



Junta de  
Castilla y León

Consejería de Agricultura y Ganadería

**cecale**  
Confederación de Organizaciones  
Empresariales de Castilla y León



**CCOO**  
federación agroalimentaria

# Estudio de la Industria Agroalimentaria de Castilla y León en los Sectores CARNICO, VITIVINICOLA, PRODUCTOS ARTESANOS Y PRECOCINADOS



**CARNICAS**



**VITIVINICOLA**



**ARTESANAL**



**PRECOCINADOS**

Financiado por:

  
Junta de  
Castilla y León

 **Agroalimentaria**  
CASTILLA Y LEÓN



## INDICE

### **0. La Industria Agroalimentaria en Castilla y León**

1. Justificación del estudio .....	Pág.	5
2. Introducción .....	Pág.	6
3. El sector Agroalimentario en Castilla y León.....	Pág.	9
4. Sector agrario .....	Pág.	14
4.1. La agricultura y ganadería ecológicas .....	Pág.	32
5. Las industrias agroalimentarias .....	Pág.	38
5.1. Las industrias de productos ecológicos .....	Pág.	47
6. Producción y empleo .....	Pág.	48
6.1. Situación de empleo en Castilla y León .....	Pág.	48
6.2. Empleo y producción en el sector agrario.....	Pág.	48
6.3. Empleo y producción en la Ind. Alimentaria.....	Pág.	50
7. Consumo alimentario en España .....	Pág.	53
8. Notas sobre los principales sectores .....	Pág.	58
8.1. Fabricación de productos de alimentación		
animal .....	Pág.	58
8.2. Fabricación de productos de molinería .....	Pág.	60
8.3. Industria cárnica.....	Pág.	61
8.4. Industria láctea.....	Pág.	63
8.5. Industria azucarera .....	Pág.	64
8.6. Industria de elaboración de pan,		
bollería y galletas .....	Pág.	65
8.7. Industria vitivinícola.....	Pág.	66
9. Comercio Exterior		
9.1. Exportación agroalimentaria .....	Pág.	68
9.2. Evolución del comercio exterior .....	Pág.	76
10. Siniestralidad laboral.....	Pág.	81



## 1. la Industria Cárnica en Castilla y León

1.1. Objetivo.....	Pág.	90
1.2. Introducción .....	Pág.	90
1.3. Empleo y Producción en el sector cárnico .....	Pág.	92
1.4. Principales sectores .....	Pág.	96
1.4.1. Sector porcino.....	Pág.	96
1.4.2. Sector bovino .....	Pág.	97
1.4.3. Sector avícola .....	Pág.	97
1.4.4. Sector cunícola .....	Pág.	99
1.5. Trazabilidad en la industria cárnica.....	Pág.	100
1.6. Consumo de carne y/o productos cárnicos en España.....	Pág.	102
1.7. Siniestralidad laboral en el sector cárnico.....	Pág.	105
1.8. Exportación.....	Pág.	106
1.9. Análisis DAFO.....	Pág.	109

## 2. El Sector Vitivinícola

2.1. Introducción .....	Pág.	113
2.2. El sector vitivinícola en Castilla y León .....	Pág.	114
2.3. Empleo.....	Pág.	118
2.4. Exportación .....	Pág.	119
2.5. Calidad.....	Pág.	120
2.6. Siniestralidad Laboral .....	Pág.	122
2.7. Consumo de vino .....	Pág.	124
2.8. Análisis DAFO.....	Pág.	126

## 3. Artesanía Alimentaria

3.1. Introducción .....	Pág.	130
3.2. El sector artesanal en Castilla y León.....	Pág.	131
3.3. Análisis DAFO.....	Pág.	137



#### 4. El sector de Productos Precocinados

4.1. Introducción .....	Pág. 141
4.2. El sector de alimentos precocinados .....	Pág. 141
4.3. Estructura empresarial .....	Pág. 143
4.4. Distribución comercial .....	Pág. 144
4.5. Tipos de productos .....	Pág. 147
4.5.1. Productos deshidratados .....	Pág. 147
4.5.2. Platos preparados esterilizados .....	Pág. 148
4.5.3. Comida étnica .....	Pág. 149
4.5.4. Productos de IV gama .....	Pág. 150
4.5.4. Pizza congelada.....	Pág. 154
4.6. Consumo nacional .....	Pág. 156
4.7. Exportación.....	Pág. 159
4.8. Nuevas tecnologías para la calidad y la seguridad.....	Pág. 160
4.9. Pros y contras de los productos precocinados.	Pág. 160
4.10. Análisis DAFO.....	Pág. 162
<b>5 Bibliografía .....</b>	<b>Pág. 165</b>



# LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA EN CASTILLA Y LEON



## **1. JUSTIFICACION DEL ESTUDIO**

En diciembre de 2005, la Federación Agroalimentaria de la UGT, junto a la Junta de Castilla y León, representantes de los empresarios y otros representantes de los trabajadores, participaron en la creación del Observatorio Agroalimentario.

El observatorio industrial del sector agroalimentario pretende ser un instrumento que, desde el ámbito del diálogo social, pretende unir los esfuerzos de la Administración, los representantes de las empresas y los representantes de los trabajadores para explorar aspectos que mejoren la competitividad y el desarrollo industrial en esta región.

El trabajo de la Federación Agroalimentaria de la UGT, como representante de los trabajadores, se orientará hacia la recopilación sistemática de información documental e institucional sobre aspectos tan importantes como son la estructura ocupacional y productiva del sector, la cualificación de los recursos humanos o la prevención de riesgos.

La investigación se ha basado en un análisis combinando las perspectivas cuantitativa y cualitativa, de todo tipo de publicaciones, jornadas e informes relacionados con la industria cárnica a nivel nacional y de Castilla y León.



## 2. INTRODUCCION

En España la industria de productos alimentarios y de bebidas es la primera rama industrial del sector, representando en el 2005 el 17,2% de las ventas netas de producto, el 19,6% del consumo de materias primas, el 14,5% del empleo industrial, el 13,1% del valor añadido, el 12,6% de los gastos de personal y el 14,7% de las inversiones en activos materiales.

En el año 2005, las ventas netas de la Industria de Alimentos y Bebidas fueron de 76.985,3 millones de euros, lo que supone un incremento del 19,3%, frente a los 64.522,6 millones de euros del año 2002.

Del total de ventas netas de la Industria Alimentaria durante el 2005, 15.829,104 millones de euros (20,6%) corresponden a la Industria Cárnica, ocupando el primer lugar, seguida de la Industria Láctea (10,7%), Alimentación Animal (8,6%), seguida muy de cerca por Frutas y Hortalizas (8,1%), Grasas y aceites (8,1%) y a una distancia Vinos (6,4%). Por Comunidades Autónomas destacan Cataluña con el 21,8%, Andalucía con el 15,6%, Castilla y León con el 9,5% y la Comunidad Valenciana con el 8,1%.

Durante el año 2007, Castilla León facturó cerca de 7.200 millones de euros, lo que supone el 11% del conjunto nacional.

El Índice de Producción de la Industria (IPIA) ha crecido, en el 2006 era de 31.855 de las que 11.282 corresponden al sector de pan, pastelería y galletas, seguido de de Industrias Cárnicas (4.441) y Vinos (4.109). Por Comunidades Autónomas, destaca Andalucía (18,4%), Cataluña (11,4%), Castilla y León (10,3%) y Castilla La Mancha (8,4%). El número total de establecimientos es de 36.080.



La distribución del número de empresas de la Industria Alimentaria Española por empleados se mantiene prácticamente constante, aunque con alguna mejora. El 80,3% de las empresas son muy pequeñas (menos de 10 empleados), lo que representa una reducción superior a 3 puntos porcentuales sobre el 2002; el 16,2% de 10 a 49 trabajadores; 2,7% son medianas (más de 50 y menos de 200 empleados) y el 0,84% restante corresponde a las grandes empresas (más de 200 empleados), este último valor se mantiene con respecto al 2002.

El empleo en Industria Alimentaria ha aumentado desde el año 2002 en 47.613 personas, lo que representa una tasa de crecimiento del 11%, poniendo de manifiesto la tendencia creciente en los últimos años en el número de personas ocupadas, siendo en el 2005 de 481.675.

El paro de la Industria Alimentaria ha pasado de representar el 9,87% en el 2002 al 5,8% en el 2005. A pesar de la mejoría experimentada, la tasa de paro es superior a la media alcanzada por el total del Sector Industrial (4,7%).

La Renta agraria representa el valor generado por la actividad de la producción agraria, es decir, mide la remuneración de todos los factores de producción (tierra, capital y trabajo).

El valor de la Renta Agraria nacional 2007 en términos corrientes es de 25.030,7 euros y experimenta un incremento del 9,7% respecto al año anterior.

La producción de la rama de actividad agraria crece un 7,7% en valor, debido a un aumento del 4% en cantidad y 3,5% en precio. Dicho aumento en cantidad procede fundamentalmente de la producción vegetal que se incrementa el 5,2%, aunque la producción animal también aumenta el 2,5%. El incremento de precios se manifiesta fundamentalmente por el alza del 6,5% registrada en los productos vegetales, ya que los productos animales descendieron un 0,9%.



Los Medios de Producción Corrientes o gastos fuera del sector se estima que han experimentado un crecimiento del 8,8% en valor. Dicho incremento se ha producido principalmente por el aumento de los precios del 6,2%, frente a un aumento también en el consumo del 2,5%. En dicho crecimiento de precios destacan: piensos (10,9%), abonos (5,9%), semillas y plántones (5,5%) y mantenimiento y reparaciones de maquinaria (3,9%).

Entre las estrategias recogidas en la política comunitaria y nacional para el desarrollo rural, se contempla la mejora de la competitividad a través del apoyo a la transferencia de conocimientos, modernización, innovación y calidad a lo largo de la cadena alimentaria, objetivos que esta industria deberá perseguir de forma inmediata si pretende mantenerse en el mercado actual.

Castilla y León es la locomotora de la industria agroalimentaria nacional y uno de los puntales de su economía. Su variado y rico potencial se manifiesta en sectores que encabezan la producción, como es el caso del cárnico y el lácteo, que trazan las líneas maestras de una región que suma a su versatilidad agroalimentaria la importancia del factor humano como pieza clave del desarrollo de esta potente industria, un sólido pilar de la economía regional.

La industria agroalimentaria además de cumplir la función principal de abastecer y atender las necesidades del consumidor, contribuye de manera decisiva a la dinamización del medio rural, a su sostenibilidad, a su mejora y a la creación de empleo.

Castilla y León es la despensa agroalimentaria nacional en materia de producción. La región encabeza la producción de cereal (con un 33%) y el azúcar, con la mitad de la producción nacional. En cuanto al sector lácteo, es la primera Comunidad en producción de leche de oveja (con el 75%), la segunda en leche de vaca y la quinta en leche de cabra.

### 3. EL SECTOR AGROALIMENTARIO EN CASTILLA Y LEÓN

#### CARACTERÍSTICAS DE LA REGION DE CASTILLA Y LEÓN

Cerca de 0,95 millones de personas trabajan en 1.140.730 explotaciones agrarias (998.000 unidades de trabajo), con una elevada proporción de explotaciones (68,4%) gestionadas por agricultores a tiempo completo.

#### Tasa de ocupación por sectores y por provincias. 2004

	<u>Agricultura %</u>	<u>Industria %</u>	<u>Construc %</u>	<u>Servicios %</u>
AVILA	14,1	16,1	11,9	55,7
BURGOS	6,3	28,0	9,8	53,8
LEON	7,9	19,9	13,2	57,0
PALENCIA	8,9	22,2	10,2	54,5
SALAMANCA	9,3	10,1	12,8	68,7
SEGOVIA	12,5	15,3	13,1	56,4
SORIA	13,4	22,4	8,7	53,4
VALLADOLID	4,7	22,9	11,9	60,9
ZAMORA	15,3	11,6	14,7-	49,7-
CAST y LEON	8,2	19,5	12,0	58,1

El tamaño medio de las explotaciones agrícolas es de 22.10 Ha de superficie agraria utilizada; las grandes explotaciones se encuentran en el centro y el sur del país, mientras que las pequeñas se concentran en el norte. Esta dualidad del sector agrario español queda patente en el hecho de que el 55% de las explotaciones utiliza apenas un 5% del suelo agrícola, mientras que un 8,7% de ellas ocupa el 69,1% de ese suelo. El valor de la producción agraria (y forestal) española asciende a 26.000 millones de euros. El sector aporta aproximadamente el 3,32% del valor añadido bruto total que se produce en España (industria alimentaria: 4,5%).

Por su situación geográfica está atravesada por el principal eje de comunicación norte-sur de la península, sirve de paso entre Portugal y Francia y dispone de fácil acceso a los puertos del Cantábrico.



- Población: 2.523.020 habitantes
- Dimensión: 94.224 Km<sup>2</sup> (18,6% del territorio español), con una densidad demográfica de 26,1 hab/Km<sup>2</sup>, este dato es la tercera parte de la media española que es 85,5 hab/Km<sup>2</sup>
- El PIB per cápita de Castilla y León
- La tasa de desempleo es del 10,7% (superior a la media de la Unión Europea). El desempleo de larga duración registra una tendencia descendente.
- Las zonas rurales engloban el 91,5% del territorio y tan sólo el 45% de la población vive en ellas.
- Las zonas agrarias, forestales y naturales representan una parte significativa del territorio (53,2%, 20,1% y 25,7%, respectivamente).
- El 96,6% de la superficie agraria corresponde a zonas desfavorecidas.
- El empleo en la agricultura representa una proporción importante (9,9% del empleo) en comparación con la media española y de la Unión Europea.
- El valor de la producción agraria equivale al 6,1% de la producción total de la Comunidad Autónoma.
- Más del 58% del valor de la producción agraria corresponde al sector ganadero. Castilla y León es la primera Comunidad Autónoma española en lo que respecta a la cabaña bovina y ovina (1.3 millones de cabezas y 5.4 millones de cabezas, respectivamente) y la segunda en relación con el sector porcino (3 millones de cabezas). Es, asimismo, la primera Comunidad Autónoma española productora de leche de oveja y carne de ovino, y la segunda productora nacional de carne de vaca y ternera, leche de vaca y carne de cerdo.
- En los últimos años, el número de explotaciones ha ido disminuyendo, en tanto que las dimensiones de las mismas han aumentado. En la actualidad, la superficie media de las explotaciones es de 55.5 ha, ésto es, dos veces más que la media española (23.2 ha).
- La industria agroalimentaria de Castilla y León genera más de una cuarta parte del valor añadido bruto industrial no procedente del sector energético. En torno



al 57% de los puestos de trabajo en la industria agroalimentaria están localizados en poblaciones rurales.

La distribución de las actividades económicas en el espacio, está relacionada con un número importante de variables. Las variaciones espaciales de costes, la cantidad y calidad de los inputs, el coste de transporte, la mano de obra, el capital y la tecnología.

### **DISTRIBUCION ALIMENTARIA**

En Castilla y León se cuantifican 22.380 actividades comerciales minoristas especializadas en alimentación, que ocupan 969.675 m<sup>2</sup>. Valladolid tiene el 21% de la superficie; León supera el 18%; Salamanca un 14%; en torno al 15,5 % Palencia; un 7,6% Ávila y Zamora, casi el 7% cada una; Segovia, poco menos del 6,5%, y, por último Soria no llega al 4%.

En el conjunto de la comunidad autónoma hay instalados 257 establecimientos de descuento, 786 supermercados y 23 hipermercados (estos 1.066 establecimientos ocupan 591.003 m<sup>2</sup> y suponen una densidad comercial de 235 m<sup>2</sup> por 1.000 habitantes). Castilla y León cuenta con 947 licencias para comercio ambulante y mercadillos, cerca del 4% en el total nacional.

### **DESARROLLO RURAL**

La Unión Europea se ha planteado las siguientes prioridades para el periodo 2007 -2013, la mejora de competitividad y creación de empleo así como el desarrollo sostenible. Para ello incide en la transferencia de conocimientos, la modernización y calidad en la cadena alimentaria y la innovación en capitales físico y humano; biodiversidad, desarrollo de los sistemas de gran valor medioambiental, el agua y el cambio climático; creación de oportunidades de empleo y cooperación entre el sector público y privado.



Una población con alto nivel de masculinización deja de ser sostenible, posee dificultades de renovación generacional por falta de mujeres jóvenes. Como consecuencia se produce el despoblamiento de las zonas rurales.

El fomento de la igualdad de hombres y mujeres en el medio rural es competencia de las Comunidades Autónomas, si bien, deben respetar las directrices del Plan Estratégico Nacional de Desarrollo Rural.

El objetivo general del programa de desarrollo rural en Castilla y León es mejorar la competitividad del sector agroalimentario, promover un sector agrario y forestal sostenible y hallar nuevas oportunidades en las zonas rurales.

Bruselas destina 722.9 millones de euros al desarrollo rural en Castilla y León hasta 2013.

La aportación de la Unión Europea representa un 39% del presupuesto total del plan que asciende a 1.838 millones de euros. Se divide en tres ejes:

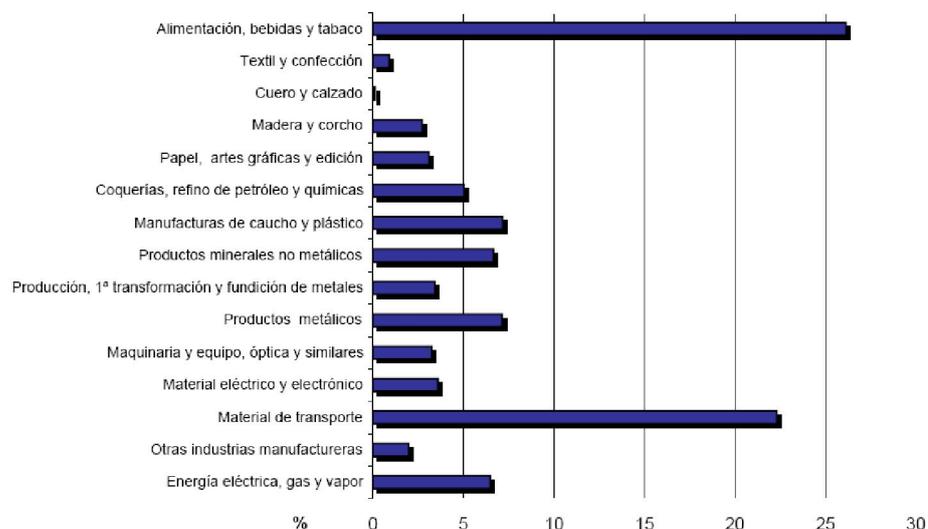
- Fomentar la competitividad del sector agroalimentario. Se invertirá en formación del capital humano y en innovación.
- Impulso de sostenibilidad y el entorno natural, haciendo especial hincapié en el uso sostenible de las tierras agrarias y forestales.
- Dar cobertura a la diversificación en las zonas rurales y garantizar la prestación de los servicios básicos a la población rural.

Según datos de la Encuesta Industrial de Productos del año 2007, realizada por el Instituto Nacional de Estadística, la evolución de la cifra de ventas del sector de alimentación, bebidas y tabaco a nivel nacional supone el 17,7% del total de sectores, y los datos concretos de Castilla y León son los siguientes:



## Castilla y León

C.N.A.E		Miles de €	%
	<b>TOTAL</b>	<b>28.706.100</b>	<b>100,0</b>
15-16	Alimentación, bebidas y tabaco	7.498.186	26,1
17-18	Textil y confección	259.508	0,9
19	Cuero y calzado	31.969	0,1
20	Madera y corcho	782.496	2,7
21-22	Papel, artes gráficas y edición	887.792	3,1
23-24	Coquerías, refino de petróleo y químicas	1.446.610	5,0
25	Manufacturas de caucho y plástico	2.058.769	7,2
26	Productos minerales no metálicos	1.907.780	6,7
27	Producción, 1ª transformación y fundición de metales	982.031	3,4
28	Productos metálicos	2.049.253	7,1
29-30-33	Maquinaria y equipo, óptica y similares	933.443	3,3
31-32	Material eléctrico y electrónico	1.029.613	3,6
34-35	Material de transporte	6.405.327	22,3
36	Otras industrias manufactureras	570.104	2,0
40	Energía eléctrica, gas y vapor	1.863.219	6,5





#### 4. SECTOR AGRARIO

##### PARTICIPACIÓN DE CASTILLA Y LEÓN EN LA PRODUCCIÓN NACIONAL

TRIGO	26%
CEBADA	34%
MAIZ	27%
REMOLACHA	57%
PATATA	30%
VACUNO LECHE	15%
VACUNO CARNE	22%
PORCINO	14%
OVINO LECHE	43%
OVINO CARNE	21%
AVES	10%

La producción de cereal ha experimentado los normales altibajos anuales, pero la tendencia muestra la mejora de los rendimientos. En 2006, se rondaban los 6 millones de toneladas.

El apoyo especial de que goza el trigo duro ha duplicado la superficie total dedicada a este cultivo, aunque este aumento esté limitado a determinadas provincias cultivadoras tradicionales. En 2006 tuvo una producción de más de 15.000 Tm.



El cultivo del maíz ha seguido una tendencia creciente y su producción se ha multiplicado por diez en los últimos diez años, superando ampliamente el millón de toneladas.

La superficie de girasol ha variado en los últimos años y la producción fue poco más de 200.000 toneladas.

### PRODUCCIÓN AGRARIA (Miles de Toneladas)

	2005	2006	2007	2008
TOTAL Cereales	5.084,71	6.113,03	-	-
Trigo	1.507,52	1.520,93	-	2.064,43
Cebada	2.119,37	3.232,84	-	3.906,85
Avena	231,864	234,69	-	-
Centeno	101,334	114,713	-	146,84
Maíz- Grano	1.121,92	1.009,85	-	-
Judías Secas	7,655	7,582	-	-
Lentejas	1,347	2,485	-	-
Garbanzos	3,798	3,192	-	-
Total patata	857,478	858,805	-	-
Patata Media Estación	317,153	339,061	-	-
Patata Tardía	540,325	519,744	-	-
Remolacha	4.528,07	3.631,20	-	-
Girasol	86,69	207,927	-	-
Alfalfa	1.709,98	2.162,94	-	-
Viñedo	235,065	284,574	-	-

ELABORACIÓN PROPIA A PARTIR DE LOS DATOS DE LA D.G. DE ESTADÍSTICA DE LA JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN



El sector agrario español representa el 26% del PIB (producto interior bruto) nacional en el año 2007.

El sector agrícola y ganadero en Castilla y León ha sufrido grandes cambios en las últimas décadas debido fundamentalmente a:

- La producción agraria se ha ido modificando según se ha ido adaptando a las directrices marcadas por la política agraria de los países miembros de la Unión Europea (P.A.C.).
- Se han producido modificaciones en la utilización de la tierra.
- La agricultura se ha hecho más extensiva y respetuosa con el medio ambiente.
- Las explotaciones han mejorado sus estructuras productivas.
- Se han desarrollado considerablemente las industrias agroalimentarias.
- Ha aumentado el P.I.B./hab, en lo que ha influido el incremento en la renta agraria.
- Se han desarrollado Escuelas Agrarias y módulos de Formación Profesional específicos, tanto de agricultura y ganadería, como de industria agroalimentaria.

La población activa representa el 49,9% sobre la población total.

La población activa del sector agrario representa el 4% sobre la población total y el 5% de los trabajadores afiliados a la Seguridad Social.

La población activa del sector agroindustrial representa el 15,2% sobre la población activa del sector industrial y el 2,2% sobre la población activa total. (Boletín Mensual de estadística abril 2008).

La superficie de Castilla y León asciende a 94.224 kilómetros cuadrados, el 18,6% del territorio nacional, lo que la convierte en una de las regiones más extensas de la Europa comunitaria.



Por su situación geográfica está atravesada por el principal eje de comunicación norte-sur de la Península, sirve de paso entre Portugal y Francia y dispone de fácil acceso a los puertos del Cantábrico.

Castilla y León tiene una importante contribución a la producción agraria española, especialmente en cereales, cultivos industriales y ganado vacuno y ovino, ocupando en el conjunto nacional los primeros puestos, tanto en superficie o censos como en producciones.

Las tierras de cultivo ocupan aproximadamente el 40% de la superficie total de Castilla y León, de las cuales se dedican a cultivos herbáceos más del 78%, a cultivos leñosos el 2,3%, y a barbechos y otras tierras no ocupadas el resto.

El cultivo de cereales de grano es el más extendido y característico de la región. Superficies importantes ocupan los cultivos industriales y forrajeros, leguminosas de grano, patata y hortalizas. A viñedo y otros cultivos leñosos (frutales y olivar) se dedican también superficies significativas.

La distribución general enmascara grandes diferencias provinciales. Por ejemplo, Valladolid dedica el 72% a tierras de cultivo, mientras que León no alcanza el 22%. Palencia cuenta con el 15% de terreno forestal, Soria el 32,2%. Salamanca tiene casi el 40% de su superficie dedicada a pastos, pero las provincias de Palencia y Valladolid juntas apenas llegan al 7%.

#### **DISTRIBUCIÓN GENERAL DE LA TIERRA POR PROVINCIAS. Hectáreas**

	Tierras de Cultivo	Prados	Pastizales	Terreno Forestal	Otras Superficies	Superficie Geográfica
Ávila	187.501	73.973	174.270	250.042	119.226	805.012
Burgos	591.527	42.904	135.183	373.660	285.940	1.429.214
León	328.808	58.853	187.340	749.766	233.321	1.558.088
Palencia	477.519	11.110	69.772	118.904	126.229	803.534



<b>Salamanca</b>	301.205	101.095	390.222	343.149	99.318	<b>1.234.989</b>
<b>Segovia</b>	275.563	23.657	112.190	187.889	92.760	<b>692.059</b>
<b>Soria</b>	356.550	20.736	91.198	332.211	229.950	<b>1.030.645</b>
<b>Valladolid</b>	583.095	7.795	22.850	107.955	89.358	<b>811.053</b>
<b>Zamora</b>	425.842	61.502	20.560	244.704	314.158	<b>1.066.766</b>
<b>CASTILLA Y LEÓN</b>	<b>3.527.610</b>	<b>401.625</b>	<b>1.203.585</b>	<b>2.708.280</b>	<b>1.590.260</b>	<b>9.431.360</b>

ANUARIO ESTADÍSTICA AGRARIA CASTILLA Y LEÓN 2004

El cultivo de cereales de grano es el más extendido y característico de la región. Superficies importantes ocupan los cultivos industriales y forrajeros, leguminosas de grano, patata y hortalizas. A viñedo y otros cultivos leñosos (frutales y olivar) se dedican también superficies significativas.

El 11% de las tierras de cultivo se explota en regadío (alrededor de 400.000 ha).

Los cultivos forzados (son aquellos cultivos producidos total o parcialmente en condiciones ambientales modificadas respecto de las imperantes en el entorno o sitio de producción), se han desarrollado notablemente: hoy hay casi 175 Ha entre instalaciones fijas y otras.

La gran diversidad existente entre las numerosas comarcas de esta comunidad autónoma explica la heterogeneidad de sus explotaciones. Por ello es difícil pretender tipificar la “explotación agraria de Castilla y León”, ya que se dan enormes diferencias, tanto en las orientaciones productivas como en la dimensión de la explotación, la productividad agrícola o ganadera, la forma de tendencia, la parcelación, el sistema de explotación, etc...

	2001	2002	2003	2004	2005	2006
<b>Producción Final Agraria</b>	3.663,36	3.722,94	3.843,16	4.112,53	3.513,42	3.982,10
<i>Producción vegetal</i>	1.409,67	1.557,80	1.760,05	2.019,06	1.465,60	1.887,68
<i>Producción animal</i>	2.252,40	2.163,95	2.080,01	2.090,14	2.044,24	2.091,31
<i>Nueva plantaciones</i>	1,29	1,19	3,10	3,33	3,58	3,11
Consumos intermedios	1.435,36	1.457,69	1.501,20	1.612,29	1.289,83	1.546,03
<b>V.A.B. a precios de mercado</b>	2.228,01	2.265,25	2.341,96	2.500,24	2.223,58	2.436,07
Subvenciones de explotación	770,50	787,93	802,10	827,77	854,26	905,23



Impuestos ligados a la producción	13,67	14,01	15,03	15,56	15,56	15,71
<b>V.A.B. a coste de factores</b>	<b>2.984,84</b>	<b>3.039,17</b>	<b>3.129,03</b>	<b>3.312,45</b>	<b>3.062,28</b>	<b>3.325,59</b>
Amortizaciones	425,50	435,51	446,20	481,90	481,90	486,94
<b>V.A.N. a coste de factores o RENTA AGRARIA</b>	<b>2.559,33</b>	<b>2.603,66</b>	<b>2.682,83</b>	<b>2.830,56</b>	<b>2.580,39</b>	<b>2.838,65</b>

FUENTE: JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN, CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y GANADERÍA.

El cultivo de cereales de grano es el más extendido y característico de la región, del cual el 56% se dedica a la cebada y el resto a trigo.

La superficie de cereal alcanzó la máxima extensión en 1991 con más de 2,5 millones de Ha. Posteriormente ha disminuido hasta los 2,1 millones de Ha sembradas en 2006. La producción ha experimentado los normales altibajos anuales, pero la tendencia muestra la mejora de los rendimientos.

La superficie de remolacha azucarera ha estado determinada por los cupos de producción. Los crecientes rendimientos unitarios también han contribuido a recortar la superficie. En 2006 se sembraron 44.220 Ha. mientras que en la fecha de ingreso de España en la Unión Europea se rondaban las 100.000 Ha.

A pesar de la fuerte reducción de superficie la producción se ha mantenido alrededor de los cuatro millones de toneladas que se obtenían en 1986, incluso superando en varias campañas los cinco millones de toneladas. Con la reforma de la OCM de 2006 se notarán cambios en el futuro del cultivo.

### DISTRIBUCIÓN AGRARIA (Miles de Hectáreas)

	2005	2006	2007	2008
Cereales	2.286,52	2.125,40	-	-
Trigo	688,918	577,457	-	639,5
Cebada	1.286,65	1.254,03	-	1.380,69
Avena	124,426	117,483	-	145,25
Centeno	66,73	72,96	-	81,42
Maíz- Grano	118,241	101,726	-	-
Judías Secas	3,341	3,23	-	-
Lentejas	4,665	3,655	-	-
Garbanzos	6,683	4,021	-	-
Total patata	22,514	20,798	-	-
Patata Media Estación	7,879	9,223	-	-
Patata Tardía	14,635	11,575	-	-

OBSERVATORIO INDUSTRIAL DEL SECTOR AGROALIMENTARIO DE CASTILLA Y LEÓN



**Junta de  
Castilla y León**  
Consejería de Agricultura y Ganadería



Remolacha	54,161	44,22	-	-
Girasol	142,484	177,435	-	-
Alfalfa	64,323	67,718	-	-
Viñedo	72,856	71,749	-	-

ELABORACIÓN PROPIA A PARTIR DE LOS DATOS DE LA D.G. DE ESTADÍSTICA DE LA JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN



RESULTADOS DE LA ENCUESTA SOBRE SUPERFICIES 2007 (ha) <sup>(1)</sup>

COMUNIDAD AUTÓNOMA DE CASTILLA Y LEÓN

Cultivo o cubierta	Secano	Regadío	Invernadero	Total	Tendencia 07/06 (%)
TRIGO DURO	6.803	392		7.195	-23,5
TRIGO BLANDO Y SEMIDURO	561.317	33.736		595.053	0,9
CEBADA DE 2 CARRERAS	1.087.910	49.065		1.136.976	-2,7
CEBADA DE 6 CARRERAS	122.625	865		123.489	0,5
AVENA	89.828	2.044		91.871	1,3
CENTENO	68.013	91		68.104	0,7
TRITICALE	3.002			3.002	-41,6
MEZCLA DE CEREALES DE INVIERNO	6.194	41		6.234	18,3
ARROZ					
MAIZ	978	126.969		127.946	9,9
SORGO					
OTROS CEREALES GRANO					
<b>CEREALES GRANO (CE)</b>	<b>1.946.669</b>	<b>213.202</b>		<b>2.159.871</b>	<b>-0,7</b>
JUDIAS SECAS	2	3.512		3.514	45,5
HABAS SECAS					
LENTEJAS	6.892			6.892	74,6
GARBANZOS	3.205	60		3.265	-27,5
GUISANTES SECOS	76.229	3.226		79.454	-12,4
VEZA	18.028	96		18.124	-21,8
ALTRAMUZ	3.019			3.019	-31,2
ALGARROBAS	915			915	936,2
YEROS	3.401			3.401	-34,8
OTRAS LEGUMINOSAS GRANO	1.285			1.285	13,6
<b>LEGUMINOSAS (LE)</b>	<b>112.976</b>	<b>6.894</b>		<b>119.870</b>	<b>-11,3</b>
PATATA	716	22.505		23.222	12,4
BATATA					
CHUFA					
OTROS TUBERCULOS PARA CONSUMO					
<b>TUBERCULOS C. H. (TU)</b>	<b>716</b>	<b>22.505</b>		<b>23.222</b>	<b>12,2</b>
CANA DE AZUCAR					
REMOLACHA AZUCARERA	651	45.093		45.744	12,8
ALGODON					
GIRASOL	170.915	7.058		177.973	7,3
SOJA					
COLZA	3.303	590		3.894	373,8
CACAHUETE					
TABACO		84		84	
LUPULO		481		481	-10,7
PIMIENTO PARA PIMENTON		19		19	
CONDIMENTOS (PIMENTON, ANIS, AZAFRAN, ETC)					
AROMATICAS (LAVANDA, LAVANDIN, ETC)	392	32		424	9,7
OTROS CULTIVOS INDUSTRIALES	51	31		82	-52,7
<b>INDUSTRIALES (IN)</b>	<b>175.313</b>	<b>53.388</b>		<b>228.702</b>	<b>9,9</b>
MAIZ FORRAJERO	329	3.197		3.526	96,3
ALFALFA	42.322	34.821		77.143	3,4
VEZA (veza+avena) PARA FORRAJE	25.011	431		25.442	8,4
OTROS FORRAJES (CEREAL INV, SORGO, TREBOL)	92.237	3.978		96.215	-18,2
PRADERAS POLIFITAS	2.044	10.695		12.740	29,0
NABO FORRAJERO					
REMOLACHA FORRAJERA		20		20	-81,2
COLES Y BERZAS FORRAJERAS		25		25	-21,3
OTRAS PLANTAS DE ESCARDA FORRAJERA	223	35		258	21,7
<b>FORRAJERAS (FO)</b>	<b>162.166</b>	<b>53.203</b>		<b>215.368</b>	<b>-5,5</b>
COL REPOLLO	54	189		242	-1,4
COL BROCOLI					
ESPARRAGO		40		40	-100,0
MAIZ DULCE		78		78	
APIO		51		51	
LECHUGA		971	7	977	-48,4
LOMBARDA		18		18	
ACELGA		6	1	7	
ESCAROLA					
TOMATE		37	27	64	-31,1
SANDIA	90	18		108	621,3
MELON	74	7		82	-41,2
CALABACIN		5	1	6	991,4
PEPINO					
BERENJENA					
PIMIENTO		261	12	273	-18,5
PUERRO		902		902	138,9
ALCACHOFA					
COLIFLOR		435		435	12,0
AJO	231	795		1.025	70,8
CEBOLLA		1.629		1.629	251,3
ZANAHORIA	178	1.987		2.166	-0,6
JUDIAS VERDES	2	200	5	207	15,2
GUISANTES VERDES	919	957		1.875	-61,1
HABAS VERDES					
FRESA-FRESON		561		561	
CALABAZA	66	260		326	-22,3
REMOLACHA MESA		56		56	80,0
CHAMPIÑON					
OTRAS HORTALIZAS		229		229	-87,0
FLORES Y ORNAMENTALES					
HUERTO VACIO	62	20		82	-5,2
<b>HORTALIZAS Y FLORES (HO)</b>	<b>1.676</b>	<b>9.713</b>	<b>52</b>	<b>11.441</b>	<b>-10,1</b>

## OBSERVATORIO INDUSTRIAL DEL SECTOR AGROALIMENTARIO DE CASTILLA Y LEÓN



Junta de  
Castilla y León  
Consejería de Agricultura y Ganadería

cecala  
Confederación de Organizaciones  
Empresariales de Castilla y León



CCOO  
federación agroalimentaria

RESULTADOS DE LA ENCUESTA SOBRE SUPERFICIES 2007 (ha) <sup>(1)</sup>

## COMUNIDAD AUTÓNOMA DE CASTILLA Y LEÓN

Cultivo o cubierta	Secano	Regadío	Invernadero	Total	Tendencia 07/06 (%)
TRIGO DURO	6.803	392		7.195	-23,5
TRIGO BLANDO Y SEMIDURO	561.317	33.736		595.053	0,9
CEBADA DE 2 CARRERAS	1.087.910	49.065		1.136.976	-2,7
CEBADA DE 6 CARRERAS	122.625	865		123.489	0,5
AVENA	89.828	2.044		91.871	1,3
CENTENO	68.013	91		68.104	0,7
TRITICALE	3.002			3.002	-41,6
MEZCLA DE CEREALES DE INVIERNO	6.194	41		6.234	18,3
ARROZ					
MAIZ	978	126.969		127.946	9,9
SORGO					
OTROS CEREALES GRANO					
<b>CEREALES GRANO (CE)</b>	<b>1.946.669</b>	<b>213.202</b>		<b>2.159.871</b>	<b>-0,7</b>
JUDIAS SECAS	2	3.512		3.514	45,5
HABAS SECAS					
LENTEJAS	6.892			6.892	74,6
GARBANZOS	3.205	60		3.265	-27,5
GUISANTES SECOS	76.229	3.226		79.454	-12,4
VEZA	18.028	96		18.124	-21,8
ALTRAMUZ	3.019			3.019	-31,2
ALGARROBAS	915			915	936,2
YEROS	3.401			3.401	-34,8
OTRAS LEGUMINOSAS GRANO	1.285			1.285	13,6
<b>LEGUMINOSAS (LE)</b>	<b>112.976</b>	<b>6.894</b>		<b>119.870</b>	<b>-11,3</b>
PATATA	716	22.505		23.222	12,4
BATATA					
CHUFA					
OTROS TUBERCULOS PARA CONSUMO					
<b>TUBERCULOS C. H. (TU)</b>	<b>716</b>	<b>22.505</b>		<b>23.222</b>	<b>12,2</b>
CANA DE AZUCAR					
REMOLACHA AZUCARERA	651	45.093		45.744	12,8
ALGODON					
GIRASOL	170.915	7.058		177.973	7,3
SOJA					
COLZA	3.303	590		3.894	373,8
CACAHUETE					
TABACO		84		84	
LUPULO		481		481	-10,7
PIMIENTO PARA PIMENTON		19		19	
CONDIMENTOS (PIMENTON,ANIS,AZAFRAN,ETC)					
AROMATICAS (LAVANDA,LAVANDIN,ETC)	392	32		424	9,7
OTROS CULTIVOS INDUSTRIALES	51	31		82	-52,7
<b>INDUSTRIALES (IN)</b>	<b>175.313</b>	<b>53.388</b>		<b>228.702</b>	<b>9,9</b>
MAIZ FORRAJERO	329	3.197		3.526	96,3
ALFALFA	42.322	34.821		77.143	3,4
VEZA (veza+avena) PARA FORRAJE	25.011	431		25.442	8,4
OTROS FORRAJES (CEREAL INV,SORGO,TREBOL)	92.237	3.978		96.215	-18,2
PRADERAS POLIFITAS	2.044	10.695		12.740	29,0
NABO FORRAJERO					
REMOLACHA FORRAJERA		20		20	-81,2
COLES Y BERZAS FORRAJERAS		25		25	-21,3
OTRAS PLANTAS DE ESCARDA FORRAJERA	223	35		258	21,7
<b>FORRAJERAS (FO)</b>	<b>162.166</b>	<b>53.203</b>		<b>215.368</b>	<b>-5,5</b>
COL REPOLLO	54	189		242	-1,4
COL BROCOLI					
ESPARRAGO		40		40	-100,0
MAIZ DULCE		78		78	
APIO		51		51	
LECHUGA		971	7	977	-48,4
LOMBARDA		18		18	
ACELGA		6	1	7	
ESCAROLA					
TOMATE		37	27	64	-31,1
SANDIA	90	18		108	621,3
MELON	74	7		82	-41,2
CALABACIN		5	1	6	991,4
PEPINO					
BERENJENA					
PIMIENTO		261	12	273	-18,5
PUERRO		902		902	138,9
ALCACHOFA					
COLIFLOR		435		435	12,0
AJO	231	795		1.025	70,8
CEBOLLA		1.629		1.629	251,3
ZANAHORIA	178	1.987		2.166	-0,6
JUDIAS VERDES	2	200	5	207	15,2
GUISANTES VERDES	919	957		1.875	-61,1
HABAS VERDES					
FRESA-FRESON		561		561	
CALABAZA	66	260		326	-22,3
REMOLACHA MESA		56		56	80,0
CHAMPÑON					
OTRAS HORTALIZAS		229		229	-87,0
FLORES Y ORNAMENTALES					
HUERTO VACIO	62	20		82	-5,2
<b>HORTALIZAS Y FLORES (HO)</b>	<b>1.676</b>	<b>9.713</b>	<b>52</b>	<b>11.441</b>	<b>-10,1</b>



