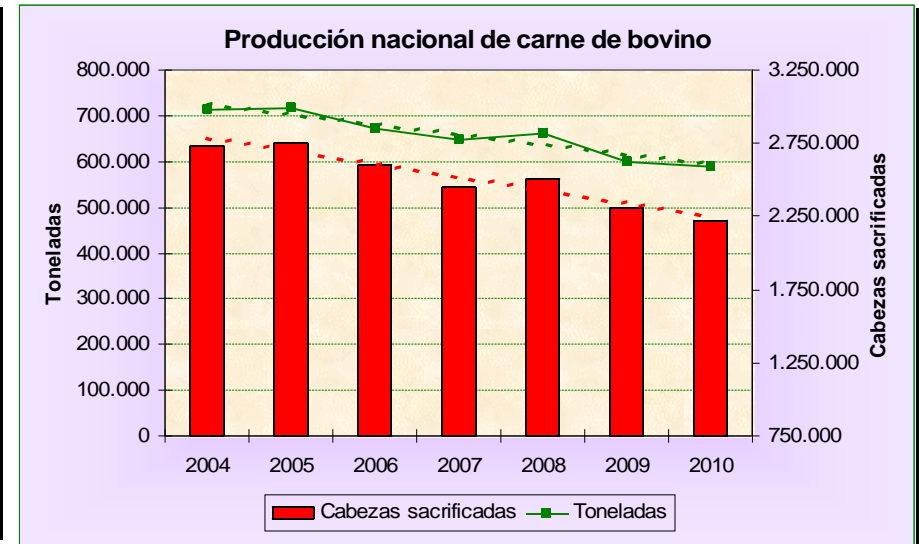
## 3. Caracterización del sector

### 3.2. Producción

#### Evolución de la producción nacional de carne de bovino



Fuente: Encuestas de sacrificio de ganado. MARM



Fuente: Encuestas de sacrificio de ganado. MARM

La **producción nacional de carne de bovino** en 2010 es de **589.525 toneladas**. La mayor parte de la producción tiene su origen en Cataluña (18,94%), Castilla y León (17,22%) y Galicia (13,99%), lo que indica el importante movimiento de animales vivos existente entre los puntos de cría y de sacrificio.

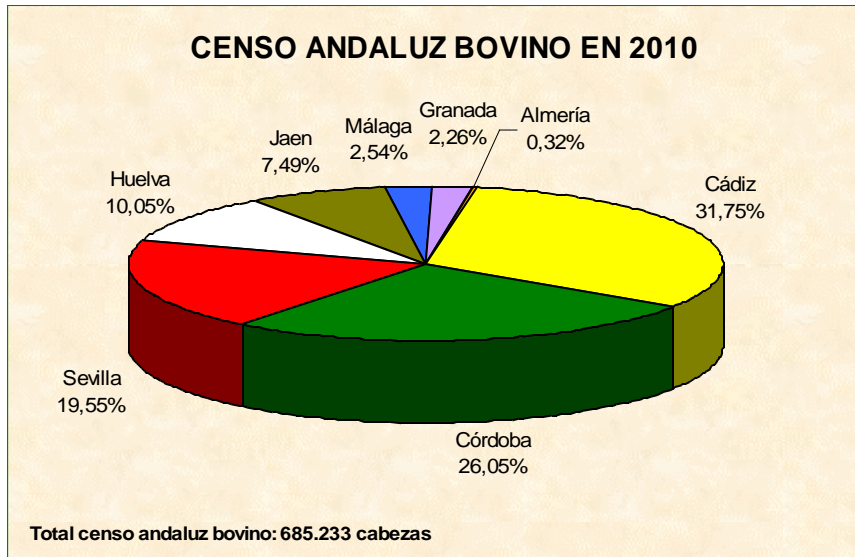
En los últimos años se ha asistido a un **descenso de la producción nacional de carne de bovino**, que puede cifrarse entre 2004 y 2010 en un 18,6% en el número de cabezas sacrificadas y en un 17,4% en el número de toneladas producidas.

Las **tendencias** mostradas por la **producción nacional** de carne de bovino y por el **número de sacrificios** son **decrecientes**, lo cual indica que **pueden seguir disminuyendo en los próximos años**.

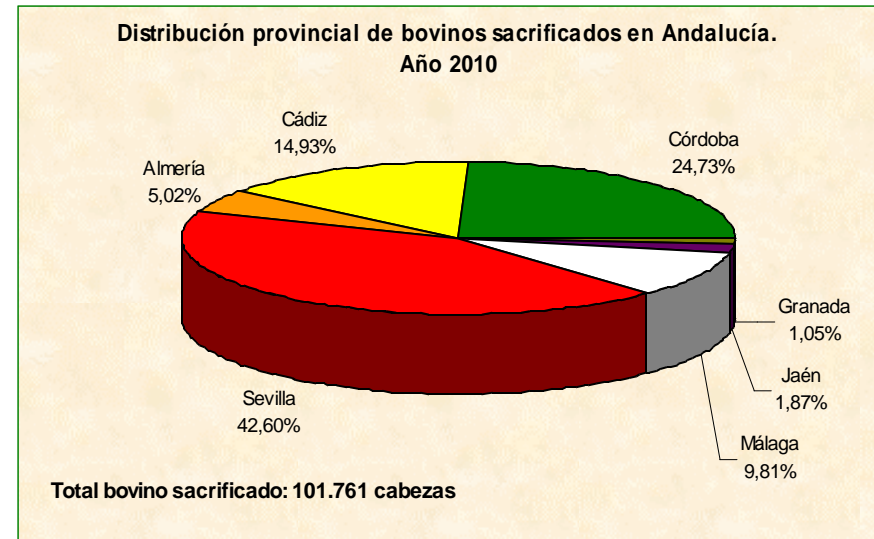
## 3. Caracterización del sector

### 3.2. Producción

#### Censo y sacrificios de bovino en Andalucía



Fuente: Encuestas ganaderas. MARM



Fuente: Encuestas de sacrificio de ganado. MARM

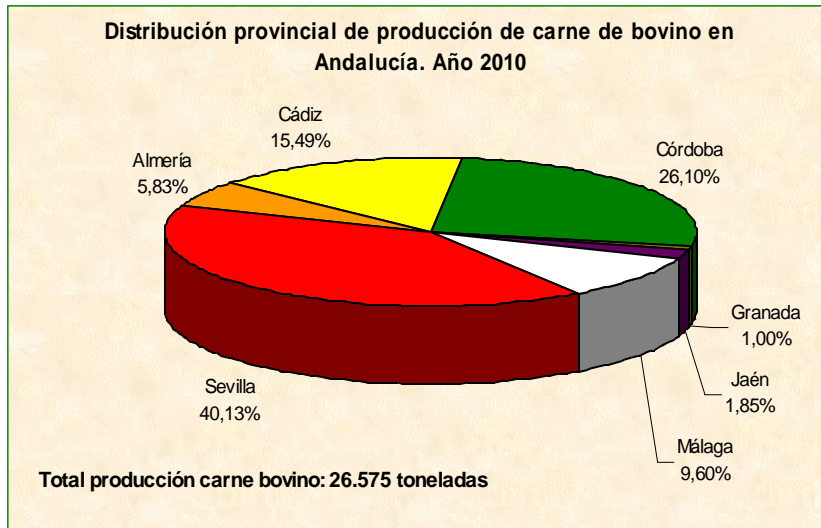
En 2010 el **censo andaluz bovino** contabiliza **685.233 cabezas**, localizándose principalmente en las provincias de Cádiz (31,75%), Córdoba (26,05%), Sevilla (19,55%) y Huelva (10,05%).

Por su parte **se sacrificaron 101.761 cabezas**, la mayor parte de las cuales se sacrificaron en Sevilla (42,60%), Córdoba (24,73%) y Cádiz (14,93%). Nuevamente queda patente la deslocalización de los sacrificios respecto a las zonas en las que se lleva a cabo la cría y el cebo de los animales.

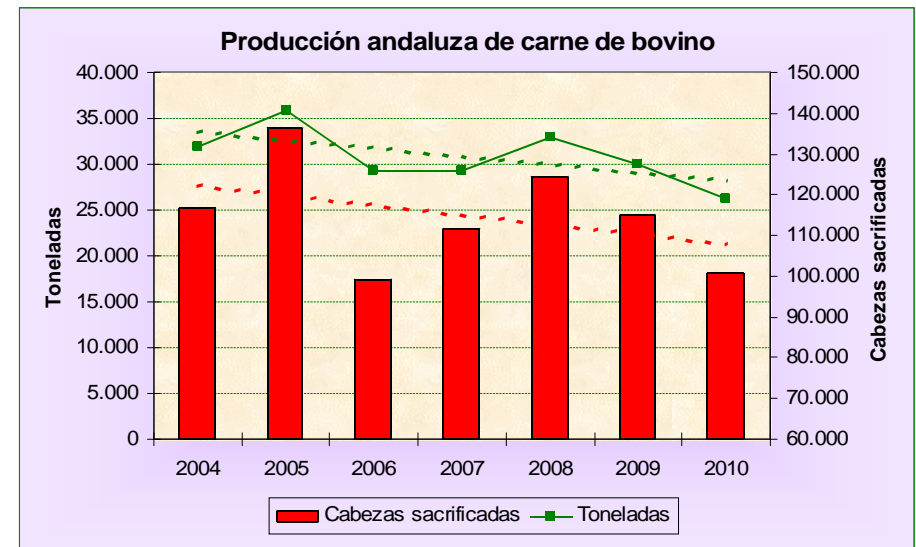
## 3. Caracterización del sector

### 3.2. Producción

#### Producción de carne de bovino en Andalucía



Fuente: Encuestas de sacrificio de ganado. MARM



Fuente: Encuestas de sacrificio de ganado. MARM

La **producción andaluza de carne de bovino** en 2010 es de **26.575 toneladas**. Sevilla ostenta el 40,13% de la producción andaluza de carne de bovino, seguida por Córdoba (26,10%) y Cádiz (15,49%).

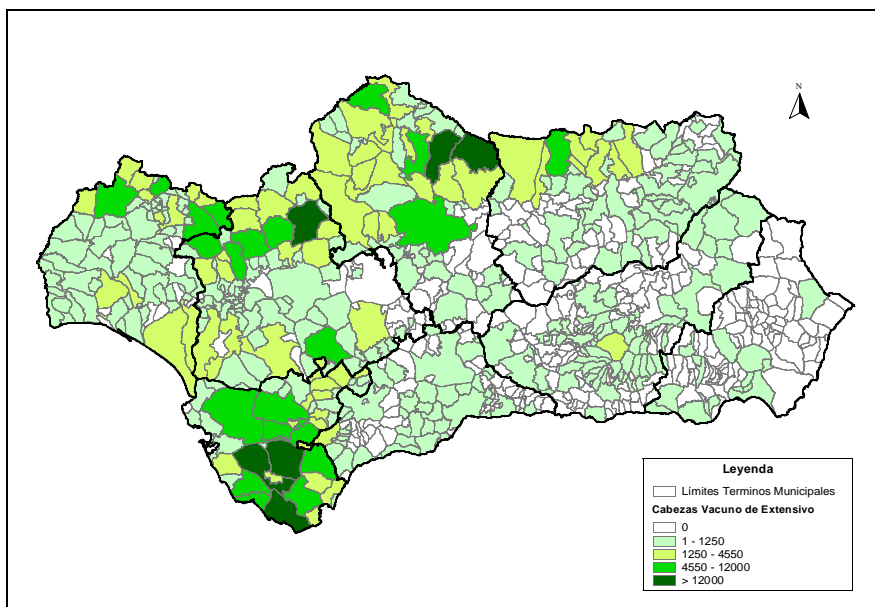
En los últimos 7 años, la producción andaluza de carne de bovino ha mostrado una tendencia decreciente que puede cifrarse entre 2004 y 2010 en un 13,8% en el número de cabezas y en un 17,5% en el número de toneladas producidas habiendo descendido su producción en un 17,5%

### 3. Caracterización del sector

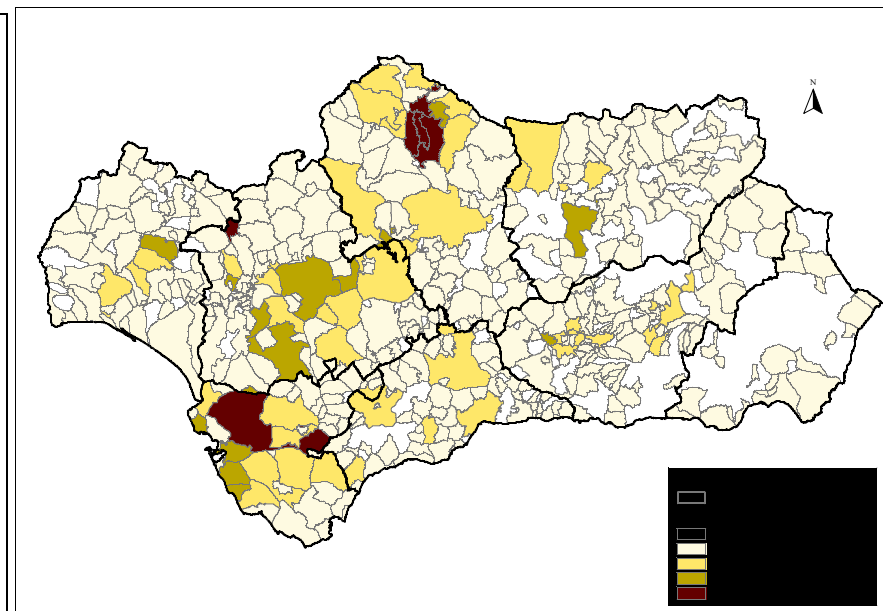
#### 3.2. Producción

##### Censo bovino en Andalucía

##### En extensivo



##### En intensivo



Fuente: SIGGAN. Consejería de Agricultura y Pesca.

Del total de cabezas de bovino censadas en Andalucía, **aproximadamente el 70% se manejan en extensivo**, mientras que el **30% restante se localiza en sistemas intensivos**.