RESULTADOS DE LA ENCUESTA SOBRE SUPERFICIES 2007 (ha) (\*)  
COMUNIDAD AUTÓNOMA DE CASTILLA Y LEÓN

Cultivo o cubierta	Secano	Regadío	Invernadero	Total	Tendencia 07/06 (**)
BARBECHO	725.968			725.968	2,0
BARBECHO REGADÍO		3.529		3.529	-19,5
POSÍO (Pastos con laboreo ocasional)	37.758			37.758	14,6
<b>BARBECHOS Y POSÍOS</b>	<b>763.727</b>	<b>3.529</b>		<b>767.255</b>	<b>3,0</b>
NARANJO					
MANDARINO					
LIMONERO					
POMELO					
NARANJO AMARGO					
OTROS CITRÍCOS					
<b>FRUTALES CITRÍCOS (CI)</b>					
MANZANO	1.573	994		2.567	-0,2
PERAL	256	717		973	4,2
MEMBRILERO	5	71		76	
NISPERO		5		5	
ALBARICOQUERO	1	3		4	
CEREZO Y GUINDO	1.718	173		1.891	-17,7
MELOCOTONERO Y NECTARINAS	25	2		27	
CIRUELO	150	2		152	-2,2
HIGUERA	261	11		271	
CHIRIMOYO					
AGUACATE					
CAQUI					
PLATANERA					
KIWI					
CHUMBERA					
MANGO					
GRANADO		5		5	
PAPAYA					
PIÑA					
ALMENDRO	2.516	38		2.554	-1,4
ALMENDRO ABANDONADO	700			700	-14,6
ALMENDRO NO Y	273			273	66,2
NOGAL FRUTO	699	393		1.092	23,5
AVELLANO					
CASTAÑO FRUTO	17			17	
FRAMBUESO					
OTROS FRUTALES	9.353			9.353	-8,5
<b>FRUTALES NO CITRÍCOS (FR)</b>	<b>17.545</b>	<b>2.413</b>		<b>19.959</b>	<b>-5,8</b>
UVA DE MESA	64			64	
UVA DE TRANSFORMACION	57.513	14.620		72.132	2,1
<b>VINEDO (VI)</b>	<b>57.577</b>	<b>14.620</b>		<b>72.197</b>	<b>2,1</b>
ACEITUNA DE MESA					
ACEITUNA DE ALMAZARA	5.187	898		6.085	-1,6
<b>OLIVAR (OL)</b>	<b>5.187</b>	<b>898</b>		<b>6.085</b>	<b>-1,6</b>
ALGARROBO					
OTROS CULTIVOS LEÑOSOS			67	67	-0,7
<b>OTROS CULTIVOS LEÑOSOS (OC)</b>			<b>67</b>	<b>67</b>	<b>-0,7</b>
VIVEROS	225	1.235		1.461	15,1
<b>VIVEROS (VV)</b>	<b>225</b>	<b>1.235</b>		<b>1.461</b>	<b>15,1</b>
SUPERFICIE VACIA INVERNADERO			66	66	1,5
<b>INVERNADEROS VACÍOS</b>			<b>66</b>	<b>66</b>	<b>1,5</b>
HUERTOS FAMILIARES	2.933	7.454	32	10.419	-1,2
<b>HUERTOS FAMILIARES</b>	<b>2.933</b>	<b>7.454</b>	<b>32</b>	<b>10.419</b>	<b>-1,2</b>
PRADOS NATURALES (en regadío)		22.305		22.305	-2,5
PRADOS NATURALES (en secano)	186.156			186.156	0,5
PASTIZAL ALTA MONTAÑA	76.771			76.771	0,2
PASTIZALES	1.180.965			1.180.965	-0,1
PASTIZAL MATORRAL	436.809			436.809	0,4
<b>PRADOS Y PASTIZALES</b>	<b>1.880.701</b>	<b>22.305</b>		<b>1.903.006</b>	<b>0,1</b>
CHOPO	67.665	19.595		87.259	0,5
CONIFERAS	1.036.245			1.036.245	0,3
FRONDOSAS CRECIMIENTO LENTO	783.941			783.941	0,0
FRONDOSAS CRECIMIENTO RÁPIDO	21.023			21.023	5,5
CONIFERAS Y FRONDOSAS	109.630			109.630	-0,5
MATORRAL	873.282			873.282	-0,2
<b>SUPERFICIE FORESTAL</b>	<b>2.891.786</b>	<b>19.595</b>		<b>2.911.381</b>	<b>0,1</b>
ERIAL	287.546			287.546	-4,5
ESPARTIZAL					
BALDÍO	122.983			122.983	2,5
IMPRODUCTIVO	193.961			193.961	-1,5
AGUAS INTERIORES	62.845			62.845	0,3
NO AGRÍCOLA	302.817			302.817	0,3
<b>OTRAS SUPERFICIES</b>	<b>970.152</b>			<b>970.152</b>	<b>-0,6</b>
<b>SUPERFICIE GEOGRÁFICA</b>	<b>8.989.350</b>	<b>431.020</b>	<b>150</b>	<b>9.420.519</b>	

(\*) Nota: Las superficies ofrecidas en estos cuadros reflejan el resultado de una operación estadística por muestreo y se refieren a la cubierta del suelo en el momento de la investigación de campo (verano del año 2007). No constituyen por tanto la cifra oficial que se difundirá en el anuario de estadística agraria.

(\*\*) Ver [Nota Aclaratoria sobre Tendencia](#) en la hoja adjunta.



## GANADERÍA

Castilla y León es una de las Comunidades Autónomas más importantes en el sector ganadero, tanto en el número de explotaciones como en el número de animales.

Esto se observa en las siguientes tablas obtenidas del Ministerio de Medio Ambiente, Rural y Marino.

### **Distribución autonómica de las explotaciones agrarias según efectivos ganaderos: Bovinos**

Comunidad Autónoma	Total de explotaciones		Explotaciones con tierras				Explotaciones sin tierras	
	Número	Nº de animales	Con SAU		Sin SAU		Número	Nº de animales
			Número	Nº de animales	Número	Nº de animales		
Galicia	53.887	982.166	53.843	980.064	5	1.197	39	905
P. de Asturias	20.293	424.888	20.134	421.658	47	1.789	112	1.441
Cantabria	8.352	285.593	8.339	285.374	-	-	13	219
País Vasco	7.525	153.334	7.505	150.710	6	833	15	1.791
Navarra	2.033	113.333	2.021	111.352	4	1.838	7	143
La Rioja	375	44.687	303	37.836	14	747	58	6.103
Aragón	2.564	360.077	2.293	313.585	145	28.690	126	17.802
Cataluña	4.814	532.708	4.633	480.277	27	6.849	155	45.582
Baleares	567	36.483	565	35.983	2	500	-	-
Castilla y León	16.358	1.156.320	15.476	1.086.926	217	20.745	665	48.649
Madrid	1.328	90.892	1.190	84.071	6	1.020	131	5.801
Castilla-La Mancha	2.354	301.207	2.124	272.694	91	11.346	139	17.166
C. Valenciana	576	50.794	444	31.259	38	7.963	94	11.572
R. de Murcia	247	68.270	201	51.455	39	16.279	7	536
Extremadura	8.143	715.627	7.714	671.586	44	4.019	385	40.021
Andalucía	5.373	531.460	4.708	478.840	344	30.787	321	21.833
Canarias	1.281	18.213	1.148	13.267	81	3.976	52	971
<b>ESPAÑA</b>	<b>136.070</b>	<b>5.866.052</b>	<b>132.641</b>	<b>5.506.937</b>	<b>1.110</b>	<b>138.578</b>	<b>2.319</b>	<b>220.535</b>

Fuente: Encuesta sobre la Estructura de las Explotaciones Agrícolas, 2005. INE.

(SAU): Superficie agrícola utilizada



### Ganado bovino: Análisis Provincial del número de animales según tipos. 2006

Provincias y Comunidades Autónomas	Total	Animales con menos de 12 meses			Animales de 12 a menos de 24 meses		
		Destinados a sacrificio	Otros		Machos	Hembras para	
			Machos	Hembras		Sacrificio	Reposición
Ávila	239.159	32.694	15.021	18.272	17.135	13.407	9.303
Burgos	69.381	3.995	5.136	8.304	2.431	391	3.773
León	122.079	22.018	3.524	6.147	459	1.764	11.079
Palencia	50.320	6.291	1.459	3.438	1.865	1.162	5.661
Salamanca	489.911	55.570	32.534	40.213	29.191	12.831	36.825
Segovia	104.170	16.380	9.997	9.815	16.921	3.146	6.245
Soria	20.231	5.797	168	669	181	165	1.221
Valladolid	49.336	10.170	3.950	5.958	4.257	2.959	5.069
Zamora	85.045	24.806	2.814	4.970	2.252	3.173	5.226
<b>CASTILLA Y LEÓN</b>	<b>1.229.632</b>	<b>177.721</b>	<b>74.603</b>	<b>97.786</b>	<b>74.692</b>	<b>38.998</b>	<b>84.402</b>

### Ganado bovino: Análisis Provincial del número de animales según tipos. 2007

Provincias y Comunidades Autónomas	Total	Animales con menos de 12 meses			Animales de 12 a menos de 24 meses		
		Destinados a sacrificio	Otros		Machos	Hembras para	
			Machos	Hembras		Sacrificio	Reposición
Ávila	250.773	19.900	33.191	35.015	10.903	5.014	15.800
Burgos	77.032	12.852	974	5.222	1.615	1.231	5.326
León	143.234	27.130	1.874	13.201	2.289	559	12.718
Palencia	53.481	9.024	968	4.871	2.586	286	6.160
Salamanca	525.015	69.862	43.629	54.423	19.809	6.294	33.859
Segovia	125.799	8.819	23.297	11.355	22.972	2.691	7.858
Soria	23.111	3.826	955	2.074	533	136	1.573
Valladolid	53.508	20.037	2.166	3.514	4.112	1.949	4.090
Zamora	91.263	25.926	2.584	5.323	2.080	2.160	7.106
<b>CASTILLA Y LEÓN</b>	<b>1.343.216</b>	<b>197.375</b>	<b>109.638</b>	<b>134.998</b>	<b>66.899</b>	<b>20.321</b>	<b>94.489</b>

Si se analizan estas dos tablas se comprueba que ha habido un aumento del total de animales bovinos en nuestra Comunidad, debido fundamentalmente al aumento de animales con menos de 12 meses, tanto destinados a sacrificio como no. Se observa que durante el año 2007 se disminuyó el número de animales de 12 a 24 meses tanto machos como hembras para sacrificio y reposición. Esta disminución es mayor en la provincia de Salamanca.



### Ganado bovino: Análisis provincial del número de animales, según tipos 2006

Provincias y Comunidades Autónomas	Animales con 24 meses o más							
	Machos	Hembras						De no ordeño
		Para sacrificio	Novillas		Para no ordeño	Vacas		
			Para ordeño	Otras		De ordeño	Otras	
		Frisonas	Otras		Frisonas	Otras		
Ávila	7.650	8.910	1.729	210,00	11.163	11.901	-	91.764
Burgos	1.033	589	697	77	1.188	9.402	443	31.922
León	1.957	409	2.589	1.019	3.319	29.842	6.004	31.949
Palencia	575	1.335	1.977	120	1.142	15.768	556	8.971
Salamanca	23.360	9.586	908	391,00	24.157	5.284	105	218.956
Segovia	1.049	961	1.386	-	1.301	10.766	8	26.195
Soria	326	-	15	-	848	477	41,00	10.323
Valladolid	1.763	234	805	-	2.244	7.998	43	3.886
Zamora	1.881	2.862	1.770	2.478	3.190	11.627	114	17.882
<b>CASTILLA Y LEÓN</b>	<b>39.594</b>	<b>24.886</b>	<b>11.876</b>	<b>4.295</b>	<b>48.552</b>	<b>103.065</b>	<b>7.314</b>	<b>441.848</b>

### Ganado bovino: Análisis provincial del número de animales, según tipos 2007

Provincias y Comunidades Autónomas	Animales con 24 meses o más							
	Machos	Hembras						De no ordeño
		Para sacrificio	Novillas		Para no ordeño	Vacas		
			Para ordeño	Otras		De ordeño	Otras	
		Frisonas	Otras		Frisonas	Otras		
Ávila	4.148	373	1.045	-	8.043	14.844	-	102.495
Burgos	1.378	79	1.281	65	4.528	9.472	145	32.865
León	4.159	1.085	2.425	472	5.283	25.739	6.196	40.104
Palencia	430	322	1.651	181	1.359	16.445	248	8.948
Salamanca	17.908	339	252	-	16.824	4.538	-	257.280
Segovia	2.275	64	615	95	1.494	8.256	-	36.008
Soria	501	-	4	-	308	495	30	12.676
Valladolid	449	602	1.346	207	509	8.114	-	6.414
Zamora	1.077	425	528	-	1.107	11.843	14	31.091
<b>CASTILLA Y LEÓN</b>	<b>32.324</b>	<b>3.289</b>	<b>9.148</b>	<b>1.021</b>	<b>39.455</b>	<b>99.745</b>	<b>6.633</b>	<b>527.881</b>

Al analizar estas dos últimas tablas se ve un descenso bastante acusado del año 2006 al 2007 en todos los tipos de animales con 24 meses o más.



## Distribución autonómica de las explotaciones agrarias según efectivos ganaderos: Ovinos

Comunidad Autónoma	Total de explotaciones		Explotaciones con tierras				Explotaciones sin tierras	
	Número	Nº de animales	Con SAU		Sin SAU		Número	Nº de animales
			Número	Nº de animales	Número	Nº de animales		
Galicia	16.774	254.972	16.744	254.330	11	185	19	458
P. de Asturias	3.173	38.574	3.154	36.346	13	2.170	6	58
Cantabria	1.670	59.841	1.658	59.546	-	-	12	294
País Vasco	4.720	295.939	4.707	293.824	-	-	14	2.115
Navarra	2.066	734.527	1.954	646.207	47	60.961	65	27.359
La Rioja	473	168.744	432	155.480	13	3.394	28	9.870
Aragón	4.468	2.489.067	3.919	2.068.924	452	340.074	96	80.068
Cataluña	2.234	687.312	2.064	653.423	53	15.575	116	18.314
Baleares	4.021	302.846	4.021	302.846	-	-	-	-
Castilla y León	11.562	4.301.831	10.098	3.755.618	487	212.469	977	333.743
Madrid	464	127.875	365	104.453	46	12.971	52	10.451
Castilla-La Mancha	6.615	2.785.867	5.036	2.153.968	284	84.106	1.295	547.793
C. Valenciana	1.790	399.648	1.410	269.186	163	68.629	216	61.832
R. de Murcia	1.663	525.642	1.493	441.098	113	51.924	56	32.619
Extremadura	11.496	3.843.290	10.886	3.637.525	10	3.535	601	202.230
Andalucía	10.293	2.571.874	8.727	2.155.762	457	82.924	1.109	333.187
Canarias	1.760	72.141	1.577	61.243	80	7.020	102	3.878
<b>ESPAÑA</b>	<b>85.242</b>	<b>19.659.990</b>	<b>78.245</b>	<b>17.049.779</b>	<b>2.229</b>	<b>945.937</b>	<b>4.764</b>	<b>1.664.269</b>

Fuente: Encuesta sobre la Estructura de las Explotaciones Agrícolas, 2005. INE.  
(SAU): Superficie agrícola utilizada

## Ganado ovino: Análisis provincial del número de animales según tipos 2006.

Provincias y Comunidades Autónomas	Total	Corderos	Sementales	Hembras para vida					
				Total	Nunca han parido			Que ya han parido	
					No cubiertas	Cubiertas por 1ª vez		Ordeño	No ordeño
						Ordeño	No ordeño		
Ávila	254.616	35.746	3.870	215.000	34.684	12.104	6.681	56.628	104.903
Burgos	344.337	17.127	4.548	322.662	14.249	17.879	13.355	165.651	111.528
León	506.841	81.959	7.875	417.007	14.149	54.713	9.658	195.727	142.760
Palencia	360.826	46.380	5.464	309.002	42.737	21.414	7.152	175.751	61.948
Salamanca	634.505	98.575	12.968	522.962	28.698	21.622	18.557	169.786	284.299
Segovia	440.487	57.672	7.900	374.915	23.516	10.966	11.007	88.924	240.502
Soria	398.139	44.034	5.881	348.224	22.729	11.652	4.458	18.689	290.696
Valladolid	422.941	70.920	8.241	343.780	13.756	47.403	27.671	187.060	67.890
Zamora	958.870	85.487	25.861	847.522	64.303	70.502	71.762	348.528	292.427
<b>CASTILLA Y LEÓN</b>	<b>4.321.562</b>	<b>537.880</b>	<b>82.608</b>	<b>3.701.074</b>	<b>258.821</b>	<b>268.255</b>	<b>170.301</b>	<b>1.406.744</b>	<b>1.596.953</b>

## Ganado ovino: Análisis provincial del número de animales según tipos 2007.

Provincias y Comunidades Autónomas	Total	Corderos	Sementales	Hembras para vida					
				Total	Nunca han parido			Que ya han parido	
					No cubiertas	Cubiertas por 1ª vez		Ordeño	No ordeño
						Ordeño	No ordeño		
Ávila	289.629	49.375	4.683	215.571	17.860	8.466	14.058	38.353	137.013
Burgos	321.728	27.103	5.056	289.569	15.830	11.203	25.517	51.277	185.743
León	621.030	77.884	10.243	532.902	36.901	51.096	15.326	183.173	246.406
Palencia	324.840	27.403	5.501	291.936	22.143	31.194	4.850	176.863	56.887
Salamanca	675.113	103.783	13.697	557.633	35.204	18.103	30.179	123.469	352.678
Segovia	436.330	69.717	6.724	359.889	30.174	4.253	13.636	40.996	270.829
Soria	365.118	53.808	5.073	306.237	22.872	602	12.244	8.695	261.824
Valladolid	466.805	52.757	7.691	406.357	20.472	61.371	8.620	270.427	45.467
Zamora	917.857	113.532	15.826	788.499	61.607	64.909	17.035	391.591	253.357
<b>CASTILLA Y LEÓN</b>	<b>4.398.450</b>	<b>575.363</b>	<b>74.495</b>	<b>3.748.593</b>	<b>262.882</b>	<b>249.197</b>	<b>141.464</b>	<b>1.284.844</b>	<b>1.810.205</b>

Las diferencias entre el año 2006 y 2007 son escasas, se han incrementado ligeramente el número de corderos, mientras que el de sementales ha disminuido. Las hembras que nunca han parido no cubiertas han aumentado ligeramente, mientras que disminuyeron las cubiertas por primera vez de ordeño y de no ordeño. Las hembras que ya han parido y que son de ordeño también han descendido mientras que las de no ordeño han aumentado.

## Distribución autonómica de las explotaciones agrarias según efectivos ganaderos: Caprino

Comunidad Autónoma	Total de explotaciones		Explotaciones con tierras				Explotaciones sin tierras	
	Número	Nº de animales	Con SAU		Sin SAU		Número	Nº de animales
			Número	Nº de animales	Número	Nº de animales		
Galicia	5.000	30.049	4.992	29.943	8	105	-	-
P. de Asturias	966	21.633	966	21.633	-	-	-	-
Cantabria	729	14.676	728	14.669	-	-	1	7
País Vasco	1.681	18.973	1.663	15.896	-	-	18	3.077
Navarra	267	8.446	240	6.501	23	1.824	5	121
La Rioja	136	12.039	136	12.039	-	-	-	-
Aragón	1.967	45.236	1.687	36.943	226	7.310	55	982
Cataluña	1.430	75.137	1.292	57.725	29	5.262	109	12.150
Baleares	1.313	17.991	1.310	17.886	3	105	-	-
Castilla y León	1.990	97.635	1.716	79.770	129	772	146	17.092
Madrid	156	22.230	118	16.040	10	281	27	5.910
Castilla-La Mancha	3.868	375.259	2.762	283.043	227	12.141	879	80.074
C. Valenciana	1.571	87.077	1.249	57.786	135	8.082	187	21.209
R. de Murcia	1.883	137.236	1.716	107.221	120	28.901	47	1.114
Extremadura	4.531	293.639	4.217	237.363	35	4.430	280	51.846
Andalucía	8.287	1.032.265	6.681	772.292	337	59.033	1.269	200.940
Canarias	2.870	237.757	2.576	191.953	150	33.475	145	12.329
<b>ESPAÑA</b>	<b>38.645</b>	<b>2.527.278</b>	<b>34.049</b>	<b>1.958.703</b>	<b>1.432</b>	<b>161.721</b>	<b>3.168</b>	<b>406.851</b>

Fuente: Encuesta sobre la Estructura de las Explotaciones Agrícolas, 2005. INE.

(SAU): Superficie agrícola utilizada



## Distribución autonómica de las explotaciones agrarias según efectivos ganaderos: Porcino

Comunidad Autónoma	Total de explotaciones		Explotaciones con tierras				Explotaciones sin tierras	
	Número	Nº de animales	Con SAU		Sin SAU		Número	Nº de animales
			Número	Nº de animales	Número	Nº de animales		
Galicia	51.919	1.145.283	51.731	812.907	164	323.650	24	8.725
P. de Asturias	9.151	29.553	9.131	29.301	14	242	5	11
Cantabria	833	19.244	821	17.021	1	2.195	12	29
País Vasco	1.497	40.851	1.494	32.938	1	4.034	2	3.879
Navarra	850	614.066	767	434.222	60	179.451	23	393
La Rioja	300	110.713	293	99.760	3	5.349	4	5.604
Aragón	2.872	3.685.257	2.411	2.540.668	429	1.060.659	32	83.930
Cataluña	5.908	6.522.814	5.527	5.750.202	195	455.444	186	317.168
Baleares	3.395	65.029	3.393	64.145	2	884	-	-
Castilla y León	13.386	3.062.551	12.432	1.839.834	358	787.785	596	434.932
Madrid	85	35.320	76	18.830	9	16.490	-	-
Castilla-La Mancha	1.764	1.386.241	1.474	871.133	83	187.953	207	327.156
C. Valenciana	1.055	1.150.701	826	828.184	148	220.633	81	101.884
R. de Murcia	950	1.435.827	788	1.097.661	148	320.161	14	18.005
Extremadura	13.068	1.469.476	12.561	1.403.496	73	40.876	434	25.104
Andalucía	7.971	1.937.902	7.379	1.631.076	454	231.670	137	75.156
Canarias	760	65.874	683	34.764	63	29.732	14	1.377
<b>ESPAÑA</b>	<b>115.764</b>	<b>22.776.702</b>	<b>111.787</b>	<b>17.506.142</b>	<b>2.205</b>	<b>3.867.208</b>	<b>1.771</b>	<b>1.403.353</b>

Fuente: Encuesta sobre la Estructura de las Explotaciones Agrícolas, 2005. INE.

(SAU): Superficie agrícola utilizada

## Distribución autonómica de las explotaciones agrarias según efectivos ganaderos: Equino

Comunidad Autónoma	Total de explotaciones		Explotaciones con tierras				Explotaciones sin tierras	
	Número	Nº de animales	Con SAU		Sin SAU		Número	Nº de animales
			Número	Nº de animales	Número	Nº de animales		
Galicia	15.018	33.063	14.988	32.981	11	25	19	57
P. de Asturias	9.536	23.356	9.471	23.121	36	193	29	43
Cantabria	4.857	20.194	4.834	19.903	-	-	23	282
País Vasco	3.893	17.457	3.893	17.457	-	-	-	-
Navarra	1.153	13.139	1.117	12.525	2	2	34	611
La Rioja	369	2.058	352	2.033	1	4	16	20
Aragón	902	3.722	792	3.126	110	595	-	-
Cataluña	1.365	13.259	1.343	13.133	2	9	19	117
Baleares	1.897	5.645	1.897	5.645	-	-	-	-
Castilla y León	8.810	31.470	8.267	29.843	163	528	360	1.099
Madrid	753	4.679	658	4.135	31	348	63	197
Castilla-La Mancha	2.157	9.150	1.933	8.750	11	27	213	373
C. Valenciana	1.107	4.412	1.008	3.656	56	501	44	256
R. de Murcia	601	2.247	389	1.469	212	778	-	-
Extremadura	9.702	21.924	9.421	20.990	4	7	277	927
Andalucía	12.239	46.758	11.418	43.778	427	1.894	395	1.086
Canarias	1.001	1.863	938	1.680	42	174	21	30
<b>ESPAÑA</b>	<b>75.360</b>	<b>254.386</b>	<b>72.719</b>	<b>244.205</b>	<b>1.128</b>	<b>5.085</b>	<b>1.513</b>	<b>5.098</b>

Fuente: Encuesta sobre la Estructura de las Explotaciones Agrícolas, 2005. INE.

(SAU): Superficie agrícola utilizada



## Distribución autonómica de las explotaciones agrarias según efectivos ganaderos: Aves (miles)

Comunidad Autónoma	Total de explotaciones		Explotaciones con tierras				Explotaciones sin tierras	
	Número	Nº de animales	Con SAU		Sin SAU		Número	Nº de animales
			Número	Nº de animales	Número	Nº de animales		
Galicia	74.973	16.092	74.828	10.518	126	5.574	19	-
P. de Asturias	19.506	606	19.418	518	33	86	56	1
Cantabria	6.338	315	6.318	262	6	44	14	8
País Vasco	9.880	1.711	9.857	1.239	2	244	21	228
Navarra	2.028	2.950	1.965	1.740	34	1.210	10	-
La Rioja	794	2.306	754	1.217	3	118	36	970
Aragón	2.575	16.078	2.435	12.405	117	2.902	23	771
Cataluña	8.034	40.787	7.840	33.153	98	3.014	96	4.620
Baleares	7.902	709	7.898	662	4	47	-	-
Castilla y León	20.522	18.323	19.684	8.440	365	6.852	453	3.032
Madrid	649	2.370	594	1.294	33	1.076	22	-
Castilla-La Mancha	7.253	27.905	6.827	11.944	101	5.631	324	10.329
C. Valenciana	4.864	14.321	4.637	9.166	193	3.039	34	2.117
R. de Murcia	1.732	3.093	1.701	2.177	31	916	-	-
Extremadura	12.281	3.010	11.900	2.552	16	159	365	299
Andalucía	14.899	20.907	14.228	13.420	370	6.149	301	1.339
Canarias	2.637	2.864	2.494	930	94	1.697	50	236
<b>ESPAÑA</b>	<b>121.894</b>	<b>158.255</b>	<b>118.570</b>	<b>101.119</b>	<b>1.520</b>	<b>33.184</b>	<b>1.805</b>	<b>23.950</b>

Fuente: Encuesta sobre la Estructura de las Explotaciones Agrícolas, 2005. INE.

(SAU): Superficie agrícola utilizada

## Distribución autonómica de las explotaciones agrarias según efectivos ganaderos: Conejas madres

Comunidad Autónoma	Total de explotaciones		Explotaciones con tierras				Explotaciones sin tierras	
	Número	Nº de cabezas	Con SAU		Sin SAU		Número	Nº de cabezas
			Número	Nº de cabezas	Número	Nº de cabezas		
Galicia	20.197	275.633	20.101	222.860	74	50.694	22	2.080
P. de Asturias	3.376	19.906	3.363	12.930	10	6.122	4	853
Cantabria	892	22.650	876	14.369	8	3.410	8	4.871
País Vasco	2.884	29.038	2.878	20.322	2	4.215	4	4.501
Navarra	235	21.534	221	9.717	6	10.912	8	905
La Rioja	327	11.825	317	7.262	-	-	10	4.563
Aragón	1.005	122.522	897	57.745	42	40.734	65	24.044
Cataluña	4.259	320.111	4.097	251.962	74	40.325	88	27.805
Baleares	1.001	5.823	1.001	5.823	-	-	-	-
Castilla y León	2.859	109.918	2.669	57.439	83	28.722	107	23.756
Madrid	48	431	46	392	3	39	-	-
Castilla-La Mancha	1.223	97.621	1.134	70.400	2	4.407	87	22.813
C. Valenciana	2.399	162.763	2.333	116.708	59	39.883	8	6.171
R. de Murcia	376	32.360	363	23.570	13	8.789	-	-
Extremadura	1.354	6.350	1.353	5.414	1	936	-	-
Andalucía	1.753	32.662	1.704	31.729	14	479	34	453
Canarias	810	14.807	789	13.688	16	1.062	4	58
<b>ESPAÑA</b>	<b>24.801</b>	<b>1.010.321</b>	<b>24.041</b>	<b>699.490</b>	<b>333</b>	<b>190.035</b>	<b>427</b>	<b>120.793</b>

Fuente: Encuesta sobre la Estructura de las Explotaciones Agrícolas, 2005. INE.

(SAU): Superficie agrícola utilizada

## Distribución autonómica de las explotaciones agrarias según efectivos ganaderos: Colmenas

Comunidad Autónoma	Total de explotaciones		Explotaciones con tierras		Explotaciones sin tierras	
	Número	Nº de colmenas	Con SAU		Número	Nº de colmenas
			Número	Nº de colmenas		
Galicia	5.238	26.050	5.238	26.050	-	-
P. de Asturias	2.054	16.815	2.054	16.815	-	-
Cantabria	372	3.694	372	3.694	-	-
País Vasco	203	2.139	203	2.139	-	-
Navarra	118	876	118	876	-	-
La Rioja	56	5.580	56	5.580	-	-
Aragón	200	30.555	200	30.555	-	-
Cataluña	255	18.955	254	18.951	-	-
Baleares	354	11.581	354	11.581	-	-
Castilla y León	644	61.054	616	59.335	26	519
Madrid	33	1.220	33	1.220	-	-
Castilla-La Mancha	212	42.390	212	42.390	-	-
C. Valenciana	735	317.727	707	308.577	-	-
R. de Murcia	53	11.120	53	11.120	-	-
Extremadura	1.005	138.188	989	137.061	16	1.127
Andalucía	484	140.821	484	140.821	-	-
Canarias	149	3.041	146	3.025	1	4
<b>ESPAÑA</b>	<b>12.165</b>	<b>831.806</b>	<b>12.089</b>	<b>819.790</b>	<b>43</b>	<b>1.650</b>

Fuente: Encuesta sobre la Estructura de las Explotaciones Agrícolas, 2005. INE.  
(SAU): Superficie agrícola utilizada

Castilla y León posee una importante proporción de la cabaña ganadera nacional. Más del 20% del censo vacuno y el 23% de ovino la sitúan en cabeza de las Comunidades Autónomas españolas. El porcino y caprino ocupa el cuarto y el segundo puesto respectivamente. Es elevado también el censo de aves.

### DISTRIBUCIÓN GANADERA (Nº de Cabezas)

	2005	2006	2007
Ganado Bovino	887.249,00	790.720,00	714.863,00
Ganado Ovino	4.064.731,00	4.225.933,00	4.083.692,00
Ganado Porcino	8.608.181,00	8.973.306,00	9.285.429,00
Ganado Caprino	44.577,00	51.776,00	52.447,00
Ganado Bovino. Destino Sacrificio	540.834,00	474.386,00	427.141,00
Ganado Ovino. Destino Sacrificio	3.068.347,00	3.290.120,00	3.204.611,00
Ganado Porcino. Destino	5.469.178,00	5.792.791,00	6.093.833,00



**Junta de  
Castilla y León**  
Consejería de Agricultura y Ganadería



Confederación de Organizaciones  
Empresariales de Castilla y León



federación agroalimentaria

## Sacrificio



*ELABORACIÓN PROPIA A PARTIR DE LOS DATOS DE LA D.G. DE ESTADÍSTICA DE LA JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN*

La Administración ha venido actuando en materia de sanidad animal mediante campañas de saneamiento ganadero, con el fin de erradicar tuberculosis, brucelosis, leucosis y perineumonía en ganado vacuno y brucelosis en ovino y caprino. También se efectúan revisiones periódicas de carácter no general en explotaciones de bovino, ovino y caprino. Se cumple además con el Programa de Vigilancia de Encefalopatías Espongiformes.

Existe un protocolo de actuación frente a la gripe aviar en aves salvajes y domésticas y controles sanitarios contra *Salmonella* en aves de puesta.

La producción anual estimada de carne de vacuno supera las 100.000 de canal, casi el doble de lo que se producía hace diez años.

Se producen más de 40.000 Tm de canales de ovino y casi 800 Tm de caprino. La producción de carne de ovino ha experimentado un fuerte incremento, la de ovino se mantiene.

El ganado porcino produjo más de 400.000 Tm. de carne en canal, lo que supone un aumento superior al 300% respecto a la época precomunitaria.

La producción de carne de aves y conejos se estima en 95.000 Tm y de canal.

La producción láctea total en 2007 fue de 1.331 millones de litros, de los cuales 958 son de vacuno, 344 de ovino y 28 de caprino.

### PRODUCCIÓN GANADERA (Millones de litros)

	2005	2006	2007
Leche Bovino	1.059,59	971,138	958,86
Leche Ovino	334,424	351,817	344,55
Leche Caprino	29,5	30,863	28,42
<b>LECHE TOTAL</b>	<b>1.423,52</b>	<b>1.353,82</b>	<b>1.331,83</b>

*ELABORACIÓN PROPIA A PARTIR DE LOS DATOS DE LA D.G. DE ESTADÍSTICA DE LA JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN*



La producción de huevos de gallina ascendió a 152 millones de docenas. Otras producciones de huevas de otras aves, carne de conejo y equino, lana, miel y cera, etc., complementan la producción ganadera de Castilla y León, que contribuye con más de dos tercios a la formación de la renta agraria regional.

#### **4.1 La agricultura y ganadería ecológicas**

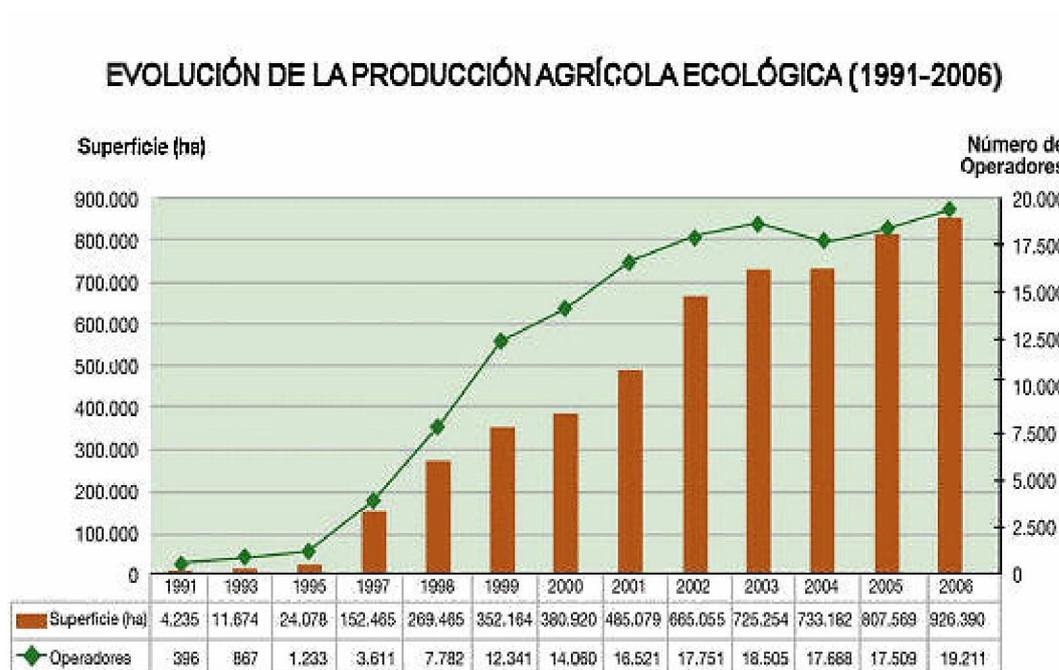
Según datos del Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino, del año 2007, España se sitúa en el segundo país europeo y el octavo del mundo con mayor superficie destinadas a cultivos ecológicos (988.323 Ha). A pesar de esto, seguimos estando muy por debajo de la producción de otros países como Alemania (3.900 millones de euros) o de Italia (2.400 millones de euros) al estar valorado en 350 millones, lo que supone apenas 8 euros anuales per cápita.

Por lo tanto, las empresas han venido apostando por la exportación en torno al 70% de su producción, principalmente a otros países de la Unión Europea como Alemania, Holanda, Francia y Reino Unido. El año pasado apareció como fuerte competencia la surgida por el crecimiento de la producción ecológica en los países de Europa del Este y esto parece haber motivado a la industria española hacia el consumidor nacional.

Los elaboradores ecológicos continúan encontrándose con un gran número de dificultades a la hora de introducir sus productos en los lineales de la distribución moderna, sin embargo una gran mayoría ha apostado durante el último año por incorporar nuevas ofertas acordes con las tendencias actuales en el sector de la alimentación.

Así los productos ecológicos han añadido a sus certificaciones características funcionales y de conveniencia que los hacen más atractivos para el consumidor.

A nivel nacional también se ha incrementado la producción agrícola ecológica como se puede observar en el siguiente gráfico:



FUENTE: MAPA

La producción y transformación de productos ecológicos es la que obtiene productos sin utilizar organismos genéticamente modificados, ni productos de síntesis química (pesticidas, hormonas, antibióticos o abonos químicos). El objetivo es producir alimentos de calidad, con óptimas cualidades organolépticas, libres de cualquier residuo químico y respetando los ecosistemas.

Según los datos del Consejo de Agricultura Ecológica de Castilla y León (Caecyl), la facturación de este sector en el 2007 fue de 14 millones de euros en la región. Estos datos son superiores a los obtenidos en el año anterior. Durante el año 2004 se comercializó una producción de 5 millones de euros. (FUENTE: Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino).