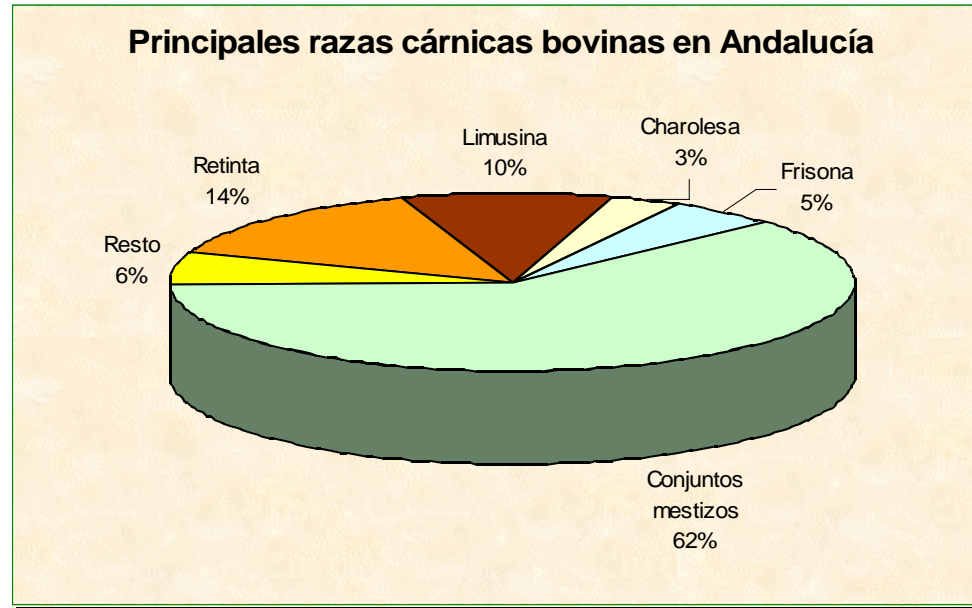
**Los municipios andaluces con mayor censo bovino extensivo** son Villanueva de Córdoba (Córdoba), Tarifa (Cádiz), Medina Sidona (Cádiz), Cardeña (Córdoba) y Alcalá de los Gazules (Cádiz).

Respecto a la **distribución geográfica de la cabaña bovina intensiva**, no se puede hablar de un patrón tan definido como en la extensiva, destacando los municipios cordobeses de Dos Torres, Pozoblanco y Añora, y el gaditano de Jerez de la Frontera.

### 3. Caracterización del sector

#### 3.2. Producción

##### Censo bovino en Andalucía



Fuente: SIGGAN. Consejería de Agricultura y Pesca.

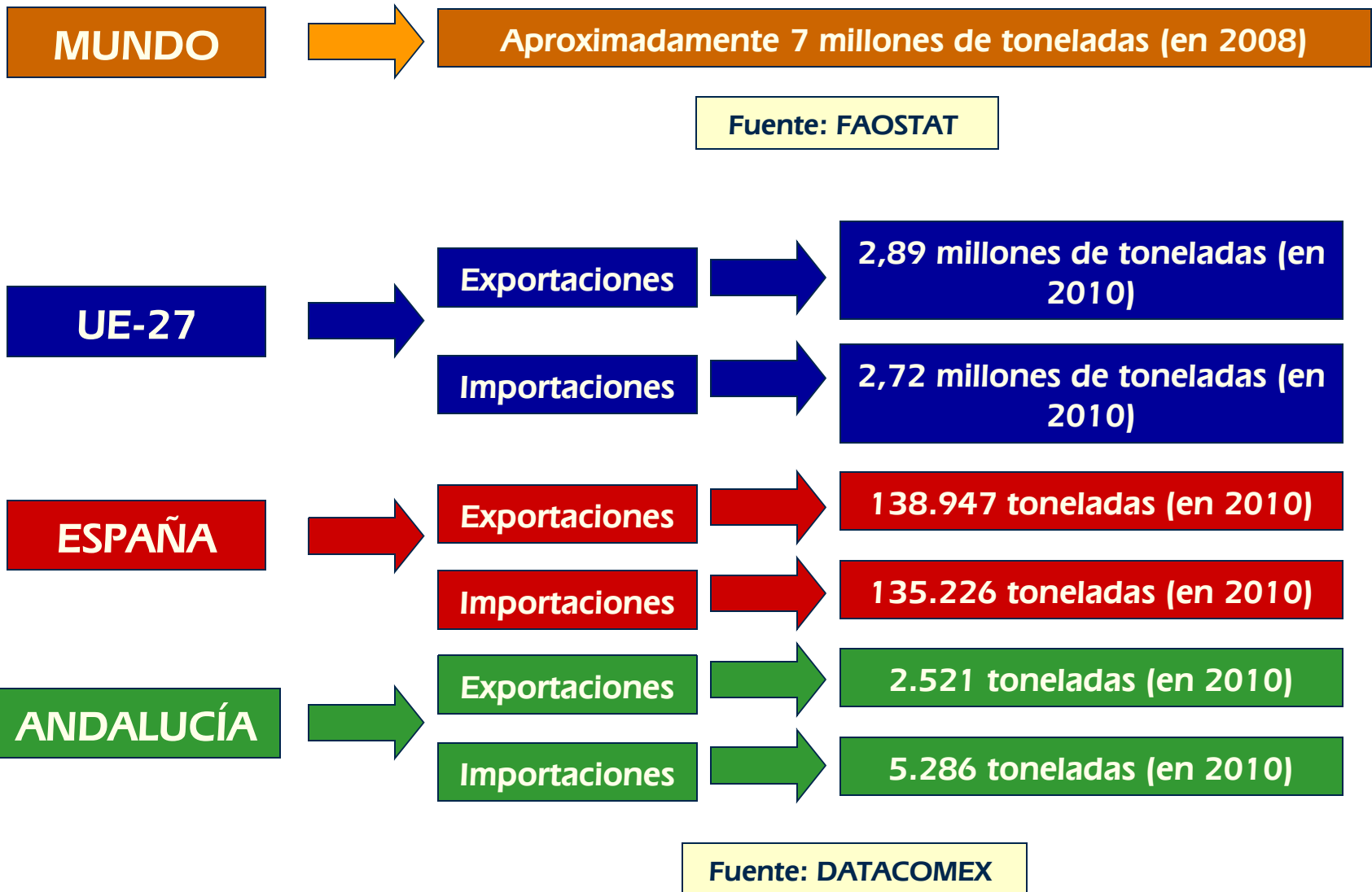
Las principales razas bovinas explotadas para producción de carne en Andalucía son **Retinta (14%)**, **Limusina (10%)**, **Frisona (5%)** y **Charolesa (3%)**.

No obstante, **sobre todas ellas predominan los conjuntos mestizos**, consecuencia del cruce entre razas autóctonas y foráneas (principalmente **Retinto x Limusín** o **Retinto x Charolés**), que persiguen la obtención de mejores conformaciones y rendimientos cárnicos.



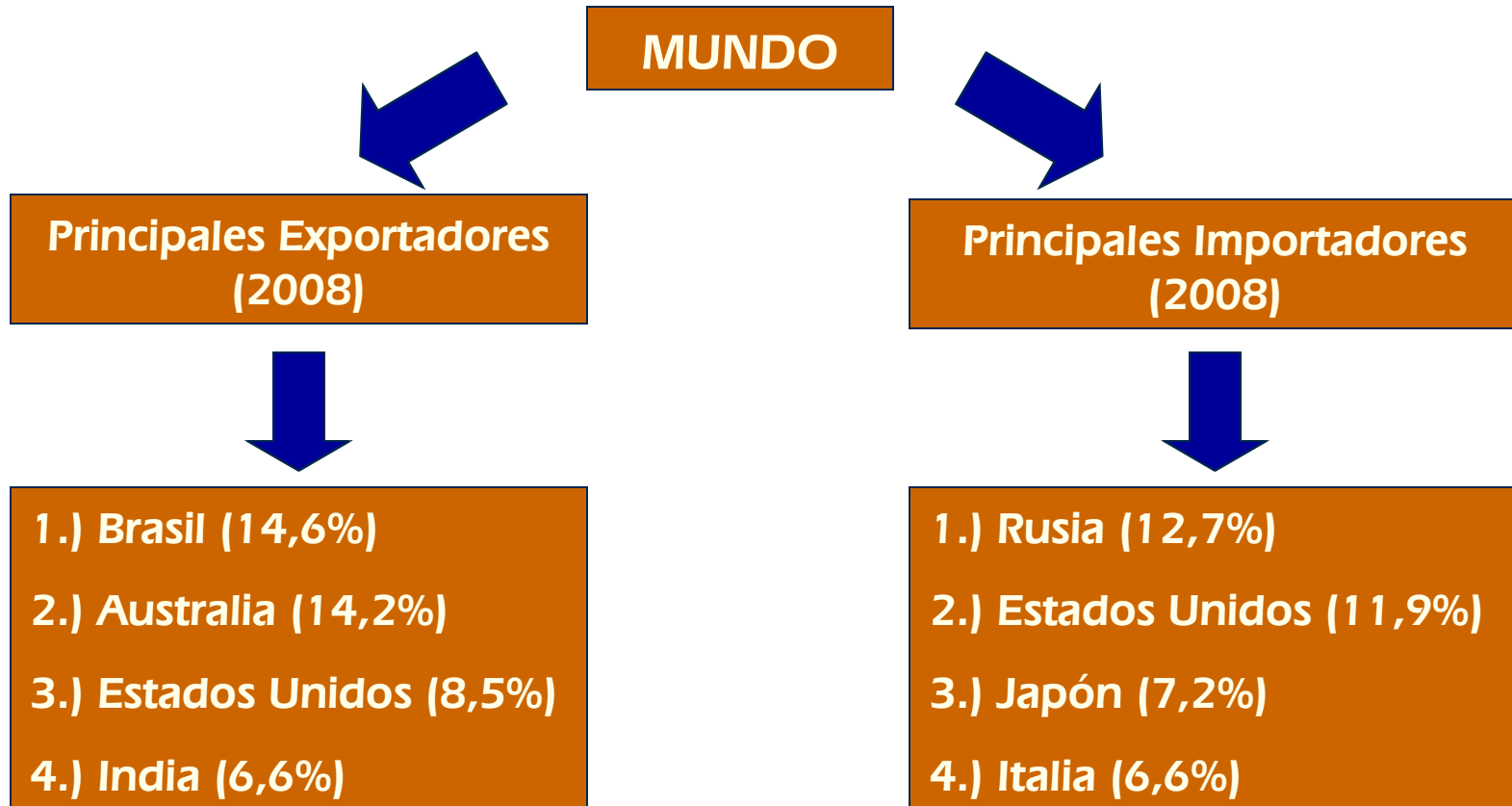
### 3. Caracterización del sector

#### 3.3. Intercambios comerciales de carne de bovino



### 3. Caracterización del sector

#### 3.3. Intercambios comerciales de carne de bovino

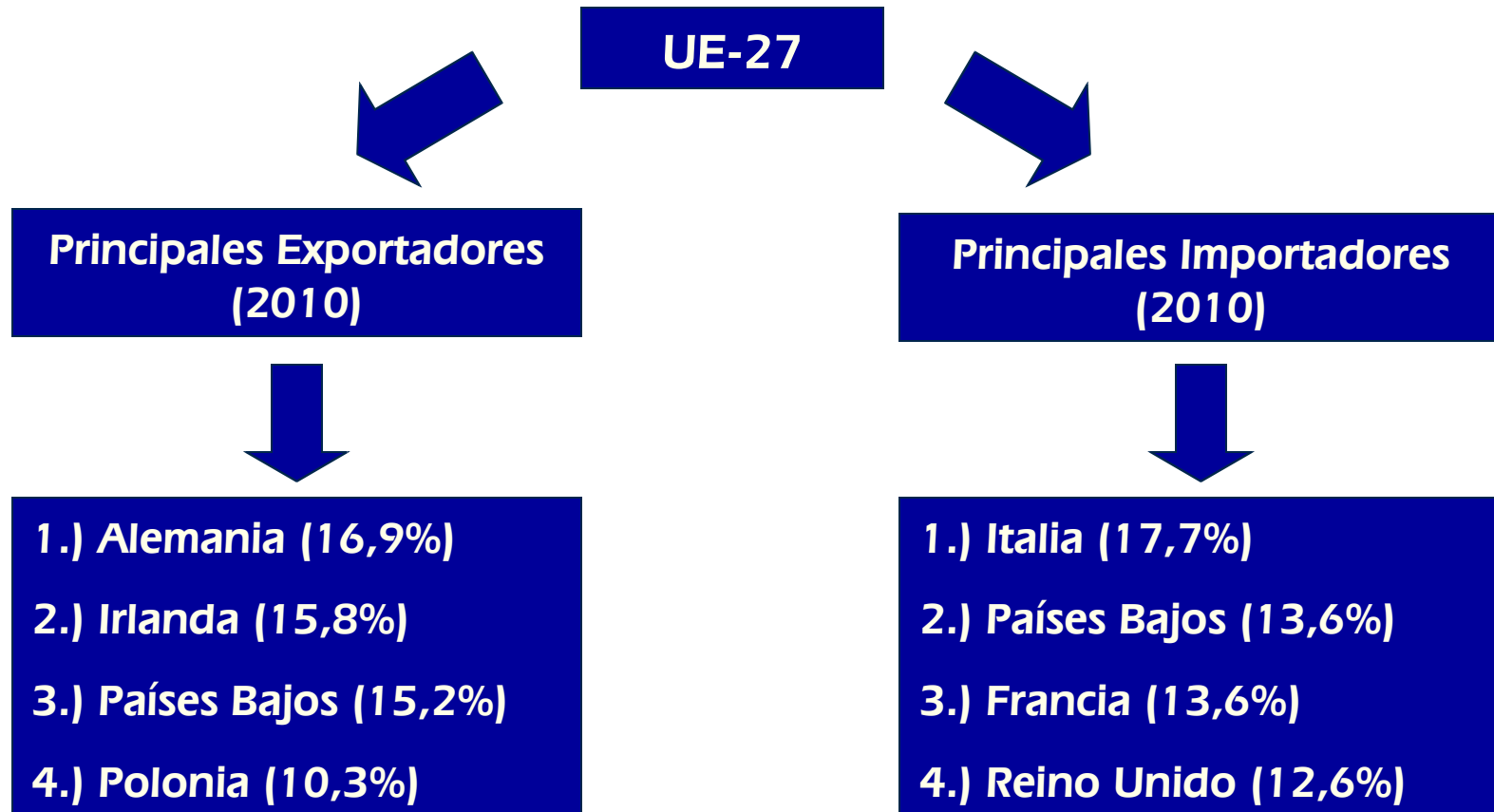


Fuente: FAOSTAT

La UE-27 interviene aproximadamente en el 30%- 40% de los intercambios comerciales de carne de bovino a nivel mundial