La superficie cultivada de forma ecológica ha aumentado el 41% (de 12.640 hectáreas en el 2006 a 17.842 Ha. en el 2007), según datos de Caecyl. La provincia con más terreno ecológico es Burgos, con 3.194 hectáreas y un aumento del 228% con respecto al año anterior, desbancando del primer lugar a Zamora, que con 2.704 hectáreas ocupa el tercer puesto. El gran salto burgalés se basa, sobre todo, en la entrada en producción ecológica de 2.073 hectáreas de forraje y pastos con destino a alimentación de ganadería ecológica, aunque también tiene 90 hectáreas de cereal y de 80 de viñedo más. En medio de ambas provincias se sitúa Palencia, con 2.786 hectáreas (45% más), basadas en la producción ecológica de 1.640 hectáreas de cereal y 980 de forrajes. Ávila es la otra provincia que, con 2.268 hectáreas, basa su producción ecológica casi totalmente en los pastos y los forrajes. Por último, cabe citar el incremento del 172% en un año en León, hasta alcanzar las 1.943 hectáreas, en gran parte por la entrada en el registro ecológico de 1.262 hectáreas de pastos y forrajes.

Obviamente, estas cifras van ligadas a la cabaña ganadera ecológica. La producción de porcino ecológico aumentó el 63% y el ovino de leche y carne el 8,8% debido a la demanda. Estas subidas en ganadería se deben más al aumento del tamaño de las explotaciones existentes que a un incremento en su número, ya que sólo se dieron de alta tres nuevas empresas en el último año.

Los productos ecológicos son un mercado en expansión, la preocupación por hacer compatible una alimentación sana con el respeto al medioambiente hace que estos productos ecológicos estén adquiriendo cada vez más un protagonismo notable dentro de los centros de venta. Son sanos, naturales, seguros y la normativa de la Unión Europea garantiza la calidad y su contribución al desarrollo sostenible. También han influido las recientes alarmas alimentarias (tales como la fiebre aftosa, encefalopatía esponjiforme bovina), entre otras.



Los productos ecológicos tienen que tener al menos un 75% de ingredientes provenientes de la agricultura ecológica, aunque, en algunos casos el índice se eleva hasta el 95%. Estos artículos abarcan una enorme variedad: aceites, conservas vegetales, yogures, quesos, café, galletas, confituras, espárragos, legumbres, etc.

Uno de los impedimentos para que estos productos lleguen al hogar del consumidor, es el precio, ya que en algunos casos, los productos ecológicos pueden costar hasta el doble que el mismo artículo de origen convencional. Por otra parte, el desconocimiento del consumidor también contribuye a que estos alimentos tengan un éxito relativo en España, ya que no existe un logotipo común para los productos biológicos, debido a que existen muchos logotipos distintos que no hacen más que confundir al cliente.

Otro de los problemas que se encuentran los elaboradores ecológicos es a la hora de introducir sus productos en los lineales de la distribución moderna.

Los productores han añadido a sus productos ecológicos sus certificaciones características funcionales y de conveniencia que los hacen más atractivos para el consumidor.

Según los últimos datos proporcionados por el Ministerio de Medio Ambiente, Rural y Marino correspondientes a 2007, España se sitúa como segundo país europeo y octavo del mundo con mayor superficie destinada a cultivos ecológicos (988.323 Ha). A pesar de esta situación de liderazgo en la producción, el consumo continúa estando muy por debajo del registrado en otros países como Alemania (3.900 M euros) o Italia (2.400 M euros) al estar valorado en 350M, lo que supone apenas 8 euros anuales per cápita. Debido a esto las empresas han exportado entorno al 70% de su producción,



principalmente a otros países de la Unión Europea como Alemania, Holanda, Francia y Reino Unido.

Durante el último año ha surgido una fuerte competencia motivada por el crecimiento de la producción ecológica en los países de la Europa del Este. Debido a esto los productores han comenzado a desarrollar una industria más especializada, atenta a la demanda del consumidor nacional. De este modo, los elaboradores pretenden ir ganando cuota en su propio mercado con el fin de depender en menor medida del mercado exterior.

Como ocurrió en la alimentación convencional, el segmento de bebidas ha sido el primero en apostar por las variedades funcionales, como por ejemplo las bebidas de soja enriquecidas con calcio, con omega 3 o con isoflavonas.

Otra demanda de los consumidores son los alimentos listos para consumir o que requieren una mínima preparación. Una de las principales apuestas dentro del sector ha sido la desarrollada por SORIA NATURAL. La empresa ha ampliado su oferta con los nuevos “desayunos mediterráneos”

Los elaboradores, además también han introducido novedades en otros momentos de consumo:

- El segmento de los postres elaborados, que ya no sólo existen yogures, sino natillas, postres de arroz y soja y helado sin lactosa.
- Elaboradores de patés

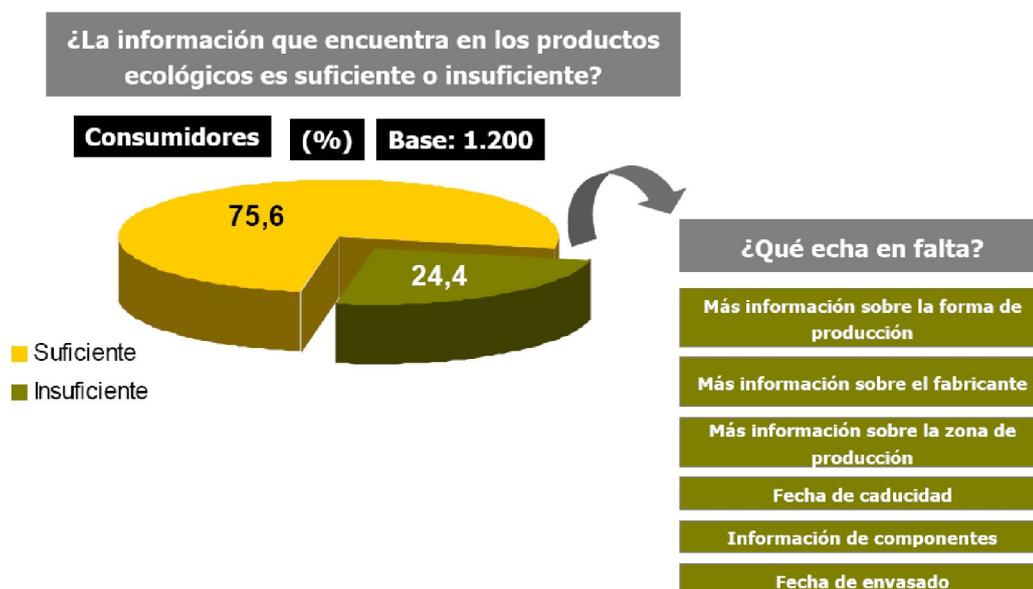
Actualmente, el consumidor ya puede encontrar estos alimentos en los hipermercados, aunque la mayor oferta continúa en las tiendas especializadas. El Observatorio del Consumo y la Distribución Alimentaria recoge que sólo un 45,5% de

los

distribuidores vende productos ecológicos en sus establecimientos, motivados por la demanda, imagen o porque sus proveedores habituales los ofertan. En la actualidad, los principales distribuidores de este tipo de productos son EL CORTE INGLÉS, CARREFOUR, EROSKI y ALCAMPO, además de otros operadores como ALIMERKA. Si observamos lo que ocurre en Alemania, que es el consumidor número uno en el continente europeo, LIDL se encuentra a la cabeza en cuanto a productos bio; ésto nos indica que puede estar el futuro en los grandes distribuidores.

Los agricultores pueden ser reticentes debido al menor rendimiento de las cosechas y por la necesidad de pasar dos años de reconversión antes de obtener el calificativo de ecológico.

Para los consumidores, tras realizar varias encuestas elaboradas por el Ministerio de Medio Ambiente, Rural y Marino, se presentan las siguientes mejoras que requieren en los productos ecológicos:



Fuente: “La Alimentación en España 2007”. Ministerio de Medio Ambiente, Rural y Marino



## 5. LAS INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS:

El notable desarrollo de la industria agroalimentaria en Castilla y León ha conseguido que su contribución al producto regional se aproxime a la quinta parte de toda la producción industrial.

En España, un total de 6.218 industrias agroalimentarias estaban registradas en 2004 (en 1996 había 5.186), ofreciendo en los mercados nacionales e internacionales una amplia gama de productos de creciente calidad y competitividad y proporcionando ocupación directa a más de 32.500 personas.

La población activa representa el 49,9% sobre la población total.

La renta agraria por unidad de trabajo (UTA) ha crecido más de un 10% (primer aumento desde 2004) y la producción de la rama agraria se ha incrementado un 7%.



**CUADRO N.º 67: VENTAS NETAS DE PRODUCTOS  
POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (2002-2005)  
(Millones de euros)**

Comunidad Autónoma	Años				Variaciones	
	2002	% s/IA	2005	% s/IA	Absolutos	(%)
Andalucía .....	9.752,188	15,1	12.030,507	15,6	2.278,319	23,4
Aragón .....	2.293,842	3,6	2.408,777	3,1	114,935	5,0
Principado de Asturias .....	1.356,760	2,1	1.675,055	2,2	318,295	23,5
Islas Baleares .....	567,211	0,9	652,302	0,8	85,091	15,0
Canarias .....	1.049,040	1,6	1.280,544	1,7	231,504	22,1
Cantabria .....	797,251	1,2	876,261	1,1	79,010	9,9
Castilla y León .....	5.741,756	8,9	7.292,541	9,5	1.550,785	27,0
Castilla-La Mancha .....	4.541,726	7,0	5.795,898	7,5	1.254,132	27,6
Cataluña .....	14.092,336	21,8	16.815,366	21,8	2.723,030	19,3
Comunidad Valenciana .....	5.066,923	7,9	6.234,321	8,1	1.167,398	23,0
Extremadura .....	1.302,197	2,0	1.798,946	2,3	496,749	38,1
Galicia .....	4.637,686	7,2	5.441,222	7,1	803,536	17,3
Comunidad de Madrid .....	4.367,163	6,8	4.658,301	6,1	291,138	6,7
Región de Murcia .....	3.034,104	4,7	3.306,072	4,3	271,968	9,0
Comunidad Foral de Navarra .....	1.758,196	2,7	2.392,851	3,1	634,655	36,1
País Vasco .....	2.690,468	4,2	2.787,225	3,6	96,757	3,6
La Rioja .....	1.473,757	2,3	1.539,197	2,0	65,440	4,4
<b>Total Industria Alimentaria .....</b>	<b>64.522,603</b>	<b>100,0</b>	<b>76.985,347</b>	<b>100,0</b>	<b>12.462,744</b>	<b>19,3</b>

Fuente: Elaboración de la Secretaría General de Industrias, Innovación y Comercialización Agroalimentaria (D. G. de Industrias Agroalimentarias y Alimentación del MAPA), a partir de los datos de la Encuesta Industrial Anual de Empresas del INE (años 2002 y 2005 datos a 31-XII-2002/2005). Nota: no se recogen datos para Ceuta y Melilla.



**CUADRO N.º 69bis: EVOLUCIÓN DE LOS PRINCIPALES  
INDICADORES DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA  
(Período 2002-2005)**

Indicadores	2002	2005 (*)	Variaciones	
			Absolutas	(%)
Empresas (N.º) .....	33.337	31.855	-1.482,00	-4,4
Establecimientos (N.º) .....	37.017	36.080	-937,00	-2,5
Índices de Producción (Base 2000=100) .....	105,70	112,50	6,80	6,4
Índices de Precios (Base 2000=100) .....	106,90	115,50	8,60	8,0
Ventas Netas (Mill. euros) .....	64.522,60	76.985,35	12.462,74	19,3
Gastos de personal (Mill. euros) .....	8.258,24	9.765,52	1.507,29	18,3
Gasto en materias primas (Mill. euros) .....	36.998,59	43.740,62	6.742,04	18,2
Inversión activos materiales (Mill. euros) .....	3.199,41	3.643,00	443,59	13,9
Valor Añadido Bruto (Mill. euros) .....	15.297,42	18.296,89	2.999,47	19,6
Productividad (Miles euros) .....	41,84	47,94	6,10	14,6
Excedente de explotación (Mill. euros) .....	7.039,19	8.531,37	1.492,19	21,2
Margen Bruto (%) .....	10,91	11,08	0,17	
Personas empleadas (N.º) (media anual) .....	434.062	481.675	47.613	11,0
Personas paradas (N.º) (media anual) .....	47.538	29.525	-18.013	-37,9
Tasas de paro (%) .....	9,87	5,80	-4,07	
Exportaciones (Mill. euros) .....	10.141,80	11.773,90	1.632,10	16,1
Importaciones (Mill. euros) .....	9.548,60	11.912,80	2.364,20	24,8
Saldo Exterior (Mill. euros) .....	593,20	-138,90	-732,10	-123,4
Tasa de Cobertura (%) .....	106,21	98,83	-7,38	

*Fuente:* Datos elaborados por la S.G. de Industrias, Innovación y Comercialización Agroalimentaria del MAPA, a partir de los datos suministrados por el INE (Índices de Producción y Precios año 2002/2005; Directorio Central de Empresas 2003/2005 a 1-enero-2003 y 1-enero-2006; Encuesta de Población Activa año 2002/2005 y Encuesta Industrial Anual de Empresas 2002/2005 a 31-diciembre-2002 y 31-diciembre-2005); y por el Departamento de Aduanas e Impuestos Especiales, para los datos de Comercio Exterior año 2002 y 2005. Nota: Productividad = Valor Añadido Bruto/Ocupado; Valor Añadido Bruto = Producción Bruta a precios productos - Consumo Intermedio a precios adquisición; Excedente de Explotación = Valor Añadido Bruto - Gastos de Personal; Margen Bruto de Explotación = (Excedentes de Explotación / Ventas Netas) \* 100.

Teniendo en cuenta la cifra de negocios que mueve la industria agroalimentaria, existe una cierta concentración productiva en la cual, las regiones españolas de Cataluña, Andalucía, Castilla y León, Valencia, Castilla La Mancha, Galicia y Madrid, por este orden, acaparan el 75% del conjunto nacional.

Las nueve provincias de Castilla y León reúnen a cerca de 3.000 empresas agroalimentarias y más de 38.000 trabajadores que desarrollan su actividad, fundamentalmente en el medio rural. Se trata de la primera industria regional con mayor número de empleados y la segunda en cuanto a producción bruta, alcanzando una cifra por encima de los 7.500 millones de euros, lo que supone el 24% de la producción bruta industrial de Castilla y León. Más de la mitad de estas industrias se encuentran enclavadas en núcleos de población de menos de 15.000 habitantes. El perfil de 75% de



estas industrias se ajusta al de pequeñas empresas de estructura familiar, con una arraigada presencia de zonas periféricas. El resto pertenece a grandes empresas instaladas en el medio urbano. Un dato significativo es que el 35% del trabajo que se desarrolla en el medio rural está en manos de la mujer, lo que demuestra su creciente incorporación al mundo laboral.

El notable desarrollo de la industria agroalimentaria en Castilla y León ha conseguido que su contribución al producto regional se aproxime a la quinta parte de toda la producción industrial.

El sector alimentario de Castilla y León en relación con el sector industrial de esta comunidad autónoma participa con el 25,26% del empleo (38.369 personas sobre un total de 151.859) y el 24,83% de las ventas netas de producto con más de 7.508 millones de euros sobre un total próximo a 30.236 millones de euros.

Castilla y León es la despensa agroalimentaria nacional en materia de producción. La región encabeza la producción de cereal (con un 33%) y el azúcar, con la mitad de la producción nacional. En cuanto al sector lácteo, es la primera Comunidad en producción de leche de oveja (con el 75%), la segunda en leche de vaca y la quinta en leche de cabra.

A estas circunstancias hay que añadir el fuerte protagonismo y desarrollo que están alcanzando numerosas actividades manufactureras alimentarias en el conjunto nacional, como es el caso de las industrias cárnicas, lácteas, azucareras y galleteras que, junto a otras de gran significación cualitativa, como la elaboración de vinos, mantienen a Castilla y León entre las primeras regiones productoras de alimentos del país.

Por sectores, los cinco más importantes (cárnico, lácteo, vinos y otras bebidas, azúcar y derivados, pan y galletas) representan el 82% de la facturación total de la industria agroalimentaria de Castilla y León, según los datos de la Dirección General de Industrialización y Modernización Agraria.



Dentro del ámbito regional se mantienen importantes diferencias en cuanto a la producción alimentaria de cada provincia. Las provincias de Burgos, Valladolid, León, Salamanca y Palencia están en las posiciones más destacables de la región concentrando alrededor de 77% de su producción.

En cuanto a la localización de la industria alimentaria regional hay que destacar principalmente los ejes de Valladolid- Palencia- Burgos, con las variantes de Aranda de Duero y Miranda de Ebro, así como la diagonal que une las provincias de León, Valladolid y Segovia.

El consumo de materias primas en el sector asciende a 4.333 millones de euros y el número de empresas era de 3.267 en 2007. La mayor facturación procede de la industria cárnica con cerca de 2.200 millones de euros, seguida de la industria láctea con 1.219 millones de euro y el sector de productos de alimentación animal, con 1.133 millones de euros.

En número de personas ocupadas, la industria cárnica ocupa al mayor número de personas, con un total de 13.869 personas, en segundo lugar aparece el subsector de pan, pastelería y galletas con 6.110 personas seguido de la industria láctea que ocupa a un total de 4.080 personas.

En cuanto a empresas, 1.735 cuentan con menos de 10 empleados y tan sólo 25 superan los 200 empleados.

Castilla y León participa, sobre el total nacional, con el 9,53% de las ventas de la industria alimentaria, el 9,79% en consumo de materias primas, el 10,03% de personas ocupadas y el 12,28% en inversión en activos materiales.



ELABORACIÓN PROPIA A PARTIR DE LOS DATOS DE LA ENCUESTA ANUAL DE EMPRESAS DEL INE. MAPA.

INDICADORES	TOTAL INDUSTRIA CASTILLA Y LEÓN	INDUSTRIA ALIMENTARIA CASTILLA Y LEÓN	%
VENTAS DE PRODUCTO	30.236.331	7.508.964	24,83
PERSONAS OCUPADAS	151.859	38.369	25,26
CONSUMO DE MATERIAS PRIMAS	16.041.406	4.333.612	27,01
INVERSION EN ACTIVOS MATERIALES	1.840.918	516.525	28,05

INDICADORES	Total Industria Alimentaria España	Total Industria Alimentaria Castilla y León	%
VENTAS DE PRODUCTO	78.726.018	7.508.964	9,53
PERSONAS OCUPADAS	382.170	38.369	10,03
CONSUMO DE MATERIAS PRIMAS	44.221.410	4.333.612	9,79
INVERSION EN ACTIVOS MATERIALES	4.205.549	516.525	12,28

ELABORACIÓN PROPIA A PARTIR DE LOS DATOS DE LA ENCUESTA ANUAL DE EMPRESAS DEL INE. MAPA

### Serie histórica de población activa, ocupada y parada en la Industria Agroalimentaria (miles de personas).

Años	Activos	Ocupados	Parados	Tasa de paro (%)
1996	462,6	392,8	70,1	15,2
1997	454,9	386,9	68,3	15,0
1998	470,6	408,0	63,1	13,4
1999	450,8	404,0	50,9	11,3
2000	463,4	420,2	43,5	9,4
2001	480,9	436,8	43,7	9,1
2002	489,6	441,0	47,8	9,8
2003	504,0	451,5	54,0	10,7
2004	508,1	455,9	52,2	10,3
2005	520,9	490,7	30,2	5,8
2006	527,4	496,9	30,5	5,8
2007	529,0	495,6	33,4	6,3
Metodología EPA-2005			587,6	



### Población activa, ocupada y parada en la Industria Agroalimentaria según subsector de actividad en los años 2006 y 2007.

Subsector de actividad	2006			2007			2007/2006		
	Activos	Ocupados	Parados	Activos	Ocupados	Parados	Activos	Ocupados	Parados
Industria cárnica	112.525	105.475	7.025	109.525	103.475	6.050	-2,7	-1,9	-13,9
Elaboración y conservación de pescados y productos a base de pescado	29.925	27.150	2.775	29.950	28.025	1.950	0,1	3,2	-29,7
Preparación y conservación de frutas y hortalizas	46.400	40.600	5.775	46.000	40.600	5.425	-0,9	0,0	-6,1
Fabricación de grasas y aceites (vegetales y animales)	11.275	10.725	550	10.200	9.300	950	-9,5	-13,3	72,7
Industrias lácteas	37.450	36.250	1.175	38.025	36.100	1.950	1,5	-0,4	66,0
Fabricación de productos molinería, almidones y productos amiláceos	22.000	21.250	750	18.800	17.125	1.550	-14,5	-19,4	106,7
Fabricación de productos para la alimentación animal	16.625	16.350	275	15.525	15.150	800	-6,6	-7,3	190,9
Fabricación de otros productos alimenticios	170.225	161.625	8.625	185.675	174.650	11.025	9,1	8,1	27,8
Elaboración de bebidas	68.700	65.675	3.025	66.000	63.150	2.825	-3,9	-3,8	-6,6
Industria del tabaco	12.275	11.800	475	9.075	8.100	1.000	-26,1	-31,4	110,5

Fuente: I.N.E.



**CIFRAS DE LOS PRINCIPALES INDICADORES DE LA INDUSTRIA  
ALIMENTARIA EN  
LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE CASTILLA Y LEÓN, POR SUBSECTORES.  
AÑO 2006**

SUBSECTORES	PERSONAS OCUPADAS		VENTAS DE PRODUCTO		CONSUMO MATERIAS PRIMAS		INVERSIONES ACTIVOS MATERIALES	
	Núm.	%Total s/ I. Alim.	Miles de €	%Total s/ I. Alim.	Miles de €	%Total s/ I. Alim.	Miles de €	%Total s/ I. Alim.
Industrias Cárnicas	13.869	36,15	2.199.816	29,30	1.396.350	32,22	115.497	22,36
Transformación de Pescado	594	1,55	165.195	2,20	142.232	3,28	4.248	0,82
Conservas de Frutas y Hortalizas	2.238	5,83	254.472	3,39	126.308	2,91	18.065	3,50
Grasas y Aceites	168	0,44	31.200	0,42	22.209	0,51	780	0,15
Industrias Lácteas	4.080	10,63	1.219.850	16,25	817.304	18,86	146.696	28,40
Productos Molinería	663	1,73	223.934	2,98	175.823	4,06	6.466	1,25
Productos Alimentación Animal	2.394	6,24	1.133.248	15,09	856.248	19,76	34.510	6,68
Pan, Pastelería y Galletas	6.110	15,92	531.334	7,08	177.990	4,11	39.179	7,59
Azúcar, Chocolate y Confitería	1.960	5,11	615.586	8,20	260.652	6,01	33.832	6,55
Otros Productos Diversos	2.729	7,11	479.363	6,38	184.634	4,26	19.595	3,79
Vinos	2.745	7,15	442.249	5,89	128.143	2,96	57.376	11,11
Otras Bebidas Alcohólicas	S	S	S	S	S	S	S	S
Aguas y Bebidas Analcohólicas	548	1,43	88.877	1,18	25.379	0,59	24.294	4,70
<b>Total Ind. Alimentaria C. Y León</b>	<b>38.369</b>	<b>100,00</b>	<b>7.508.964</b>	<b>100,00</b>	<b>4.333.612</b>	<b>100,00</b>	<b>516.525</b>	<b>100,00</b>
<b>Total Industria C. Y León</b>		<b>151.859</b>		<b>30.236.331</b>		<b>16.041.406</b>		<b>1.840.918</b>

FUENTE: ELABORACIÓN DE LA S. G. DE INDUSTRIAS, INNOVACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN AGROALIMENTARIA (D. G. DE INDUSTRIA AGROALIMENTARIA Y ALIMENTACIÓN DEL MAPA), EN BASE A LA ENCUESTA ANUAL DE EMPRESAS 2006 (DATOS A 31- XII- 2006)



## RATIOS MÁS SIGNIFICATIVOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA EN LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE CASTILLA Y LEÓN, POR SUBSECTORES. AÑO 2006

SUBSECTORES	Venta Neta Producto/ Persona Ocupada (miles €)	Gastos Personal/ Venta Neta Producto (%)	Consumo Mat. Primas/ Venta Neta Producto (%)	Valor Añadido/ Persona Ocupada (miles €) (*)	Excedente explotación (miles €) (**)	Margen Bruto (% (***)
Industrias Cárnicas	158,61	15,08	63,48	42,40	256.196	11,65
Transformación de Pescado	278,11	9,89	86,10	45,81	10.876	6,58
Conservas de Frutas y Hortalizas	113,71	24,29	49,64	46,65	42.592	16,74
Grasas y Aceites	185,71	11,65	71,18	59,47	6.356	20,37
Industrias Lácteas	298,98	8,45	67,00	38,18	52.667	4,32
Productos Molinería	337,76	7,60	78,52	37,89	8.109	3,62
Productos Alimentación Animal	473,37	6,80	75,56	60,30	67.342	5,94
Pan, Pastelería y Galletas	86,96	23,80	33,50	31,04	63.212	11,90
Azúcar, Chocolate y Confitería	314,07	12,14	42,34	110,84	142.481	23,15
Otros Productos Diversos	175,66	19,84	38,52	55,79	57.155	11,92
Vinos	161,11	15,46	28,98	69,36	122.051	27,60
Otras Bebidas Alcohólicas	S	S	S	S	S	S
Aguas y Bebidas Analcohólicas	162,18	15,83	28,56	34,28	4.718	5,31
<b>TOTAL IND. ALIM. CAST. Y LEÓN</b>	<b>195,70</b>	<b>13,34</b>	<b>57,71</b>	<b>48,35</b>	<b>853.223</b>	<b>11,36</b>
<b>TOTAL INDUSTRIA CAST. Y LEÓN</b>	<b>199,11</b>	<b>15,05</b>	<b>53,05</b>	<b>56,88</b>	<b>4.088.161</b>	<b>13,52</b>

(\*) Valor Añadido/Persona Ocupada = Productividad

(\*\*) Excedente de explotación = Valor añadido -gastos de Personal

(\*\*\*) Margen Bruto de explotación = ( Excedente de explotación/ Ventas netas producto)\*100

FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA EN BASE A LA ENCUESTA ANUAL DE EMPRESAS 2006 DEL INE.



## ACTIVIDAD EMPRESARIAL

Según el número de empresas y el total de trabajadores ocupados, no es difícil imaginar que el sector se caracteriza por el reducido tamaño de sus empresas y por su elevada atomización. Según los datos del DIRCE, el 53,10% del total de las empresas del sector agroalimentario, 1.735 de un total de 3.267, son empresas muy pequeñas, es decir tienen menos de 10 empleados.

En esta comunidad existen 25 grandes empresas, es decir, que tienen 200 o más empleados.

### Empresas de la Industria Alimentaria en Castilla y León en el año 2007

Actividad principal	Total	Sin asalariados	Muy pequeñas (1-9)	Pequeñas (10- 49)	Medianas (50-199)	Grandes (200 o más)
Alimentación y Bebidas	3.267	998	1735	443	66	25
Industria cárnica	846	150	476	189	24	7
Elaboración y conservación de pescados	24	6	7	7	3	1
Preparación y conservación de frutas y hortalizas	80	21	31	19	6	3
Fabricación de grasas y aceites	25	2	18	5	0	0
Industrias lácteas	161	37	89	26	5	4
Fabricación de prod. de molinería, almidones y prod. amiláceos	114	44	53	17	0	0
Alimentación animal	107	18	47	30	12	0
Otros productos alimenticios	1.388	563	712	91	13	9
Elaboración de bebidas	522	157	302	59	3	1
Industria del Tabaco	1	0	0	0	1	0

ELABORACIÓN PROPIA A PARTIR DE LOS DATOS DEL DIRCE. INE

Por sectores, el sector de otros productos alimenticios es el que acoge al mayor número de empresas, 1.388, el 42,48%, seguido de la industria cárnica con 846 empresas, de las cuales 7 son grandes empresas y la elaboración de bebidas con 522.

El sector que menos empresas alberga en esta región es el de elaboración y conservación de pescados, con un total de 24 empresas.



Si observamos la evolución del número de empresas dedicadas a la Industria Alimentaria en Castilla y León durante los últimos tres años, vemos como el año 2006 se registró el mayor número de empresas en este sector con un total de 3.288, 15 empresas más que en 2006, pero que al año siguiente, en el 2006 pierde 21, con lo cual existen 6 empresas menos que en 2005.

### **EVOLUCIÓN EMPRESAS I. ALIMENTARIA. CASTILLA Y LEÓN**

	2007	Variación	2006	Variación	2005	Variación	2004
<b>Industria Alimentaria</b>	3.267	-23	3.290	18	3.272	- 28	3.295

*Elaboración propia a partir de los datos del DIRCE. INE*

#### **5.1 Industrias de producción ecológica**

Las industrias relacionadas con la producción ecológica y registradas en el 2007 en Castilla y León por el Consejo de Agricultura Ecológica de Castilla y León fueron 92, diez más que el año anterior y 14 más que las que existían en el año 2004. En cuanto a transformación agrícola, el incremento se debe sobre todo al sector vitivinícola, ya que se inscribieron cinco nuevas bodegas en un año hasta llegar a 19. También se inscribió una nueva panificadora y una almazara, ambas en Burgos, y una empresa incluida en el apartado de otros; mientras, se dieron de baja dos industrias de conservas en Ávila y Zamora.

Las industrias de transformación de ganadería ecológica sumaron cuatro efectivos en el 2007 hasta llegar a 23 en Castilla y León. De ellas dos son mataderos o salas de despiece en Palencia, una empresa láctea en Segovia y una envasadora de huevos ecológicos, también en esta provincia.

## **6. PRODUCCIÓN Y EMPLEO**

### **6.1. Situación de empleo en Castilla y León**

La comunidad autónoma de Castilla y León contaba a finales de 2007 con una población activa de 1.162,4 miles de personas, de las cuales 1.081 estaban ocupadas y 81 en situación de paro.

La tasa de actividad era del 53,83 y la tasa de paro se situaba en torno al 6,99

Trimestres		Personas activas (miles)	Personas ocupadas (miles)	Parados	
				Personas (miles)	Tasa de paro (%)
2007	4º T	1.162,4	1.081,1	81,3	6,99

*Fuente: INE. Encuesta de Población Activa (metodología 2005)*

### **6.2. Empleo y producción en el Sector Agrario**

Aproximadamente el 45% de la producción agraria lo proporciona la agricultura y el 55% corresponde a la ganadería. A nivel provincial, el reparto por subsectores diferencia provincias con mayor peso de la agricultura sobre la ganadería (Burgos, León, Soria) y viceversa (Salamanca, Segovia, Zamora, Ávila), mientras en Palencia y Valladolid la proporción está más equilibrada.

Los productos agrarios que mayor relevancia tienen en la composición de la Producción Final Agraria son el porcino, la cebada, el vacuno, la leche de vaca, la remolacha azucarera, la carne de ovino y el ganado vivo, el trigo, y la leche de oveja.

La actividad agraria ocupa al 7,6% de la población activa. Esta cifra ha disminuido notablemente en unos pocos años, en 1989 era el 19,4% y era el segundo sector económico en número de activos. Hoy ha sido sobrepasado por los demás sectores. La tasa nacional de ocupación en el sector agrario era en el mismo año del 6,39%. Existen diferencias importantes entre provincias, tanto en la tasa de actividad general como en la correspondiente al sector agrario.



A finales del año 2007 trabajaban en la agricultura de Castilla y León algo más de 81.000 personas, la mayoría de ellos eran hombres de entre 25 y 54 años.

### POBLACIÓN OCUPADA EN LA AGRICULTURA. Castilla y León 4T-2007 (Absolutos en miles de personas)

		AGRICULTURA
<b>CASTILLA Y LEÓN</b>		<b>81,9</b>
<b>SEXO</b>		
Hombre		65,7
Mujer		16,2
<b>GRUPOS DE EDAD</b>		
16 a 19 años		0,9
20 a 24 años		1,1
25 a 54 años		59,8
55 y más		20,1

*ELABORACIÓN PROPIA A PARTIR DE LOS DATOS DEL INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA. INE*

León es la provincia que más ocupados tiene en la agricultura seguida de Burgos, Zamora y Salamanca. Las provincias que menos ocupados tiene en este sector son Soria y Ávila, pero en tasa porcentual de ocupados, destacan Zamora, Soria y Palencia; mientras que la más inferior es Valladolid.

### OCUPADOS EN LA AGRICULTURA DE CASTILLA Y LEÓN. 2007

	Ocupados (Miles de personas)	Tasa porcentual de Ocupados (%)
<b>Castilla y León</b>	<b>81,9</b>	<b>7,6</b>
Ávila	6,5	8,9
Burgos	12,2	7,1
León	15,0	7,5
Palencia	7,1	10,2
Salamanca	10,0	7,5
Segovia	6,6	9,3
Soria	5,0	11,6
Valladolid	8,6	3,4
Zamora	10,8	15,3

En los últimos años ha habido una caída importante del empleo en el sector agrario, en casi todas las provincias de Castilla y León, al igual que sucedía en todo el territorio nacional.

La evolución más positiva en cuanto a número de ocupados en la agricultura se ha dado en las provincias de Burgos y Salamanca, siendo Zamora, por el contrario, la provincia en la cual el descenso de ocupados ha sido más acusado.

### EVOLUCIÓN EMPLEO TOTAL SECTOR AGRARIO (Miles de personas)

	2005	2006	2007
<b>Agricultura, Ganadería y Pesca</b>			
<b>España</b>	<b>1006,8</b>	<b>921,8</b>	<b>905,8</b>
<b>Castilla y León</b>	<b>88,2</b>	<b>81,0</b>	<b>81,9</b>
Ávila	7,2	6,0	6,5
Burgos	9,9	10,1	12,2
León	16,1	14,2	15,0
Palencia	8,1	7,2	7,1
Salamanca	9,5	8,9	10,0
Segovia	8,1	7,6	6,6
Soria	5,0	4,8	5,0
Valladolid	10,3	10,1	8,6
Zamora	14,0	12,0	10,8

ELABORACIÓN PROPIA A PARTIR DE LOS DATOS DEL INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA. INE.

Castilla y León tiene una importante contribución a la producción agraria española, especialmente en cereales, cultivos industriales y ganado vacuno y ovino, ocupando en el conjunto nacional los primeros puestos, tanto en superficie o censos como en producciones.

### **6.3. Empleo y producción en la Industria alimentaria**

Castilla y León aporta el 10,04% del empleo nacional y el 9,54% de las ventas nacionales de la industria agroalimentaria, situándose en el tercer lugar más importante después de Cataluña y Andalucía.

La producción agroalimentaria es pieza clave y estratégica en la economía y el empleo de Castilla y León ya que ofrece trabajo a más de 38.000 personas, repartidas en algo más de 3.267 empresas, lo que supone el 25,26% del empleo total de la industria de Castilla y León y cerca de un 10,03% de empleo en la industria alimentaria nacional.



El sector agroalimentario de Castilla y León alcanza una producción final que supera los 7.508 millones de euros y consume unos 516 millones de euros en materias primas.

### PRODUCCIÓN Y EMPLEO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. CASTILLA Y LEÓN. 2006

%	Ventas Miles €	Sectores	Nº Personas Ocupadas	%
<b>100</b>	<b>7.508.964</b>	<b>Total Industria Alimentaria de C. Y León</b>	<b>38.369</b>	<b>100</b>
29,30	2.199.816	Industrias Cárnicas	13.869	36,15
2,20	165.195	Transformación de pescado	594	1,55
3,39	254.472	Conservas de frutas y Hortalizas	2.238	5,83
0,42	31.200	Grasas y aceites	168	0,44
16,25	1.219.850	Industrias lácteas	4.080	10,63
2,98	223.934	Productos de Molinería	663	1,73
15,09	1.133.248	Productos Alimentación Animal	2.394	6,24
7,08	531.334	Pan, pastelería y galletas	6.110	15,92
8,20	615.586	Azúcar, chocolate y confitería	1.960	5,11
6,38	479.363	Otros productos diversos	2.729	7,11
5,89	442.249	Vinos	2.745	7,15
S	S	Otras bebidas alcohólicas	S	S
1,18	88.877	Aguas y bebidas analcohólicas	548	1,43

*ELABORACIÓN PROPIA A PARTIR DE LOS DATOS DE LA S. G. DE INDUSTRIAS, INNOVACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN AGROALIMENTARIA. MAPA. 2006*

En cuanto al número de trabajadores ocupados y las ventas totales de producto, el panorama del sector agroalimentario de Castilla y León esta dominado por la industria cárnica, que ocupa a casi 14.000 personas y tiene unas ventas de 2.199 millones de euros.

El sector de pan, panadería y galletas ocupa el segundo lugar en cuanto a empleo, con más de 6.100 personas ocupadas, seguido por la industria láctea con más de 4.000 empleados.

Según los últimos datos sobre evolución de la industria alimentaria, se puede observar como ésta ha aumentado en el año 2006 respecto al año 2005, en todos sus indicadores

### EVOLUCIÓN I. ALIMENTARIA EN CASTILLA Y LEÓN 2005-2006

Nº Personas Ocupadas		Venta de producto (Miles de euros)		Valor Añadido (Miles de euros)		Gastos personal (Miles de euros)	
2005	2006	2005	2006	2005	2006	2005	2006
37.561	38.369	7.292.541	7.508.964	1.847.751	1.855.243	954.856	1.002.020

*ELABORACIÓN PROPIA A PARTIR DE LOS DATOS DE LA S. G. DE INDUSTRIAS, INNOVACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN AGROALIMENTARIA. MAPA. 2006*



Las ramas de actividad que agrupan mayor cantidad de empleo son, en su mayor parte, las mismas en las que la industria alimentaria en Castilla y León presenta un nivel de especialización más alto con relación al conjunto nacional, se trata, como ya se ha expuesto, de las industrias de carnes y conservas, pan, pastelería y galletas, industrias lácteas, fabricación de azúcar y productos de alimentación animal.

Ninguna de ellas por separado ha mostrado especial significación en cuanto a la capacidad de generación de empleo a lo largo de los últimos diez años.

Esta circunstancia pone de manifiesto, una vez más, la dificultad de crecimiento del conjunto de la industria alimentaria, tanto en esta región como en cualquier otra Comunidad Autónoma, a no ser que se produzcan ganancias substanciales en la cuota de mercado, dentro o fuera del país. Tampoco las producciones más favorecidas por las preferencias de los consumidores han sido capaces de generar mayor ocupación en el sector, dado que la mayor parte de las inversiones van destinadas a la modernización de los equipos con el fin de cubrir las subidas de la demanda con el menor empleo de trabajadores posibles.

Las ventas netas de la industria alimentaria en Castilla y León han aumentado de forma progresiva desde el año 2004, con una variación del 4,09 del año 2004 al 2005 y del 2,97 % en 2006.

## VARIACIÓN DE LA PRODUCCIÓN I. ALIMENTARIA CASTILLA Y LEÓN

	2004	2005	2006	Variación 2004-2005	Variación 2005-2006
Total Industria Alimentaria	72.816.860	76.985.350	78.726.018	4.168.408	1.740.673
<b>Total Industria Alimentaria CASTILLA Y LEÓN</b>	<b>6.578.340</b>	<b>7.292.541</b>	<b>7.508.964</b>	<b>714.201</b>	<b>216.423</b>

*ELABORACIÓN PROPIA A PARTIR DE LOS DATOS DE LA S.G. E INDUSTRIAS, INNOVACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN AGROALIMENTARIA (D.G. DE INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS Y ALIMENTACIÓN DEL MAPA)*



## 7. CONSUMO ALIMENTARIO EN ESPAÑA

El gasto total en alimentación y bebidas ascendió en 2007 a 88.015 millones de euros frente a los 81.916 millones de euros del año 2006, según la información aportada por el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, a través de los Paneles de Consumo Alimentario.

La participación de los hogares en este gasto es de 62.992 millones de euros, lo que ha supuesto un incremento significativo respecto al año anterior que fue de 59.360 millones de euros. La alimentación representa el 15% del gasto de los hogares españoles.

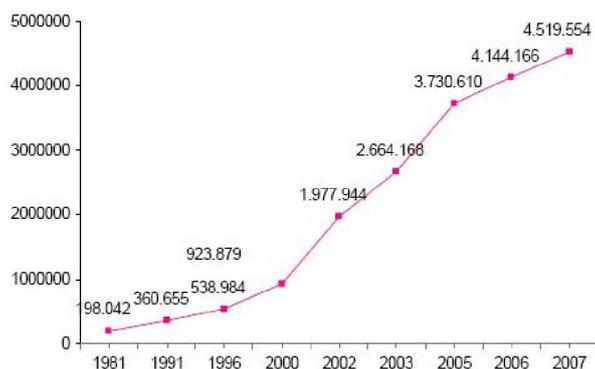
El gasto total de HORECA durante el año 2007, fue de 25.023 millones de euros (este dato es provisional debido al cambio de metodología en hostelería y restauración del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino), esta cantidad se divide en 22.979 millones de euros gastados en hostelería y restauración y 2.044 millones de euros consumidos por las instituciones.

La variación del gasto de los años 2006-2007 ha sido un aumento del 7,4%, repartido en el 6,1% en el gasto de hogares, el 9,4% del gasto en hostelería y restauración y el 31,3% en las instituciones.

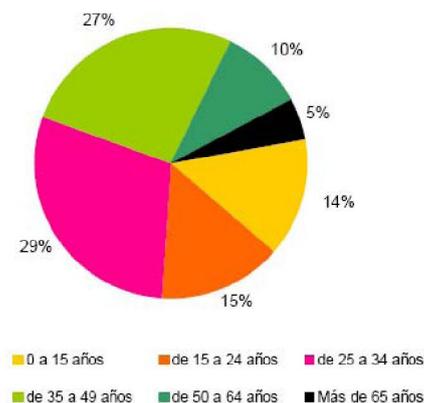
Durante el año 2007 ha habido un incremento de población en España del 3,1% y del número de hogares del 2,6%. Estos datos son debidos en gran parte al incremento de inmigrantes que está habiendo en nuestro país, 4.5 millones de inmigrantes desde el año 1981, es decir 4.5 millones de potenciales consumidores.



Miles de extranjeros



Edad Extranjeros 2007



FUENTE: PADRÓN INE

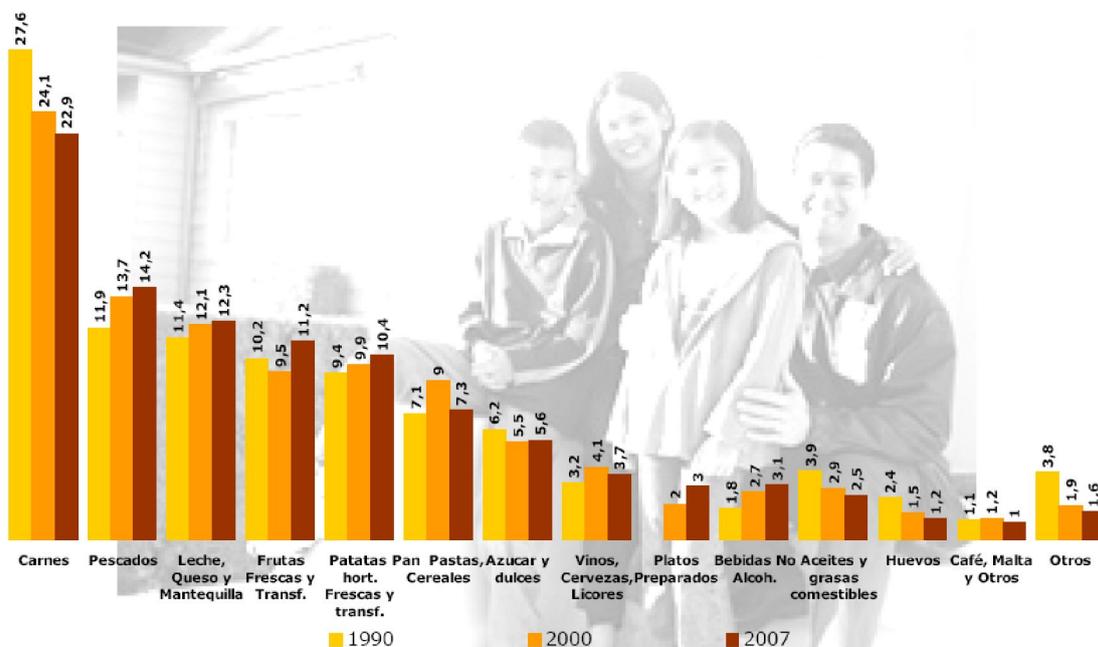
Crecimiento poblacional anual por Provincia. Años 2006 y 2007				
Provincia	Población total		Población extranjera	
	2006	2007	2006	2007
Ávila	0,47%	0,49%	15,69%	20,98%
Burgos	0,79%	0,58%	20,27%	13,44%
León	0,47%	-0,17%	21,27%	12,00%
Palencia	-0,18%	0,07%	14,33%	14,94%
Salamanca	0,20%	-0,51%	12,85%	-1,58%
Segovia	0,70%	1,74%	7,35%	22,79%
Soria	0,79%	0,10%	16,07%	9,98%
Valladolid	0,89%	0,46%	15,01%	11,03%
Zamora	-0,28%	-0,13%	26,12%	22,16%
<b>Castilla y León</b>	<b>0,48%</b>	<b>0,21%</b>	<b>16,25%</b>	<b>12,83%</b>

FUENTE: D. G. de Estadística de la Junta de Castilla y León con datos del INE, "Padrón municipal de habitantes a 01/01/2006 y a 01/01/2007".



Población extranjera por Provincia y Sexo. Años 2006 y 2007						
Provincia	Año y Sexo					
	2006			2007		
	Varón	Mujer	Total	Varón	Mujer	Total
Ávila	3.609	3.417	7.026	4.466	4.034	8.500
Burgos	11.320	9.555	20.875	12.931	10.749	23.680
León	8.394	8.807	17.201	9.621	9.644	19.265
Palencia	1.842	2.187	4.029	2.194	2.437	4.631
Salamanca	6.058	6.446	12.504	6.036	6.271	12.307
Segovia	6.856	5.954	12.810	8.457	7.272	15.729
Soria	3.339	2.894	6.233	3.660	3.195	6.855
Valladolid	10.591	10.202	20.793	11.737	11.350	23.087
Zamora	2.400	2.288	4.688	3.063	2.664	5.727
<b>Castilla y León</b>	<b>54.409</b>	<b>51.750</b>	<b>106.159</b>	<b>62.165</b>	<b>57.616</b>	<b>119.781</b>

FUENTE: D. G. de Estadística de la Junta de Castilla y León con datos del INE, "Padrón municipal de habitantes a 01/01/2006 y a 01/01/2007".



**% Gasto Hogares**

FUENTE MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, MEDIO RURAL Y MARINO

Durante el año 2007 los hogares que más han crecido son las parejas adultas sin hijos con un 5,6% y los adultos independientes de 8,9%.

Las razones por las que los consumidores compramos un tipo u otro de alimento son según los paneles.

Los productos que han tenido un mayor aumento en volumen durante el año 2007 han sido:

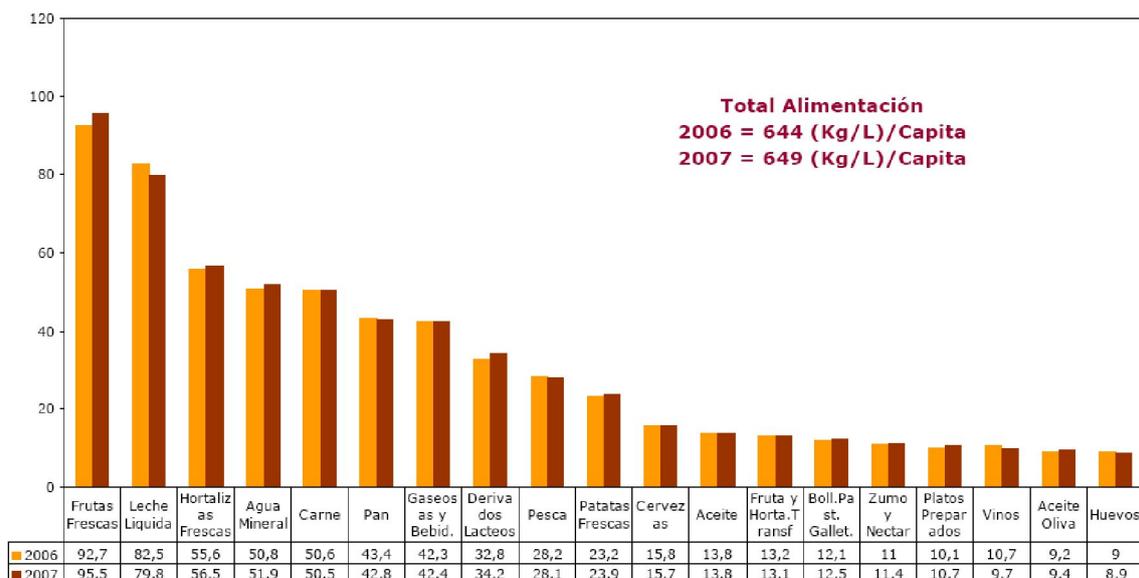
- Vinos CPRD: + 15%
- Platos preparados: +8%
- Derivados lácteos: 6,1%
- Bollería, pastelería, galletas y cereales: + 5,7%
- Fruta fresca: 5%
- Zumos y néctares: 5%
- Hortalizas frescas: 3,4%

- Legumbres: 2%
- Total pastas: 1.9%
- Total carne: 1.7%
- Total pesca: 1.4%

La cantidad de productos alimentarios que consumimos los españoles se recogen en el siguiente gráfico (obtenido de los Paneles de consumo), de él se obtienen los siguientes datos:

- Se produce un aumento de los productos lácteos frente a un descenso acusado de leche líquida (disminuye 2.7 litros/persona y año).
- Aumenta el consumo de frutas frescas (2.8Kg), hortalizas frescas (0.9Kg) y de patatas (0,7%), mientras que baja ligeramente el consumo de fruta y verdura transformada (0.1Kg)
- Aumenta el consumo por persona durante el año 2007 respecto al año 2006 de platos preparados en 0.6 Kg.

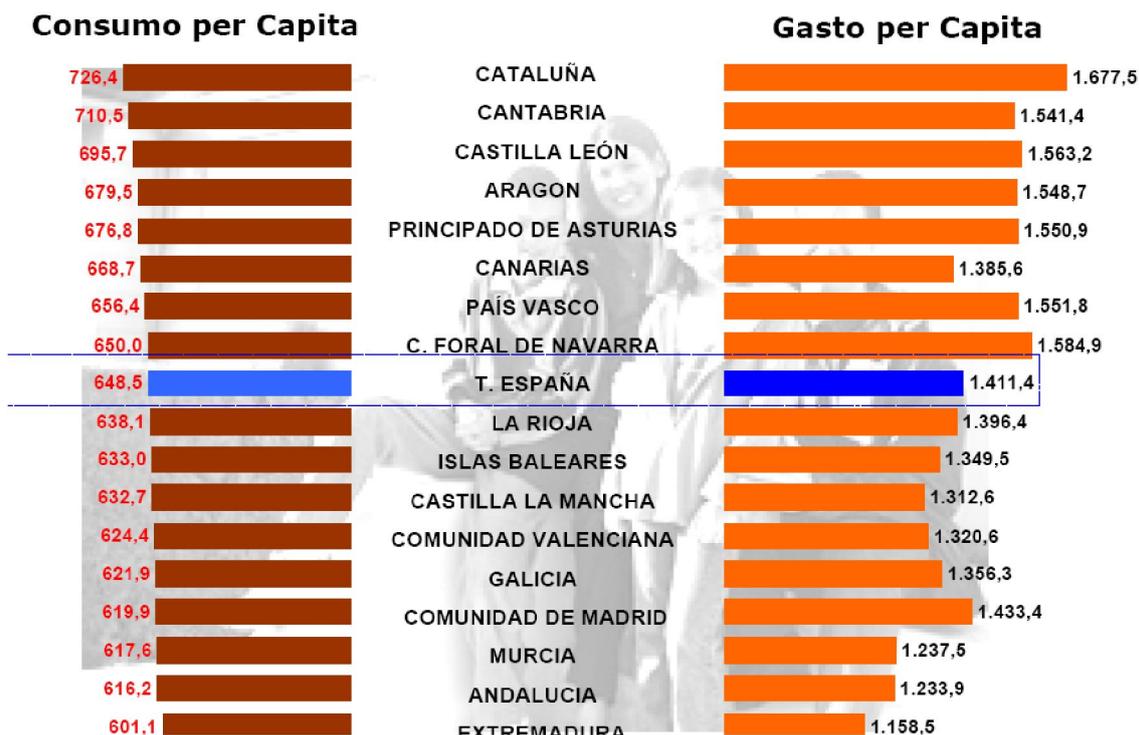
### Consumo per capita 2007 vs 2006



FUENTE: PANELES DE CONSUMO, MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, RURAL Y MARINO.

El consumo medio del español es de 648.5 unidades y el gasto por persona es de 1411.4 euros.

Las comunidades de Cataluña y Cantabria son las que más consumen por persona, mientras que el gasto por persona es mayor en Cataluña y Navarra.



FUENTE: PANELES DE CONSUMO, MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, RURAL Y MARINO.

## **8. NOTAS SOBRE LOS PRINCIPALES SECTORES**

### **8.1. Fabricación de Productos de Alimentación Animal**

La elaboración de productos de alimentación es una actividad que genera una escasa proporción de valor añadido sobre el valor total de la producción, lo cual significa una baja proporción de empleo y unas cifras de negocio en torno a los 940 millones de euros, una cantidad solamente inferior a la correspondiente a otros transformados cárnicos y lácteos en la región, sin embargo cabe indicar que la fabricación de piensos compuestos ha alcanzado un ligero incremento del empleo, así como unas mayores proporciones de valor añadido en sus procesos de transformación, a lo largo de los últimos años.



El valor de la producción obtenida procede en su mayor parte del procesamiento en los consumos intermedios (80%), siendo relativamente poco significativos los costes de personal y las aportaciones productivas procedentes del exterior, tanto del resto de España como de otros países.

Actualmente existen cerca de 200 establecimientos que, según los movimientos de altas y bajas, apenas ha variado su cantidad en los últimos cinco años, al igual que el empleo generado en los mismos, con lo cual se confirma la estabilidad que caracteriza al sector.

Las pautas de localización que siguen estas actividades en el territorio regional siguen una tendencia marcada por la dispersión a lo largo de 136 municipios, puesto que se trata de industrias en las que su emplazamiento viene determinado en una gran parte por la facilidad de acceso a la materia prima que transforman (cereales) y también por los sistemas de transporte capaces de reducir costes y simplificar las condiciones de suministro a las explotaciones ganaderas.

Los ejes territoriales sobre los que se asientan las principales fábricas de piensos en Castilla y León tienen, consecuentemente, una gran relación con las provincias de mayor peso ganadero: Segovia, Salamanca y León en los casos de porcino, bovino y ovino, además de Valladolid por su importancia en la producción avícola. Los núcleos de población de mayor relevancia coinciden, básicamente, con las industrias de productos de molinería, a los que habría que añadir el protagonismo de algunos otros en la provincia de Segovia (*Fuente Pelayo, La Lastrilla y Coca*) y también en la de Salamanca (*Ciudad Rodrigo, Santa Marta de Tormes y Vitigudino*)

Por lo que se refiere al tamaño de las industrias de alimentación animal, su tamaño es bastante reducido, el número de empleos oscila entre 10 y 50.



Fortalezas	Debilidades
<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Dinamismo y consolidación del sector como primer eslabón en la cadena de producción de alimentos</li> <li>→ Elevada especialización e integración de la producción en mercados nacionales</li> <li>→ Desarrollo económico de las áreas rurales</li> <li>→ Avances en el proceso de reconversión</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Alto grado de minifundismo empresarial</li> <li>⇒ Escasas posibilidades de crecimiento económico y en la capacidad de creación de empleo</li> <li>⇒ Dependencia de la producción agraria y ganadera</li> </ul>

## 8.2. Industria de fabricación de productos de Molinería

Aunque este grupo de actividad tiene un arraigo que puede considerarse histórico dentro de la industria alimentaria de Castilla y León, representa solamente el 4,3% del empleo total, dando trabajo a poco más de 1.400 personas, con una discreta aportación en valor añadido y una menor especialización productiva en relación al conjunto del país.

Si algo caracteriza a este sector es su situación de crisis que no ha cesado desde los años 60 y que se agravó con la incorporación en la Unión Europea debido al fuerte incremento de la competencia, tanto en la producción cerealista, como en la transformación harinera, de modo que fue continuado el proceso de cierre de numerosas fábricas, prácticamente en todas las provincias de esta región así, de los 96 centros existentes en 1993, permanecen actualmente en activo solamente la mitad.

La localización de estas industrias se encuentra bastante dispersa en un total de 155 municipios de los que solamente cinco de ellos (*Aranda de Duero, Zamora, Benavente, Santa María del Páramo y Lerma*) son capaces de agrupar a un número mayor de 50 trabajadores en el sector.



Esta localización responde a la existencia de ejes de comunicación importantes para su transporte y comunicación. Una ruta procede de Madrid, desde *Arévalo* y *Medina del Campo* hasta Valladolid, para continuar después hacia el Norte siguiendo las comunicaciones paralelas al río Pisuerga y pasando por Palencia, *Aguilar de Campoo* y *Alar del Rey*.

Otro eje importante es el que integra Valladolid, *Peñaflor* y *Aranda de Duero* para continuar allí por la importante ramificación que enlaza con *Lerma*, *Burgos*, *Miranda de Ebro* y *Briviesca*.

La cifra de las ventas tampoco deja lugar a duda de la crisis que sufre este sector, puesto que indican un notable estancamiento.

Fortalezas	Debilidades
<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Localización rural que permite mantener la conexión con el sector agrario</li> <li>→ Generación de empleos en municipios con escasas posibilidades de desarrollo económico</li> <li>→ Integración en la industria alimentaria regional y en los mercados internacionales</li> <li>→ Apoyo recibido de la administración para proyectos de inversión</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Alto grado de minifundismo empresarial</li> <li>⇒ Escasa calidad y variabilidad de los trigos producidos en esta región</li> <li>⇒ Menor productividad, descenso de las cifras de negocio y continuo descenso en las inversiones</li> <li>⇒ Pérdida de mercados por falta de competitividad</li> </ul>

### **8.3. Industria cárnica**

El cárnico es el sector principal de la industria agroalimentaria regional. Alcanza una facturación próxima a los 2.200 millones de euros anuales, lo que responde a una producción cárnica de cerca de 600.000 toneladas, creando alrededor de 13.800 puestos de trabajo. En este campo, tiene especial protagonismo la carne de porcino, que ocupa más del 60% de la producción nacional, por detrás de Cataluña y Andalucía. En este sentido, la localidad salmantina de Guijuelo se convierte en el epicentro del sacrificio del porcino ibérico de todo el país. El sector cárnico cuenta con una potente industria chacinera en carnes curadas, aunque no ocurre lo mismo con las carnes frescas de vacuno, que han iniciado la comercialización en los últimos años.



Analizando la trayectoria de las variables económicas más significativas de la estructura industrial en las actividades del sector cárnico, el aspecto que más llama la atención es la escasa proporción de valor añadido que, por término medio, se genera en los procesos productivos; este hecho viene, en parte, explicado por el predominio de las industrias de primera transformación, como los mataderos y salas de despiece, con relación a las actividades de fabricación de productos más elaborados. Esta situación que, tradicionalmente, se ha mantenido desde la década de los 80, parece estar evolucionando favorablemente en los últimos años.

El conjunto de actividades que integran el sector cárnico agrupa a unas 850 industrias que se distribuyen nada menos que en 417 núcleos poblacionales dispersos por todo el territorio regional; dicha distribución viene determinada, principalmente, por el tamaño poblacional y la facilidad de comunicaciones de los municipios, circunstancia que se ve claramente reforzada, en muchos casos, por la gran tradición y aceptación de sus producciones en los mercados.

Si se ordenan los municipios en atención al número de trabajadores ocupados en esta industria, nos encontramos con que los 20 primeros de Castilla y León tiene más de 100 empleos y, en conjunto, suponen más del 60% del empleo regional en este sector.

Destacan tres municipios capitales de provincia (Burgos, Valladolid y Segovia) y tres áreas de producción: el eje *Guijuelo- Salamanca*, León- *San Andrés de Rabanedo* y *Cantimpalos- Segovia- Villacastín*.

Las cifras de empleo correspondientes al sector cárnico superan ampliamente los 13.000 efectivos y casi llegan a duplicar los empleos existentes en 1985.

El tamaño que alcanza la mayoría de los establecimientos del sector, según el número de empleados, es bastante reducido, puesto que, como viene siendo habitual en el ámbito nacional y en la mayoría de los países de la Unión Europea, es muy elevado el número de empresas cuya plantilla es inferior a 10 trabajadores.



Fortalezas	Debilidades
<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Sector de mayor potencial en la industria alimentaria regional</li> <li>→ Comportamiento dinámico en la evolución de inversiones, ventas y comercio exterior</li> <li>→ Incremento de la productividad del factor trabajo superior a los costes laborales</li> <li>→ Integración progresiva de la producción</li> <li>→ Importante proceso de modernización tecnológica en los mataderos</li> <li>→ Demanda favorable en los productos cárnicos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Minifundismo empresarial elevado</li> <li>⇒ Integración escasa en los mercados internacionales</li> <li>⇒ Respuesta de la demanda ante los posibles problemas sanitarios del producto</li> </ul>

#### 8.4. Industria láctea

Es el segundo pilar del sector agroalimentario. Ocupa cerca de 3.000 trabajadores y tira de la producción de leche regional, alrededor de 1.500 millones de litros- en su mayoría, procedente de vaca-. En este sector hay que destacar la aportación de la leche de oveja, con una cuota de producción del 75% sobre el total nacional. La industria láctea, si bien es productora de quesos- mayoritariamente- en los últimos años ha entrado en una dinámica diversificación y al mercado llega un abanico importante de derivados (leche fresca, cuajada y yogures, entre otros).

En el caso del valor añadido generado en el proceso productivo, se había registrado desde los años 80 un aumento continuo del mismo sin apenas variación en la cantidad de consumos intermedios utilizados, manifestándose así el esfuerzo realizado por numerosas empresas del sector con importantes mejoras en la productividad y la constante adaptación a las preferencias del consumo de los productos más elaborados.

El conjunto de actividades que integra la industria láctea agrupa a unas 161 empresas cuyo número ha ido incrementándose lentamente a los largo del tiempo.



La ubicación de estas industrias a lo largo del territorio regional muestra una clara preferencia por los núcleos urbanos (43,4%) y polígonos industriales (22,2%) de la región. El grado de concentración de estas industrias es bastante patente en las zonas de *Aranda de Duero* en Burgos, *Hospital de Orbigo* en León, *Medina del Campo* y *Peñaflor* en Valladolid y *Vicolozano* en Ávila.

La estructura empresarial de la industria láctea regional viene determinada por una dimensión especialmente reducida de sus establecimientos; así el 55,27% de las empresas del sector registradas actualmente emplean a menos de 10 trabajadores y el tipo de empresa predominante es la sociedad anónima y limitada, que alcanza al 76% de las empresas.

Fortalezas	Debilidades
<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Intensa relación del sector con el aprovisionamiento de materias primas ganaderas procedentes de la misma región</li> <li>→ Elevada integración comercial de la producción en los mercados nacionales</li> <li>→ Importante apoyo de la Administración Regional a la modernización del sector</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Alto grado de minifundismo</li> <li>⇒ Limitaciones empresariales para conseguir incrementar la productividad y ampliar los mercados</li> <li>⇒ Especial dependencia industrial de las condiciones impuestas por los modernos sistemas de distribución</li> <li>⇒ Escasa integración en los mercados exteriores</li> </ul>

### **8.5. Industria azucarera**

La industria de transformación de azúcar ejerce unos efectos económicos de arrastre que resultan de vital importancia para el sector agrario de Castilla y León, puesto que utilizan del mismo el 72% de los productos empleados en el proceso y que proceden de las diversas zonas productoras, asegurando así el cultivo de la remolacha que es una de las escasas alternativas a la agricultura de regadío existente en amplias zonas de nuestra Comunidad, especialmente localizadas en las provincias de Valladolid, León y Palencia, Burgos y Zamora.



La estructura empresarial de la industria azucarera constituye claramente una excepción en el conjunto del sector alimentario, puesto que su localización se encuentra en una serie de municipios que, con la excepción de la capital vallisoletana y Miranda de Ebro, pueden caracterizarse como rurales, con un tamaño medio de 4.000 habitantes y que presentan, un importante dinamismo económico propio que los diferencia del resto de los municipios rurales de la región y que mantienen una proporción de ocupados, tanto en el sector industrial, como en los servicios.

Fortalezas	Debilidades
<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Apoyo esencial a la producción regional de remolacha azucarera, una de las escasas alternativas agrarias de cultivo en regadío</li> <li>→ Mayor capacidad de maniobra, ante los posibles cambios derivados de la reforma de la PAC y de los acuerdos con la OCM</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Estancamiento generalizado en el consumo</li> <li>⇒ Escasas posibilidades de ampliación de los mercados exteriores</li> <li>⇒ Incertidumbre empresarial</li> </ul>

### **8.6. Industria de elaboración de Pan, bollería y galletas**

Otro sector de gran tradición en la comunidad, marcado por el carácter artesanal, por la diversidad y la diferenciación local, es el de la industria de elaboración del pan, bollería y galletas.

El valor económico se aproxima a los 500 millones de euros anuales y el empleo que genera corresponde al 16% del total regional de la industria alimentaria.

Esta industria ejerce importantes efectos económicos de arrastre sobre otras actividades agroalimentarias que se desarrollan en nuestra región, dado que generan un valor añadido que alcanza por término medio un 40% sobre la producción final.

El número de empleos correspondientes a este sector ha evolucionado de una forma bastante estable y en 2006 llegó a alcanzar los 6.100 empleos.



No resulta fácil la ampliación de negocio en las empresas del sector dado que no puede realizarse como respuesta a incrementos generalizados de consumo sobre los mercados tradicionales, sino a través de una mayor competitividad.

El número de industrias de elaboración del pan, bollería y galletas resulta muy elevado, llegando a casi 1.000, la mayoría de las cuales son pequeñas empresas familiares con muy pocos trabajadores.

La localización de los establecimientos presenta una relación directa con el tamaño de los municipios donde se ubican: *Briviesca* en Burgos, *Aguilar de Campoo* y *Venta de Baños* en Palencia, *Medina del Campo* en Valladolid, *San Andrés de Rabanedo* en León y *Toro* en Zamora.

Fortalezas	Debilidades
<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Alta significación del empleo y del valor añadido</li> <li>→ Incremento interrumpido de la cifra de negocios sobre el conjunto nacional</li> <li>→ Avances significativos en el proceso de apertura hacia los mercados exteriores</li> <li>→ Importante apoyo de la Administración Regional</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Alto grado de minifundismo empresarial</li> <li>⇒ Escasa significación del valor alcanzado por aquellas producciones correspondientes a las denominaciones de calidad</li> </ul>

### **8.7. Industria vinícola**

Uno de los sectores que está desarrollando un importante crecimiento es el del vino, consolidando su posición en la pirámide productiva agroalimentaria. Sin duda, el que ha registrado un crecimiento más rápido y una notoriedad en los mercados. En las comarcas vitivinícolas de la región operan cerca de 600 bodegas. De ellas, 430 están inscritas en las denominaciones. El sector primario del vino se cimenta en las 70.000 hectáreas de viñedo, el cuarto puesto nacional en cuanto a superficie destinada a la vid. El 60% de esta superficie está dentro del ámbito geográfico de las denominaciones de calidad. En el vino se ha experimentado un fuerte dinamismo inversor, como lo demuestran los 34 millones de euros invertidos por las bodegas de la región en el año 2004.



Un dato indicativo del crecimiento registrado en la industria vinícola regional es la evolución observada en los datos de empleo, hace diez años este sector generaba empleo para 1.990 personas y en 2006 habían aumentado a 2.745 personas ocupadas en las cerca de 950 industrias inscritas en este sector.

El 80% de los establecimientos registrados en esta región emplea a menos de 5 trabajadores, otro 10% tiene entre 5 y 10 y el resto de los empleos se concentran en un reducidísimo número de firmas cuyo tamaño de la plantilla raramente supera los 50 efectivos.

La rivalidad de la mayoría de las zonas vitivinícolas españolas, y también con otros países, es cada vez mayor y la garantía de la “Denominación de Origen”, aún condición necesaria, puede no ser suficiente a partir de estos momentos en los que en el mercado nacional y comunitario la competencia es cada vez más elevada y exigen mantener una relación precio/ calidad cada vez más satisfactoria.

La localización de esta industria responde claramente a la proximidad del viñedo: la “Tierra de Medina” y “Cigales” en Valladolid, así como la zona del “Valle del Duero” que discurre por las provincias de Burgos, Valladolid y Zamora agrupan a buena parte de los establecimientos dedicados a la elaboración del vino, aunque también es importante la comarca del Bierzo y algunas zonas próximas a la capital leonesa.

Fortalezas	Debilidades
<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Consolidación del sector en el conjunto de la industria alimentaria regional</li> <li>→ Apoyo creciente de la Administración Regional</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Síntomas de estabilización en el consumo de vinos de calidad</li> <li>⇒ Incremento considerable de la competencia en los mercados nacionales y extracomunitarios.</li> </ul>

## **9. COMERCIO EXTERIOR**

### **9.1. Exportaciones agroalimentarias**

El objetivo es fomentar la competitividad de nuestras industrias y producciones en el contexto internacional, adaptando las normas a la realidad tecnológica y de mercado, y respetando siempre los derechos de los consumidores.

El sector agroalimentario pasa por un momento de grandes retos y oportunidades: apertura de fronteras (negociaciones en el seno de OCM), mercados emergentes (China), inevitable deterioro de la preferencia comunitaria, etc.

El aumento de la demanda en términos de calidad y de cantidad exige la generación conjunta de conocimiento, desarrollo e innovación que permita a las empresas ser más competitivas en un mundo más interrelacionado y globalizado

Por otro lado la adaptación a la normativa comunitaria en materia de calidad diferenciada ha constituido un reto, pero también una posibilidad de posicionar en el mercado productos característicos de nuestro patrimonio cultural y gastronómico con alto valor añadido y prestigio reconocido internacionalmente. La prueba de ello es el aumento del número de productos amparados por una figura de calidad y la lista creciente de éstas en nuestro territorio.

En cuanto a la seguridad alimentaria, el primer requisito ineludible de los alimentos para poder ser comercializados es que deben ser inocuos y, en este sentido, está claro que los alimentos que se comercializan son legalmente seguros. Para lograr el máximo nivel de protección de los ciudadanos, la UE ha armonizado una política de seguridad alimentaria con un enfoque integral, que afecta a toda la cadena alimentaria.

Es lo que se ha definido como “De la granja a la mesa”.



La adaptación y cumplimiento de los requisitos del paquete de higiene ha supuesto uno de los retos del sector agroalimentario en general.

Las exportaciones españolas de productos agroalimentarios alcanzaron en 2006 un valor total de 23.265 millones de euros, de los cuales 20.977 corresponden a productos de origen agrario y 2.287 de origen pesquero. Las exportaciones agroalimentarias suponen el 14.2 % de todas las exportaciones de bienes españoles.

En 2005 los correspondientes valores habían sido de 21.825, 19.741 y 2.085, respectivamente, tras las oportunas correcciones estadísticas de las cifras provisionales estimadas para dicho año, en que el porcentaje agroalimentario supuso el 13,7%.

El mercado principal español debido a la proximidad geográfica y a las comunicaciones, han sido siempre los países de UE incluso antes de nuestra adhesión. La ampliación con Bulgaria y Rumania abre el mercado exterior natural de la mayor parte de los productos agroalimentarios españoles a la Europa comunitaria.

Por otro lado, la buena relación calidad/precio de nuestros productos agroalimentarios, pese a la revalorización del euro frente al dólar, está contribuyendo a la apertura de mercados en países no pertenecientes al área de la moneda europea única. Entre los mercados tradicionales de los productos agroalimentarios españoles figuran los otros catorce miembros de la UE-15; entre los nuevos, los diez Estados incorporados en 2004 y Bulgaria junto a Rumania, los países norte, centro y sudamericanos, los países árabes, Japón, China y Corea del Sur, junto a unos pocos Estados africanos solventes.

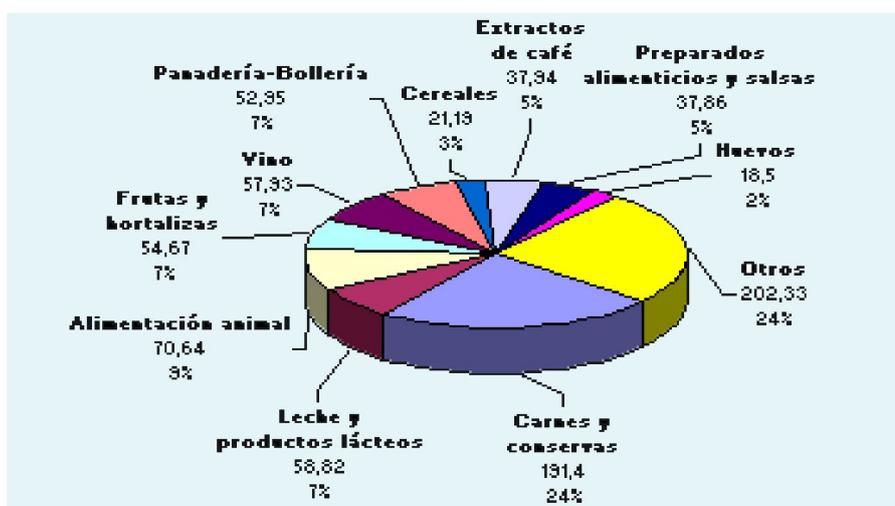
El sector agroalimentario español pasa por un momento de grandes retos y oportunidades: apertura de fronteras (negociaciones en el seno de la OMC), mercados emergentes (China), inevitable deterioro de la preferencia comunitaria, etc.



El esfuerzo en I+D+i tiene que lograr mejores procesos y generar una oferta más diversificada y competitiva de materias primas y alimentos con características diferenciadas, que permitan atender a las demandas del mercado y a la preocupación de la sociedad por el mantenimiento del medio ambiente, la seguridad y la calidad alimentaria a lo largo de toda la cadena de producción.

Las exportaciones del sector agroalimentario de Castilla y León han registrado un incremento superior al 28% en los últimos cinco años, según datos de la Consejería de Agricultura. El destino principal de las exportaciones agroalimentarias es la Unión Europea, con cinco países que absorben el 70% de la exportación regional: Portugal (28%), Francia (20%), Italia (10%), Alemania (6%) y Grecia (5%). El sector cárnico y las conservas facturaron el año pasado cerca de 200 millones de euros (el 24%). Otros sectores que han iniciado su posicionamiento en los mercados exteriores son las frutas y hortalizas, la panadería y bollería, los cereales y preparados alimenticios y salsas, estos últimos con 38 millones de euros de facturación.

### EXPORTACIONES DE LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA (Millones de euros)



En el periodo enero-noviembre de 2007, la balanza comercial agroalimentaria presenta un saldo acumulado de 181 millones de euros, un 83% menor que en el mismo periodo de 2006. El valor de este saldo comenzó a descender en los meses de primavera y verano de 2007, para empezar a recuperarse a partir de septiembre. Ha tenido lugar un aumento del valor importado de maíz, soja, leche y carne de vacuno; mientras que las exportaciones de sectores como frutas y hortalizas, o la industria alimentaria en general, se han mantenido estables.

Balanza comercial agroalimentaria (valor acumulado enero-nov 2007 y porcentaje diferencial respecto al mismo periodo de 2006).

Exportación: 22.779 millones de euros (+7.5%)

Importación: 22.598 millones de euros (+12.4%)

Saldo: 181 millones de euros (-83.4%)

### Comercio exterior agroalimentario según sectores 2006.

Sectores	Exportaciones	Importaciones	Saldo	Tasa de cobertura (%)
	Millones de euros	Millones de euros	Millones de euros	
Agrario transformado	12.200,4	11.927,9	272,5	102,3
Pesquero transformado	491,7	540,3	-48,6	91,0
<b>Total transformado</b>	<b>12.692,1</b>	<b>12.468,2</b>	<b>223,9</b>	<b>101,8</b>
<b>Total no transformado</b>	<b>10.612,2</b>	<b>9.871,6</b>	<b>740,6</b>	<b>107,5</b>
<b>TOTAL AGROALIMENTARIO</b>	<b>23.304,3</b>	<b>22.339,8</b>	<b>964,5</b>	<b>104,3</b>

Fuente: Estadísticas de Comercio Exterior de España. Agencia Estatal de Administración Tributaria.

### Comercio exterior agroalimentario según sectores 2007.

Sectores	Exportaciones	Importaciones	Saldo	Tasa de cobertura (%)
	Millones de euros	Millones de euros	Millones de euros	
Agrario transformado	13.275,5	13.236,5	39,0	100,3
Pesquero transformado	530,6	577,6	-47,0	91,9
<b>Total transformado</b>	<b>13.806,1</b>	<b>13.814,2</b>	<b>-8,0</b>	<b>99,9</b>
<b>Total no transformado</b>	<b>11.321,7</b>	<b>10.860,0</b>	<b>461,7</b>	<b>104,3</b>
<b>TOTAL AGROALIMENTARIO</b>	<b>25.127,8</b>	<b>24.674,2</b>	<b>453,6</b>	<b>101,8</b>

Fuente: Estadísticas de Comercio Exterior de España. Agencia Estatal de Administración Tributaria.



## Comercio exterior agroalimentario, según subsectores año 2006

Subsectores	Exportaciones	Importaciones	Saldo	Tasa de cobertura (%)
	Millones de euros	Millones de euros	Millones de euros	
<b>ALIMENTARIOS TRANSFORMADOS</b>				
Industrias cárnicas	2.134,1	1.076,4	1.057,7	198,3
Industrias Lácteas	725,2	1.447,7	-722,5	50,1
Café, té y especias	169,5	486,5	-317,0	34,8
Molinería	138,8	142,4	-3,6	97,5
Aceite y grasas	2.078,8	881,4	1.197,3	235,8
Conservas de carne y pesca	729,5	658,3	71,2	110,8
Azúcar y artículos de confitería	414,0	517,7	-103,7	80,0
Preparación de cereales y pastelería	700,3	852,7	-152,4	82,1
Conservas vegetales	1.692,1	688,5	1.003,5	245,8
Preparaciones alimenticias diversas	726,5	1.098,4	-371,9	66,1
Bebidas	2.327,2	1.690,0	637,2	137,7
Residuos industria alimentaria y aliment. para animales	391,0	1.156,7	-765,7	33,8
Cacao y sus preparaciones	230,0	464,6	-234,5	49,5
Tabaco	173,5	1.230,8	-1.057,3	14,1
Otros productos transformados	726,5	1.098,4	-371,9	66,1
<b>ALIMENTARIOS NO TRANSFORMADOS</b>				
Animales vivos	291,1	422,7	-131,6	68,9
Pesca	1.776,4	4.653,9	-2.877,5	38,2
Otros productos de origen animal	121,0	107,0	14,0	113,1
Legumbres y hortalizas	3.510,6	877,3	2.633,2	400,1
Frutos comestibles	4.623,9	1.304,0	3.319,8	354,6
Cereales	269,0	1.614,6	-1.345,6	16,7
Semillas y frutos oleaginosos	141,2	976,2	-835,0	14,5

Fuente: Estadísticas de Comercio Exterior de España. Agencia Estatal de Administración Tributaria.