### 3. Caracterización del sector

#### 3.3. Intercambios comerciales de carne de bovino



Fuente: DATACOMEX

**Algo más del 89% de los intercambios comerciales de la UE-27 (exportaciones e importaciones) son intracomunitarios.**

**España es la 9ª exportadora y la 7ª importadora comunitaria de carne de bovino.**

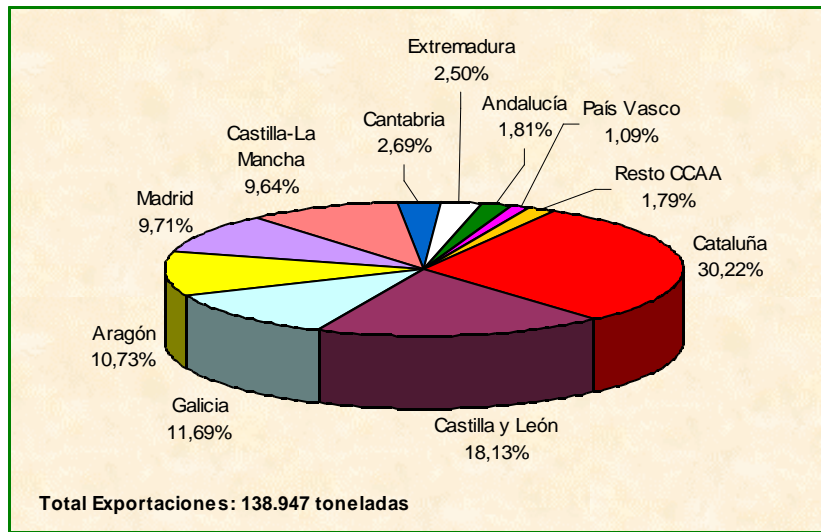


## 3. Caracterización del sector

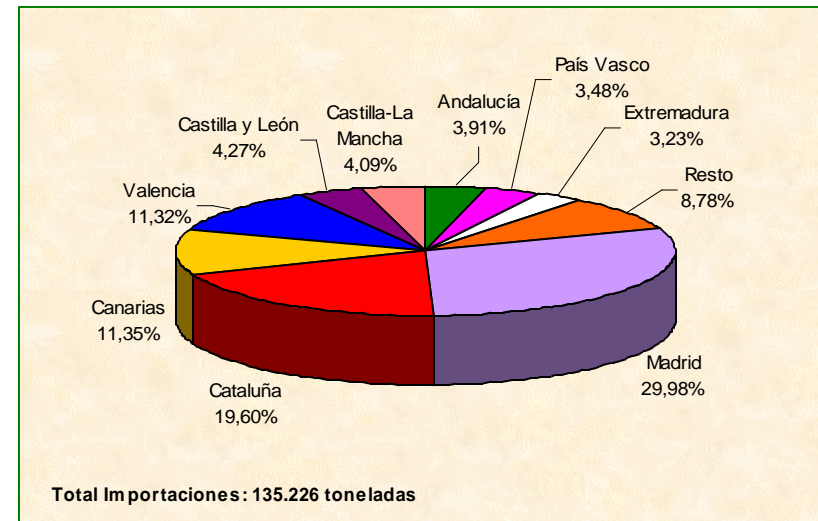
### 3.3. Intercambios comerciales de carne de bovino

#### ESPAÑA

##### Principales Exportadores (2010)



##### Principales Importadores (2010)



Fuente: DATACOMEX

Las **principales CCAA exportadoras** son Cataluña (30,2%), Castilla y León (18,1%) y Galicia (11,7%), mientras que las **principales importadoras** son Madrid (30%), Cataluña (19,6%) y Canarias (11,4%).

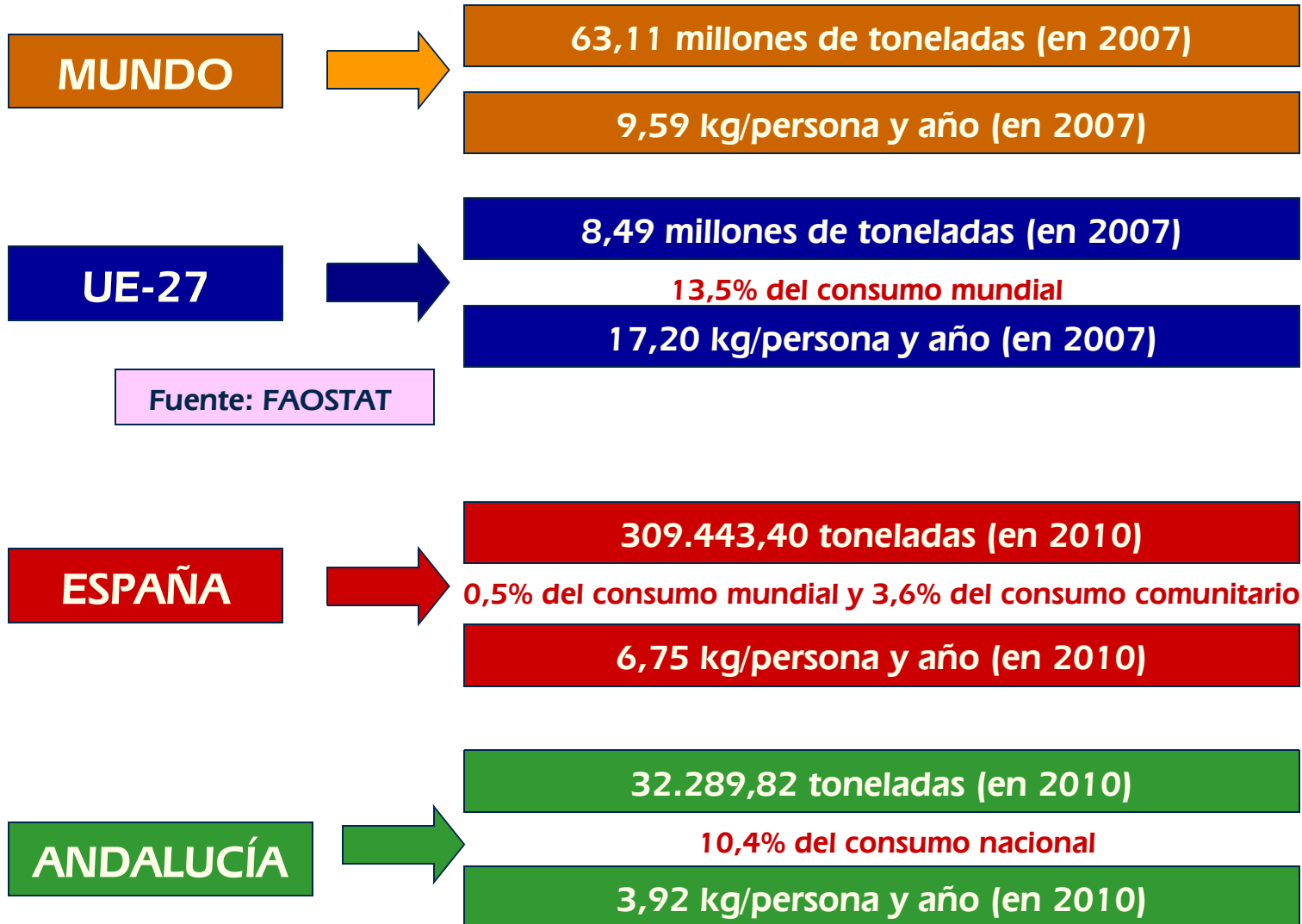
El **91,9%** de las exportaciones y el **89,1%** de las importaciones nacionales, son **intracomunitarias**.

Las **exportaciones** nacionales se dirigen principalmente a **Portugal (50,0%)**, **Francia (16,1%)** e **Italia (11,5%)**, mientras que las importaciones proceden principalmente de **Alemania (16,2%)**, **Polonia (14,6%)**, **Países Bajos (14,0%)** y **Francia (12,6%)**.

**Andalucía** realiza el **1,81%** de las exportaciones (9º lugar) y el **3,91%** de las importaciones (7º lugar) nacionales de carne de bovino.

### 3. Caracterización del sector

#### 3.4. Consumo total y per cápita de carne de bovino



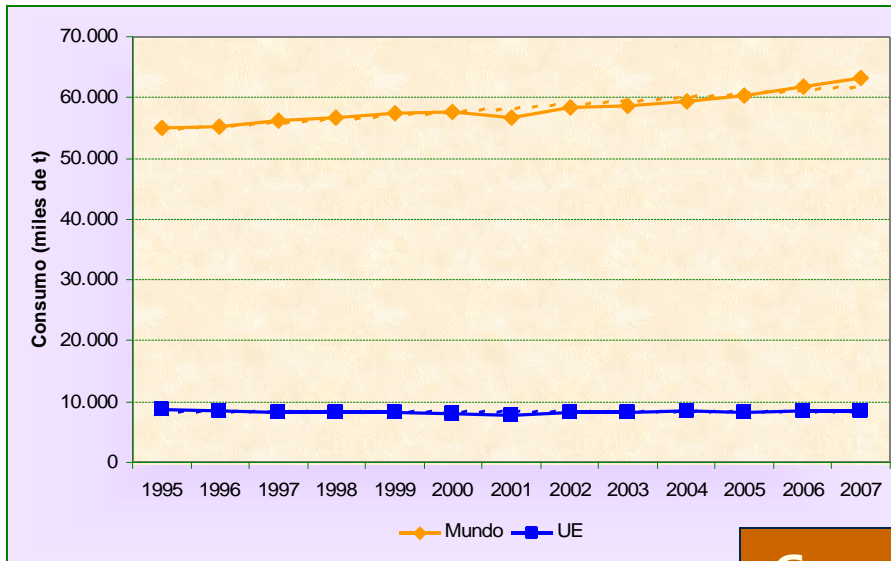
Fuente: FAOSTAT

Fuente: MARM. Panel de Consumo

### 3. Caracterización del sector

#### 3.4. Consumo total y per cápita de carne de bovino

##### Consumo total mundial y comunitario



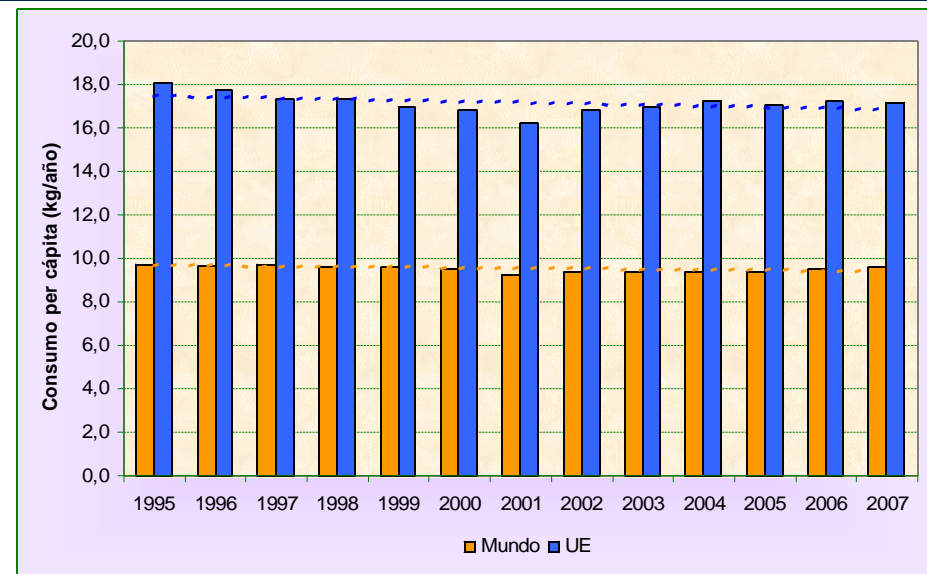
Fuente: FAOSTAT

A nivel mundial el consumo ha crecido un 14,7% entre 1995 y 2007, mientras que a nivel comunitario ha descendido un 1,7%.

La carne de bovino consumida en el mundo representa el 24,5% del consumo mundial de carne, mientras que a nivel comunitario representa el 20,6%.

Los países con mayor consumo son Estados Unidos (20,2%), Brasil (11,2%), China (9,9%), Rusia (4,0%) y Argentina (3,4%).

##### Consumo per cápita mundial y comunitario



El consumo per cápita mundial ha descendido un 1,5%, mientras que el comunitario lo hizo en un 4,8%.

La tendencia de descenso del consumo per cápita mundial es mayor que la comunitaria.