## Comercio exterior agroalimentario según sectores y zonas geográficas 2006

Sectores	Exportaciones (millones de euros)			Importaciones (millones de euros)		
	U.E.	Terceros países	Total países	U.E.	Terceros países	Total países
Agrario transformado	9.121,5	3.078,9	12.200,4	8.922,1	3.005,8	11.927,9
Pesquero transformado	421,5	70,3	491,7	120,3	420,0	540,3
<b>Total transformado</b>	<b>9.542,9</b>	<b>3.149,2</b>	<b>12.692,1</b>	<b>9.042,4</b>	<b>3.425,9</b>	<b>12.468,2</b>
<b>Total no transformado</b>	<b>9.523,5</b>	<b>1.088,7</b>	<b>10.612,2</b>	<b>4.366,8</b>	<b>5.504,8</b>	<b>9.871,6</b>
<b>TOTAL AGROALIMENTARIO</b>	<b>19.066,4</b>	<b>4.237,9</b>	<b>23.304,3</b>	<b>13.409,2</b>	<b>8.930,7</b>	<b>22.339,8</b>

Fuente: Estadísticas de Comercio Exterior de España. Agencia Estatal de Administración Tributaria.



## Comercio exterior agroalimentario según sectores y zonas geográficas 2007

Sectores	Exportaciones (millones de euros)			Importaciones (millones de euros)		
	U.E.	Terceros países	Total países	U.E.	Terceros países	Total países
Agrario transformado	9.890,9	3.384,6	13.275,5	9.868,4	3.368,2	13.236,5
Pesquero transformado	453,2	77,4	530,6	119,4	458,2	577,6
<b>Total transformado</b>	<b>10.344,1</b>	<b>3.462,1</b>	<b>13.806,1</b>	<b>9.987,8</b>	<b>3.826,4</b>	<b>13.814,2</b>
<b>Total no transformado</b>	<b>9.523,5</b>	<b>1.798,2</b>	<b>11.321,7</b>	<b>4.095,3</b>	<b>6.764,7</b>	<b>10.860,0</b>
<b>TOTAL AGROALIMENTARIO</b>	<b>19.867,5</b>	<b>5.260,3</b>	<b>25.127,8</b>	<b>14.083,1</b>	<b>10.591,1</b>	<b>24.674,2</b>

Fuente: Estadísticas de Comercio Exterior de España. Agencia Estatal de Administración Tributaria.

## Comercio exterior agroalimentario según subsectores y zonas geográficas 2006

Subsector de actividad	Exportaciones (millones de euros)			Importaciones (millones de euros)		
	Unión Europea	Resto países	Total países	Unión Europea	Resto países	Total países
Animales vivos	283,0	8,1	291,1	413,1	9,6	422,7
Industrias cárnicas	1.874,9	259,2	2.134,1	875,8	200,7	1.076,4
Pesca	1.378,9	397,4	1.776,4	1.531,8	3.122,1	4.653,9
Industrias lácteas	634,9	90,3	725,2	1.410,6	37,1	1.447,7
Otros productos de origen animal	77,2	43,8	121,0	59,0	48,1	107,0
Legumbres y hortalizas	3.375,1	135,4	3.510,6	467,2	410,1	877,3
Frutos comestibles	4.263,1	360,8	4.623,9	425,2	878,8	1.304,0
Café, té y especias	109,7	59,8	169,5	108,0	378,4	486,5
Cereales	224,7	44,3	269,0	1.086,4	528,2	1.614,6
Molinería	110,3	28,5	138,8	139,2	3,2	142,4
Semillas y frutos oleaginosos	97,2	44,0	141,2	263,7	712,4	976,2
Aceite y grasas	1.554,6	524,1	2.078,8	380,5	501,0	881,4
Conservas de carne y pesca	596,5	133,0	729,5	280,6	377,8	658,3
Azúcar y artículos de confitería	259,4	154,6	414,0	422,1	95,6	517,7
Cacao y sus preparaciones	165,3	64,7	230,0	317,0	147,6	464,6
Preparaciones de cereales y pastelería	559,7	140,6	700,3	823,6	29,2	852,7
Preparaciones de vegetales	1.096,2	595,9	1.692,1	432,2	256,4	688,5
Preparaciones aliment. diversas	512,6	213,9	726,5	1.047,6	50,8	1.098,4
Bebidas	1.533,2	794,1	2.327,2	1.372,3	317,7	1.690,0
Residuos de la industria alimentaria y alimentación para animales	319,7	71,3	391,0	300,4	856,3	1.156,7
Tabaco	126,1	47,5	173,5	1.083,1	147,8	1.230,8

Fuente: Estadísticas de Comercio Exterior de España. Agencia Estatal de Administración Tributaria.



## Comercio exterior de trigo (toneladas)

Mundo y países	Importaciones		Exportaciones	
	2005	2006	2005	2006
<b>MUNDO</b>	<b>7.692.564</b>	<b>5.432.135</b>	<b>233.249</b>	<b>653.350</b>
<b>PAISES DE EUROPA</b>				
Unión Europea	5.040.234	3.725.688	136.356	480.862
Alemania	355.616	338.949	1262	28
Austria	-	-	-	-
Bélgica	25	-	184	260
Chipre	-	-	-	-
Dinamarca	193.729	190.339	64	44
Eslovaquia	-	-	-	-
Eslovenia	-	-	-	-
Estonia	26.067	22.426	-	-
Finlandia	16.306	15.782	162	135
Francia	2.024.056	1.491.065	23774	96332
Grecia	81.060	59.111	88	20
Holanda	106	6	-	-
Hungria	150.801	133.613	-	-
Irlanda	-	-	-	7.416
Italia	13.455	68	21982	245385
Letonia	85.723	58.998	-	-
Lituania	318.114	272.146	-	-
Luxemburgo	-	-	-	-
Malta	-	-	-	-
Polonia	29.694	40.005	528	504
Portugal	148.128	131.990	57533	92235
Reino Unido	1.458.410	850.822	23400	27126
República Checa	-	-	-	-
Suecia	138.944	120.368	7379	11377
Países con Solicitud de Adhesión				
Antigua Republica de Macedonia	-	-	-	-
Bulgaria	257.759	609.507	-	22
Croacia	-	-	-	-
Rumanía	181.346	255.520	-	-
Turquía	10.009	-	-	96
<b>OTROS PAISES DEL MUNDO</b>				
Argentina	85.399	-	66	15
Australia	47.109	-	-	-
Canadá	69.488	90.820	-	-
Estados Unidos	503.887	120.904	-	-
Noruega	-	-	5.110	-
Suiza	-	-	950	599

Fuente: Estadísticas de Comercio Exterior de España. Agencia Estatal de Administración Tributaria.



## Harina de trigo. Comercio exterior España (toneladas)

Mundo y países	Importaciones		Exportaciones	
	2005	2006	2005	2006
<b>MUNDO</b>	<b>35.338</b>	<b>272.975</b>	<b>181.336</b>	<b>163.644</b>
<b>PAISES DE EUROPA</b>				
<b>Unión Europea</b>	<b>35.181</b>	<b>272.800</b>	<b>59.612</b>	<b>82.473</b>
Alemania	152	75.527	1	216
Austria	17	4	-	-
Bélgica	61	78	42	52
Chipre	0	-	-	-
Dinamarca	1	-	8	6
Eslovaquia	-	-	-	-
Eslovenia	-	-	-	-
Estonia	-	-	-	-
Finlandia	-	-	0	-
Francia	14.075	43.817	21.309	22.044
Grecia	-	-	-	-
Holanda	61	86	1	-
Hungría	-	-	-	-
Irlanda	9	9	-	-
Italia	2.497	2.675	104	10.851
Letonia	-	-	-	-
Lituania	-	-	-	-
Luxemburgo	-	-	-	-
Malta	-	-	-	-
Polonia	-	-	-	-
Portugal	16.782	16.856	38.147	40.129
Reino Unido	1.517	113.744	-	9.175
República Checa	-	-	-	-
Suecia	9	20.004	-	-
<b>Países con Solicitud de Adhesión</b>				
Antigua Republica de Macedonia	-	-	-	-
Bulgaria	-	-	-	-
Croacia	-	-	-	-
Rumanía	-	29	-	-
Turquía	-	-	-	-
<b>OTROS PAISES DEL MUNDO</b>				
Cuba	-	-	24.820	25.772
Estados Unidos	-	1	-	-
Japón	89	114	11	11
Méjico	-	-	-	-
Libia	-	-	91.654	51.000
Noruega	-	-	-	-
Suiza	2	-	1	1

Fuente: Estadísticas de Comercio Exterior de España. Agencia Estatal de Administración Tributaria.



## 9.2. Evolución del comercio exterior

EXPORTACIONES E IMPORTACIONES. CASTILLA Y LEÓN. AÑOS 1988-2007		
Miles de euros		
Año	Exportaciones	Importaciones
1988	1.241.176	1.458.230
1989	1.402.237	1.804.666
1990	1.667.204	1.942.195
1991	1.869.113	2.071.349
1992	2.268.353	2.496.794
1993	2.912.027	2.906.449
1994	3.601.276	3.772.449
1995	4.400.937	4.378.102
1996	4.709.968	4.601.401
1997	5.370.934	5.183.544
1998	6.623.272	6.707.406
1999	7.426.924	7.704.321
2000	8.239.696	8.416.082
2001	8.254.164	8.126.339
2002	7.920.597	7.798.762
2003	8.656.633	8.077.865
2004	9.221.639	8.955.958
2005	8.958.598	9.187.309
2006	9.091.694	9.003.478
2007	9.517.527	9.748.334



**Junta de  
Castilla y León**  
Consejería de Agricultura y Ganadería

**cecale**  
Confederación de Organizaciones  
Empresariales de Castilla y León



**CCOO**  
federación agroalimentaria



EXPORTACIONES POR PROVINCIA. CASTILLA Y LEÓN. AÑOS 1988-2007

Miles de euros

AÑO	Ávila	Burgos	León	Palencia	Salamanca	Segovia	Soria	Valladolid	Zamora
1988	11.227	334.327	132.842	115.080	30.524	22.369	18.511	565.527	10.770
1989	4.112	356.784	110.425	278.987	37.281	21.818	20.345	564.112	8.372
1990	5.234	353.130	124.189	469.070	53.128	23.425	24.200	608.497	6.331
1991	12.708	345.371	115.062	658.959	32.541	20.722	25.645	648.407	9.699
1992	18.939	397.947	146.896	1.052.080	38.979	24.649	48.760	527.519	12.585
1993	35.337	504.112	168.741	1.446.601	86.979	26.799	60.117	564.112	19.230
1994	70.448	648.635	207.908	1.634.014	104.066	34.577	75.008	802.577	24.042
1995	93.762	800.508	235.947	1.838.273	152.015	49.245	87.980	1.110.487	32.719
1996	82.041	867.955	245.842	1.968.117	133.123	60.089	84.827	1.208.788	59.185
1997	105.858	1.109.716	251.079	1.439.245	141.755	63.031	117.425	2.057.437	85.387
1998	140.869	1.229.440	193.852	1.794.841	167.379	65.349	140.373	2.818.731	72.439
1999	135.337	1.297.485	294.215	1.762.586	181.681	75.174	131.954	3.492.145	56.348
2000	238.826	1.596.406	392.462	1.781.576	181.192	92.095	155.180	3.726.017	75.944
2001	222.660	1.743.152	474.130	1.741.837	233.555	99.288	147.017	3.482.849	109.675
2002	199.839	1.603.629	458.429	1.704.154	208.957	130.872	153.897	3.380.269	80.550
2003	160.736	1.797.503	445.106	2.338.001	299.110	124.046	166.858	3.251.817	73.457
2004	177.253	1.988.299	511.775	2.341.887	349.645	129.388	217.148	3.430.056	76.187
2005	164.857	1.891.943	529.291	2.115.957	414.601	133.192	252.746	3.365.405	90.607
2006	174.643	2.158.946	642.244	2.034.530	389.125	150.121	278.147	3.324.518	112.184
2007	201.142	2.276.126	796.091	1.633.846	367.446	196.006	335.470	3.592.559	118.842

FUENTE.: AEAT, DPTO. DE ADUANAS E IMPUESTOS ESPECIALES

El comercio exterior regional de *fabricación de productos de alimentación animal* se caracteriza por su progresiva integración en los mercados internacionales y el creciente superávit obtenido en la mayoría de los intercambios.

Por lo que se refiere a las importaciones, una gran parte de las compras exteriores (70%) proceden de la Unión Europea, especialmente de Francia, Alemania y Dinamarca.



En el capítulo de las exportaciones regionales de productos de alimentación animal, los suministros están igualmente concentrados mayoritariamente en los países de la Unión Europea, hasta alcanzar una proporción del 85%, siendo Grecia y Portugal los clientes mayoritarios, al alcanzar el 60% del total de nuestros envíos al exterior, seguidos de Italia, Francia e Irlanda.

Los productos obtenidos en las *industrias de molinería* de Castilla y León apenas tienen presencia en los mercados exteriores. Las importaciones y las exportaciones se reciben y tienen como destino principal los países miembros de la Unión Europea.

El comportamiento del *sector cárnico* regional en los mercados exteriores durante los últimos años está siendo especialmente dinámico, observándose una clara continuidad en una trayectoria bastante favorable, iniciada ya en 1993.

Las importaciones están protagonizadas por la carne de porcino, seguido por la carne de aves. Actualmente, la práctica totalidad de los suministros de carne proceden de países de la Unión Europea.

Por lo que se refiere a las exportaciones de productos cárnicos, se viene observando desde 1998 un intenso y regular crecimiento de las ventas al exterior por parte de las empresas de la región, en casi todos los productos, con la excepción de la carne de bovino, destacan también por el volumen de intercambios las carnes de porcino, ovino, así como las carnes saladas. Los países de destino corresponden en su mayoría a nuestros socios comunitarios, con excepción de las ventas de bovino congelado que encuentran clientes importantes en Rusia, el resto se reparte casi en su totalidad entre Portugal, Francia y Países Bajos.

El grado de integración del *sector lácteo* en los mercados exteriores es todavía muy reducido y apenas ha variado en los últimos diez años. El volumen total de exportaciones lácteas solamente representa el 4,8% de la producción del sector y el correspondiente a las importaciones alcanza poco más del 7%.



En lo que se refiere a las importaciones, han presentado una gran estabilidad sin apenas variaciones interanuales a lo largo de los últimos años, el 70% de las mismas corresponde a leche y nata sin azucarar. En el caso de los derivados lácteos, se observa también en este mismo periodo un aumento de las compras al exterior de quesos y requesón, llegando a suponer actualmente el 10% en el total de importaciones lácteas. Prácticamente el 100% de los aprovisionamientos exteriores en este sector procede de países de la Unión Europea.

Las exportaciones de leche y derivados han ido incrementándose a una tasa media acumulativa del 13,3% anual. Todas las partidas arancelarias que incluyen la producción láctea han ido ganando mercados exteriores, experimentando crecimientos importantes, especialmente en el caso de la mantequilla, así como las cuajadas y el yogur y están dirigidas principalmente a los mercados comunitarios a excepción de estos últimos productos donde EEUU y Rusia absorben el 18% y el 14% respectivamente.

El panorama del comercio exterior de *azúcar* en España presentaba en los primeros años de la incorporación a la Unión Europea, un período de carácter ligeramente deficitario, actualmente, el saldo en los intercambios permanece bastante equilibrado.

Las importaciones realizadas han experimentado una recuperación desde 1998 hasta la actualidad, recuperando los niveles existentes en los años anteriores, la mayor parte de las mismas (97%) proceden de los países de la Unión Europea, especialmente de Francia y Portugal.

Por lo que se refiere a las exportaciones de azúcar desde Castilla y León, a lo largo de los cinco últimos años, éstas han estado dirigidas en su práctica totalidad a países extracomunitarios, siendo Irán, Argelia y Siria, por este orden los mercados que acaparan la mayor parte de las ventas, al absorber más del 70% de las mismas y, en consecuencia con la producción regional, están centradas casi exclusivamente en el azúcar de remolacha.



La fabricación de *productos de bollería, pastelería y galletas* ha ampliado en los últimos años su influencia comercial más allá de sus fronteras.

Las importaciones de este tipo de productos proceden casi en su totalidad de productos de la Unión Europea, concretamente de Portugal, Países Bajos, Francia y Alemania.

En cuanto a las ventas al exterior van dirigidas principalmente hacia países de la Unión Europea, hasta alcanzar el 75% del total. Portugal es nuestro primer cliente con un 25% de estas exportaciones, seguido de Italia, Reino Unido, Alemania y Francia. También se atiende a pedidos procedentes de países como EEUU, Canadá, Rusia o Arabia Saudita.

El comercio exterior de *vino* realizado por las bodegas de Castilla y León no ha dejado de aumentar desde 1991. El volumen de exportaciones regionales con relación a la capacidad productiva del sector es muy superior al de otros productos, así, en los 10 últimos años se ha pasado de enviar a otros países poco más del 6% de las ventas hasta llegar actualmente al 15% de las mismas.

Los destinos preferentes de estas exportaciones son un nutrido grupo de países de la Unión Europea como Alemania, Reino Unido, Dinamarca, Países Bajos y Francia que absorben el 34% de las exportaciones. No menos importante resulta el mercado suizo al cual van destinados más del 11% de las exportaciones y también el mercado americano encabezado por EEUU y México por este orden, al que se dirigen el 28% de nuestras ventas exteriores.

Las importaciones de vino que se han realizado desde hace muy pocos años en Castilla y León proceden en más de un 80% de un reducido grupo de países como Francia, Hungría, Países Bajos y Portugal.



## **10. SINIESTRALIDAD LABORAL**

En Castilla y León durante el año 2007 se han contabilizado 45.089 accidentes de trabajo en jornada laboral y 647 enfermedades profesionales con baja. Del total de accidentes, 44.630 fueron leves, 403 graves y 56 fueron mortales.

El sector en el que se registraron mayor número de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales fue Servicios, con un total de 15.779 accidentes con baja en jornada laboral y 203 enfermedades profesionales con baja. En Industria se registraron 14.895 accidentes con baja y 360 enfermedades profesionales con baja, en Construcción 12.389 accidentes y 64 enfermedades, y el sector Agrario registró 2.026 accidentes de trabajo con baja y 20 enfermedades profesionales.

De los 56 accidentes mortales que se registraron, 24 fueron del sector Construcción, 17 al sector Servicios, 9 a la Industria y 6 al sector Agrario. Los 403 accidentes graves registrados se reparten 78 en Agrario, 110 en Industria, 114 en Construcción y 101 en el sector Servicios.

Junto a los accidentes en jornada de trabajo, se registraron 3380 accidentes "in itinere" con baja, de los cuales 3.304 fueron calificados de carácter leve, 61 fueron graves y 15 fueron mortales.

Durante el año 2007 la cifra global de accidentes con baja ha aumentado respecto al año 2006 en 1.506, lo que supone un incremento relativo del 3,46%. Esto es debido al incremento de accidentes leves, ya que ha habido un descenso de accidentes graves (-12,77%) y muy graves (-11,11%). En cuanto a la distribución por sectores de actividad, el número de accidentes con baja registrados aumenta en todos ellos en distintos porcentajes: Construcción registró 288 accidentes más que en 2006 (2,38%), Industria 545 más (3,8%), Servicios 635 más (4,19%) y el sector Agrario 38 más (1,91%).



En la distribución provincial de accidentes con baja en jornada de trabajo disminuye en Palencia, Segovia y Valladolid y aumenta en el resto de las provincias de Castilla y León.

Tal y como puede apreciarse, durante el año 2007 en el sector agrario de la comunidad autónoma de Castilla y León se produjeron un total de 2.026 siniestros laborales con baja en jornada de trabajo, la mayoría de los cuales fueron leves aunque los accidentes mortales costaron la vida a 6 trabajadores.

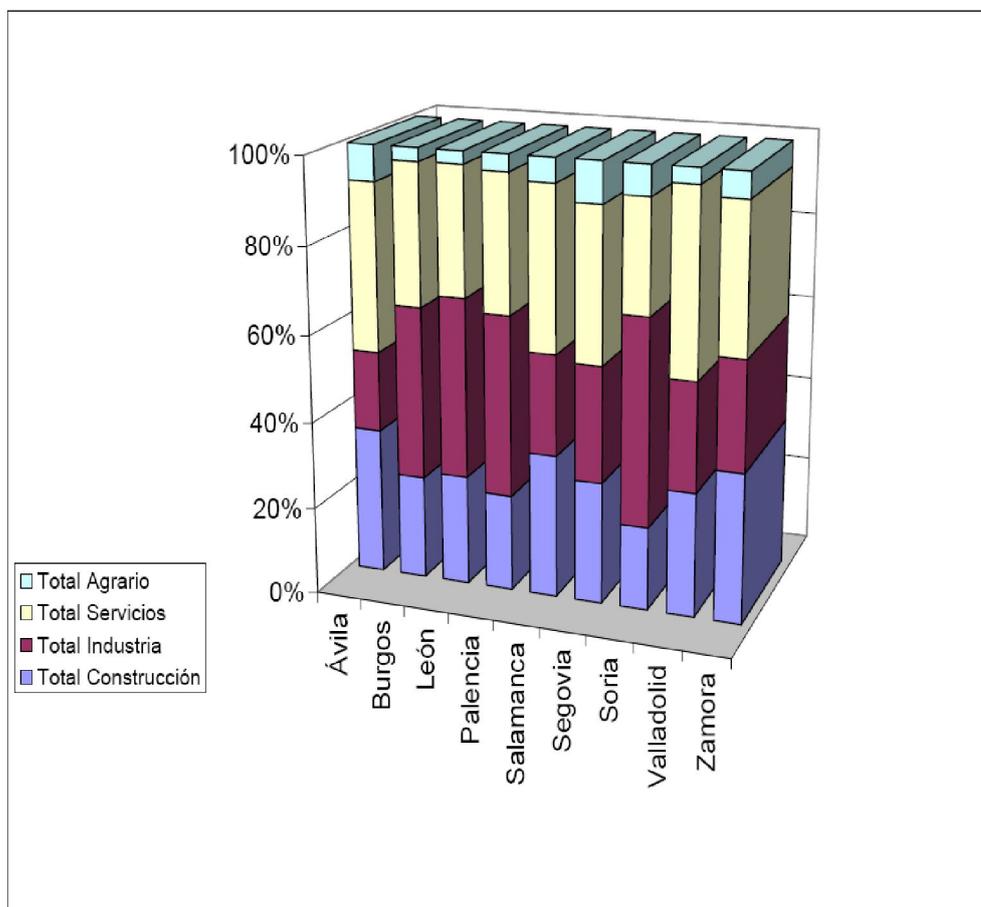
Valladolid y León fueron las provincias donde mayor número de accidentes se registraron, 315 y 302 respectivamente.

Las provincias en la que menos accidentes sucedieron en el sector agrario fueron Soria y Ávila. En Palencia, Valladolid y Zamora no se registraron accidentes mortales en este sector.



### Distribución según sectores. Datos generales

	Construcción		Total		Industria		Total		Servicios		Total		Agrario		Total		Totales		Total
	AT	EP	Construcción	AT	EP	Industria	AT	EP	Servicios	AT	EP	Agrario	AT	EP	AT	EP			
Ávila	708	0	708	384	4	388	818	4	822	175	0	175	2085	8	2093				
Burgos	2075	20	2095	3454	55	3509	2840	60	2900	273	3	276	8642	138	8780				
León	2566	14	2580	4104	122	4226	3023	31	3054	303	0	303	9996	167	10163				
Palencia	701	5	706	1294	27	1321	1001	14	1015	124	0	124	3120	46	3166				
Salamanca	1658	2	1660	1157	12	1169	1897	12	1909	281	3	284	4993	29	5022				
Segovia	722	6	728	675	19	694	905	20	925	243	2	245	2545	47	2592				
Soria	375	4	379	888	54	942	496	19	515	137	1	138	1896	78	1974				
Valladolid	2556	8	2564	2199	51	2250	3783	35	3818	314	9	323	8852	103	8955				
Zamora	1028	5	1033	740	16	756	1016	8	1024	176	2	178	2960	31	2991				
<b>Castilla y León</b>	<b>12389</b>	<b>64</b>	<b>12453</b>	<b>14895</b>	<b>360</b>	<b>15255</b>	<b>15779</b>	<b>203</b>	<b>15982</b>	<b>2026</b>	<b>20</b>	<b>2046</b>	<b>45089</b>	<b>647</b>	<b>45736</b>				



## ACCIDENTES SEGÚN GRAVEDAD. SECTOR AGRARIO. Castilla y León 2007

	LEVES		GRAVES		MORTALES		TOTAL	
	ACCIDENTES	E.P.	ACCIDENTES	E.P.	ACCIDENTES	E.P.	ACCIDENTES	E.P.
<b>RAMA AGRARIO</b>								
01 AGRIC. GANAD. CAZA	1403	18	75		5		1483	18
05 PESCA. ACUICULTURA	11						11	
02 SILVIC. EXPLOT FOREST	528	2	3		1		532	2
<b>TOTAL</b>	<b>1942</b>	<b>20</b>	<b>78</b>		<b>6</b>		<b>2026</b>	<b>20</b>

### ACUMULADO A DICIEMBRE: 2006

	LEVES		GRAVES		MORTALES		TOTAL	
	ACCIDENTES	E.P.	ACCIDENTES	E.P.	ACCIDENTES	E.P.	ACCIDENTES	E.P.
<b>RAMA AGRARIO</b>								
01 AGRIC. GANAD. CAZA	1428	24	72	1	8		1508	25
05 PESCA. ACUICULTURA	19		1				20	
02 SILVIC. EXPLOT FOREST	454	5	5		1		460	5
<b>TOTAL</b>	<b>1901</b>	<b>29</b>	<b>78</b>	<b>1</b>	<b>9</b>		<b>1988</b>	<b>30</b>

## SITUACION DE LA PREVENCION DE RIESGOS EN EL SECTOR DE LA AGRICULTURA E INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

Dentro del sector de la agricultura se encuadran diferentes tipos de actividades: las actividades de agricultura, ganadería, silvicultura y pesca comprendidas tanto en el Régimen General de la Seguridad Social (CNAE 01 a 05), como en el Régimen Agrario (R.E.A.) y en el de Trabajadores Autónomos Agrarios.

La población de trabajadora es decreciente año a año y esa parece que va a seguir siendo su tendencia.

Más del 75% de los trabajadores ocupados en el sector están afiliados al Régimen Especial Agrario por Cuenta Propia.

Se ha de tener en cuenta, además, que junto a estos trabajadores del campo, asalariados o agricultores a título principal, existen otras personas que desarrollan su actividad en el sector y que están asimismo expuestas a los riesgos laborales que entrañan las distintas tareas (si bien es cierto que no se tratarían exactamente de accidentes de trabajo según se define éste en la Ley General de la Seguridad Social):



- Los familiares directos de los titulares de la explotación, que conviven con ellos y que tradicionalmente colaboran en las tareas agrícolas especialmente en los periodos punta de trabajo.
- Las personas jubiladas, que siguen desarrollando su trabajo en las explotaciones familiares.
- Los agricultores a tiempo parcial que obtienen la mayor parte de sus ingresos trabajando en otros sectores de actividad, y que complementan sus rentas con las que obtienen del campo. Estos trabajadores se hallan afiliados al Régimen General por la actividad principal que supone su fuente prioritaria de ingresos.

Como principales características de las condiciones de trabajo en este sector podemos citar:

- La multiplicidad de riesgos a los que un trabajador agrícola ha de hacer frente. Durante el desarrollo de su trabajo se enfrenta a riesgos tan dispares como manejo de maquinaria, uso de plaguicidas, manipulación de cargas, reparación de maquinaria y de equipos de trabajo, riesgo biológico, etc.
- Existe un elevado número de accidentes mortales, aunque muchos no se recogen como tales, ya que los sufrieron trabajadores por cuenta propia.
- La excesiva atomización incide en la dificultad de implantar planes preventivos. Además la falta de horarios definidos, así como los factores ambientales, dependencia de fuerza física inciden de manera directa en la siniestralidad del sector, en la calidad de vida y condiciones de trabajo en los trabajadores agrarios.
- La temporalidad y la mayor presencia de inmigrantes aumenta el riesgo de accidentalidad debida a problemas lingüísticos y culturales.
- Existencia de maquinaria propia de la actividad carente de la evaluación de riesgos de la misma y sin medidas de protección.

Los riesgos más frecuentes dentro de este sector son:

- Utilización de maquinaria agrícola: tractores y remolques, utensilios de poda, azadas, escardadoras, motosierras, escaleras, arados, cosechadoras....

Al utilizar esta maquinaria aparecen riesgos de:

- Riesgo de vuelco: vuelco lateral o vuelco hacia atrás
- Riesgo de caídas
- Choques y atropellos
- Atrapamientos por las partes móviles de la maquinaria
- Incendios y quemaduras
- Cortes y desgarros
- Sobreesfuerzos
- Proyección de partículas
- Riesgo biológico
- Riesgos ergonómicos y psicosociales
  - Riesgos ergonómicos: trastornos músculo esqueléticos debido a posturas forzadas, movimientos repetitivos, manipulación inadecuada de cargas, carga física del trabajo, condiciones termo higrométricas y vibraciones.
  - Riesgos psicosociales: ritmo de trabajo elevado, trabajo a destajo, trabajo monótono, tareas repetitivas, trabajos que no aportan nuevos conocimientos, salario por productividad, estrés laboral, síndrome de burnout.
- Productos fitosanitarios:
  - Plaguicidas
  - Fertilizantes
- Riesgo biológico: Riesgo al manipular al ganado (brucelosis).

La siniestralidad en Castilla y León dentro del sector de la Industria durante el año 2007 se puede ver reflejada en la siguiente tabla:

## OBSERVATORIO INDUSTRIAL DEL SECTOR AGROALIMENTARIO DE CASTILLA Y LEÓN



Junta de  
Castilla y León  
Consejería de Agricultura y Ganadería



	LEVES		GRAVES		MORTALES		TOTAL	
	ACCIDENTES	E.P.	ACCIDENTES	E.P.	ACCIDENTES	E.P.	ACCIDENTES	E.P.
<b>RAMA INDUSTRIA</b>								
10 EXTRACCION CARBON	1538	79	7		2		1547	79
11 EXTRACC PETROLEO GAS	5						5	
12 EXTRACC URANIO TORIO	9						9	
13 EXTRACC MINER METALICOS	11						11	
14 EXTRACC OTROS MINER	509	11	3		1		513	11
15 IND PROD ALIM Y BEBIDAS	3206	88	20		4		3230	88
16 IND TABACO	16						16	
17 IND TEXTIL	109	7	1				110	7
18 IND CONFECCION Y PELET	73	10					73	10
19 IND CUERO Y CALZADO	25						25	
20 IND MADERA Y CORCHO	929	7	16		1		946	7
21 IND PAPEL	189		4				193	
22 EDIC. ARTES GRAFICAS	143	5					143	5
23 COQUERIAS, REFINO	5						5	
24 IND QUIMICA	490	3	4				494	3
25 FABRIC PLASTIC CAUCHO	478	14	4				482	14
26 FABRIC OTROS PROD MINER	1314	38	6				1320	38
27 METALURGIA	900	2	6				906	2
28 FABRIC PROD METAL	2383	30	21				2404	30
29 IND MAQUIN Y MECANICA	593	3	3				596	3
30 FABRIC MAQ OFIC INFORMAT	11						11	
31 FABRIC MAQ Y MAT ELECT	266	6					266	6
32 FABRIC MAT ELECTRON	24	1					24	1
33 FABRIC EQUIPOS PRECIS	19	2					19	2
34 FABIC VEHICULOS	748	28	6				754	28
35 FABRIC OTRO MAT TRANSP	52		1				53	
36 FABRIC MUEBLES. MANUF	488	22	2		1		491	22
37 RECICLAJE	79	1	1				80	1
40 PROD Y DISTRIB ENERGIA	94		4				98	
41 CAPT Y DISTRIB AGUA	70	3	1				71	3
<b>TOTAL</b>	<b>14776</b>	<b>360</b>	<b>110</b>		<b>9</b>		<b>14895</b>	<b>360</b>

FUENTE DIRECCIÓN GENERAL DE TRABAJO Y PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES DE CASTILLA Y LEÓN

	Total	Leve	Grave	Mortal
<b>CASTILLA Y LEÓN</b>	<b>2.025</b>	<b>1942</b>	<b>77</b>	<b>6</b>
Ávila	175	168	6	1
Burgos	273	264	8	1
León	302	271	30	1
Palencia	124	122	2	-
Salamanca	280	269	10	1
Segovia	243	240	2	1
Soria	137	135	1	1
Valladolid	315	307	8	-
Zamora	176	166	10	-

ELABORACIÓN PROPIA A PARTIR DE LOS DATOS DE LA ESTADÍSTICA DE ACCIDENTES DE TRABAJO. MINISTERIO DE TRABAJO Y ASUNTOS SOCIALES.

En el caso de la industria de alimentación y bebidas de Castilla y León, como puede observarse, el número total de siniestros laborales con baja en jornada de trabajo



en

2007 fue algo superior con respecto al sector agrario con un total de 3.230 de los cuales el 99,07% fueron leves.

Rama industria	LEVES		GRAVES		MORTALES		TOTALES	
	Accid.	Enf. Prof.	Accid.	Enf. Prof.	Accid	Enf. Prof.	Acci d.	Enf. Prof.
Ind.	3.206	88	20	0	4	0	3230	88
Productos Alim. Y Bebidas								
<b>TOTAL</b>	14776	360	110	0	9	0	14895	360

Burgos registró el mayor número de accidentes de esta industria, con el 21,58% del total.

### ACCIDENTES SEGÚN GRAVEDAD. INDUSTRIA ALIMENTACIÓN, BEBIDAS Y TABACO. Castilla y León 2007

	Total	Leve	Grave	Mortal
<b>CASTILLA Y LEÓN</b>	<b>3.257</b>	<b>3.227</b>	<b>23</b>	<b>4</b>
Ávila	115	114	1	-
Burgos	703	697	6	-
León	276	274	2	-
Palencia	358	356	2	-
Salamanca	619	618	1	-
Segovia	215	214	-	1
Soria	193	189	4	-
Valladolid	499	492	4	3
Zamora	276	273	3	-

ELABORACIÓN PROPIA A PARTIR DE LOS DATOS DE LA ESTADÍSTICA DE ACCIDENTES DE TRABAJO. MINISTERIO DE TRABAJO Y ASUNTOS SOCIALES.

La mayor parte de los accidentes que causaron la muerte del trabajador se produjeron en la provincia de Valladolid, 3 de 4.



**Junta de  
Castilla y León**  
Consejería de Agricultura y Ganadería



*Confederación de Organizaciones  
Empresariales de Castilla y León*



*federación agroalimentaria*

# LA INDUSTRIA CARNICA EN CASTILLA Y LEÓN

## **1.1 OBJETIVO**

El objetivo general de este estudio es obtener una visión global de la situación de la Industria Cárnica en la región de Castilla y León y analizar las pautas y tendencias de su desarrollo futuro y de su aportación a la economía y el empleo de esta comunidad.

A través de este estudio, vamos a conocer de cerca la Industria cárnica de Castilla y León y todos los aspectos que le influyen y rodean.

## **1.2 INTRODUCCION**

Siguiendo la Clasificación Nacional de Actividades Económicas (CNAE), la Industria cárnica se incluye en la División 15 “Industria de productos alimenticios y bebidas”, y se corresponde concretamente con el Grupo 15.1, dentro del cual se distinguen las siguientes actividades:

CNAE 15.1: Industria cárnica

15.11 *Sacrificio de ganado y conservación de carne*

15.12 *Sacrificio y conservación de volatería*

15.13 *Fabricación de productos cárnicos*

El estudio del sector de la industria cárnica de esta comunidad es debido a que es un sector fuertemente afianzado y en el que trabajan gran número de personas.

La industria agroalimentaria de Castilla y León está a la cabeza de la industria regional, ya que genera el 25% de la producción bruta industrial regional, unos 7.500 millones de euros, y concentra el 25,3% del empleo total del sector industrial.



Además, esta industria es un sector estratégico para el desarrollo territorial y económico de esta comunidad, a partir de su fuerte vinculación con el sector primario y su capacidad para fijar población y contribuir al desarrollo sostenible de las zonas rurales.

Castilla y León ocupa un lugar destacado en el conjunto del sector agroalimentario español, que la sitúa en tercer lugar en lo que a ventas se refiere, 10%, por detrás de Cataluña y Andalucía, y en segundo lugar en cuanto a inversión productiva, con una media de 520 millones de euros de inversión anual. Castilla y León es la región con más menciones de calidad, ya que tiene más de 50 marcas de calidad reconocidas y una marca genérica de calidad alimentaria y está demostrando una mayor capacidad exportadora con un crecimiento superior al 42% entre los años 2004 y 2007.

INDICADORES	Total Industria Alimentaria España	Total Industria Alimentaria Castilla y León	%
VENTAS DE PRODUCTO	78.726.018	7.508.964	9,53
PERSONAS OCUPADAS	382.170	38.369	10,03
CONSUMO DE MATERIAS PRIMAS	44.221.410	4.333.612	9,79
INVERSION EN ACTIVOS MATERIALES	4.205.549	516.525	12,28

ELABORACIÓN PROPIA A PARTIR DE LOS DATOS DE LA ENCUESTA ANUAL DE EMPRESAS DEL INE. MAPA.

INDICADORES	TOTAL INDUSTRIA CASTILLA Y LEÓN	INDUSTRIA ALIMENTARIA CASTILLA Y LEÓN	%
VENTAS DE PRODUCTO	30.236.331	7.508.964	24,83
PERSONAS OCUPADAS	151.859	38.369	25,26
CONSUMO DE MATERIAS PRIMAS	16.041.406	4.333.612	27,01
INVERSION EN ACTIVOS MATERIALES	1.840.918	516.525	28,05

ELABORACIÓN PROPIA A PARTIR DE LOS DATOS DE LA ENCUESTA ANUAL DE EMPRESAS DEL INE. MAPA.

### 1.3 EMPLEO Y PRODUCCION EN EL SECTOR CÁRNICO

**Tasa de variación de paro (%) de los dos últimos años según subsector de la actividad.**

Subsector de actividad	Tasa de Paro		Variación 2007/2006
	2006	2007	
Industria cárnica	23,1	18,0	-5,0
Elaboración y conservación de pescados y productos a base de pescado	9,1	5,8	-3,3
Preparación y conservación de frutas y hortalizas	19,0	16,2	-2,8
Fabricación de grasas y aceites (vegetales y animales)	1,8	2,8	1,0
Industrias lácteas	3,9	5,8	2,0
Fabricación de productos molinería, almidones y productos amiláceos	2,5	4,6	2,2
Fabricación de productos para la alimentación animal	0,9	2,4	1,5
Fabricación de otros productos alimenticios	28,3	32,9	4,6
Elaboración de bebidas	9,9	8,4	-1,5
Industria del tabaco	1,6	3,0	1,4

Al observar esta tabla se puede percibir que se ha producido un descenso del 5% en la tasa de desempleo durante el último año. Este valor indica que el sector de industria cárnica es un sector en alza, tanto en producción como en colocación laboral. El aumento de la demanda de mano de obra es debido al aumento de producción y de ventas así como de que es un sector que todavía no está muy automatizado, y por lo tanto requiere gran número de mano de obra.