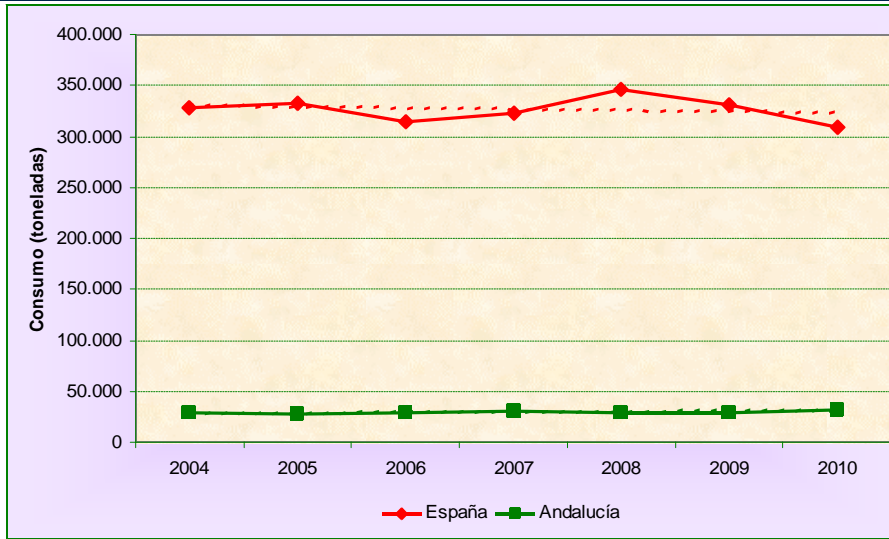
Los mayores consumos per cápita se registran en Argentina (54,89 kg/año), Australia (44,01), Luxemburgo (43,83), Estados Unidos (41,23) y Polinesia Francesa (40,18).

Fuente: FAOSTAT

### 3. Caracterización del sector

#### 3.4. Consumo total y per cápita de carne de bovino

##### Consumo total en hogares nacional y andaluz



A nivel nacional el consumo ha descendido un 5,8% entre 2004 y 2010, mientras que a nivel andaluz ha aumentado un 13,5%.

La carne de bovino consumida en España representa el 12,7% del consumo nacional de carne, mientras que a nivel andaluz representa el 8,2%.

Las principales CCAA consumidoras de carne de vacuno son Madrid (18,2%), Cataluña (15,5%) y Andalucía (10,4%).

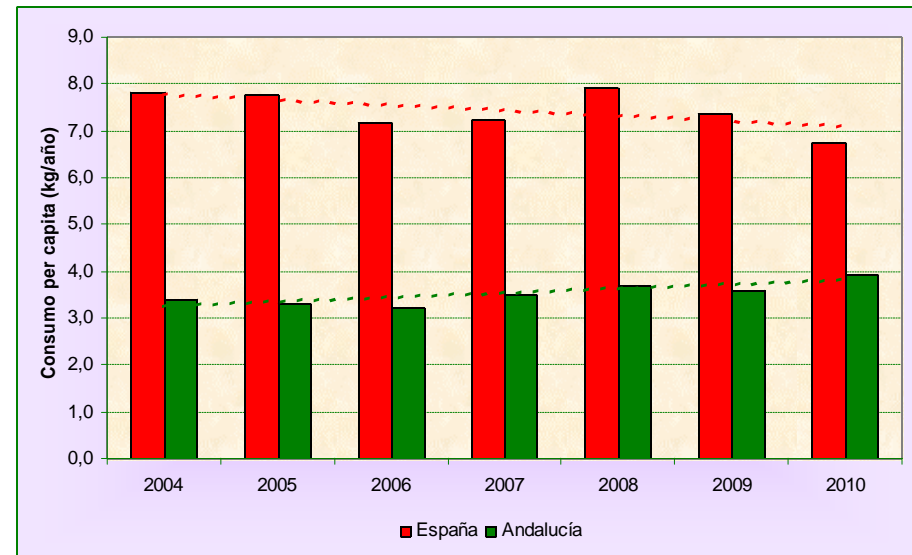
Fuente: MARM. Panel de Consumo

##### Consumo per cápita en hogares nacional y andaluz

El consumo per cápita nacional ha descendido un 13,7%, mientras que el andaluz ha aumentado un 15,3%.

En ambos casos es la tercera carne más consumida tras la de pollo y la de cerdo.

Las CCAA con mayor consumo per cápita de carne de vacuno son Cantabria (10,63 kg/año), Galicia (10,50) y País Vasco (9,99). Andalucía (3,92) ocupa la 15ª posición en el ranking nacional.



Fuente: MARM. Panel de Consumo

### 3. Caracterización del sector

#### 3.4. Consumo total y per cápita de carne de bovino

##### Consumo total en hogares (toneladas)

CCAA	Añojo	Mayor	Ternera	Carne vacuno	%
Madrid	17.454	3.566	35.191	56.211	18,2%
Cataluña	5.873	2.732	39.302	47.907	15,5%
Andalucía	4.899	2.107	25.283	32.290	10,4%
Galicia	1.695	1.067	27.960	30.722	9,9%
Valencia	3.806	2.205	20.955	26.967	8,7%
Castilla León	5.433	1.602	19.019	26.055	8,4%
País Vasco	4.843	3.380	13.870	22.094	7,1%
Canarias	6.182	2.109	5.082	13.373	4,3%
Asturias	1.484	507	8.450	10.441	3,4%
Castilla La Manch	1.910	485	7.855	10.250	3,3%
Aragón	999	342	6.619	7.961	2,6%
Cantabria	1.952	590	3.428	5.970	1,9%
Baleares	905	280	3.925	5.110	1,7%
Murcia	585	374	3.864	4.822	1,6%
Navarra	588	415	2.953	3.955	1,3%
Extremadura	531	135	2.381	3.047	1,0%
La Rioja	484	134	1.650	2.269	0,7%
<b>España</b>	<b>59.624</b>	<b>22.032</b>	<b>227.788</b>	<b>309.443</b>	<b>100,0%</b>

Fuente: MARM. Panel de Consumo

La carne de vacuno más consumida en hogares a nivel nacional es la de Ternera (73,6%), seguida por la de Añojo (19,3%) y la de Vacuno mayor (7,1%).

En Madrid se registran los mayores consumos en hogares de carne de Añojo (17.454 t) y Vacuno mayor (3.566 t), mientras que el mayor consumo en hogares de carne de Ternera corresponde a Cataluña (39.302 t).

En Andalucía se consume principalmente carne de Ternera (25.283 t), seguida de carne de Añojo (4.899 t) y Vacuno mayor (2.107 t).



### 3. Caracterización del sector

#### 3.4. Consumo total y per cápita de carne de bovino

##### Consumo per cápita en hogares (kg/año)

CCAA	Añojo	Mayor	Tenera	Carne vacuno
Cantabria	3,48	1,05	6,13	10,63
Galicia	0,59	0,37	9,56	10,50
País Vasco	2,18	1,54	6,28	9,99
Castilla León	2,08	0,60	7,25	9,94
Asturias	1,37	0,47	7,81	9,64
Madrid	2,87	0,59	5,82	9,29
La Rioja	1,49	0,41	5,11	7,05
Cataluña	0,84	0,39	5,62	6,83
Canarias	2,89	0,99	2,38	6,25
Navarra	0,93	0,65	4,65	6,22
Aragón	0,75	0,26	4,98	5,96
Valencia	0,73	0,44	4,06	5,23
Baleares	0,91	0,29	3,92	5,13
Castilla La Mancha	0,89	0,20	3,59	4,70
Andalucía	0,57	0,25	3,08	3,92
Murcia	0,41	0,26	2,71	3,38
Extremadura	0,48	0,12	2,23	2,87
<b>España</b>	<b>1,28</b>	<b>0,48</b>	<b>4,95</b>	<b>6,75</b>

Fuente: MARM. Panel de Consumo

La carne de **Tenera** es la que presenta un **mayor consumo per cápita en hogares a nivel nacional, con 4,95 kg/año** en 2010. Le siguen la carne de **Añojo (1,28 kg)** y la de **Vacuno mayor (0,48 kg)**.

El **mayor consumo per cápita en hogares de carne de Añojo** correspondió a **Cantabria (3,48 kg)**, el de **Vacuno mayor** al **País Vasco (1,54 kg)** y el de **Tenera** a **Galicia (9,56 kg)**.

En **Andalucía** el consumo per cápita en hogares de carne de **Tenera** es de **3,08 kg**, el de **Añojo** de **0,57 kg** y el de **Vacuno mayor** de **0,25 kg**.

### 3. Caracterización del sector

#### 3.4. Consumo total y per cápita de carne de bovino

#### Consumo en hogares por establecimiento de compra (toneladas)

Producto	Super/autoserv/gal alimentación	Carnicería / Charcutería	Hipermercados	Mercados ambulantes	Discounts	Autoconsumo	Resto (*)	Total
Añojo	23.709	17.825	7.697	5.747	1.633	648	2.365	59.624
Mayor	8.545	6.539	3.340	1.550	470	239	1.349	22.032
Ternera	81.418	86.356	19.949	17.735	9.679	5.227	7.424	227.788
<b>Carne vacuno</b>	<b>113.672</b>	<b>110.720</b>	<b>30.986</b>	<b>25.031</b>	<b>11.781</b>	<b>6.114</b>	<b>11.138</b>	<b>309.443</b>

Fuente: MARM. Panel de Consumo

La adquisición de la carne de vacuno para consumo en hogares en España en 2010, tuvo lugar principalmente en **supermercados, autoservicios y galería de alimentación (36,7%)**, carnicerías y charcuterías (35,8%) hipermercados (10,0%) y mercados ambulantes (8,1%). El resto de establecimientos representa el 9,4% de la ventas.

Los **supermercados, autoservicios y galerías de alimentación**, son los establecimientos que venden más **carne de Añojo y Vacuno mayor**, mientras que las **carnicerías/charcuterías** son las que venden mayor volumen de **carne de Ternera**.

(\*) La categoría "resto" incluye establecimientos con venta muy reducida como economatos, cooperativas, tiendas a domicilio o tiendas tradicionales, entre otros

## 4. Descripción de la cadena de valor



## 4. Descripción de la cadena de valor



Dependiendo de los agentes que intervengan en cada fase, puede abordarse el estudio de **cuatro cadenas**:

### 1. Configuración tradicional, canales



### 2. Configuración tradicional, piezas



### 3. Configuración moderna, piezas



### 4. Configuración moderna, fileteado



## 4. Descripción de la cadena de valor

### Costes asociados a la cadena de valor de la carne de bovino

#### Fase Ganadera

##### Explotaciones de vacas nodrizas

- Alimentación
- Amortizaciones
- Sanidad
- Mano de obra
- Servicios profesionales independientes
- Reparación y conservación
- Suministros y energía
- Otros costes (\*)

##### Cebaderos

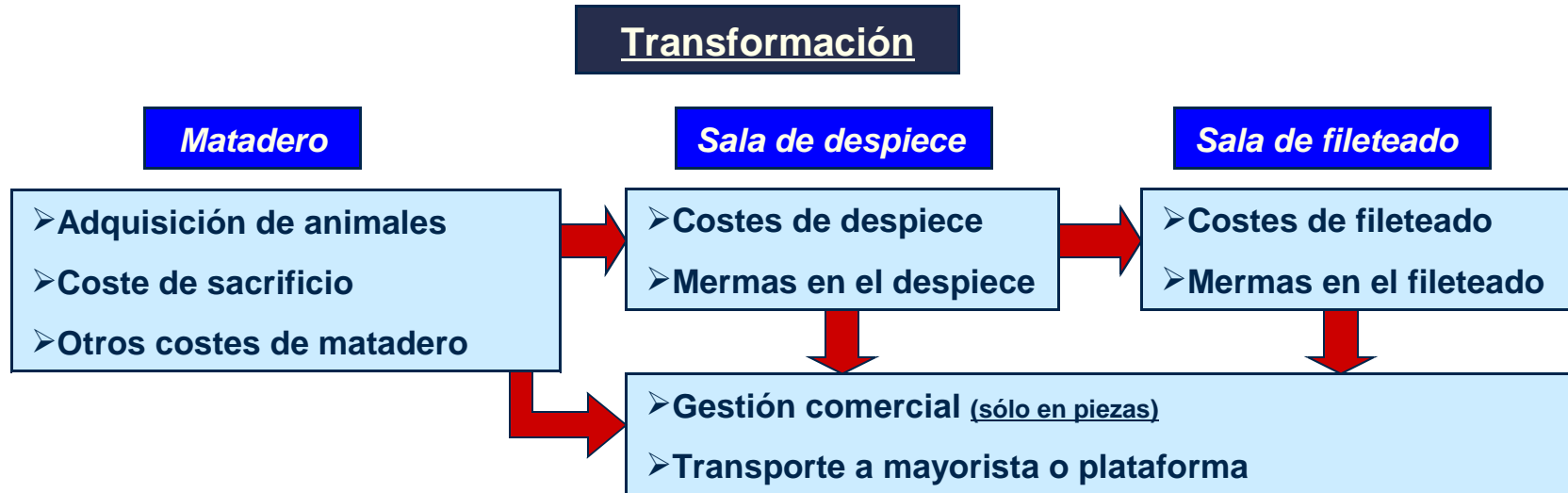
- Compra de animales
- Alimentación
- Sanidad
- Mano de obra
- Servicios profesionales independientes
- Suministros y energía
- Otros costes (\*)



(\*) Otros costes incluye conceptos como seguros (de explotación, de retirada de cadáveres, etc.), mantenimiento de la dehesa asociada a la explotación (sólo en explotaciones de vacas nodriza), Impuesto de Bienes e Inmuebles, planes de prevención de riesgos laborales, etc.

## 4. Descripción de la cadena de valor

### Costes asociados a la cadena de valor de la carne de bovino

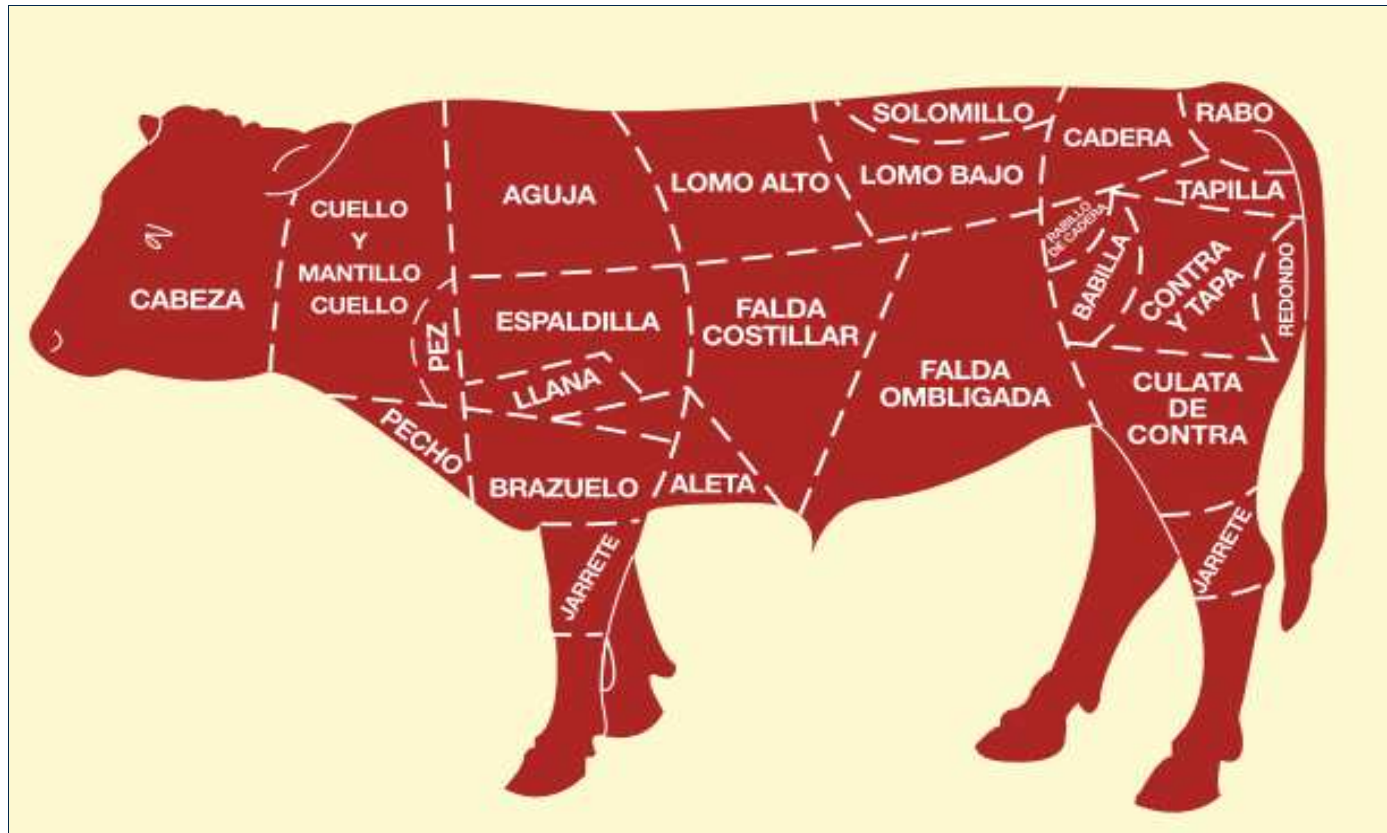


- Dependiendo del producto comercializado en la cadena de valor, **podrán darse uno (sacrificio), dos (sacrificio+despiece) o los tres procesos de transformación (sacrificio+despiece+fileteado).**
- **Los mataderos pueden llevar a cabo los tres procesos descritos.** No obstante, existe un buen número de mataderos que realiza el sacrificio de las reses “a maquila”, y establecimientos que llevan a cabo únicamente el despiece de la canal y/o el fileteado de las piezas.
- Los **costes de gestión de subproductos** de origen animal no destinados a consumo humano (SANDACH) y **residuos** generados durante el sacrificio, se imputan en el **concepto “otros costes de matadero”**.
- El **coste de gestión comercial** sólo se considera en aquellas cadenas de valor que comercializan **piezas**.
- Dependiendo de la **configuración de la cadena** (tradicional o moderna), se considerará el **coste de transporte a mayorista o a plataforma de distribución.**

## 4. Descripción de la cadena de valor

Costes asociados a la cadena de valor de la carne de bovino

Despiece de la canal bovina y escandallo



Fuente: COVAP

Pieza

Delantero sin hueso

Falda sin hueso

Lomo

Solomillo

Bola deshuesada

Fuente: MARM

## 4. Descripción de la cadena de valor

### Costes asociados a la cadena de valor de la carne de bovino

#### Distribución

##### Configuración tradicional

*Mayorista*

- Adquisición de canales y/o piezas
- Gastos generales
- Transporte a tienda (carnicería)

*Tienda (carnicería)*

- Adquisición de canales y/o piezas
- Costes de personal
- Mermas en tienda
- Otros gastos

##### Configuración moderna

*Plataforma de distribución*

- Adquisición de piezas y/o filetes
- Coste de plataforma de distribución
- Transporte a tienda

*Tienda (hipermercado, supermercado, galería de alimentación .....)*

- Coste de tienda
- Mermas en tienda

## 4. Descripción de la cadena de valor

### Consideraciones y supuestos

- Se estudiarán las cadenas de valor descritas (configuración tradicional, canales; configuración tradicional, piezas; configuración moderna, piezas y configuración moderna, fileteado), por ser las más características en la producción y comercialización de la carne de bovino en Andalucía.
- Dentro de las carnes bovinas comercializadas, el estudio de las cadenas de valor descritas se desarrollará sobre **carne de añojo**, al corresponder al tipo de canal más producida por los establecimientos de sacrificio consultados. En el caso de la cadena “**configuración moderna, fileteado**”, se considerará que **el añojo es macho**.
- Los **costes de las explotaciones de vacas nodrizas y cebaderos**, han sido obtenidos a partir de **entrevistas realizadas al sector**, contactando con las Oficinas Comarcales Agrarias andaluzas y ganaderos de las principales áreas productoras.
- Los **precios en origen de los animales para vida** (reproductores y terneros para cebo) y de los **añojos para sacrificio**, han sido obtenidos a partir de los **Precios semanales agrícolas y ganaderos de la Consejería de Agricultura y Pesca**, para 2010.
- Los **costes de la transformación y la distribución** de la carne de bovino, han sido obtenidos a través de entrevistas realizadas al sector y mediante revisión bibliográfica.
- Se considerará que los **mataderos realizan, además del sacrificio de las reses, el despiece y el fileteado en los casos que éstos tengan lugar**. No se considerará en el estudio el caso del sacrificio “a maquila”.
- Los **costes, márgenes obtenidos y precios de compra y venta**, se expresan en €/kg de canal de añojo, suponiendo un rendimiento a la canal del 56,9%. **En ningún caso incluyen IVA (8,0%)**.
- Los **precios de venta al público** han sido obtenidos a partir del **Panel de Consumo del MARM**, escogiéndose para cada cadena el más representativo según el establecimiento de venta: **carnicerías** (cadenas de configuración tradicional), **supermercados y autoservicios** (configuración moderna, piezas) e **hipermercados** (configuración moderna, fileteado).

## **5. Estructura de costes y márgenes**

**5.1. Configuración tradicional, canales**

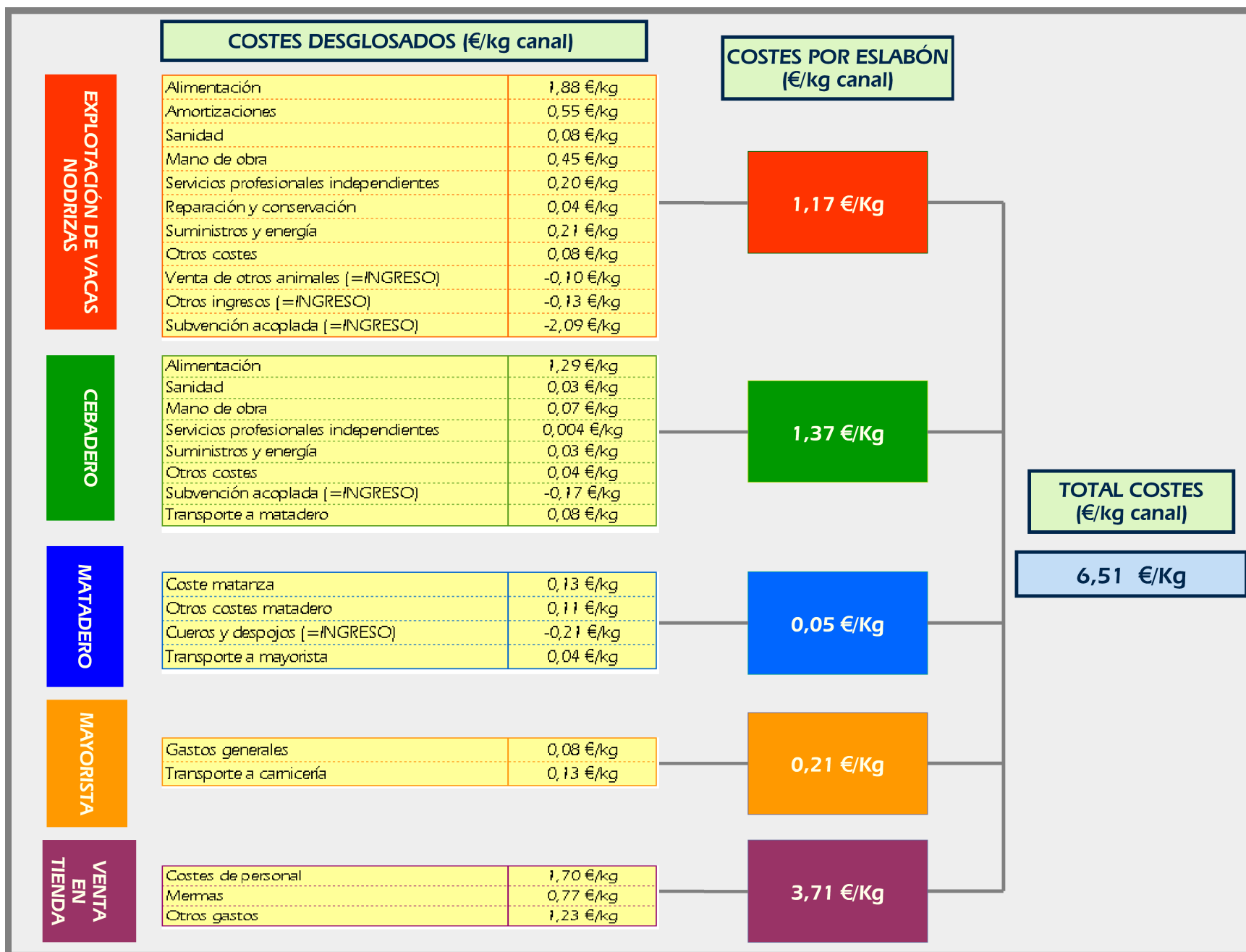
**5.2. Configuración tradicional, piezas**

**5.3. Configuración moderna, piezas**

**5.4. Configuración tradicional, fileteado**

## 5. Estructura de costes y márgenes

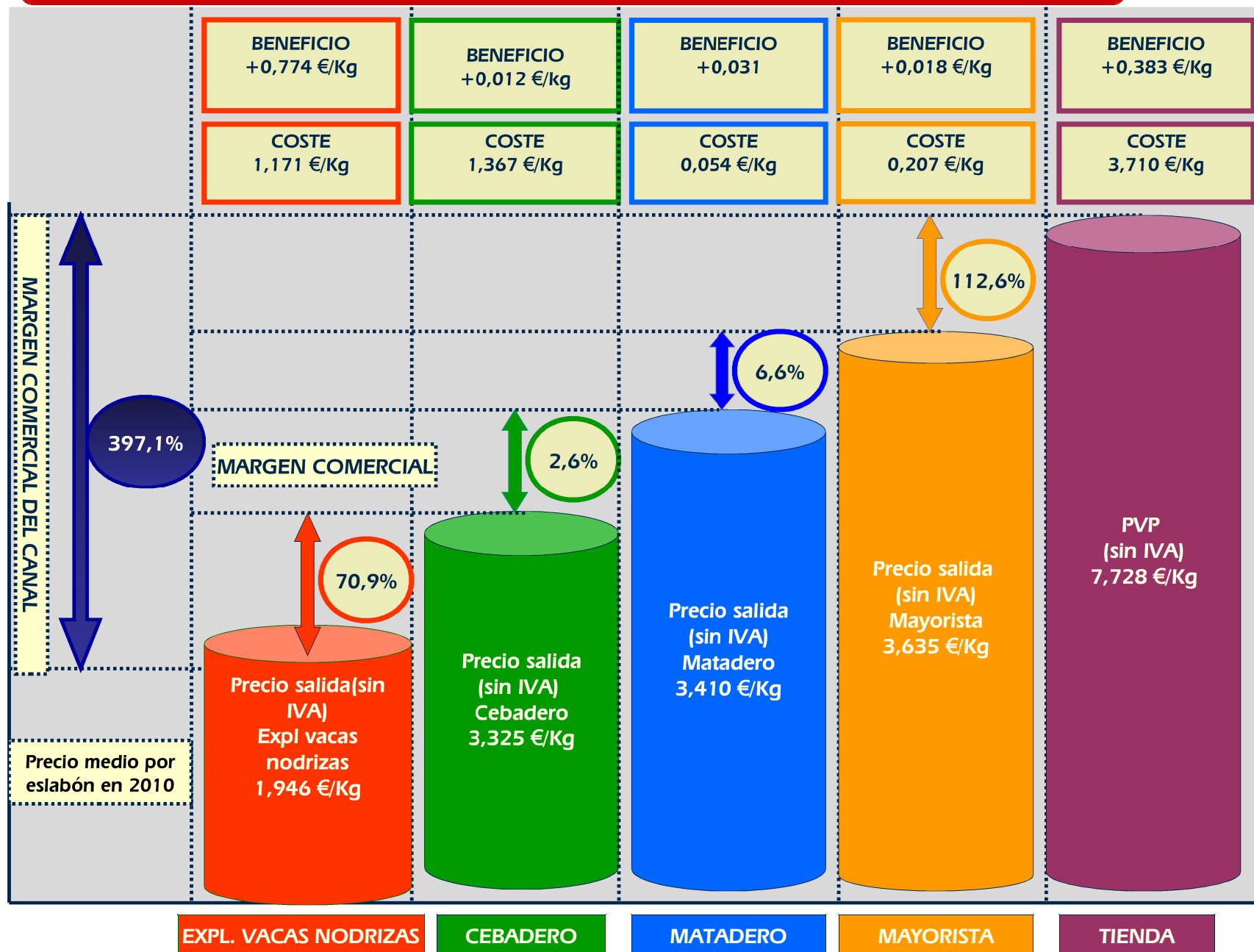
### 5.1. Configuración tradicional, canales