Dentro del sector se contrata a trabajadores temporales para cubrir periodos de alta producción como pueden ser navidades.

Dentro de la industria agroalimentaria, la *industria cárnica* incluye un elevado número de actividades que van desde la obtención de materia prima procedente de las diversas especies ganaderas en los mataderos y salas de despiece, hasta los establecimientos dedicados a la preparación de la carne para el consumo en una gama



variada de productos como los embutidos, conservas, curados, jamón, salazones y platos preparados.

Castilla y León participa en la industria cárnica nacional, con el 13,86% de las ventas de la industria alimentaria y genera el 16,19% del total del empleo nacional de esta industria por lo que ocupa el segundo lugar, por detrás de Cataluña, tanto en ventas como en empleo. Participa del 13,24% en consumo de materias primas y con el 20,33% en inversión en activos materiales.

INDICADORES	Total Industria Cárnica en ESPAÑA	Total Industria Cárnica en CASTILLA Y LEÓN	%
VENTAS DE PRODUCTO	15.904.666	2.199.816	13,86
PERSONAS OCUPADAS	85.624	13.869	16,19
CONSUMO DE MATERIAS PRIMAS	10.542.627	1.396.350	13,24
INVERSION EN ACTIVOS MATERIALES	568.041	115.497	20,33

ELABORACIÓN PROPIA A PARTIR DE LOS DATOS DE LA ENCUESTA ANUAL DE EMPRESAS DEL INE. MAPA.

A nivel regional, la industria cárnica en Castilla y León, constituye el subsector más importante dentro de todo el sector agroalimentario, ya que participa con un 29,30% en el total de las ventas de productos agroalimentarios y genera empleo para el 36,15% del total de empleados en la agroalimentación de esta región.

INDICADORES	Total Industria Agroalimentaria en CASTILLA Y LEÓN	Total Industria Cárnica en CASTILLA Y LEÓN	%
VENTAS DE PRODUCTO	7.508.964	2.199.816	29,30
PERSONAS OCUPADAS	38.369	13.869	36,15
CONSUMO DE MATERIAS PRIMAS	4.333.612	1.396.350	32,22
INVERSION EN ACTIVOS MATERIALES	516.525	115.497	22,36

ELABORACIÓN PROPIA A PARTIR DE LOS DATOS DE LA ENCUESTA ANUAL DE EMPRESAS DEL INE. MAPA.



El resultado de todo esto se traduce en una producción cárnica regional cuya evolución ha seguido una tendencia claramente favorable durante la última década marcada especialmente por el protagonismo de la carne de porcino sobre la de otras especies ganaderas.

Estos casi 14.000 trabajadores de la industria cárnica, desempeñaban su actividad durante el año 2007, en un total de 846 empresas.

Según datos de trabajadores en el sector cárnico en Castilla y León por cuenta ajena facilitados por el Instituto Nacional de Seguridad Social en 2007, eran 3870 trabajadores dedicados al sacrificio de ganado, 355 trabajadores al sacrificio y conservación y 5990 trabajadores de empresas fabricantes de productos cárnicos. En total el número de trabajadores por cuenta ajena en el sector cárnico era de 10.215 trabajadores durante el año 2007.

Se aprecia una diferencia entre el total de número de trabajadores de la industria cárnica y el número de trabajadores por cuenta ajena, esto indica claramente el alto número de trabajadores autónomos empleados en este sector.

Según el número de empresas y el total de trabajadores ocupados, no es difícil imaginar que el sector se caracteriza por el reducido tamaño de sus empresas y por su elevada atomización. Según los datos del DIRCE (Directorio Central de Empresa del INE), el 56,26% del total de las empresas del sector cárnico, 476 de un total de 846, son empresas muy pequeñas, es decir tienen menos de 10 empleados. Tan sólo 7 empresas, el 0,82%, tienen más de 200 empleados.



## Distribución de empresas por CNAE y número de trabajadores en las provincias de Castilla y León

### CNAE 1510 Sacrificio de ganado

PROVINCIA	Total trab.	0-50 trab.	50-100 trab.	100-300 trab.	300-500 trab.	500-1000 trab.	+1000 trab.
Ávila	219	9 empresas	0	0	0	0	0
Burgos	685	7 empresas	2 empresas	1 empresa	1 empresa	0	0
León	364	13 empresas	1 empresa	0	0	0	0
Palencia	81	4 empresas	0	0	0	0	0
Salamanca	1349	35 empresas	5 empresas	2 empresas	0	0	0
Segovia	255	8 empresas	1 empresa	1 empresa	0	0	0
Soria	305	4 empresas	0	1 empresa	0	0	0
Valladolid	234	5 empresas	0	1 empresa	0	0	0
Zamora	<b>378</b>	<b>10 empresas</b>	<b>1 empresa</b>	<b>1 empresa</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

Elaboración propia.

### CNAE 1520 Sacrificio y conservación

PROVINCIA	Total trab.	0-50 trab.	50-100 trab.	100-300 trab.	300-500 trab.	500-1000 trab.	+1000 trab.
Ávila	66	0	1 empresa	0	0	0	0
Burgos	25	1 empresa	0	0	0	0	0
León	108	0	0	1 empresa	0	0	0
Palencia	0	0	0	0	0	0	0
Salamanca	0	0	0	0	0	0	0
Segovia	0	0	0	0	0	0	0
Soria	0	0	0	0	0	0	0
Valladolid	143	3 empresas	1 empresa	0	0	0	0
Zamora	<b>13</b>	<b>1 empresa</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

Elaboración propia.

### CNAE 1530 Fabricación de productos cárnicos

PROVINCIA	Total trab.	0-50 trab.	50-100 trab.	100-300 trab.	300-500 trab.	500-1000 trab.	+1000 trab.
Ávila	145	11 empresas	0	0	0	0	0
Burgos	1357	13 empresas	1 empresa	0	0	0	<b>1 empresa</b>
León	288	22 empresas	0	0	0	0	0
Palencia	114	4 empresas	0	0	0	0	0
Salamanca	2698	113 empresas	8 empresas	2 empresas	1 empresa	0	0
Segovia	731	34 empresas	2 empresas	1 empresa	0	0	0
Soria	458	8 empresas	1 empresa	1 empresa	0	0	0
Valladolid	50	5 empresas	0	0	0	0	0
Zamora	<b>149</b>	<b>11 empresas</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

Elaboración propia.



Burgos, Guijuelo en Salamanca, Valladolid, Segovia, San Andrés del Rabanedo en León, Ólvega y Los Rabanos en Soria son algunos de los municipios más importantes en cuanto al número de trabajadores ocupados en esta industria, es decir, que tienen más de 100 empleos y, en conjunto, suponen más del 60% del empleo regional en este sector.

Así, destacan principalmente tres municipios capitales de provincia (Burgos, Valladolid y Segovia) y tres áreas de producción: el eje *Guijuelo- Salamanca, León- San Andrés de Rabanedo y Cantimpalos- Segovia- Villacastín*.

## **1.4. PRINCIPALES SECTORES**

### **1.4.1 SECTOR PORCINO**

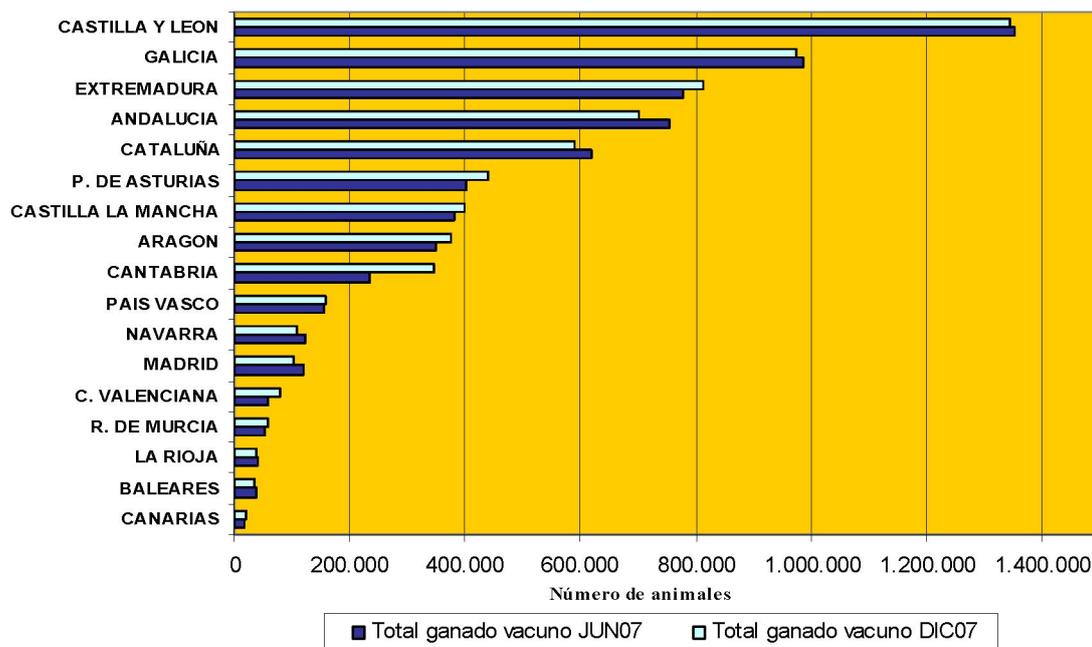
Según los datos de la Encuesta Nacional de ganado porcino correspondiente a la campaña del mes de abril del 2008 realizada por el Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino; el número de animales ha ido en descenso desde agosto de 2007, disminuyendo desde entonces en un 8,58%. El descenso en cebo es también progresivo.

Entre cuatro comunidades autónomas recogen el 68% del censo nacional encabezadas por Cataluña, Aragón, Castilla y León y Andalucía. En el mismo orden también contienen el 68% del cebo nacional y el 66,6% de las cerdas reproductoras. En esta última categoría Castilla y León se sitúa por delante de Aragón, lo que pone de manifiesto la existencia de extensivo en Castilla y León.

En el último año el censo ha disminuido más del 8%, el descenso se produce en todas las categorías de cebo excepto en los cerdos que superan los 109 kg. Esto puede deberse a la importancia de los productos derivados del cerdo a nivel mundial, ya que es a partir de este peso cuando los cerdos son sacrificados para la obtención del jamón.

## 1.4.2 SECTOR BOVINO

**GANADO BOVINO POR CC.AA. Total animales JUN-DIC 2007**



## 1.4.3.INDUSTRIA AVICOLA

Durante el año 2007, el sector nacional de avicultura ha aumentado la producción en un 11% hasta superar 1.140.000 Tm según datos de PROPOLLO.

El incremento de los costes de producción debido al aumento del precio de las materias primas (fundamentalmente piensos compuestos), de los combustibles (petróleo) y de otros consumibles, no han afectado de manera significativa al sector avícola de carne. A pesar del descenso del 2% en la producción española de pollitos, porcentaje inferior al registrado en otros países europeos, como consecuencia de medidas como la venta de huevos de incubar a la industria de ovoproductos y el sacrificio anticipado de reproductoras, adoptadas en 2006 para tratar de paliar los efectos de la influenza aviar, el consumo subió un 13% hasta alcanzar los 1.166.861 Tm.



Más del 50% de las ventas se realizan en la gran distribución aumentando año a año la demanda de productos envasados y en despiece, formato que supone ya el 40% del total.

Andalucía, Cataluña y Madrid son las comunidades donde más aceptación tiene esta carne, que es adquirida principalmente en supermercados y autoservicios, en carnicerías y charcuterías.

Según datos de PROPOLLO el consumo per cápita de pollo en España ascendió a 20.5 Kg. en 2007. De este total en el hogar se consumieron 13.8 Kg en fresco y 2.5 Kg de carne elaborada de pollo. En hostelería y restauración la cantidad fue de 2.4 Kg de los cuales 1.2 Kg se consumieron en bares y 1Kg en restaurantes; mientras que las instituciones y colectividades absorbieron 1.8 Kg.

### Principales magnitudes del mercado de carne de pollo (Tm)

	Producción (1)	Comercio Importación	Exterior(2) Exportación
2000	<b>863.336</b>	<b>57.372</b>	<b>49.691</b>
2001	<b>1.076.000</b>	<b>66.612</b>	<b>51.195</b>
2002	<b>1.082.767</b>	<b>63.850</b>	<b>46.826</b>
2003	<b>1.065.513</b>	<b>67.329</b>	<b>51.217</b>
2004	<b>1.071.346</b>	<b>64.490</b>	<b>51.821</b>
2005	<b>1.045.574</b>	<b>89.106</b>	<b>55.397</b>
2006	<b>1.031.693</b>	<b>69.072</b>	<b>71.570</b>
2007	<b>1.141.332</b>	<b>83.439</b>	<b>57.910</b>

FUENTE: ALIMARKET

(1) Dato de Propollo

(2) Dato de ICEV-ESTACON

Las novedades del sector están orientadas hacia los alimentos funcionales, es decir, carnes enriquecidas por ejemplo con omega 3 o DHA-EDA.

También se están orientando a la elaboración de precocinados.



#### 1.4.4 INDUSTRIA CUNÍCOLA

La industria cunícola parece haber encontrado el punto de equilibrio entre oferta y demanda, tras adaptarse a las nuevas tendencias del mercado con mayor valor añadido.

Se está comenzando a alimentar a conejos con piensos enriquecidos en omega 3, que han incluido en el pienso aceite refinado de pescado azul.

El sacrificio nacional de carne de conejo alcanzó un volumen de 74.161 Tm en el año 2007, con un crecimiento de 2,5% con respecto al año anterior, según datos del Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino. En cuanto a comercio exterior, España es el segundo comercializador de carne de conejo de la Unión Europea, por detrás de Italia y la quinta a nivel mundial.

En 2006 descendió la exportación y en 2007 se recuperó al exportar 1579 Tm de conejo e ingresar 7,86 millones de euros, lo que supuso una subida del 5,6% en volumen y del 13,7% en valor. El principal comprador fue Alemania (508 Tm), seguido de Francia (293 Tm) y Portugal (134 Tm). La novedad es la firma del protocolo bilateral entre España y Japón, que permitirá la diversificación de los destinos para el sector cunícola y mejorar la situación del mercado de la carne de conejo. Al mismo tiempo, las importaciones se incrementaron un 21,2%, siendo Francia y Argentina los mayores vendedores a España.

En este sector también se están elaborando platos precocinados y carnes con mayor valor añadido con la introducción de omega 3, gracias a la inclusión de aceite refinado de pescado azul en la dieta habitual del animal.

La carne de conejo tiene unas cualidades nutricionales que le hacen muy aconsejable para una dieta sana y equilibrada. En este aspecto se debe hacer hincapié ya que los consumidores están reclamando alimentos saludables. La carne de conejo es blanca, magra y sabrosa. Rica en proteínas, posee cantidades minerales (fósforo y



potasio), vitaminas liposolubles ( A, E, D y K) e hidrosolubles (C, B1, B2,B3, B5,B6, B12, y ácido fólico). Tiene una mayor proporción de ácidos grasos poliinsaturados que la carne vacuna. Posee bajo contenido en colesterol. Tiene bajo contenido en sodio, por lo que puede ser consumida por personas con problemas de hipertensión

### **1.5 TRAZABILIDAD EN LA INDUSTRIA CARNICA**

El cometido principal de la trazabilidad consiste en garantizar a los consumidores que los productos sean seguros y hayan sido tratados y transformados con plena garantía de calidad, de forma que sea posible reconstruir el histórico y el destino más inmediato de un producto a través de la información registrada. Además la información suministrada debe permitir además la mejora de las operaciones de los procesos, respondiendo a las necesidades actuales y futuras de la industria.

La trazabilidad se puede conseguir utilizando las siguientes herramientas:

- a) Internamente, la implantación del sistema debe de ser global, que proporcione una visión amplia y completa de la fábrica. Los distintos procesos (matadero, despiece, embutido, curado, logística, etc.) deben de estar relacionados e integrados entre sí. Para ello, habrá que asegurar la utilización de los módulos necesarios, sin que por ello haya que modificar el sistema informático de toda la empresa.
- b) Para conseguir la trazabilidad de la cadena total “del campo a la mesa”, hay que trabajar en equipo con los clientes y los proveedores de forma que se asegure la compatibilidad y comunicación de los diversos sistemas de identificación que pueden ser establecidos.
- c) El sistema a implantar debe de tener una consecuencia rápida, positiva y directa para los trabajadores. Se ha de diseñar el sistema para que a los trabajadores se les facilite la tarea. No debe ser visto como una operación más, sino como una forma de agilizar el trabajo.



- d) Dirigir los esfuerzos para formar y mentalizar a los trabajadores sobre que el cambio es crucial para asegurar el éxito. En la medida de lo posible, se debería de integrar la figura del experto o responsable del sistema, que permita una mayor complicidad.

Realizando un adecuado sistema de trazabilidad, se pueden obtener resultados muy prósperos, sobre todo desde el punto de vista de la mejora continua del funcionamiento de la planta, ya que una solución global, específica para el sector y completamente integrada, no sólo asegura el certificado completo y transparente a lo largo de toda la cadena de valor hasta el consumidor, sino que permite optimizar el proceso interno. Como, por ejemplo, eliminando los tiempos muertos de las máquinas, mejorando las velocidades de las líneas y la integración de varios procesos de la empresa, reduciendo y controlando la ubicación del stock de material, optimizando el espacio y la gestión de los almacenes, regulando la preparación de los pedidos, simplificando las tareas de etiquetado de los lotes, etc.

Las consecuencias se pueden extrapolar a la optimización comercial y del marketing, rediseñando los procesos ineficientes y facilitando la automatización fiable de los procesos de intercambio de información internos y con los proveedores y clientes. Por otra parte, la información de trazabilidad de los alimentos, desde su origen hasta la mesa, abre paso a nuevas estrategias de marketing que pueden impactar al sector. Hoy en día, la competición con los diferentes productores debe de venir ligada a la diferenciación.



## 1.6. CONSUMO DE CARNE Y/O PRODUCTOS CARNICOS EN ESPAÑA

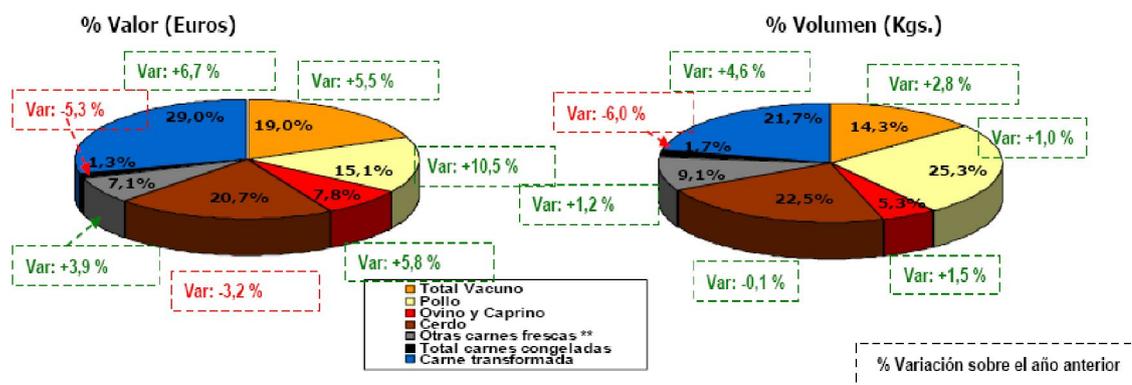
### EVOLUCIÓN DEL MERCADO DE CARNE (AÑO 2007)

<b>Volumen Total (Millones kgs.)</b>	2.252,24	<b>% Variación vs. año anterior</b>	1,7
<b>Valor (Millones Euros)</b>	14.439,17		4,4
<b>Consumo per cápita (Kgs.)</b>	50,47		-0,2
<b>Gasto per cápita (Euros)</b>	323,53		2,5
<b>% Volumen (Kgs.) s/ Total Alimentación</b>	7,78		-0,9
<b>% Valor (Euros) s/ Total Alimentación</b>	22,92		-1,6

TOTAL CARNE (Doméstico)	% Variación vs. año anterior
2.252,24	1,7
14.439,17	4,4
50,47	-0,2
323,53	2,5
7,78	-0,9
22,92	-1,6

Según la tabla se puede observar que el consumo per cápita de carne ha disminuido durante el año 2007 ligeramente respecto al año anterior pero el gasto per cápita ha aumentado. Estos datos confirman la subida de precios que existió durante el pasado año.

### IMPORTANCIA DE LOS TIPOS DE CARNE (AÑO 2007)



### CONSUMO POR PERSONA (AÑO 2007)

	TOTAL CARNES (Doméstico)	TOTAL VACUNO	TOTAL POLLO	TOTAL OVINO O CAPRINO	TOTAL CERDO	OTRAS CARNES FRESCAS	TOTAL CARNES CONGELADAS	TOTAL CARNES TRANSFORMADAS
CONSUMO PER CÁPITA (kgs.)	50,47	7,24	12,77	2,69	11,36	4,60	0,85	10,96



Consumo por persona al año  
(kgs.)

TOTAL CARNES

TOTAL VACUNO

TOTAL POLLO

TOTAL OVINO Y CAPRINO

TOTAL CERDO

OTRAS CARNES FRESCAS \*\*

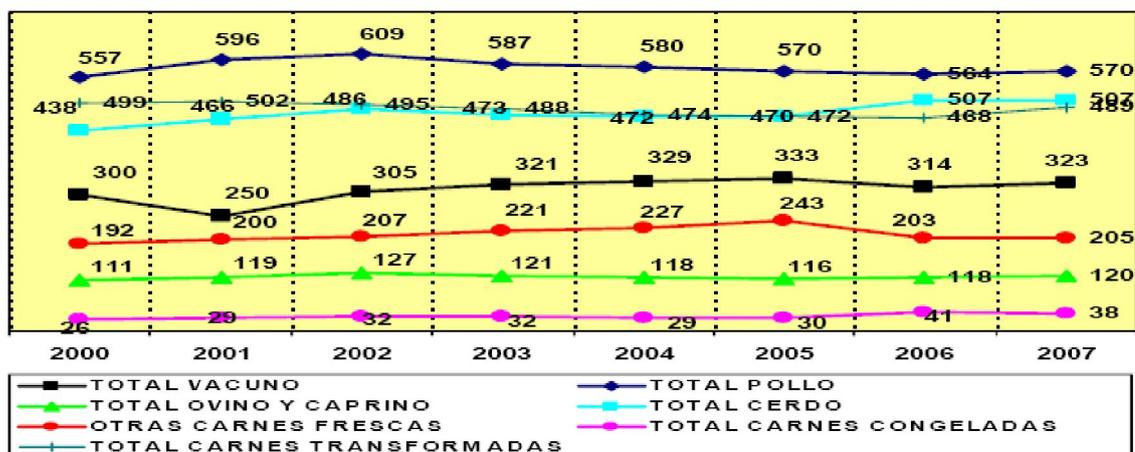
TOTAL CARNES CONGELADAS

TOTAL CARNES TRANSFORMADAS

CONSUMO EN HOGAR

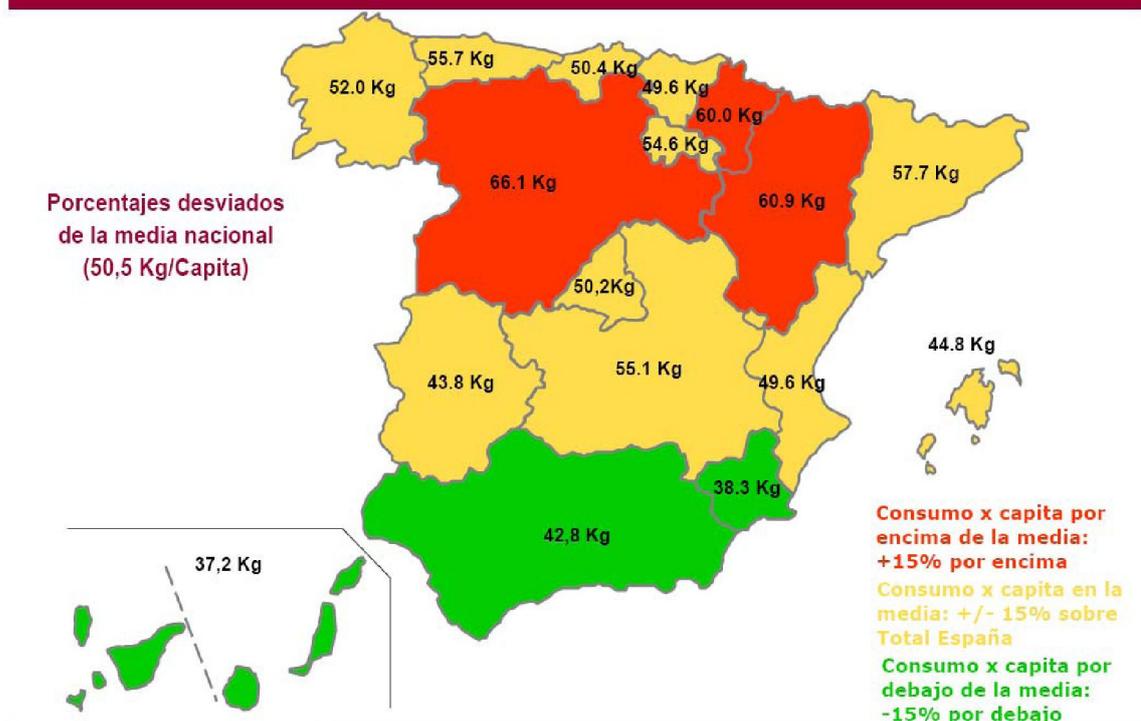
	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
TOTAL CARNES	52,68	53,42	55,59	54,23	53,08	51,97	50,56	50,47
TOTAL VACUNO	7,44	6,17	7,51	7,77	7,83	7,74	7,18	7,24
TOTAL POLLO	13,83	14,73	14,96	14,19	13,80	13,27	12,88	12,77
TOTAL OVINO Y CAPRINO	2,76	2,95	3,12	2,92	2,81	2,71	2,70	2,69
TOTAL CERDO	10,87	11,52	11,96	11,42	11,24	10,93	11,58	11,36
OTRAS CARNES FRESCAS **	4,76	4,95	5,09	5,35	5,40	5,64	4,62	4,60
TOTAL CARNES CONGELADAS	0,64	0,71	0,79	0,77	0,70	0,70	0,93	0,85
TOTAL CARNES TRANSFORMADAS	12,38	12,39	12,16	11,81	11,29	10,98	10,67	10,96

VOLUMEN ANUAL TOTAL DE CARNE (MILLONES DE KGS.)





## Consumo en hogares de la Carne



Los hogares donde se consume mayor cantidad de carne son aquellos donde el ama de casa tiene una edad de 50 a 64 años, con más de 2 personas, parejas con hijos mayores o con edad media, que habitan en localidades de menos de 10.000 habitantes.

El consumo por persona y año en los hogares se ha mantenido estable, dándose los mayores aumentos entre los hogares jóvenes independientes y de parejas de jóvenes sin hijos.

Tan sólo observamos cierta caída en consumo per cápita en hogares con 5 y más personas (que son los más consumidores) y en 2.000 a 10.000 habitantes.

## 1.7 SINIESTRALIDAD LABORAL

Identificación de riesgos en industrias cárnicas, mataderos y salas de despiece:

- Caídas de personas a distinto nivel: aberturas, escaleras
- Caídas de personas al mismo nivel: falta de orden y limpieza, falta de iluminación, calzado inadecuado,
- Golpes contra objetos inmóviles
- Golpes y/o cortes por objetos o herramientas, uso de cuchillos u otras herramientas cortantes.
- Proyección de fragmentos o partículas
- Atrapamientos por o entre objetos: correas transportadoras, estanterías,
- Contactos eléctricos: máquinas, herramientas manuales operadas eléctricamente, humedad, etc.
- Contactos por sustancias cáusticas y/o corrosivas
- Enfermedades profesionales producidas por agentes físicos (ruido, iluminación, etc.).
- Movimientos repetitivos
- Estrés térmico por frío: cámaras de congelación y de refrigeración
- Riesgo biológico: priones, helmintos, bacterias, zoonosis, etc.
- Riesgo de incendio: sólidos y líquidos inflamables, presencia de focos de ignición.
- Riesgo de uso de vehículos y uso de carretilla elevadoras
- Ruido: máquinas mal colocadas, máquinas inadecuadas, inadecuado mantenimiento, aire comprimido
- Situaciones de trabajo que producen estrés: jornada laboral excesiva, trabajos no planificados o imprevistos.
- Relaciones entre los trabajadores: conflictos entre compañeros, actitud negativa ante el superior.



- Conductas personales ante los riesgos: escasa información de los riesgos, no utilizar los medios de trabajo seguros, ni los medios de protección.
- Vibraciones: cortadoras de sierra, bombas, compresores, carretillas elevadoras.

Medidas preventivas:

- Extremar las condiciones de higiene personal teniendo el trabajador a su alcance lavabos y duchas provistas de jabones desinfectantes, tanto para él como para las herramientas que utiliza.
- Mesas y materiales regulables en altura y de materiales fácilmente limpiables.
- Equipos y/o máquinas con las medidas de seguridad oportunas, con marcado C.E. y su declaración de conformidad.
- Si se necesitan utilizar equipos de protección éstos deben de poseer el marcado C.E. que garantiza la eficacia del producto según las normas técnicas vigentes.
- Realizar la vigilancia de la salud a los trabajadores.
- Información de los riesgos a los que se ve expuesto el trabajador y darle la formación oportuna.
- Adecuado mantenimiento de los equipos y máquinas.
- Poner a disposición de los trabajadores las fichas de seguridad de los productos químicos que utilicen.

## **1.8. EXPORTACION**

La necesidad de conocer la estructura económica - empresarial del sector es imprescindible para definir la dinámica del mismo.

En la evolución de la producción cárnica en los últimos años, destacan las cantidades relativas a la carne de porcino, que representa casi el 60% del total de carnes producidas en nuestro país. Con una producción que supera los tres millones de toneladas, España es el cuarto mayor productor mundial de este tipo de carne (por detrás de China, EE.UU. y Alemania). Le sigue en importancia la carne de ave, que sigue manteniéndose en torno al millón y medio de toneladas, copando un 24% del sector.



Año	Porcino	Vacuno	Ovino	Carpino	Equino	Aves
1990	1.788.848	513.989	217.396	16.417	7.127	836.700
1991	1.885.557	506.785	211.531	15.364	5.411	881.700
1992	1.916.439	537.791	216.179	16.072	5.851	867.699
1993	2.088.821	488.003	224.143	16.429	7.256	831.620
1994	2.107.933	483.374	224.944	16.368	7.560	873.604
1995	2.174.823	508.492	227.126	14.932	6.988	920.100
1996	2.315.910	564.602	223.296	14.469	7.444	877.714
1997	2.401.136	592.186	229.151	16.047	8.320	901.568
1998	2.744.362	650.725	233.313	16.081	6.696	998.800
1999	2.892.255	677.573	221.327	17.463	6.279	1.001.550
2000	2.912.390	631.784	232.331	18.801	6.732	986.712
2001	2.992.707	642.033	236.409	15.369	8.639	1.307.265
2002	3.122.577	654.161	239.500	15.101	5.742	1.331.700
2003	3.189.508	703.452	236.242	13.915	4.777	1.330.030
2004	3.175.633	702.637	231.463	13.373	4.760	1.300.030
2005	3.163.860	713.637	231.585	11.733	4.783	1.326.829
2006	3.183.920	672.710	215.413	10.592	5.300	1.281.302

FUENTE ASOCIACIÓN DE INDUSTRIAS CÁRNICAS DE ESPAÑA AICE

La carne de vacuno ocupa el tercer lugar en volumen (13%), si bien en este caso España se aleja de los puestos de cabeza de la producción mundial, liderados por EE.UU. y Brasil. Otro tanto se puede decir de la carne de ovino, que año tras año ve reducir su producción, aunque España está en el segundo lugar dentro de la U.E.

En cuanto a la capacidad de producción de los elaborados cárnicos, se acerca a los 3 millones de toneladas/año, si bien la utilización real es poco más del 38%, es decir, 1.190.698 toneladas en 2003. Esta cifra, sin embargo, nos sitúa en cuarto lugar en la Unión Europea, por detrás de Alemania, Italia y Francia, que por ese orden ocupan los puestos de cabeza.

Es de destacar el espectacular incremento que se está produciendo en la producción de carnes frescas y productos cárnicos amparada en figuras de calidad, que en 2002 fue de 170,75 millones de Euros, lo que representa el 30,5% de total comercializado por todas las denominaciones de origen e indicaciones geográficas de alimentos.



El comercio exterior español de carnes y elaborados cárnicos ha crecido de manera más rápida y regular que la del resto de la Unión Europea, siendo nuestros principales mercados europeos Francia, Portugal y Alemania, y fuera de la U.E., Rusia, Japón y Corea del Sur. La Unión Europea es el primer exportador mundial del sector porcino, si bien se encuentra en retroceso fundamentalmente por los mayores costes de producción y el desfavorable cambio Euro/dólar.

	Exportaciones (incluido comercio intracomunitario)						Importaciones (incluido comercio intracomunitario)					
	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2001	2002	2003	2004	2005	2006
Carne de vacuno	108.963	122.734	158.217	140.813	147.199	121.502	54.946	84.381	84.308	89.258	94.536	105.729
Carne de porcino	353.280	385.341	457.437	528.669	603.825	603.596	69.000	65.577	70.961	58.851	58.770	75.241
Jamón/paleta curados	12.706	13.126	14.852	17.342	20.979	22.701	900	2.115	2.023	1.138	1.553	1.485
Embutidos curados	16.984	16.026	16.802	18.759	20.913	22.110	743	616	965	1.170	1.088	1.052
Jamón/paleta cocidos	6.427	4.635	3.854	4.963	6.406	6.912	2.407	2.245	2.812	2.873	3.643	3.458
Embutidos cocidos	10.300	9.097	12.157	9.588	8.800	8.015	10.971	12.212	11.805	12.713	13.779	15.905
Otros elaborados	9.865	9.226	10.610	12.931	13.533	14.634	4.692	4.796	4.812	4.659	4.986	4.961

FUENTE ASOCIACIÓN DE INDUSTRIAS CÁRNICAS DE ESPAÑA AICE

En 2007, España ha exportado durante 2007 más de 667.000 toneladas de carne de porcino (por un valor de 1.257 millones de euros), 107.000 toneladas de carnes de vacuno (318 millones de euros), 157.000 de otras carnes y productos frescos (181 millones de euros), además de más de 80.000 toneladas de productos elaborados (jamones y paletas curados y cocidos, embutidos, fiambres, etc.), por valor de 431 millones de euros.

Todo ello representa cifras próximas al 20% de la producción cárnica española, es decir, un volumen de negocio en el exterior que totaliza más de un millón de toneladas y 2.200 millones de euros.



<b>EXPORTACIONES CÁRNICAS ESPAÑOLAS (TM)</b>		
<b>Producto</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>
Carne de vacuno	121.502	107.831
Carne de porcino	603.596	667.360
Carne de ovino	25.217	25.365
Despojos de todas las especies (salvo aves)	109.774	131.267
Jamón y paleta curados	22.701	22.813
Embutidos curados	22.110	26.421
Jamón y paleta cocidos	6.912	6.174
Embutidos cocidos	8.615	9.353
Otros productos	14.634	15.969
<b>TOTAL (tm)</b>	<b>912.360</b>	<b>1.012.553</b>
<b>TOTAL (mill. euros)</b>	<b>2.140</b>	<b>2.187</b>

FUENTE: CONFECARNE

### **1.9. ANALISIS DAFO**

Uno de los frutos del conocimiento de la realidad del sector es la denominada matriz DAFO (Debilidades, Amenazas, Fortalezas y Oportunidades), esta matriz pretende reflejar los resultados de un análisis del sector desarrollado desde dos puntos de vista distintos, por un lado un análisis interno del mismo que permite detectar las debilidades y fortalezas del sector cárnico y, por otro lado, un análisis externo del sector que permite detectar las amenazas y oportunidades que se encuentran en el mismo.

#### **DEBILIDADES**

- Gran atomización empresarial
- Bajo nivel de asociacionismo



- Bajo nivel de cualificación de los trabajadores en todos los niveles profesionales
- Formación basada en la práctica
- Desprestigio social sobre la tarea a desarrollar en la profesión
- Producto perecedero
- Integración escasa en los mercados internacionales
- Respuesta de la demanda ante los posibles problemas sanitarios del producto

#### FORTALEZAS

- Buena imagen
- Buena calidad
- Calidad de respuesta ante el mercado
- Buen servicio
- Variedad de productos
- Sector de mayor potencial en la industria alimentaria regional
- Comportamiento dinámico en la evolución de inversiones, ventas y comercio exterior
- Incremento de la productividad del factor trabajo superior a los costes laborales
- Integración progresiva de la producción
- Importante proceso de modernización tecnológica en los mataderos
- Demanda favorable en los productos cárnicos

#### AMENAZAS

- Excesiva dependencia de los grandes grupos de distribución
- Precios bajos, sobretodo en las especies de ciclo corto
- Competencia exterior, tanto nacional como internacional
- Mala imagen de los productos cárnicos en el ámbito internacional

#### OPORTUNIDADES

- Productos de alta calidad



- El perfil del producto demandado por el consumidor coincide en gran parte con la imagen del producto gallego y cántabro
- Nuevos mercados
- Productos elaborados



## EL SECTOR VITIVINICOLA



## **2.1 INTRODUCCION**

El sector vinícola ocupa un lugar muy importante en la economía española, los rasgos más destacados en este sector son los siguientes:

- Mantenimiento de la prohibición de plantaciones hasta el año 2010.
- Se podrán crear reservas de derechos de plantación que alimentarán de cupos adicionales y de los derechos traspasados entre particulares.
- Establecimiento de un régimen de ayudas para planes de reconversión de viñedos. La financiación de estos planes correrá a cargo de la Unión Europea (75% para las regiones objetivo 1, como Castilla y León) y de los propios Estados (25%).

Los incrementos potenciales de viñedos tendrán un indudable impacto económico. Estos efectos están motivados por el gran valor añadido que genera esta producción, tanto a nivel agrario como agroindustrial, circunstancia que mejorará la renta de los viticultores y su entorno.

El consumo de vino descendió ligeramente en 2006, pasando de 13.7 millones de hectolitros a 13.6 una tendencia que se refleja también en otros países de la Unión Europea como Francia, Italia, Grecia y Portugal. Sin embargo el consumo mundial creció en 2006 un 1,4% alcanzando los 240.8 millones de hectolitros.

La industria del vino española factura 4.963 millones y ocupa a 22.862 personas, según el Ministerio. El número de empresas asciende a 4.109, una elevada atomización que deberá atajarse con medidas que favorezcan las uniones.

## 2.2 EL SECTOR VITIVINICOLA EN CASTILLA Y LEON

En la Comunidad existen cinco Denominaciones de Origen:

- Ribera del Duero
- Toro
- Rueda
- Bierzo
- Cigales

También se dispone de la marca Vino de La Tierra de Castilla y León, y las menciones Vino de Calidad del Arlanza, de Tierras de León, de Tierra del Vino de Zamora, de Arribes y de Valles de Benavente.