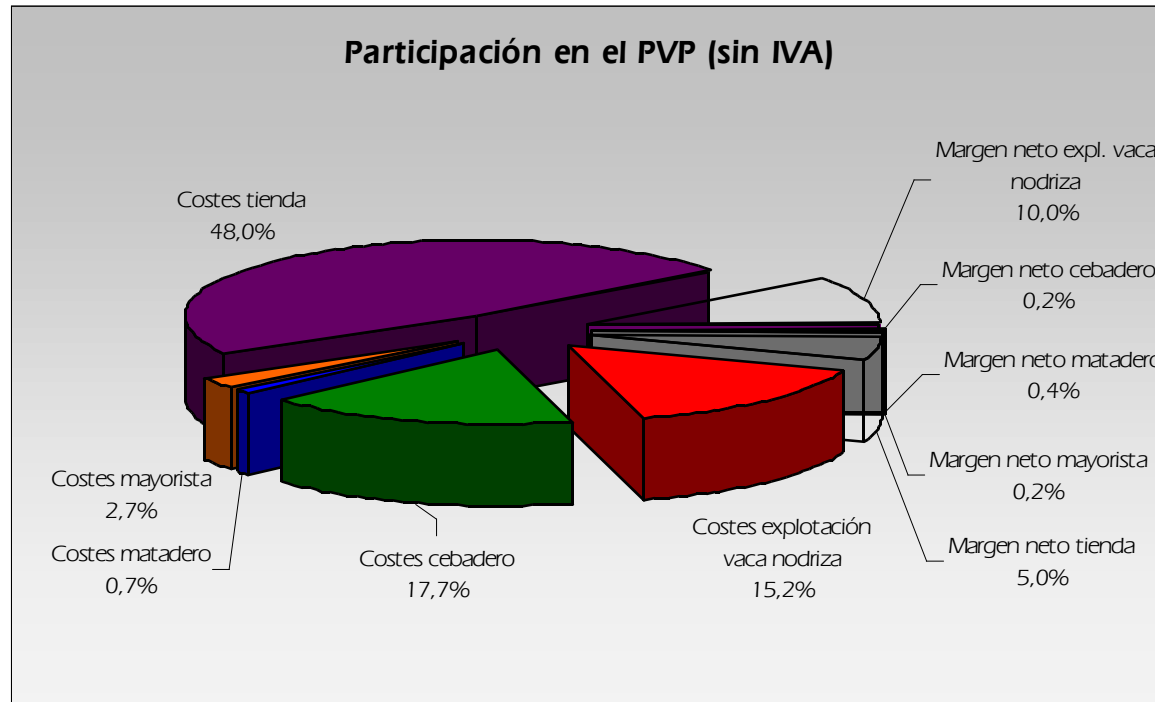
## 5. Estructura de costes y márgenes

### 5.1. Configuración tradicional, canales



## 5. Estructura de costes y márgenes

### 5.1. Configuración tradicional, canales

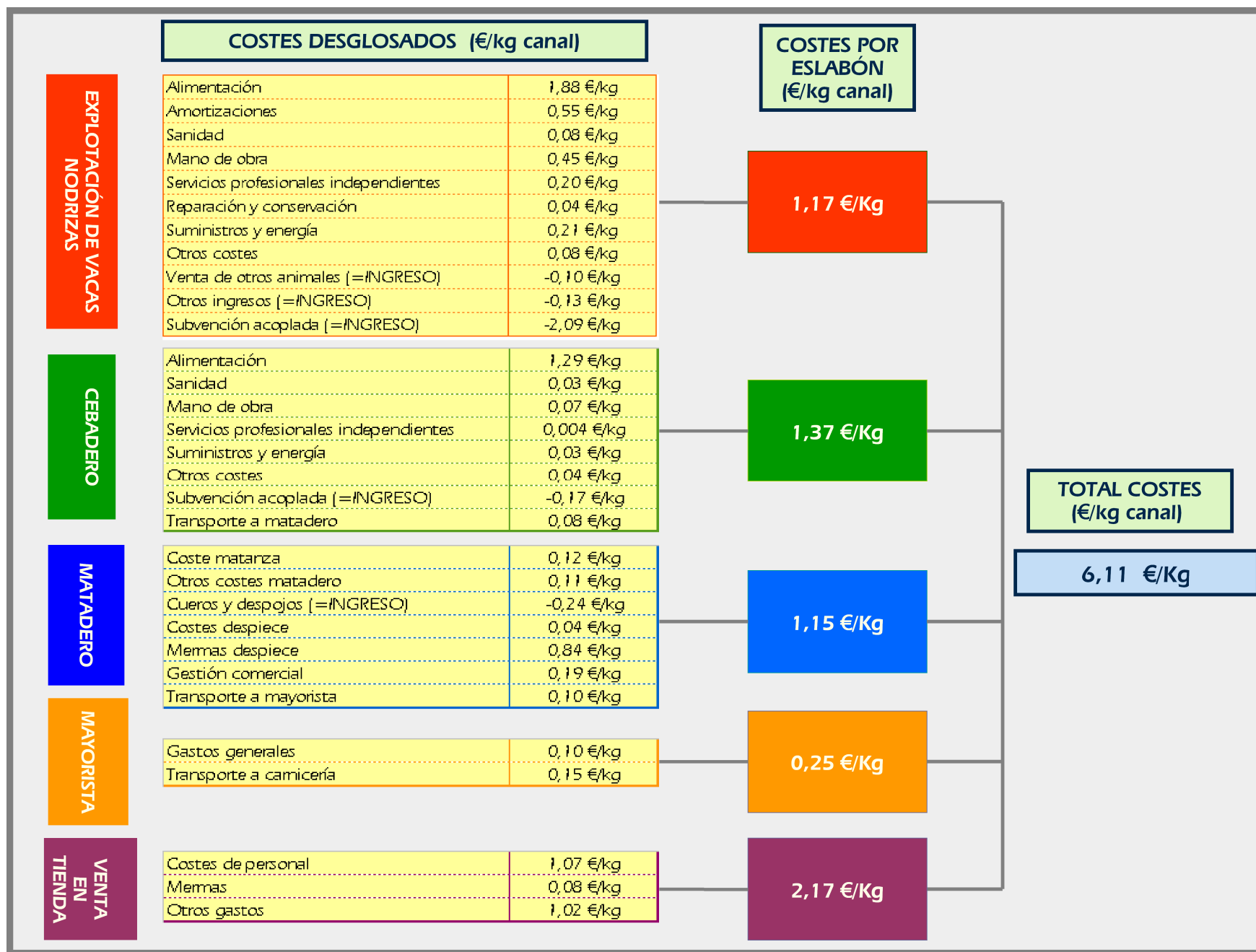


Fuente : Elaboración propia.

- El **PVP sin IVA** está compuesto en un **84% por los costes** y en un **16% por los beneficios** de los distintos eslabones que intervienen en el canal.
- Las **partidas más elevadas de los costes** son las generadas en las **tienas, cebaderos y explotaciones de vacas nodrizas**, cuya suma alcanza el **80,8% del PVP (sin IVA)**.
- El **mayor margen neto se alcanza en las explotaciones de vacas nodrizas (10,0%)**, no registrándose márgenes negativos en ninguno de los eslabones de la cadena de valor.
- El **conjunto de todos los costes generados en la cadena de valor de la carne de bovino de configuración tradicional (canales)**, supone en torno al **84,2 del PVP sin IVA (8%)**, y el **77,5% del PVP con IVA (8%)**.