Las principales variedades cultivadas y empleadas en la elaboración de los vinos de Castilla y León son:

<b>Variedades tintas</b>	Variedades blancas
Cabernet Sauvignon	Albillo
Garnacha Tinta	Chardonnay
Juan García	Malvasía
Merlot	Palomino
Mencía	Sauvignon Blanc
Tempranillo	Verdejo
Tinta de Toro	Viura
Rufete	Godello
Prieto Picudo	Doña Blanca



Castilla y León cuenta con catorce comarcas vinícolas.

### VIÑEDO: Superficie, rendimiento y producción por tipos, 2006

	SUPERFICIE			RENDIMIENTO				PRODUCCIÓN	DESTINO DE LA PRODUCCIÓN		
	TOTAL			EN PRODUCCIÓN				-	consumo pasasvino		
	secano	regadío	total	secano	regadío	secano	regadío	-	en fresco t		y mosto t
	ha	ha	ha	ha	ha	kg/ha	kg/ha	t	t	t	t
VIÑEDO: Resumen regional de superficie, rendimiento y producción, en 2004.											
<b>Viñedo de uva de mesa</b>	158	0	158	158	0	1.936	0	305	274	2	30
<b>Cultivo único</b>	158	0	158	158	0	1.936	0	305	274	2	30
<b>Cultivo asociado</b>			0								
<b>Viñedo de uva de vinificación</b>	69.433	2.158	71.591	66.973	1.924	4.040	7.493	284.957	202	0	284.755
<b>Cultivo único</b>	69.433	2.158	71.591	66.973	1.924	0	0	284.957	202	0	284.755
<b>Cultivo asociado</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>TOTAL</b>	69.591	2.158	71.749	67.131	1.924	4.034	7.882	254.749	476	2	284.785

FUENTE: CONSEJERÍA AGRICULTURA DE CASTILLA Y LEÓN

### VIÑEDO: Distribución Provincial de SUPERFICIE, en 2006

	ÁVILA	BURGOS	LEÓN	PALENCIA	SALAMANCA	SEGOVIA	SORIA	AVALLADOLID	ZAMORA	CASTILLA Y LEÓN
<b>Viñedo de uva de mesa</b>	82	0	0	0		76	0	0	0	158
<b>Cultivo único</b>	82	0	0	0		66	0	0	0	148
<b>Cultivo asociado</b>						10				10
<b>Viñedo de uva de vinificación</b>	3.511	16.000	12.369	624		2.637	1.319	1.420	19.327	71.591
<b>Cultivo único</b>	3.511	16.000	12.369	624		2.637	1.319	1.420	19.327	71.591
<b>Cultivo asociado</b>	0	0	0	0		0	0	0	0	0
<b>TOTAL (ha)</b>	3.593	16.000	12.369	624		2.713	1.319	1.420	19.327	71.749

FUENTE: SERVICIO DE ESTADÍSTICA, ESTUDIOS Y PLANIFICACIÓN AGRARIA DE LA JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN



## VIÑEDO: Distribución Provincial de PRODUCCIÓN, en 2006

	ÁVILA	BURGOS	LEÓN	PALENCIA	SALAMANCA	SEGOVIA	SORIA	AVALLADOLID	ZAMORA	CASTILLA Y LEÓN
<b>Viñedo de uva de mesa</b>	213	0	0	0	163	0	0	0	0	376
<b>Cultivo único</b>	213	0	0	0	148	0	0	0	0	361
<b>Cultivo asociado</b>	.	.	.	.	15	.	.	.	.	15
<b>Viñedo de uva de vinificación</b>	6.841	65.003	37.005	1.818	5.117	9.600	7.679	83.775	53.465	270.303
<b>Cultivo único</b>	6.841	65.003	37.005	1.818	5.099	9.600	7.679	83.775	53.465	270.285
<b>Cultivo asociado</b>	0	0	0	0	18	0	0	0	0	18
<b>TOTAL (t)</b>	7.054	65.003	37.005	1.818	5.280	9.600	7.679	83.775	53.465	270.679

FUENTE: SERVICIO DE ESTADÍSTICA, ESTUDIOS Y PLANIFICACIÓN AGRARIA DE LA JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN

Como podemos observar la superficie de viñedo no es directamente proporcional al rendimiento, así, nos encontramos que León es una de las provincias que mayor superficie tiene de viñedo pero su rendimiento es bastante inferior a Segovia.

En Castilla y León sólo la provincia de Salamanca posee viñedo asociado a otros cultivos como son la encina, el alcornoque y el olivo.

Estudiando esta última tabla se puede decir que la superficie ocupada por viñedo en Castilla y León ha sufrido un importante descenso que puede haber sido debido a las ayudas percibidas por los agricultores a otro tipo de cultivos (cereales, leguminosas, oleaginosas...).

Existen fluctuaciones de las cosechas según las campañas, producto de la alta siniestralidad de este cultivo, que provoca la sucesión de años productivamente buenos con otros malos. No obstante, estas fluctuaciones, no se traducen directamente en ventas anuales del sector, debido al efecto taponador que tienen el almacenamiento y la crianza.



La producción vinícola de Castilla y León, no se puede considerar en ningún caso homogénea, ya que existe una clara dicotomía entre las zonas productoras de vino de calidad y las elaboradoras de vino de mesa.

Las zonas productoras de vino de calidad se corresponden con las cinco denominaciones de origen existentes actualmente (Bierzo, Cigales, Ribera del Duero, Rueda y Toro), aunque también podrían unirse otras zonas productoras tradicionalmente consideradas como Vinos de la Tierra (Medina del Campo, Ribera del Arlanza, Sierra de Salamanca, etc.), las cuales están comenzando a desarrollar un potencial vinícola importante.

La producción de vinos de calidad tiene un gran atractivo tanto por su aceptación en el mercado (concentra buena parte de las exportaciones) como por su alta capacidad de generar valor añadido.

VINOS V.C.P.R.D.: Análisis provincial de superficie inscrita y producción en cada Denominación de Origen, en 2006

	SUPERFICIE INSCRITA						PRODUCCIÓN					
	BIERZO	CIGALES	RIBERA DUERO	DE RUEDA	TORO	TOTAL	BIERZO	CIGALES	RIBERA DUERO	DE RUEDA	TORO	TOTAL
	ha	ha	ha	ha	ha	ha	hl	hl	hl	hl	hl	hl
C.P.R.D.: vinos de calidad producidos en una región determinada.												
ÁVILA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
BURGOS	0	0	15.578	0	0	15.578	0	0	462.453	0	0	462.453
LEÓN	4.150	0	0	0	0	4.150	80.830	0	0	0	0	80.830
PALENCIA	0	127	0	0	0	127	0	2.835	0	0	0	2.835
SALAMANCA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SEGOVIA	0	0	130	429	0	559	0	0	4.921	23.480	0	28.401
SORIA	0	0	1.066	0	0	1.066	0	0	42.875	0	0	42.875
VALLADOLID	0	2.920	3.679	7.906	1.201	15.706	0	80.920	88.200	326.200	30.100	525.420
ZAMORA	0	0	0	0	5.635	5.635	0	0	0	0	147.338	147.338
CASTILLA LEÓN	4.150	3.047	20.453	8.335	6.836	42.821	80.830	83.755	598.449	349.680	177.438	1.290.152

FUENTE: CONSEJERÍA AGRICULTURA DE CASTILLA Y LEÓN

La calidad alcanzada por los vinos de estas zonas se debe tanto a sus condiciones edafoclimáticas como a la tecnología incorporada a las producciones, este último factor, ha provocado el incremento de los precios de los vinos en el mercado, permitiendo que las bodegas respondan con nuevas inversiones para mejorar la producción.



El subsector vinícola, es uno de los más importantes para la economía regional de nuestra Comunidad, el cual se encuentra reconocido tanto a nivel nacional como internacional por la calidad de los vinos.

La modernización industrial que se está produciendo en los últimos años en este sector, lleva asociada cambios o nuevas necesidades respecto a la producción, comercialización, distribución, formación, etc.

Entre los factores que están adquiriendo importancia dentro de la economía de las empresas vinícolas destacan:

- La entrada de productos extranjeros que provoca una competencia fuerte desde distintos posicionamientos en el mercado, por precios y calidad, algo que repercute directamente en los vinos castellano leoneses.
- La búsqueda constante de mejoras con el fin de aumentar la diferenciación de los productos acometiendo una renovación tecnológica que permita una reducción de costes de producción.

### **2.3 EMPLEO**

El subsector vinícola, por sus características, debido a la estacionalidad de la vendimia durante los meses de septiembre y octubre, genera trabajo temporal.

Además gracias a la instalación masiva de bodegas en las distintas Denominaciones de Origen de nuestra comunidad, se está produciendo un aumento moderado de los empleados.

Según los resultados de un estudio realizado por esta Federación en el año 1999, la estructura empresarial de las industrias vinícolas de Castilla y León gozan de una significativa estabilidad laboral; este hecho queda demostrado según este estudio por el tipo de contrato que tienen los empleados de estas empresas, un 71% de contratos indefinidos, autónomos 7,6%, temporales 20,2% y el resto en contrato en prácticas.



## **2.4 EXPORTACION**

Durante el año 2007, se vendieron 24 millones de litros de vino de Castilla y León en los mercados internacionales, el 17% de la producción total, lo que supuso un ingreso de 90.5 millones.

Burgos es la mayor fabricante de vinos (31%), seguida de Valladolid (30%), en tercer lugar se sitúa Zamora (15%), por delante de León %: Las demás provincias aportan el 9% restante: Soria y Segovia, con un 3% cada una, Ávila con un 2%, y Salamanca y Palencia con otro 1% cada una.

Las bodegas de la región ingresaron 90.5 millones de euros en 2007 debido a las ventas en el exterior, 13.8 millones de euros más que el año anterior, en el que la cantidad se aproximó a los 77 millones de euros. Esta diferencia de cantidades es importante ya que el número de litros apenas se incrementó, pasando de 23.6 en 2006 a 24.3 en 2007.

En los últimos siete años, las exportaciones se han duplicado, pasando de casi 11 millones de litros en 2000 a 24 millones de litros en 2007. El 55% de los vinos que se exportaron durante 2007 pertenecían a alguna de las Denominaciones de Origen de Castilla y León. La variedad de espumosos experimentó un fuerte crecimiento en el último año, de 30.000 litros en 2006 a 466.000 litros en 2007.

Entre los lugares a los cuales se exportó, Estados Unidos se coloca a la cabeza, acaparando una cuarta parte de las exportaciones de Castilla y León, seguido por países como Alemania, Reino Unido y Francia.

## 2.5 CALIDAD

La ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, define el llamado “Sistema de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos” que se estructura en los siguientes niveles:

- e) Dentro de los vinos de mesa:
  - Vinos de mesa
  - Vinos con derecho a la mención tradicional “vino de la tierra” (según la legislación vigente pueden ser vinos de mesa, de licor, de aguja y de uva sobre madura).
- f) Dentro de los vcprd
  - Vinos de calidad con indicación geográfica
  - Vinos con denominación de origen
  - Vinos con denominación de origen calificada
  - Vinos de pagos

La ley define los siguientes conceptos:

- Vino de Mesa con derecho a la mención tradicional “Vino de la Tierra” es aquel que ha sido delimitado teniendo en cuenta unas determinadas condiciones ambientales y de cultivo que puedan conferir a los vinos características específicas.
- Vino de Calidad con Indicación Geográfica es el producido y elaborado en una región, comarca, localidad o lugar determinado con uvas procedentes de los mismos, cuya calidad, reputación o características se deban al medio geográfico, al factor humano o a ambos, en lo que se refiere a la producción de la uva, a la elaboración del vino o a su envejecimiento.
- Denominación de Origen es el nombre de una región, comarca, localidad o lugar determinado que haya sido reconocido administrativamente para designar vinos que cumplan las siguientes condiciones:



- Haber sido elaborados en la región, comarca, localidad o lugar determinados con uvas procedentes de los mismos.
  - Disfrutar de un elevado prestigio en el tráfico comercial en atención a su origen.
  - Cuya calidad y características se deban fundamentalmente o exclusivamente al medio geográfico que incluye los factores naturales y humanos.
  - Han de haber transcurrido, al menos, cinco años desde su reconocimiento como vino de calidad con indicación geográfica.
- Denominación de origen Calificada: deberá cumplir, además de los requisitos exigibles a las denominaciones de origen, los siguientes:
- Que hayan transcurrido, al menos, diez años desde su reconocimiento como Denominación de Origen.
  - Se comercialice todo el vino embotellado desde bodegas inscritas y ubicadas en la zona geográfica delimitada.
  - Cuenten con un sistema de control desde la producción hasta la comercialización respecto a calidad y cantidad, que incluya un control físico-químico y organoléptico por lotes homogéneos de volumen limitado.
  - Está prohibida la coexistencia en la misma bodega con vinos sin derecho a denominación de origen calificada, salvo vinos de pagos calificados ubicados en su territorio.
  - Ha de disponer de una delimitación cartográfica, por municipios, de los terrenos aptos para producir vinos con derecho a denominación de origen calificada.
- Vinos de Pagos: son los originarios de un “pago” entendiéndose por tal el paraje o sitio rural con características edáficas y de microclima propias que lo diferencian y distinguen de otros de su entorno, conocido con un nombre vinculado de forma tradicional y notoria al cultivo de los viñedos de los que se obtienen vinos con rasgos y cualidades singulares y cuya extensión máxima será limitada reglamentariamente por la Administración competente, de acuerdo a las

características propias de cada Comunidad Autónoma, y no podrá ser igual ni superior a la de ninguno de los términos municipales en cuyo territorio o territorios, si fueran más de uno se ubique. Se entiende que existe vinculación notoria con el cultivo de los viñedos, cuando el nombre de pago venga siendo utilizado de forma habitual en el mercado para identificar los vinos obtenidos en aquél durante un período mínimo de cinco años.

En el caso de que la totalidad del pago se encuentre incluida en el ámbito territorial de una denominación de origen calificada, podrá recibir el nombre de “pago calificado”, y los vinos producidos en él se denominarán “de pago calificado”, siempre que acredite que cumple los requisitos exigidos a los vinos de Denominación de Origen Calificada y se encuentra inscrito en la misma.

Además, la producción de la uva, elaboración y embotellado (con excepciones) deberán realizarse dentro del pago. Y habrá de contarse con un sistema de calidad integral que cumpla al menos, los requisitos de una Denominación de Origen Calificada.

El Reglamento (CEE) 1576/89, sobre definición, designación y presentación de las bebidas, introduce un concepto de Denominaciones Geográficas y establece un listado de ellas que pueden sustituir o completar las denominaciones usadas para designar cada producto. Dichas denominaciones se reservan a las bebidas con alcohol cuya fase de producción, durante la cual adquieren su carácter y cualidades definitivas, haya tenido lugar en la zona geográfica invocada.

## **2.6 SINIESTRALIDAD LABORAL**

Los riesgos que pueden existir en una industria vinícola son:

- Riesgos con la maquinaria: atrapamientos, cortes, aplastamientos, electrocuciones, etc.
- Riesgo de caída a distinto nivel: escaleras, aberturas, montacargas sin protección.



- Riesgo de caída al mismo nivel: agua, falta señalización e iluminación inadecuada, suelos deslizantes, falta de orden y limpieza
- Ruido: defectos de funcionamiento en los motores de bombeo, golpeteo de botellas de vidrio en líneas de fabricación y envasado, falta de encapsulamiento o apantallamiento de las instalaciones ruidosas, bombas en equipos de filtraje, motores de enfriadora, etc.
- Luz
- Riesgo eléctrico: directo e indirecto
- Riesgo de espacios confinados
- Riesgo de uso de vehículos y carretillas elevadoras
- Riesgo de mala organización del trabajo
- Carga mental: ritmo de trabajo, alto nivel de atención o escaso nivel, estrés, insatisfacción laboral.
- Carga física
- Manipulación de cargas
- Riesgo químico: manipulación de sosa cáustica para la limpieza del ácido tartárico en los depósitos de vinificación, vapores existentes en depósitos enterrados, de fermentación y galerías existentes en las instalaciones de las bodegas, inhalación de vapores en los laboratorios.
- Riesgo de incendio: sobrecalentamiento de conductores eléctricos, cortocircuitos en los mandos de control, instalación eléctrica defectuosa, combustión de algún elemento sólido (barricas, cartón, plásticos, etc.).
- Explosión: Llamaradas en los depósitos de alcohol, proyecciones de trozos de material de las paredes de los recipientes e instalaciones que contienen gases refrigerantes en la planta de frío, roturas en las tuberías de conducción del gas refrigerante de enfriadoras, mala utilización de sustancias inflamables.
- Estrés térmico por frío: cámaras de frío
- Estrés térmico por calor: soldaduras, prensado, bombeo, estrujado, despalillado, contacto con máquinas en funcionamiento.



- Atropellos: falta de señalización, exceso de velocidad, cruces sin visibilidad, falta iluminación, conductores no autorizados.
- Proyección de fragmentos y partículas: arreglo de barricas, mantenimiento de instalaciones, escapes de aire comprimido, afilado de herramientas.

No se pueden facilitar datos estadísticos de la accidentalidad en este sector porque el código de CNAE tiene 4 dígitos y los partes de trabajo solo discriminan a 3. Por ello estos datos van incluidos en la parte general de la accidentalidad en la industria alimentaria en Castilla y León.

## 2.7 CONSUMO DE VINO

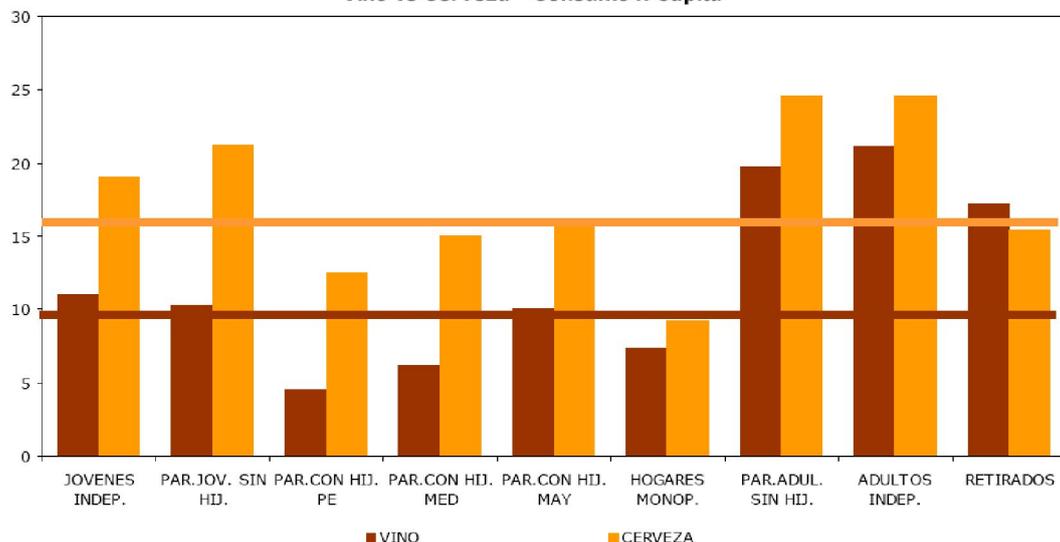
### Consumo en hogares Kg litro/persona 2007

	TOTAL CARNE	TOTAL PESCA	ACEITE DE OLIVA	T. HORTALIZAS FRESCAS	T.FRUTAS FRESCAS	VINO C. P. R. D.
T. ESPAÑA	50,5	28,1	9,4	56,5	95,5	3,0
CATALUÑA	57,7	28,4	10,1	76,5	115,2	3,5
ARAGON	60,9	31,9	8,7	73,6	105,7	2,1
BALEARES	44,8	18,7	8,2	51,5	77,5	6,1
VALENCIA	49,6	23,5	6,8	56,4	79,1	2,8
MURCIA	38,3	21,6	7,9	59,4	87,9	2,7
T. ANDALUCIA	42,8	26,2	8,8	51,2	81,1	2,4
MADRID	50,2	28,9	9,2	56,6	102,5	3,2
CASTILLA LA MANCHA	55,1	30,8	6,9	46,4	89,3	1,4
EXTREMADURA	43,8	24,0	9,4	41,0	87,4	1,2
CASTILLA LEON	66,1	36,0	11,3	55,6	120,6	2,4
GALICIA	52,0	32,0	10,6	46,2	91,2	3,1
ASTURIAS	55,7	35,4	13,0	45,2	101,3	4,9
CANTABRIA	50,4	40,3	13,5	55,4	126,9	4,5
PAIS VASCO	49,6	31,3	10,7	57,4	106,1	4,2
LA RIOJA	54,6	29,2	10,6	41,2	100,3	1,3
NAVARRA	60,0	31,4	11,7	53,3	105,9	3,5
CANARIAS	37,2	19,7	11,7	51,9	78,7	3,9

FUENTE PANEL DE CONSUMO DEL MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, RURAL Y MEDIO MARINO



### Vino vs Cerveza - Consumo x Capita



FUENTE PANEL DE CONSUMO DEL MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, RURAL Y MEDIO MARINO

### Consumo en hogares españoles

Productos	Cantidad (Millones De Kgs / L / Uds)		Evolucion %07/06	Valor (Millones de €)		Evolucion %07/06	Kg / L / Uds 2007
	2006	2007		2006	2007		
HUEVOS	6.268,55	6.266,62	0,0	689,63	739,61	7,2	140,4
TOTAL CARNE	2.215,09	2.252,24	1,7	13.833,70	14.439,17	4,4	50,4
TOTAL PESCA	1.236,94	1.253,87	1,4	8.556,54	8.918,70	4,2	28,0
TOTAL LECHE LIQUIDA	3.612,98	3.562,79	-1,4	2.397,68	2.623,99	9,4	79,8
TOTAL OTRAS LECHE	26,71	28,16	5,4	179,44	194,05	8,1	0,6
TOTAL DERIVADOS LACTEOS	1.437,11	1.525,29	6,1	4.559,05	4.927,71	8,1	34,1
PAN	1.901,16	1.908,64	0,4	3.982,12	4.116,04	3,4	42,7
BOLL.PAST.GALLET.CERE	528,80	558,84	5,7	2.214,95	2.440,86	10,2	12,5
CHOCOLATES/CACAOS/SUC	131,14	139,45	6,3	720,19	820,83	14,0	3,1
CAFES E INFUSIONES	71,63	73,70	2,9	556,72	612,99	10,1	1,6
ARROZ	198,06	200,14	1,0	243,14	244,33	0,5	4,4
TOTAL PASTAS	154,98	158,02	2,0	219,54	239,91	9,3	3,5
AZUCAR	186,41	186,28	-0,1	172,33	176,81	2,6	4,1
MIEL	22,26	19,63	-11,8	107,10	97,95	-8,5	0,4
LEGUMBRES	143,61	146,47	2,0	190,75	203,12	6,5	3,2
TOTAL ACEITE	604,94	617,94	2,1	1.768,92	1.467,05	-17,1	13,8
ACEITE DE OLIVA	402,60	421,10	4,6	1.568,85	1.267,10	-19,2	9,4
ACEITE DE GIRASOL	168,34	168,34	0,0	141,65	156,76	10,7	3,7
MARGARINA	30,19	32,37	7,2	83,93	95,98	14,4	0,7
PATATAS FRESCAS	1.017,53	1.066,52	4,8	698,62	803,64	15,0	23,9
PATATAS CONGELADAS	32,36	36,24	12,0	38,00	49,63	30,6	0,8
PATATAS PROCESADAS	52,95	53,31	0,7	209,42	229,88	9,8	1,1
T.HORTALIZAS FRESCAS	2.436,89	2.520,53	3,4	3.807,86	4.124,35	8,3	56,4
T.FRUTAS FRESCAS	4.061,95	4.263,37	5,0	5.176,09	5.693,25	10,0	95,5
ACEITUNAS	111,48	108,64	-2,5	294,22	295,26	0,4	2,4
FRUTOS SECOS	117,79	117,31	-0,4	648,40	652,61	0,6	2,6
T.FRUTA&HORTA.TRANSF	579,88	586,55	1,2	1.068,54	1.152,20	7,8	13,1
PLATOS PREPARADOS	441,18	476,68	8,0	1.749,73	1.896,52	8,4	10,6
CALDOS	8,09	8,20	1,4	57,20	57,62	0,7	0,1
SALSAS	79,92	85,05	6,4	224,09	251,90	12,4	1,9
VINO C.P.R.D.	115,82	133,21	15,0	417,60	512,42	22,7	2,9
VINO DE MESA	301,69	271,34	-10,1	306,07	298,63	-2,4	6,0
ESPUMOSOS	25,58	31,50	23,1	121,10	166,29	37,3	0,7
OTROS VINOS	25,26	26,74	5,9	77,75	80,00	2,9	0,6
CERVEZAS	690,77	701,32	1,5	731,07	770,79	5,4	15,7
OTRAS BEBIDAS ALCOHOLICAS	46,27	61,01	31,9	336,27	434,76	29,3	1,3
SIDRA	12,84	14,25	11,0	20,08	22,54	12,3	0,3
TOTAL ZUMO Y NECTAR	483,73	508,06	5,0	389,53	438,68	12,6	11,3
AGUA MINERAL	2.225,64	2.314,25	4,0	433,15	488,48	12,8	51,8
GASEOSAS Y BEBID.REFR	1.851,91	1.891,13	2,1	1.380,24	1.463,28	6,0	42,3
OTROS PRODUCTOS EN PESO	259,17	259,80	0,2	532,47	571,03	7,2	5,8
OTROS PRODUCTOS EN VOLUMEN	130,17	134,90	3,6	166,96	179,05	7,2	3,0
<b>TOTAL ALIMENTACION</b>	<b>28.219,07</b>	<b>28.943,04</b>	<b>2,57</b>	<b>59.360,11</b>	<b>62.991,94</b>	<b>6,12</b>	<b>648,5</b>

Según esta última tabla, el consumo de vinos con denominación de origen aumentó durante el año pasado frente al consumido durante el año 2006. Al igual aumentó el consumo de vinos espumosos frente al descenso de los vinos de mesa.

## 2.8 ANALISIS DAFO

### DEBILIDADES

- Gran número de pequeñas y medianas empresas con excesiva limitaciones económicas.
- Falta de automatización en los procesos productivos.
- Precios inestables de la uva, repercutiendo directamente en el precio del vino.
- Alto consumo de vino a granel.
- Excesivas plantaciones en vaso, dificultando las operaciones realizadas en el viñedo y aumentando la mano de obra.
- Escasa oferta formativa específica para el sector.
- Formación basada en la experiencia.
- Bajo nivel de formación teórica práctica de los trabajadores.

### AMENAZAS

- Evolución negativa del consumo de vino, como consecuencia de los cambios de hábitos producidos por los consumidores, sustituyendo el vino por otras bebidas.
- Campaña contra el consumo de bebidas alcohólicas.
- Sustitución de los productos estandarizados de calidad por productos de calidad media/baja.
- Climatología adversa.
- Reducción de las ayudas de la Unión Europea hacia los medios de producción agrícolas.



- Imagen tradicional del vino, que resulta poco atractiva para la juventud.
- Modas light que restringen el consumo de alcohol.
- Excesiva dependencia de los grandes grupos de distribución.
- Competencia exterior, tanto nacional como internacional.

## FORTALEZAS

- Gran variedad de productos.
- Capacidad de respuesta ante el mercado.
- Precio asequible en relación con el producto a adquirir (calidad/ precio).
- Refuerzo impulsado por las denominaciones de origen en cuanto a imagen, calidad, promoción y comercialización.
- Existencia de Consejos Reguladores que orientan la producción de los viticultores y bodegueros.
- Innovación que se está imponiendo en los procesos productivos.
- Reestructuración estratégica de las bodegas, tanto a nivel interno como externo.
- Estudios científicos que demuestren que el consumo moderado de vino, es bueno para la salud.

## OPORTUNIDADES

- Elaboración de productos de alta calidad.
- Posibilidad de nuevos mercados tanto nacionales como internacionales.
- Adaptación del producto elaborado a las demandas de los consumidores.
- Aumento de la publicidad debido a la asistencia a ferias, congresos y salas de gourmet.



- Amplia gama de locales de venta y consumo de productos vinícolas.
- Posibilidad de adquirir los productos a través de Internet.
- Apuesta de la administración regional por la I+D+i



# ARTESANIA ALIMENTARIA



### **3.1 INTRODUCCION**

La artesanía alimentaria en Castilla y León es un sector económico reflejo de nuestra propia historia, un testimonio de sus costumbres y tradiciones que convive con un sector agroalimentario que desempeña un papel cada vez más relevante en la vida económica de esta Comunidad.

En los últimos años se han producido grandes cambios en el sector agroindustrial en Castilla y León debido a los avances en la tecnología y a una nueva concepción en la producción, esto puede hacer pensar que ha puesto en peligro el sistema tradicional que ha configurado el mundo rural de esta Comunidad Autónoma.

Pero siguen existiendo modelos productivos basados en la intervención del individuo y la manipulación de pequeñas cantidades de productos que conviven y compiten con los modelos industriales. Los productos artesanales se mantienen como recuperación de una cultura y tradición que nunca ha desaparecido.

La demanda de productos diferenciados y exclusivos, debido a su carácter local y artesanal, que ofrece la artesanía alimentaria, frente a productos de calidad estándar, ha sido un fuerte motor al desarrollo de las economías rurales, debido a la instalación de pequeñas industrias y explotaciones agropecuarias en el medio rural, facilitando así el asentamiento de población en el medio rural.

### **3.2 EL SECTOR ALIMENTARIO ARTESANAL EN CASTILLA Y LEÓN**

Según el Decreto 53/2007 de 24 de mayo, por el que se regula la Artesanía Alimentaria en la Comunidad de Castilla y León, el producto artesano es el producto de calidad, individualizado, de producción limitada y controlada que se ha obtenido respetando los principios de producción, manipulación, elaboración, transformación y envasado establecidos en este decreto y en las demás disposiciones normativas que se dicten en su desarrollo. No se consideran productos artesanos aquellos obtenidos por la empresa artesana tras la simple manipulación de materias primas, excepto cuando se trate de productos vegetales procedentes de la explotación de la empresa artesana o de productos silvícolas recolectados por la empresa artesana.

El Decreto 53/2007 indica los requisitos que debe de tener la producción artesana y la empresa artesana.

Los principios generales de la producción artesana son:

- Todos los procesos de elaboración de productos artesanos deberán ser realizados conforme a la práctica del buen hacer artesano.
- Por razones de seguridad alimentaria, mejora de la calidad o de las condiciones laborales, podrá admitirse el empleo de medios mecánicos, siempre y cuando el mecanismo empleado no realice más de una fase del proceso de elaboración.
- Para la obtención de productos artesanos se deberá partir de materias primas seleccionadas mediante los controles de calidad que demanden la naturaleza de aquéllas y en función de las condiciones de almacenamiento, transporte y recepción, sin perjuicio del cumplimiento de las demás normas de control establecidas en la normativa vigente.
- Para la elaboración de los productos artesanos no podrán utilizarse potenciadores de sabor, colorantes o saborizantes artificiales, cuando existan naturales.
- En la elaboración de productos artesanos, sólo se podrán utilizar grasas trans (hidrogenadas artificialmente) o grasas procedentes de la palma o el coco



cuando así esté previsto por Orden de la Consejería de Agricultura y Ganadería, dictada en desarrollo del presente decreto.

- Sólo se podrán utilizar productos semielaborados cuando así esté previsto por Orden de la Consejería de Agricultura y Ganadería, dictada en desarrollo del presente decreto.
- En el cultivo, transporte, almacenamiento, manipulación y envasado de los productos hortofrutícolas artesanos no podrán emplearse medios materiales y agroquímicos distintos de los autorizados para la producción integrada si dicha producción estuviera reglamentada.

### **Requisitos que han de cumplir las empresas artesanas:**

Son requisitos previos a solicitar su inscripción en el Registro Artesanal Alimentario de Castilla y León.

- Tanto el establecimiento como el dominio social de empresa artesana deberán estar ubicados en el territorio de la Comunidad de Castilla y León.
- Respecto al establecimiento y sus instalaciones:
  - Deben de estar inscritos en el Registro Industrial Único a excepción de las producciones hortofrutícolas que no se hallen inscritas en el Registro de establecimientos y/o actividades catalogables, cuando se trate de empresas artesanas que no utilicen mano de obra ajena distinta a los familiares de primer y segundo grado de consanguinidad o afinidad, no dispongan de instalaciones industriales de manipulación de los productos o por su dimensión no corresponda la inscripción en el Registro de Industrias Agrarias.
  - Deberán tener siempre la autorización sanitaria de funcionamiento y si procede la inscripción en el registro sanitario.
  - Poseer la licencia de apertura o autorización de inicio de actividad.



Además hay que tener en cuenta el impulso que la comunidad de Castilla y León quiere dar a la industria artesana, ya que la Consejería de Agricultura y Ganadería, ha firmado un acuerdo de cooperación con la Asociación de Artesanos de Castilla y León, para impulsar la actividad de más de 300 empresas. Esta acción esta dentro del I Plan de Promoción y Comercialización del Sector Agroalimentario de Castilla y León (2008-2011).

Para ello se generará una plataforma comercial de productos artesanos alimentarios de Castilla y León que se encargará de:

- Captar un mínimo de 50 empresas artesanas
- Gestión de los códigos EAN para todos los productos de las empresas que integren la plataforma
- Gestión de un almacén general de productos
- Implantación de un sistema de distribución logística para los productos artesanos
- Establecimiento de puntos de venta de productos artesanos como mínimo en cada una de las capitales de provincia de la comunidad

Durante los últimos años se han producido incrementos en la demanda de los productos artesanales por parte de los consumidores, esto se ha visto incrementado debido a la mejoría de los niveles de renta.

Frente a la uniformidad derivada de la globalización, Castilla y León posee una tradición alimentaria que es necesario conservar y proteger de la estandarización impuesta por la gran industria alimentaria.

La demanda de productos diferenciados y exclusivos, debido a su carácter local y artesanal, que ofrece la artesanía alimentaria, frente a los productos de calidad estándar, se ha mostrado útil como motor de desarrollo de las economías rurales al propiciar la instalación de pequeñas industrias y explotaciones agrarias, contribuyendo con ello al asentamiento de su población.



Según un estudio realizado por el Observatorio Rural de Empleo en las zonas rurales estudiadas, las características comunes a todos los estudios de mercado laboral son:

- Alto porcentaje de población inactiva: estudiantes, jubilados y amas de casa, variando el porcentaje según comarcas.
- Alto porcentaje de paro femenino, principalmente en el intervalo de 25-45 años.
- Desarrollo del sector servicios en detrimento del sector primario.
- Predomina el trabajador por cuenta ajena y el autónomo que no emplea trabajadores.
- En el año 2005 los contratos temporales fueron superiores a los fijos. Mayor número de contratos en el sector servicios y también en el sector que registra mayor paro.
- Existe menor paro en personas menores de 25 años.

Una plataforma integrará a las empresas artesanas de alimentos de calidad de Castilla y León, para que puedan llegar a los grandes distribuidores comerciales, ya que en la actualidad se concentran en mercados más locales.

Tan solo el 6% de esta producción llega a la gran distribución, ya que en su mayoría se queda en la venta directa o al pequeño comercio.

Además también se pondrá en marcha un gran almacén, para reducir costes y mejorar la solvencia en cuanto a la comercialización de sus productos.

Durante el año 2007, una decena de empresas invirtieron cerca de 2 millones de euros.

La regulación del control de los productos artesanales se realizará a través del Decreto 53/2007, de la Consejería de Agricultura y Ganadería, por la Orden que lo desarrolla en la que se delimitan los principios generales de la artesanía alimentaria y las normas de Registro. Los principios generales hacen referencia a la regulación de los términos artesanales, indicadores sobre el etiquetado y las buenas prácticas artesanas.



Estas normas hacen referencia a la regulación de los términos artesanales, indicaciones sobre el etiquetado y las buenas prácticas artesanas. Estas normas convierten a nuestra Comunidad Autónoma en la más avanzada en este campo siendo de aplicación para sectores de tradición artesana como lácteo, el cárnico, la panadería y la bollería y la apicultura entre otros.

Por otro lado, la regulación del Registro Artesanal Alimentario tiene relación con las normas para la solicitud de alta en el control de las empresas artesanas y de inscripción de dicho registro, así como los pasos a seguir para la solicitud de la condición de asociación representativa de las empresas artesanas alimentarias.

Los maestros artesanos inscritos en el registro de artesanías alimentarias como pequeñas empresas se convierten en un modelo de producción enraizado en el medio rural y aportan el factor humano a la venta de sus productos aumentando la credibilidad ante el comprador.

El artesano, por lo general, cultiva, cría, produce, transforma y vende personalmente sus artículos. La propia normativa establece que debe existir un punto de venta en la propia empresa. Pero la artesanía no es la estampa bucólica del aldeano que produce queso, miel, chorizo o pollos y los vende a los visitantes. El artesano es una empresa que cumple los requisitos sanitarios, está dada de alta en el registro y utiliza la tecnología necesaria y actualizada en los procesos de elaboración y transformación. Si bien es cierto que la maquinaria es sólo la imprescindible y la manufactura es patente a la hora de llegar al mercado, la artesanía capta los mensajes en el diseño, la innovación y los envases para hacer más atractivo el mismo producto tradicional que utiliza la mismas materias primas que sus antepasados.

La actividad comercial tiene su epicentro en las ferias locales y comárcales, pero también el colectivo de artesanos de la asociación y algunas empresas artesanas de forma independiente son asiduos de las grandes ferias nacionales y regionales y la exportación es un pastel del que también deben formar parte. En la época estival los pequeños artesanos participan en innumerables ferias y mercados locales coincidiendo con el calendario de fiestas. El comprador adquiere el producto directamente de quien lo elabora.



La visita a las industrias artesanas diseminadas por el medio rural y coincidiendo con destinos turísticos se ha convertido en una oferta a tener en cuenta y la dirección de cada una de estas empresas figura en las promociones.

La Asociación de Artesanos Alimentarios de Castilla y León exige a sus miembros que estén dados de alta como maestros artesanos en el Registro de Industrias Agrarias. También que sus empresas no excedan de una facturación establecida por los distintos subsectores artesanales. Los 114 miembros acogidos al colectivo regional cubren una buena parte del arco alimentario, en el que sobresalen las pequeñas industrias artesanales de panadería y bollería, las lácteas, las destinadas a productos cárnicos y apícolas. Conservas y productos vegetales, vinos, licores y aperitivos cuentan con un escaso número de empresas. Desde la asociación se canalizan las ayudas a la promoción y la asistencia a ferias locales, regionales e internacionales.

Según datos del año 2006, hay 200 artesanos alimentarios. Cuando se creó la Asociación de Artesanos Alimentarios de Castilla y León, en febrero del 2002, se inscribieron 90 pequeñas industrias artesanales de la región. Hoy son 114 los miembros del colectivo. Valladolid y Soria están a la cabeza con más empresas dentro de esta asociación. A dicha asociación pueden pertenecer aquellas empresas artesanales de los sectores, cárnicos, bebidas y conservas que facturen menos de un millón de euros al año. Las de panadería y confitería, 300.000 euros, y aperitivos, apícola y desecación de vegetales, 150.000 euros.

Uno de los problemas con los que se enfrentan los artesanos de Castilla y León es con la competencia de industrias transformadoras de mayor tamaño y producción, las cuales tienen implantados sistemas de gestión de la calidad (ISO 9000, IFS..), sistemas de gestión del medio ambiente (ISO 14.000).