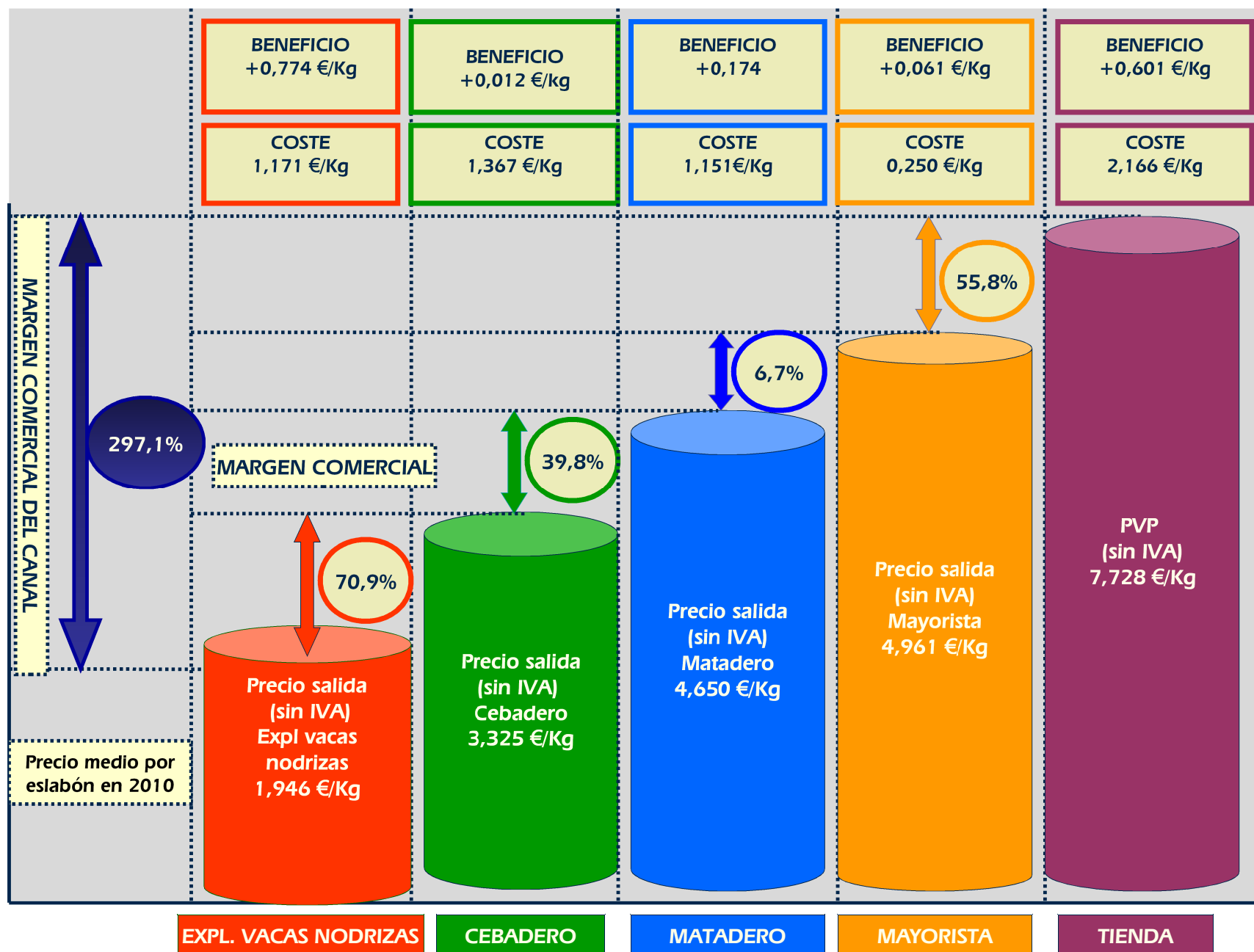
## 5. Estructura de costes y márgenes

### 5.2. Configuración tradicional, piezas



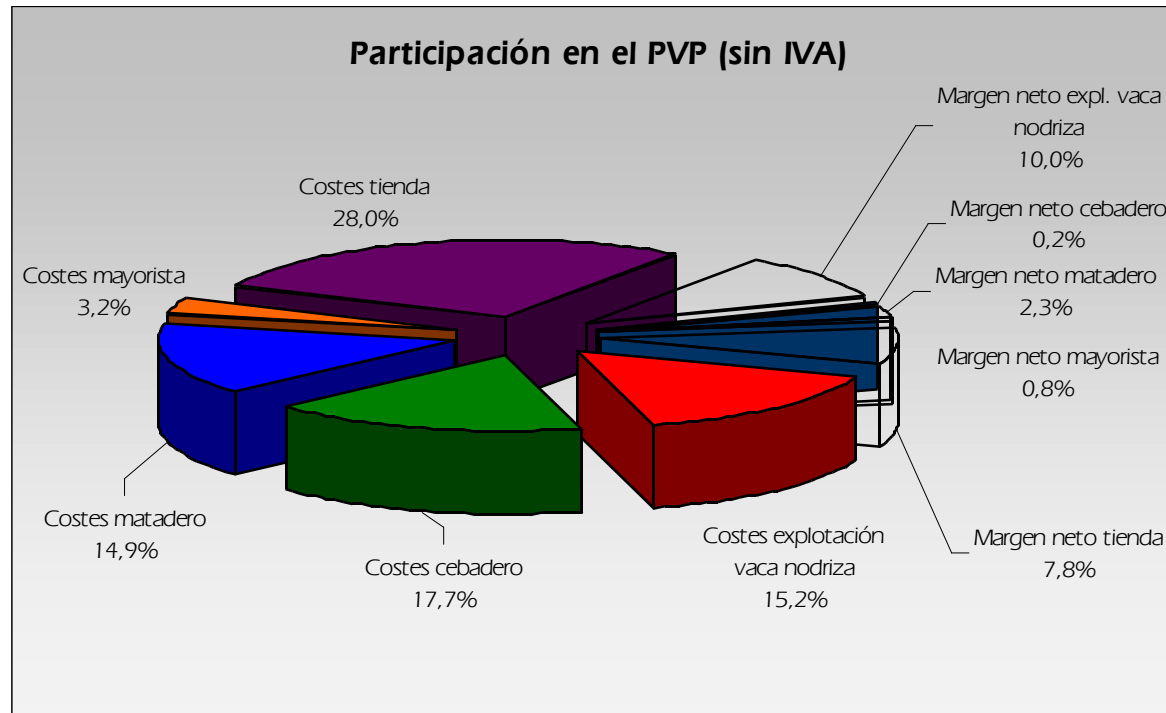
## 5. Estructura de costes y márgenes

### 5.2. Configuración tradicional, piezas



## 5. Estructura de costes y márgenes

### 5.2. Configuración tradicional, piezas

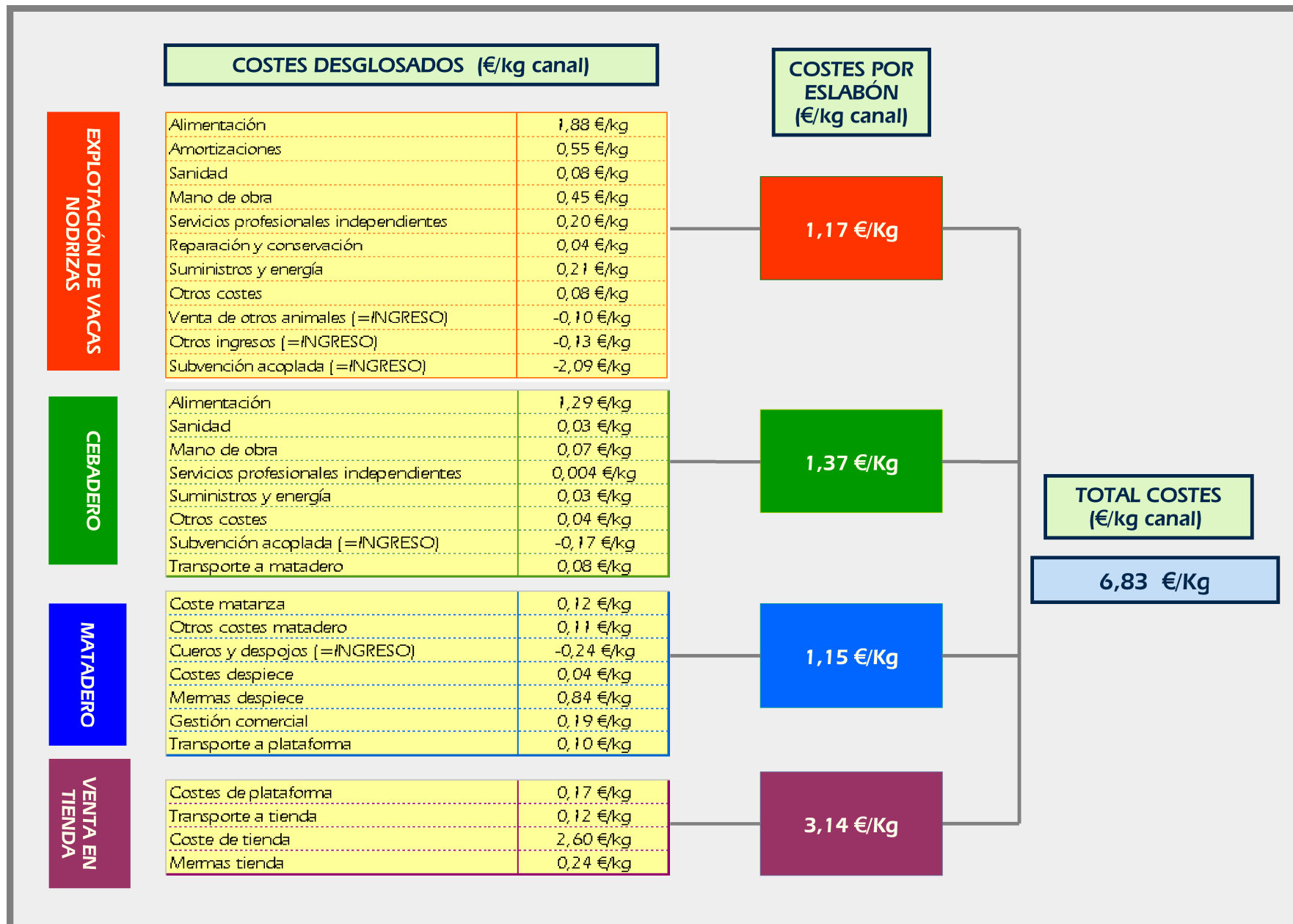


Fuente : Elaboración propia.

- El **PVP sin IVA** está compuesto en un **79% por los costes** y en un **21% por los beneficios** de los distintos eslabones que intervienen en el canal.
- Las **partidas más elevadas de los costes** son las generadas en las **tiendas, cebaderos y explotaciones de vacas nodrizas**, cuya suma alcanza el **60,9% del PVP (sin IVA)**.
- El **mayor margen neto se alcanza en las explotaciones de vacas nodrizas (10,0%)**, no registrándose márgenes negativos en ninguno de los eslabones de la cadena de valor.
- El **conjunto de todos los costes generados en la cadena de valor de la carne de bovino de configuración tradicional (piezas)**, supone en torno al **79,0 del PVP sin IVA (8%)**, y el **72,7% del PVP con IVA (8%)**.

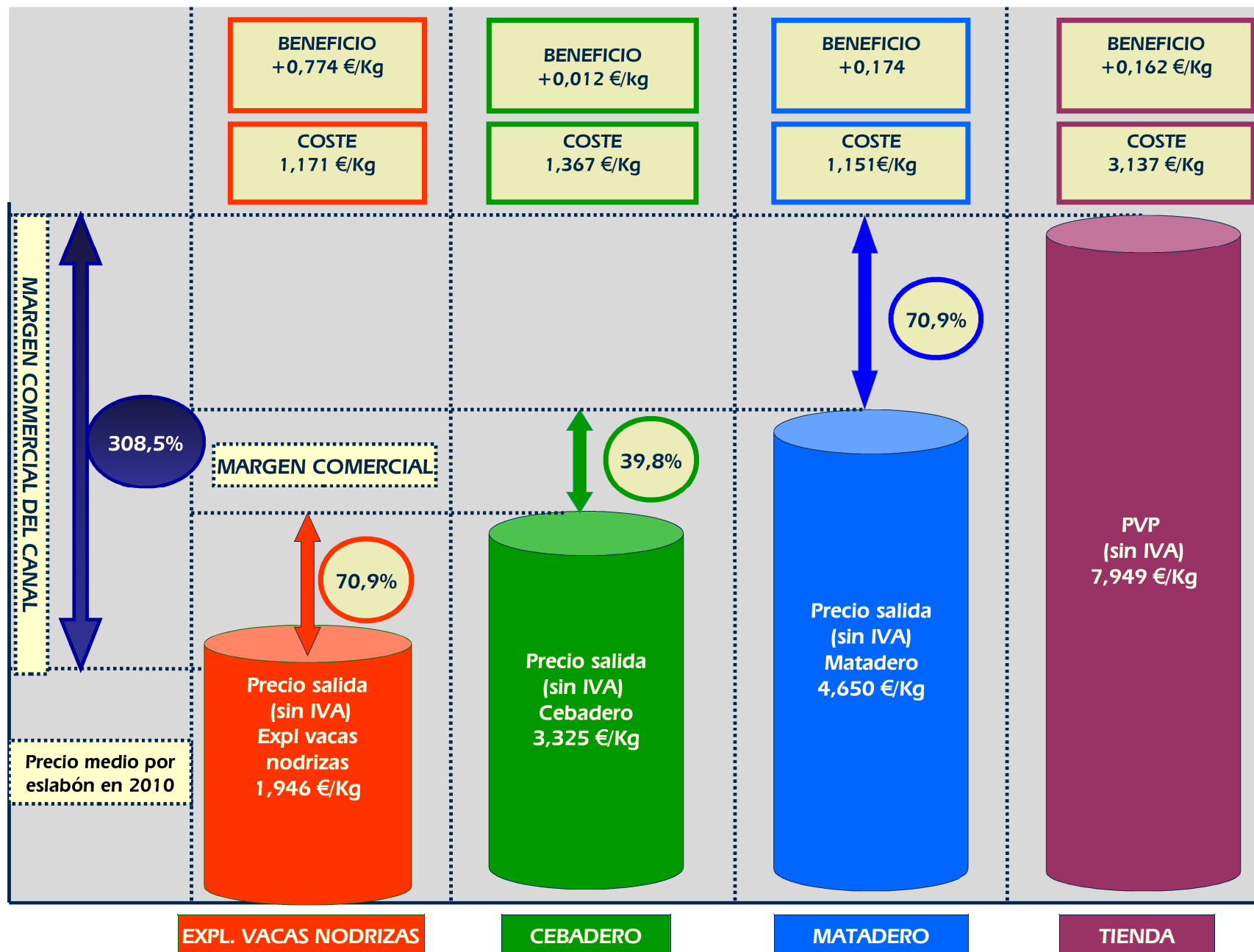
## 5. Estructura de costes y márgenes

### 5.3. Configuración moderna, piezas



## 5. Estructura de costes y márgenes

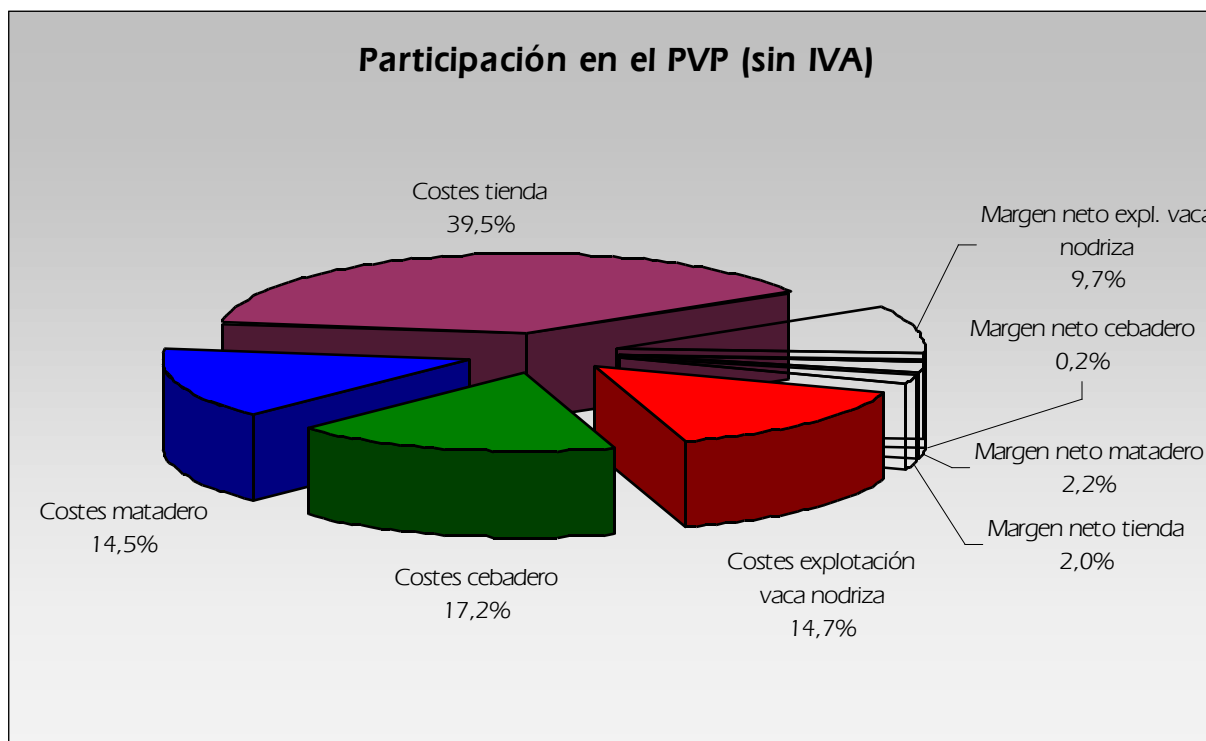
### 5.3. Configuración moderna, piezas





## 5. Estructura de costes y márgenes

### 5.3. Configuración moderna, piezas

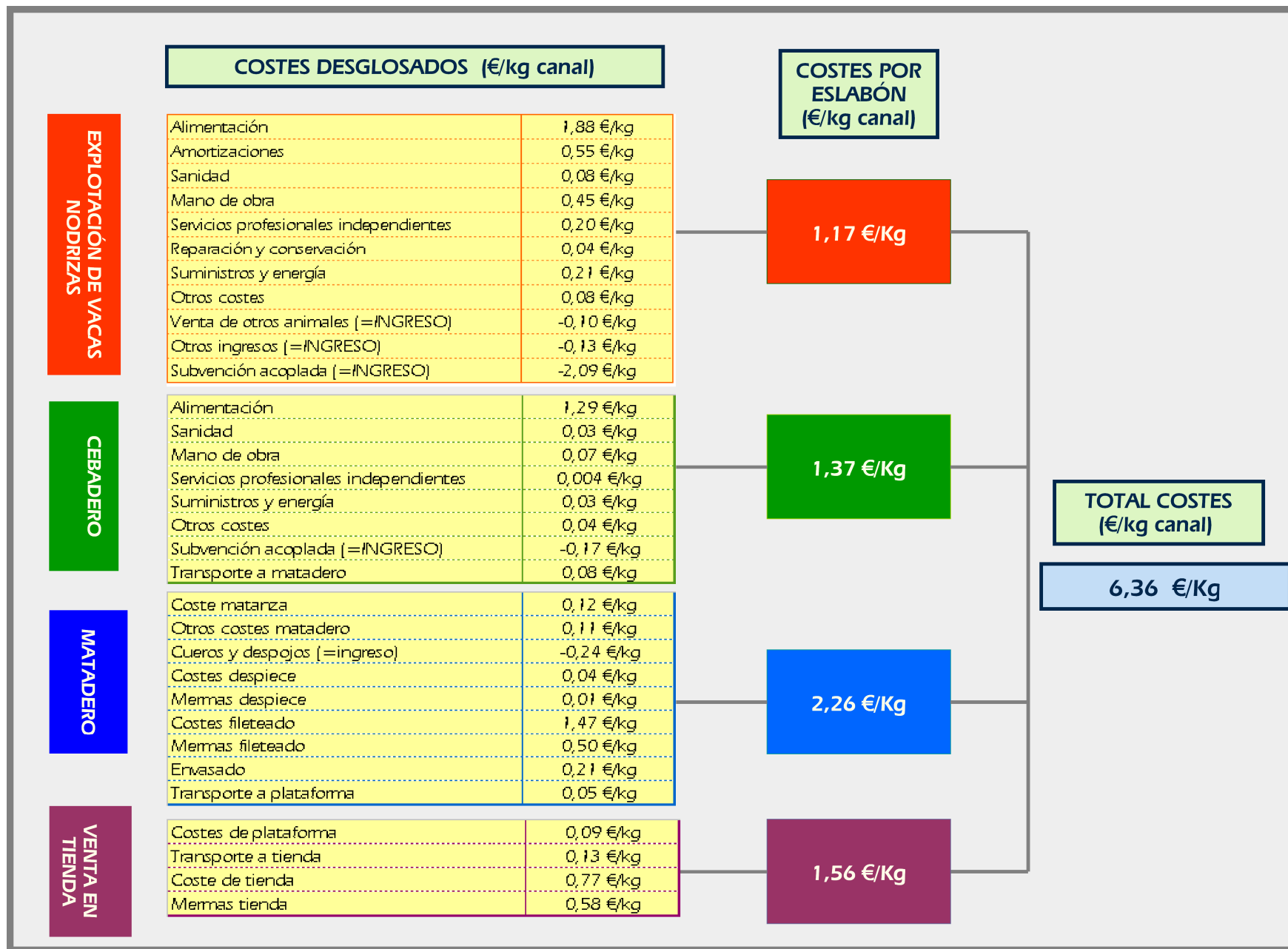


Fuente : Elaboración propia.

- El **PVP sin IVA** está compuesto en un **86% por los costes** y en un **14% por los beneficios** de los distintos eslabones que intervienen en el canal.
- Las **partida más elevada de los costes** es la generada en las **tiendas (39,5%)**, mientras que en **cebaderos (17,2%)**, **explotaciones de vacas nodrizas (14,7%)** y **mataderos (14,5%)** es similar.
- El **mayor margen neto se alcanza en las explotaciones de vacas nodrizas (9,7%)**, no registrándose márgenes negativos en ninguno de los eslabones de la cadena de valor.
- El **conjunto de todos los costes generados en la cadena de valor de la carne de bovino de configuración tradicional (piezas)**, supone en torno al **85,9 del PVP sin IVA (8%)**, y el **79,0% del PVP con IVA (8%)**.

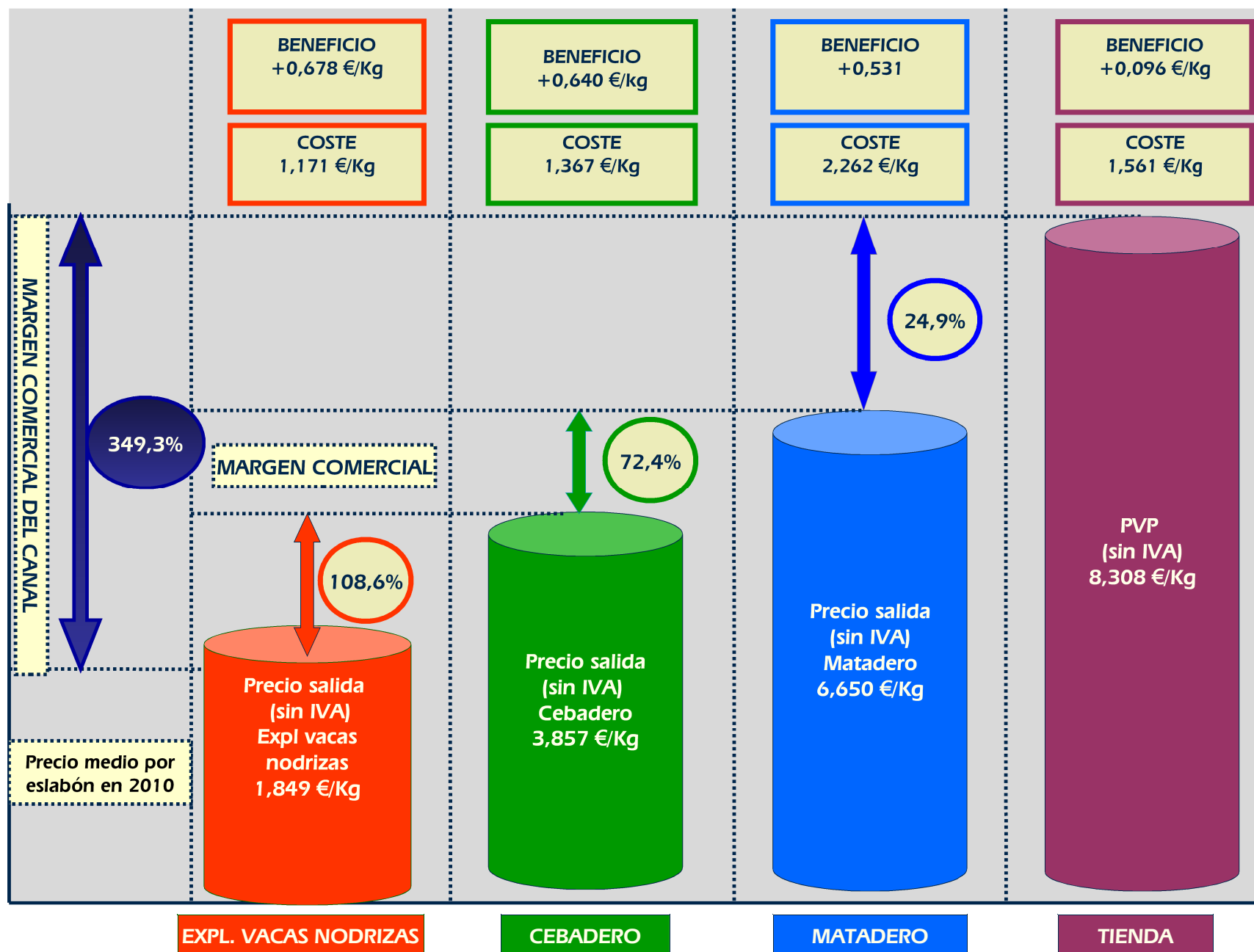
## 5. Estructura de costes y márgenes

### 5.4. Configuración moderna, fileteado



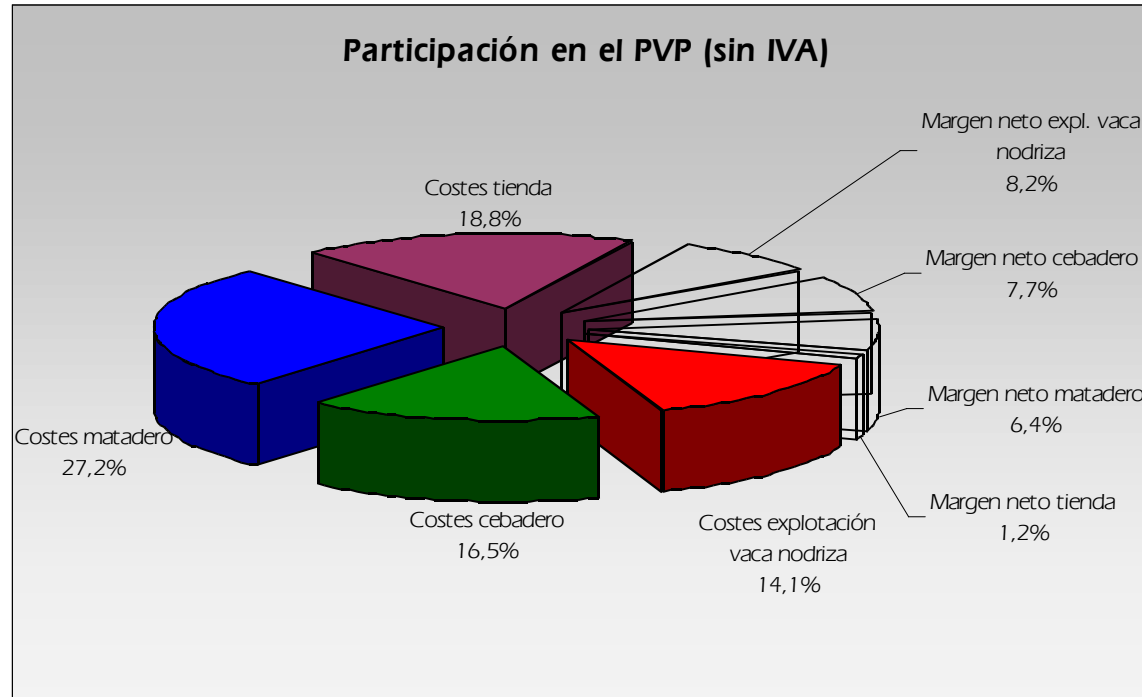
## 5. Estructura de costes y márgenes

### 5.4. Configuración moderna, fileteado



## 5. Estructura de costes y márgenes

### 5.4. Configuración moderna, fileteado



Fuente : Elaboración propia.

- El **PVP sin IVA** está compuesto en un **77% por los costes** y en un **23% por los beneficios** de los distintos eslabones que intervienen en el canal.
- Las **partida más elevada de los costes** es la generada en el **matadero (27,2%)**, mientras que en **tienda (18,8%)**, **cebadero (16,5%)** y **explotación de vacas nodrizas (14,1%)** es similar.
- Los **mayores márgenes netos se alcanzan en las explotaciones de vacas nodrizas (8,2%)** y **cebaderos (7,7%)**, no registrándose márgenes negativos en ninguno de los eslabones de la cadena de valor.
- El conjunto de todos los costes generados en la cadena de valor de la carne de bovino de configuración tradicional (piezas), supone en torno al **76,6 del PVP sin IVA (8%)**, y el **70,5 del PVP con IVA (8%)**.

## 6. Conclusiones

## 6. Conclusiones

- La **heterogeneidad existente en el sector** de la carne de bovino (razas, rendimientos a la canal, productos finales, establecimientos implicados, etc), permiten el **análisis de varias cadenas de valor, con notables diferencias** entre los precios intermedios y finales de los productos comercializados.
- De manera general se comprueba que **existe una deslocalización de la situación de las explotaciones** (cría y cebo) **respecto a los centros de sacrificio**, más próximos a los núcleos de población con mayor consumo.
- Se trata de un **sector poco verticalizado** donde **la presencia de grandes grupos es escasa**. La actividad de estos grandes grupos (en ocasiones de naturaleza asociativa) consiste en el préstamo de servicios al ganadero (suministro de piensos, medicamentos, etc), el sacrificio de las reses adquiridas a los mismos, y la transformación industrial de las canales mediante su despiece y fileteado (si procede), para su venta a la gran distribución.
- En Andalucía existe una **gran tipología de establecimientos que se dedican al sacrificio y transformación de canales bovinas**: mataderos (predominando los que realizan los sacrificios a maquila), salas de despiece de canales y mataderos con sala de despiece integrada. **La realización del fileteado no es frecuente en la fase industrial**, siendo abordada por pocos establecimientos y llevándose a cabo principalmente en mostrador.
- Dadas las diferencias existentes entre las cadenas analizadas, así como en los costes logísticos y en la cuantía de las mermas generadas en cada fase, **los precios de venta al público difieren entre el canal tradicional de distribución y el canal moderno**.

## 6. Conclusiones

- Los **costes en las explotaciones de vacas nodrizas** oscilan entre los 0,691 y 2,131 €/kg canal, siendo su valor más frecuente 1,171 €/kg y **suelen representar entre el 14,1% y el 15,2% de los PVP (sin IVA) de las cadenas analizadas.**
- Los **costes en los cebaderos** oscilan entre 1,228 y 1,840 €/kg canal, siendo su valor más frecuente 1,367 €/kg. Estos costes **suelen representar entre el 40,4% y el 46,4% de los PVP (sin IVA) de las cadenas analizadas.**
- El margen más frecuente en las explotaciones de vacas nodrizas es de +0,774 €/kg, mientras que el de los cebaderos es de +0,012 €/kg. No obstante, en la cadena de configuración moderna con fileteado -donde se consideran añojos macho, de mayor precio de venta que las hembras- los márgenes en las explotaciones de vacas nodrizas son de +0,678 €/kg, mientras que para los cebaderos pasan a ser de +0,640 €/kg. **El precio alcanzado por los piensos en los mercados condiciona en gran medida los márgenes obtenidos en las explotaciones, debido al peso que presenta la alimentación sobre el conjunto de los costes de éstas.**
- Los márgenes más frecuentes alcanzados en los mataderos son de +0,031 €/kg si comercializan canales, de +0,174 €/kg si comercializan piezas, y de +0,531 €/kg si comercializan filetes. **El incremento del margen va en consonancia con el aumento de valor añadido del producto.**



## 6. Conclusiones

- Por su parte, en las configuraciones modernas de la cadena de valor, aquellas plataformas de distribución y venta que adquieren piezas obtienen márgenes cuyo valor más frecuente es de +0,162 €/kg, mientras que aquéllas que adquieren filetes alcanzan márgenes de +0,096 €/kg. **La reducción del margen se debe a que las mermas por fileteado suelen ser mayores que en el caso de las piezas.**
- El conjunto de todos los costes generados a lo largo de la cadena de valor de la carne de bovino en su **configuración tradicional, con producción de canales**, suponen el **84,2% del PVP sin IVA.**
- El conjunto de todos los costes generados a lo largo de la cadena de valor de la carne de bovino en su **configuración tradicional, con producción de piezas**, suponen el **79,0% del PVP sin IVA.**
- El conjunto de todos los costes generados a lo largo de la cadena de valor de la carne de bovino en su **configuración moderna, con producción de piezas**, suponen el **85,9% del PVP sin IVA.**
- El conjunto de todos los costes generados a lo largo de la cadena de valor de la carne de bovino en su **configuración moderna, con producción de filetes**, suponen el **76,6% del PVP sin IVA.**

# Cadena de Valor de la Carne de Bovino en Andalucía, 2010