Otro de los problemas que se encuentra las empresas de este sector son las obligaciones a las que se tienen que enfrentar en el Real Decreto 2207/1995 de 28 diciembre, por el que se establece las normas de higiene relativas a los productos alimenticios derogado por el R.D. 640/2006 de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

### **3.3 ANALISIS DAFO**

#### DEBILIDADES

- Empresas pequeñas con excesiva limitaciones económicas.
- Falta de automatización y tecnología en los procesos productivos.
- Volumen productivo pequeño, respecto al solicitado por distribuidoras
- Situación económica del momento actual inestable.
- Dificultades en la distribución de sus productos.
- Escasa implantación de sistemas de APPCC, sistemas de gestión de calidad (ISO 9000, IFS..), y sistemas de gestión medioambiental (ISO 14000).
- Algunos de estos productos son de corta vida útil.
- Reducida oferta formativa específica para el sector.
- Formación basada en la experiencia.
- Bajo nivel de formación teórica práctica de los trabajadores.

#### AMENAZAS

- Evolución negativa de la situación económica, y como consecuencia descenso del consumo de alimentos artesanos con alto valor añadido y de precio superior para el consumidor.
- Adaptación a la nueva normativa del sector en Castilla y León.
- Altos costes de implantación y mantenimientos de los mecanismos de control de la Artesanía Alimentaria en Castilla y León.
- Reducción de las ayudas de la Unión Europea hacia los medios de producción agrícolas.



- Existencia de industrias transformadores grandes y competitivas.
- Excesiva dependencia de los grandes grupos de distribución.
- Alto nivel de exigencia de los clientes. Competencia exterior, tanto nacional como internacional.

## FORTALEZAS

- Gran variedad de productos existentes.
- Productos con características diferenciadoras.
- Capacidad de respuesta ante el mercado, ya que las producciones son pequeñas y más fáciles de variar.
- Precio asequible en relación con el producto a adquirir (calidad e identidad propia/ precio) para un sector determinado de la sociedad (clase media –alta).
- Marca de identificación de producto artesano de Castilla y León, impulsando la imagen, calidad, promoción y comercialización.
- Existencia del Registro Artesanal Alimentario.
- Innovación que se está imponiendo en los procesos productivos.
- Estudios de la cultura tradicional junto a la artesanía alimentaria.
- Imagen tradicional de ciertos alimentos, que resulta muy atractiva para un sector amplio de consumidores.

## OPORTUNIDADES

- Elaboración de productos de alta calidad.
- Demanda de productos saludables y seguros por parte de los consumidores.
- Posibilidad de nuevos mercados tanto nacionales como internacionales.



- Adaptación del producto elaborado a las demandas de los consumidores.
- Desarrollo rural y ayudas al mismo.
- Aumento de la publicidad debido a la asistencia a ferias, congresos y salas de gourmet.
- Creación de una plataforma de comercialización apoyada por la Asociación de Artesanos Alimentarios de Castilla y León y la Junta de Castilla y León.
- Amplia gama de locales de venta y consumo de productos artesanos, y la posibilidad de apertura de tiendas en cada provincia de productos artesanos de la región.
- Posibilidad de adquirir los productos a través de Internet.



# **EL SECTOR DE PRODUCTOS PRECOCINADOS**



## **4.1 INTRODUCCION**

A través de este estudio, vamos a conocer de cerca la Industria de Precocinados de Castilla y León y todos los aspectos que le influyen y rodean.

En las últimas décadas han variado los comportamientos en el consumo alimentario en España. Estos cambios son debidos a las transformaciones sociales, económicas, tecnológicas y culturales que han tenido lugar.

Destaca la incorporación al mercado laboral de los dos miembros de la pareja conyugal y más concretamente al aumento del periodo dedicado al trabajo remunerado y fuera del hogar de las mujeres

La disponibilidad de nuevas tecnologías, tanto a nivel industrial como de nuevos equipamientos para el hogar: deshidratación, pasteurización, congelación, liofilización, aditivos químicos, esterilización, irradiación, ultra congelación, envasado al vacío,....etc., hacen que también se modifiquen las características culinarias actuales.

## **4.2 EL SECTOR DE ALIMENTOS PRECOCINADOS**

Hace unos años los ritmos de trabajo estaban condicionados en buena medida a los horarios de las comidas (desayuno, comida y cena), hoy por el contrario es la comida la que se condiciona a los horarios laborales.

El tiempo dedicado al aprovisionamiento alimentario y a la cocina ha disminuido considerablemente, sobre todo entre las generaciones jóvenes y medianas. Por tanto se buscan alimentos que exijan menos tiempo de elaboración y de limpieza, por lo tanto el sector de precocinados es un sector en auge, según demuestran las estadísticas del consumo nacional del ministerio de agricultura, el consumo se ha visto incrementado en un 1,7% en el año 2006 respecto al año 2005.

En el año 2007 el consumo también creció respecto al año 2006 en un 8,56%.

**GRUPO DE PRODUCTOS: Platos preparados**

Producto	Volumen (miles de kg)	Valor (miles de €)	Precio medio kg	Consumo per capita	Gasto per capita
Platos preparados	42.076,55	153.806,57	3,66	15,56	56,93
Platos preparados en conserva	4.775,63	20.834,24	4,36	1,76	7,7
Platos preparados en conserva, carne	1.818,72	8.080,13	4,44	0,67	3
Platos preparados en conserva, pescado	43,61	485,55	11,13	0	0,15
Platos preparados en conserva, vegetales	2.441,88	10.008,09	4,10	0,91	3,67
Platos preparados en conserva, legumbre	1.365,22	4.241,63	3,11	0,53	1,56
Platos preparados conserva pasta	471,42	2.260,49	4,80	0,19	0,84
Platos preparados congelados	8.915,47	44.401,86	4,98	3,32	16,45
Platos preparados congelados, carne	1.907,19	8.334,79	4,37	0,71	3,08
Platos preparados congelados, pescado	4.017,30	23.371,02	5,82	1,49	8,65
Platos preparados congelados, vegetales	1.199,95	4.908,18	4,09	0,45	1,82
Platos preparados congelado pasta	960,04	3.578,21	3,73	0,36	1,31
Otros platos preparados congelados	830,98	4.209,69	5,07	0,3	1,54
Platos preparados, sopas y cremas	16.379,53	15.259,83	0,93	6,07	5,65
Platos preparados, pizzas	6.459,78	38.001,73	5,88	2,4	14,09
Platos preparados pasta resto	467,90	3.542,38	7,57	0,17	1,3
Tortillas refrigeradas	439,43	1.466,21	3,34	0,14	0,53
Platos preparados, otros	4.638,85	30.300,41	6,53	1,71	11,19

FUENTE: BASES DE DATOS DE CONSUMO EN HOGARES A NIVEL NACIONAL ELABORADO POR EL MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, RURAL Y MARINO.

Los platos precocinados y preparados constituyen un heterogéneo conjunto de ofertas muy diferentes que, en general, muestran un comportamiento muy dinámico. La innovación constituye un elemento clave dentro del sector. La irrupción de nuevas presentaciones es un elemento clave que explica el continuo crecimiento de las demandas.

Resulta difícil proporcionar unas cifras fiables sobre el mercado de este tipo de productos, debido precisamente a su gran diversidad. En la distribución moderna, las estimaciones rondan las 82.000 toneladas por un valor de 325 millones de euros.



Estas cifras indican moderados incrementos interanuales del 1,1% en volumen y del 0,2% en valor. Por categorías, los salteados son los más comunes, con el 30,1% del total. Les siguen en importancia las pizzas (25,2%), las lasañas y canelones (18,1%), las croquetas (14,4%), las empanadillas y rollitos (6,8%) y los platos a base de verdura (5,4%).

En el caso de los platos preparados refrigerados se estiman unas cifras de ventas de alrededor de 120.000 toneladas (+14,3%). Las pizzas acaparan el 50% de todo este mercado, seguidas por los gazpachos y cremas (24%), las recetas y las tortillas (7% en cada caso), las ensaladas y las rosas (3%, respectivamente), y la pastelería, los sándwich y los asados, con porcentajes cercanos al 2%. Algunas valoraciones generales que tienen en cuenta un número mayor de ofertas, como son las presentaciones de quinta gama, comida étnica, platos deshidratados, productor monodosis, etc., hacen referencia a cifras e incrementos muy significativos. Así se indica un mercado en torno a los 1.700 millones de euros, con una tasa de crecimiento interanual cercana al 8%. Los platos congelados constituyen el 42% de todas estas ofertas y mostrarían un crecimiento del 9%. A continuación aparecen los platos refrigerados, donde se concentran el mayor dinamismo (+11%), representando el 32,2% del total. Cierran esta relación los platos preparados (deshidratados, esterilizados y otros) con un crecimiento menor y cuya cuota supone el restante 25,8%.

#### **4.3 ESTRUCTURA EMPRESARIAL**

El mercado de los platos precocinados y preparados se encuentra en manos de unos pocos y grandes grupos que, a menudo, son filiales de importantes compañías multinacionales. Los interesantes ritmos de crecimiento del sector han hecho que, en los últimos tiempos, se hayan efectuado fuertes inversiones y que nuevos operadores, provenientes de sectores afines, como el cárnico, el de los pescados, las conservas vegetales o el de las pastas alimenticias, hayan intentado introducirse en este mercado.



Las marcas de distribución son muy importantes y acaparan cuotas de ventas de año en año. Aparte de los grandes generalistas existen algunas empresas de tamaño medio, especializadas en ofertas concretas, que consiguen mantener su presencia en medio de una competencia muy fuerte. En nuestro país se detecta una gran importancia de los platos congelados, frente a otros países europeos donde la hegemonía de las representaciones refrigeradas tiende a ser mucho más clara.

Dentro de los platos refrigerados, las marcas de distribución acaparan el 31% de todas las ventas, mientras la primera enseña marquista, líder destacado en el segmento de las pizzas que constituyen la auténtica oferta estrella de este grupo, llega hasta el 38,3%. La segunda empresa se queda en un lejano 7%, mientras que la tercera se acerca al 5%.

En el caso de los platos congelados de lasaña, las marcas de distribución suponen algo menos del 63% de todas las ventas, frente al 19,5% de la primera marca propia. Esos porcentajes son muy similares en el caso de los platos de canelones (60% de las marcas blancas y 18,5% de la principal oferta marquista). En los platos de verduras congeladas el porcentaje de las marcas de distribución es del 54,3%, mientras que la primera marca supera el 21%, y en las pizzas congeladas las cuotas son del 58% y del 29%, respectivamente. La primera empresa de platos precocinados y preparados congelados alcanza una producción de 30.800 toneladas, la segunda supera las 30.000 toneladas y la tercera ronda las 25.000 toneladas. Otros seis operadores presentan cifras de producción entre las 22.000 y las 11.000 toneladas.

#### **4.4 DISTRIBUCIÓN COMERCIAL**

La mayoría de las compras de platos preparados destinados al hogar se realizan en los supermercados, con el 51% sobre el total. A continuación se sitúan los hipermercados, con el 21%, y en tercer lugar las tiendas tradicionales, con un 13,6%.

Las ventas a domicilio de estos productos suponen un 7,3% sobre el total, cifra muy similar a la de los años anteriores. En los establecimientos de hostelería y restauración, los distribuidores acaparan el 69,2% de las ventas, seguidos, a larga



distancia, por los hipermercados (11,1%), los mayoristas, con el 9,1%, y los supermercados, con cerca del 3,8%.

El mercado de la distribución está viviendo grandes concentraciones que aumentan aún más el tamaño de los agentes de distribución.

Son los casos de Carrefour, Eroski, Caprabo... Esto hace que la correlación de fuerzas sea aún más desfavorable para los fabricantes. Las marcas blancas de estos distribuidores ganan cada vez más importancia frente a las marcas propias, con el consiguiente deterioro en los márgenes del productor.



## DISTRIBUCIÓN DE PLATOS PREPARADOS POR FORMAS DE COMERCIALIZACIÓN

PORCENTAJE DEL VALOR DE VENTA

### PARA CONSUMO EN HOGARES



### HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

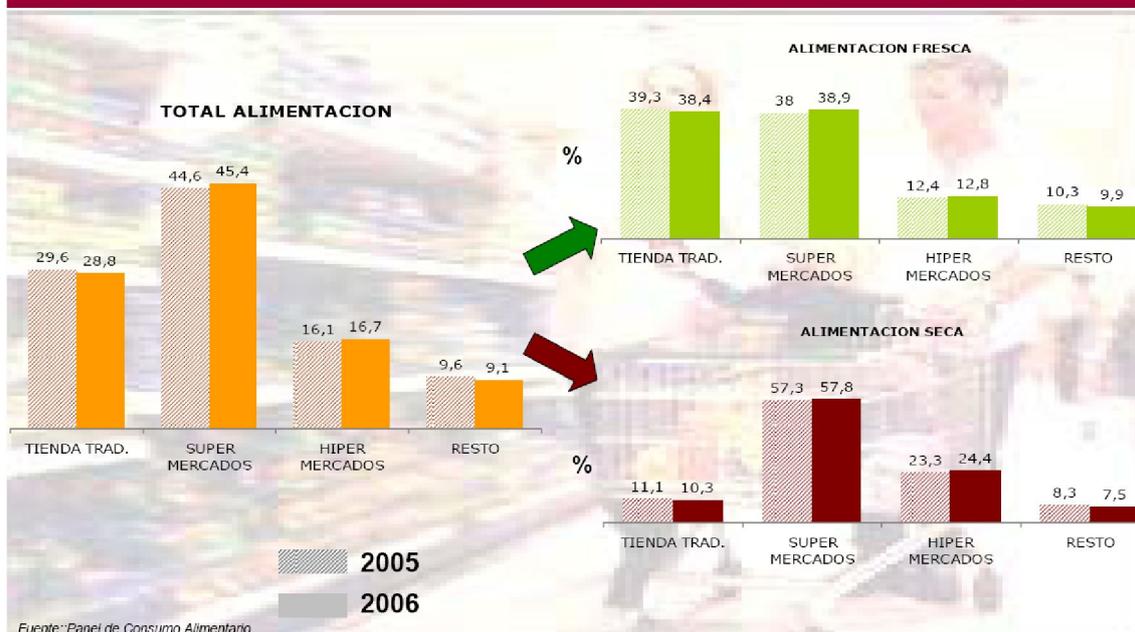


- Datos de 2005.

FUENTE: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.



## CUOTA DE MERCADO EN HOGARES PORCENTAJES (VALOR)



## 4.5 TIPOS DE PRODUCTOS PRECOCINADOS

### 4.5.1 PRODUCTOS DESHIDRATADOS

Los productos deshidratados y esterilizados representan algo más del 25% de todo el mercado de platos preparados y precocinados. Entre sus presentaciones más populares se encuentran los caldos en pastilla, las sopas, algunos platos preparados y las ayudas culinarias. Se trata de una serie heterogénea de productos, con comportamientos muy diferenciados, ya que frente a las ofertas más asentadas, en las que se detecta una clara madurez, aparecen otras más novedosas, con un fuerte dinamismo. Su producción total ronda las 535.000 toneladas, por un valor que se acerca a los 164 millones de euros.

Las principales novedades se concentran entre los platos deshidratados. Entre éstos, los que se elaboran con una base de pasta son los que tienen una mayor demanda, representando el 92% del total. A mucha distancia aparecen los platos a base de arroz (5,1%) y otros platos cocinados (3%). Dentro de las salsas, las preparadas para cocinar representan el 70,9% del total, mientras que las deshidratadas suponen el restante



29,1%. Las empresas de productos deshidratados suelen ser filiales de grandes grupos multinacionales. Entre cuatro operadores se reparten prácticamente el mercado en volumen y valor

#### 4.5.2 PLATOS PREPARADOS ESTERILIZADOS

El sector de platos esterilizados ha crecido un 6% y 10%. Estos valores pueden ser generados debido al crecimiento de recetas y formatos.

Este mercado tiene ya una madurez y está atravesando una etapa de gran dinamismo, marcada por la entrada de un numeroso y heterogéneo grupo de empresas y al lanzamiento de una gran variedad de productos, que están elevando el nivel de ventas.

En los últimos años se han producido cambios en los envases de estos productos, se ha pasado de los clásicos envases de lata y cristal hacia los envases con novedosos y llamativos diseños, como son los plásticos microondables y de alto efecto barrera.

Aun así, las tradicionales recetas con base de legumbres siguen siendo las grandes protagonistas del mercado, copando alrededor del 50% de todas las ventas en volumen en los doce últimos meses.

Junto a las recetas terminadas listas para consumir, aparecen las “guarniciones”, esto es, alimentos cocinados pero sin aliñar y que se pueden utilizar como acompañamiento al plato principal, o como materia para la elaboración de una receta en sí.

#### Conservas

La conserva enlatada es un producto alimentario fresco que ha sido sometido a un proceso de esterilización, a veces cocinado, y colocado en un envase esterilizado, cerrado de modo duradero y perfectamente hermético. La conserva se somete a un proceso de apertización, un tratamiento térmico de esterilización que elimina totalmente las especies microbianas más resistentes al calor y a las toxinas.



Las conservas se clasifican en:

- Conservas a base de frutas: las más consumidas son: melocotón en almíbar, piña en almíbar y pera en conserva.
- Conservas a base de legumbres: destacan los garbanzos, alubias, lentejas, guisantes y judías verdes.
- Conservas a base de verduras y hortalizas: tomates, espárragos, pimientos, alcachofas, maíz, champiñones, acelgas, zanahorias, espinacas, menestra de verduras.
- Conservas a base de productos del mar: atún, salmón, caballa, mejillón, berberecho, calamar, pulpo.
- Conserva a base de carne: jamón cocido, foie-gras y paté, ternera.

Se van a estudiar las conservas vegetales y cárnicas por ser las que se elaboran en Castilla y León.

Para los consumidores las cualidades organolépticas de las conservas se ven mermadas con respecto a las de otros productos precocinados en los que se utilizan otras técnicas de conservación.

#### 4.5.3 COMIDA ETNICA

Las ofertas de comida étnica constituyen uno de los grupos con mayores crecimientos dentro de la industria alimentaria de nuestro país. Las previsiones indican que nos acercamos a un mercado en torno a los 470 millones de euros, con tasas de crecimiento anual por encima del 20%. En estos momentos, España es el mercado europeo con mayor incremento en las demandas de este tipo de ofertas. Se calcula que nuestro país ocupa ya el cuarto lugar en Europa en el consumo de estos productos, por debajo tan sólo de Reino Unido, Francia y Alemania.



La comida mejicana constituye la oferta más asentada y representa alrededor del 50% de todo este mercado, mientras que las presentaciones de comidas asiáticas (China fundamentalmente, pero también la japonesa y tailandesa) llega hasta el 40%. El 10% es la cuota que corresponde a otras ofertas menores, entre las que destacan las gastronomías sudamericanas e indias.

Dentro de la comida mejicana, los condimentos acaparan el 85,8% de todas las ventas en volumen, seguidos por las masas (6,8%), las salsas (4,1%), los platos preparados (1,9%) y los kits (1,7%). Esos porcentajes son muy diferentes en valor, ya que las masas ocupan el primer lugar, con el 43%. A continuación se sitúan las salsas (27,2%), los kits (15%), los platos preparados (10,1%) y los condimentos (2,9%). Por canales de distribución, el 67,1% de las ofertas mejicanas se venden en los hipermercados, frente a un 23,6% en los supermercados grandes y un 8,1% en los supermercados medianos.

En el caso de la comida china, los dos productos estrella son los rollitos de primavera y el arroz tres delicias. De los primeros se comercializan unas 1.100 toneladas por un valor que ronda los 6.7 millones de euros, mientras que del segundo se venden 11.350 toneladas, cuyo valor ronda los 32.6 millones de euros.

Un fenómeno importante que explica el incremento de las demandas de algunos alimentos no tradicionales en la dieta de los españoles es el crecimiento de la población inmigrante. En la actualidad, los extranjeros empadronados en nuestro país superan los 4 millones y han aportado nuevas costumbres alimenticias. Aunque existen pocos datos al respecto, hay que tener en cuenta, por ejemplo, que las importadoras de alimentos de América Central y del Sur presentan una facturación que supera los 40 millones de euros.

#### 4.5.4. PRODUCTOS DE IV Y V GAMA

Una nueva cultura alimenticia fomenta el desarrollo de una industria que provee productos frescos, de alta calidad y listos para ser consumidos. Bajo estas perspectivas se plantean innovaciones tecnológicas, de logística, de marketing, envasado, etiquetado, etc., que están transformando todos los procesos de elaboración.



Los vegetales mínimamente procesados son frutas y verduras frescas, sometidas a un procesado mínimo que incluye operaciones como pelado, cortado, lavado, desinfección y escurrido. Después del envasado, estos productos se mantienen a temperaturas de refrigeración durante su almacenamiento, distribución y comercialización se presentan como productos listos para su uso o listos para su consumo.

La producción y consumo de estos productos se ha incrementado enormemente en los últimos años respondiendo a la demanda del consumidor de alimentos similares a los frescos, con una elevada calidad nutritiva y sensorial, higiénicamente seguros y de fácil preparación.

Durante su procesado, algunas operaciones pueden ocasionar daños mecánicos que limitan la vida útil de estos productos, así la rotura de tejidos y cubiertas provoca un aumento de la respiración del vegetal que conduce a su rápido deterioro, siendo el pardeamiento, la pérdida de textura, la exudación, y la aparición de malos olores y sabores las alteraciones más frecuentes. Además en las operaciones de pelado y cortado se producen roturas en las células y se producen liberaciones de fluidos celulares que facilitan el crecimiento microbiano. Con todo ello es necesario su mantenimiento bajo temperaturas de refrigeración y la vida útil es pequeña, aunque se están haciendo estudios e investigaciones para alargar la vida útil.

Los consumidores españoles se decantan cada vez más por los productos frescos listos para tomar, una tendencia que ya apareció hace más de una década en algunos países europeos y que ya ocupan el 5% de la cesta de la compra de un ciudadano español medio, según muestran recientes estudios sobre las tendencias de consumo en la alimentación en España.

Se trata de productos vegetales, carnes, pescados o mariscos que se pueden adquirir en los supermercados frescos, limpios, cortados y envasados, que están listos para ser degustados o que necesitan un proceso de elaboración muy reducido. En la



mayoría de los casos tras abrir el envase sólo restaría incluir el resto de los ingredientes de la receta y aderezar a su gusto con la salsa o el aliño elegido.

La aparición y presencia de este tipo de alimentos en el mercado surgió en España como la respuesta a la demanda de productos frescos que no disponían de tiempo necesario para acudir todos los días a los establecimientos comerciales a comprarlos, ni de la posibilidad de lavarlos y prepararlos ellos mismos.

Este tipo de alimentos les permite mantener en su frigorífico, entre 7 y 10 días, antes de que cumpla su fecha de caducidad y de reducir su preparación a escasos minutos.

Debido a que la demanda mayoritaria de los consumidores se centraba en los productos vegetales, por su aporte de nutrientes como vitaminas y fibras minerales y su escaso porcentaje de grasa, dentro de los productos listos par tomar se han desarrollado mucho distintos tipos de hortalizas, frutas y las verduras de cuarta gama.

Se denomina de ese modo al procesado de hortalizas y frutas frescas limpias, troceadas y envasadas para su consumo, que mantienen sus propiedades naturales y frescas.

Los productos más empleados en cuarta gama son: lechugas, zanahorias, espinacas, frutas, apios y puerros. Este tipo de elaboración se caracteriza por una cuidadosa selección de los alimentos tras unos rigurosos y numerosos estudios de calidad y selección. Posteriormente se efectúa el embalaje de estas hortalizas, que normalmente se efectúa en bolsas o bandejas en las que se introducen una gran variedad de vegetales, o, por el contrario bolsas en las que sólo aparece un tipo de hortaliza para que después el consumidor pueda mezclar a su gusto, evitando así la combinación no deseada de sabores.

En los últimos meses se ha ralentizado su crecimiento, por efecto de la desaceleración económica, que influirá más a los productos de mayor valor añadido.

Su volumen aumentó un 12% en 2007, frente al ritmo del 20% de los últimos años, para alcanzar las 60.000 Tm.



El mercado de hortalizas de IV gama es uno de los negocios que más crece y acumula ya en la distribución organizada un aumento del 146%, desde 2003 según la consultora Nielsen.

Estas hortalizas, con un volumen, mayor en otros países europeos, prometen aún un largo recorrido, por beneficiarse tanto de nuevos hábitos de compra de alimentos más preparados como la inclinación hacia una dieta más saludable.

Reparto geográfico de las ventas de hortalizas de IV gama (mercado controlado 38.973 Tm, super e hiper de más de 100 m<sup>2</sup> en Península y Baleares).

La fruta de IV gama (lavada, troceada, sin tratamiento, ni líquido de gobierno, envasada en atmósfera y refrigerada), no posee el mercado de las verduras y hortalizas, ya que las condiciones tecnológicas de fabricación y envasado, así como las de labores de distribución física y venta aún siguen siendo complicadas.

La naturaleza delicada de las frutas cortadas y envasadas requiere de frío continuo, dificultando así su transporte y venta.

En el canal de alimentación las frutas de IV gama se venden en raciones individuales y envases plásticos transparentes, mientras que para Horeca se utilizan formatos de hasta un kilogramo. A la vez, las frutas de IV gama atienden a la creciente preocupación social por la dieta y la inclinación por alimentos más saludables por parte del consumidor.

Dada esa doble vertiente comodidad y carácter saludable de las frutas de IV gama, algunos de sus fabricantes son operadores hortofrutícolas, que diversifican así su oferta.

La difícil conservación de las frutas de IV gama ha favorecido la creación de un hueco para las frutas troceadas en líquido de gobierno (jugo de melocotón, uva...), también presentadas en envases de plástico transparente. El resultado es un producto que puede encontrarse bien refrigerado o a temperatura ambiente, dependiendo del proceso utilizado.



#### 4.5.5. PIZZA CONGELADA

La pizza congelada creció más de un 33% en el año 2007 alcanzando los 85 millones de euros y en lo que llevamos de 2008 esta subida ha superado ya el 40% en valor, según datos de la consultora Nielsen. Este fenómeno se debe al aumento del interés por los productos de conveniencia por parte del consumidor y a la apuesta por la innovación en la división de pizza congelada por parte de los fabricantes.

Por otra parte, también ha tenido mucho que ver la inversión publicitaria que ha apoyado el lanzamiento de nuevos productos, tanto sabores como formatos y como consecuencia, la mejor valoración y conocimiento de los productos congelados por parte del consumidor final.

Asimismo, se ha diversificado el concepto de pizza hacia otros productos como las baguettes, paninos (cuyo mercado se mantiene en 22 millones de euros), las minipizzas, las roscas rellenas, o las pizzas en forma de cono.

La marca de distribución, que en los congelados está cobrando mayor peso cada año, ha bajado su representación en la división de las pizzas de un 51,1% en 2006 hasta un 42,6% en 2007 en valor y en volumen, del 40,6 hasta un 40%.

En España, la pizza refrigerada supone el 78% del total, mientras que en Europa tan sólo cuenta con un 30%. Las ventajas que ofrece la pizza congelada se están dando a conocer al consumidor como el mantenimiento de su calidad en el tiempo y sus variedades ya que en refrigerado hay ingredientes que no se pueden adaptar al medio por su alto contenido en agua. El consumo per cápita de la pizza congelada supone tan sólo un 0.39, quedándose España a la cola del total de los países europeos.

## Segmentación del mercado de platos preparados cocinados congelados

	Volumen		Valor	
	2007	2008	2007	2008
Total	43.152 Tm	42573 Tm	169.84 M euros	<b>167.58M euros</b>
Canelón	14.2%	13.8%	13.10%	<b>13.10%</b>
Lasaña	15.6%	15.9%	14.2%	<b>14.8%</b>
Otros	0.70%	0.5%	1%	<b>0.7%</b>
gratinados				
Salteado	6.5%	6.3%	8.4%	<b>7.8%</b>
Arroz, pasta 3	27.9%	27.4%	20.1%	<b>19.7%</b>
delicias				
Salteado	27.3%	28.8%	28.7%	<b>30.5%</b>
verduras				
Resto platos	<b>7.9%</b>	<b>7.4%</b>	<b>14.4%</b>	<b>13.4%</b>

Valores de enero de 2007 y enero de 2008  
 FUENTE: NIELSEN. ALIMARKET

Estos datos son muy interesantes, para poder estudiar hacia donde deben lanzar las estrategias comerciales las empresas de precocinados de nuestra Comunidad Autónoma.

Puede servir de ayuda el estudio demográfico realizado por el Instituto Nacional de Estadística, ya que pone de manifiesto donde está ubicada la población más joven y más mayor, por lo que puede servir de orientación hacia donde dirigir nuestras ventas.

En las provincias de Lugo, Orense, León, Zamora, Salamanca, Ávila, Soria, Cuenca y Teruel, más del 23% de la población es mayor de 65 años.



### % Mayores de 65 años por Provincia



FUENTE LA ALIMENTACIÓN EN ESPAÑA 2006, MINISTERIO AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

## 4.6. CONSUMO NACIONAL

El cambio de valores hace que una persona ocupada prefiera dedicar su tiempo libre a otras actividades de ocio en vez de pensar en lo que comerá al día siguiente, comprar los ingredientes y cocinar.

Pizza, lasaña y fabada, son los platos precocinados preferidos por los consumidores. Las pizzas continúan siendo el plato preferido de los preparados. Son los jóvenes independizados, el sector de mayor demanda, con un consumo de 3,7 Kg. per capita, mientras que los menos afines son las personas ya retiradas, que tan sólo comen 0,7 Kg de pizza al año. Además de las pizzas, la lasaña y la fabada son los platos que más triunfan entre los consumidores. La tendencia actual es presentarlos en raciones cada vez más pequeñas, para una o dos personas, dado que el aumento de hogares unipersonales parece ir en paralelo al auge de los precocinados.



### CONSUMO DE PLATOS PREPARADOS EN ESPAÑA

	EN MILLONES DE KILOS				KILOS TOTAL PER CÁPITA	% S/TOTAL CANTIDAD COMPRADA		
	HOGARES	HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN	INSTITUCIONES	TOTAL CANTIDAD COMPRADA		HOGARES	HOSTELERÍA	INSTITUCIONES
<b>TOTAL PLATOS PREPARADOS</b>	<b>434,72</b>	<b>19,64</b>	<b>30,24</b>	<b>484,59</b>	<b>11,32</b>	<b>89,7</b>	<b>4,1</b>	<b>6,2</b>
COMPONENTE PRINCIPAL VEGETAL	41,38	1,99	2,79	46,15	1,08	89,7	4,3	6,0
COMPONENTE PRINCIPAL CARNE	60,11	2,65	6,42	69,18	1,62	86,9	3,8	9,3
COMPONENTE PRINCIPAL PESCADO	40,76	2,60	10,28	53,64	1,25	76,0	4,9	19,2
SOPAS Y CREMAS	143,31	0,22	0,82	144,35	3,37	99,3	0,2	0,6
PIZZAS	70,11	1,41	0,51	72,03	1,68	97,3	2,0	0,7
OTROS PLATOS PREPARADOS	79,05	10,76	9,42	99,23	2,32	79,7	10,8	9,5
OTROS PRODUCTOS EN PESO	270,74	66,58	11,17	348,49	8,14	77,7	19,1	3,2

- Datos de 2005.

FUENTE: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

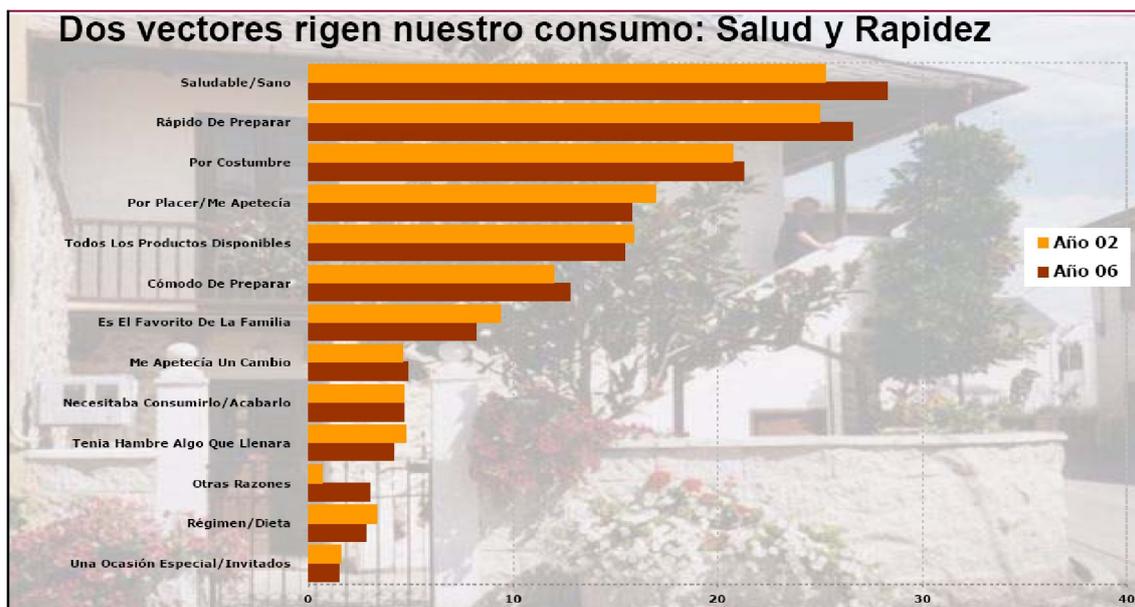
El problema que plantean estos platos es su mayor contenido de sal, por lo que no conviene a los hipertensos. En el caso de los alimentos deshidratados (como las pastas o las sopas en polvo) se mantiene la fibra y los hidratos de carbono, pero pierden una gran parte de vitamina C, por ello es conveniente combinarlos con productos frescos.

Los fabricantes de platos preparados tienen claro que quién degustará sus productos son personas jóvenes, urbanas y con poco tiempo libre. La edad media del consumidor está entre los 30 y 40 años y abundan los solteros o parejas jóvenes. No saben cocinar o no tienen tiempo ni ganas para hacerlo.

Cada hogar gasta en comida precocinada un 2,9% del presupuesto total para alimentación, aunque el consumo varía mucho en función de la familia. Los jóvenes independizados adquieren al año una media de 21,5 Kg. por persona, seguidos de los adultos independientes con 18,5 Kg. Los hogares formados por parejas con hijos pequeños y por parejas con hijos mayores son los de menor demanda, con un consumo de 9,3 Kg. y 8 Kg. per capita respectivamente. En total, cada español gasta al año 39,93 euros al año en productos precocinados y tiene un consumo medio anual de 10,07 Kg.

Los precocinados, platos listos para comer, y que sólo necesitan pasar un instante por el microondas o por la sartén, son el grupo de alimentos cuyo consumo más ha aumentado en España en los últimos seis años (un 58,77%) después del agua mineral (46%) y los vinos con denominación de origen (42,3%) según datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Aunque todavía representan una pequeña porción del pastel culinario, en el 2006 se consumieron casi 500 millones de kilos de platos precocinados, un 1,56% del total de alimentos, están haciendo sombra a productos tradicionales como las legumbres, cuyo consumo ha bajado un 12% en los últimos años, mientras que la carne, el arroz o la pasta apenas crecen.



FUENTE MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN.

Según se recoge en el gráfico anterior, cada vez más, los consumidores se decantan por la rapidez de preparación a la hora de elegir los alimentos (26% de ocasiones). Este, junto con la salud (28% de ocasiones) son los principales criterios utilizados a la hora de tomar la decisión de compra.

En este sentido, la industria alimentaria está intentando disminuir las dosis de sal, utilizar grasas saludables e incorporar el menor número de aditivos y conservantes.



El segmento de los productos preparados refrigerados es el que más se consolidará. Los fabricantes se están afanando en lanzar productos refrigerados en lugar de congelados o en conserva, al considerar el consumidor que estos productos son más saludables y recuerdan más las recetas tradicionales.

Según el Panel de Consumo Alimentario, la alimentación supone el 18% del total del gasto total en el hogar.

#### **4.7. EXPORTACION**

El comercio exterior de platos preparados y precocinados no tiende a ser importante, ya que existen serios impedimentos que lo dificultan, derivados fundamentalmente de problemas de transporte y almacenamiento. Se trata de productos que exigen un tratamiento especial y cuyas condiciones de transporte son caras y difíciles (refrigeración, congelación).

Según recoge el Instituto Español de Comercio Exterior, el mercado de los platos precocinados ha tenido un gran desarrollo en Austria durante 2007, aumentando su cifra de ventas un 5,6% respecto del año anterior. Especialmente buena ha sido la tendencia en lo que se refiere a los refrigerados y los platos precocinados secos. En total, este tipo de preparados alcanzaron una cifra de negocio de 77.1 millones de euros en el citado periodo de referencia.

En cuanto a los platos precocinados, cabe destacar la tendencia al desarrollo y la aceptación por el público de numerosos platos de comida de origen asiático, italiano y mejicano. Por su parte, los productos alimenticios de conveniencia básicos vieron reducidas sus ventas un 0,9%, con un volumen de negocio de 240.6 millones de euros.

Mientras, los productos alimenticios de conveniencia para el desayuno han experimentado un gran crecimiento (4,9%) respecto al año anterior, alcanzando una cifra de ventas de 221.9 millones de euros.



Un estudio realizado por el Instituto Nacional de Consumo sobre las Tendencias del Consumo y del Consumidor en el siglo XXI prevé que en los próximos años continuará aumentando la demanda de platos congelados y precocinados, ya que cada vez se dedicará menor tiempo tanto a la compra como a la elaboración de los alimentos.

#### **4.8. NUEVAS TECNOLOGÍAS PARA LA CALIDAD Y LA SEGURIDAD**

El desarrollo del mercado y las demandas de los consumidores están haciendo avanzar a estas industrias agroalimentarias hacia dos áreas principales: tecnologías de conservación y desarrollo de nuevos envases y/o presentaciones.

El continuo avance que están experimentando las tecnologías de procesado de alimentos obliga a la industria a adaptarse a las nuevas técnicas de producción y al mercado que éstas, a su vez, originan.

Suponen una ventaja competitiva a medio plazo.

La parte buena de estos tratamientos es que prolongan la vida útil comercial del alimento sin modificar su calidad organoléptica y físico-química inicial.

No solo se habla de seguridad en el producto terminado, sino también en las materias primas que se utilizan. En este sentido de deben de desarrollar métodos rápidos de detección de plaguicidas y pesticidas en el momento de la recepción. Esto es aplicable tanto en los alimentos artesanos como en los productos cárnicos.

#### **4.9. PROS Y CONTRAS DE LOS PRODUCTOS PRECOCINADOS**

Refrigerados, congelados, envasados al vacío, deshidratados; los alimentos precocinados constituyen una parte importante de nuestra dieta diaria porque son cómodos, fáciles y rápidos de preparar. Pero existen desventajas nutricionales que desaconsejan su abuso.

En pocos minutos, una comida completa lista para ser consumida sin casi encender el fuego, sin manchar apenas y sin necesidad de echar mano de ningún libro de recetas. Estos son los principales atractivos de los alimentos precocinados y congelados



que hacen que estén presentes en el 70% de los hogares españoles, según datos de la Confederación Española de Consumidores y Usuarios.

Entre las ventajas de este tipo de productos, destaca la rapidez con la que se preparan, pero también influye su buen sabor y excelente apariencia, pareciéndose hoy más que nunca a los platos tradicionales y caseros. También tienen una gran variedad de productos (es posible comer todos los días precocinados sin repetir menú), y la facilidad con que se almacenan, ya que basta con tener un frigorífico y unos cuantos armarios disponibles. Algunos se conservan durante mucho tiempo (de semanas a meses).

Los productos precocinados son seguros, algunos llevan aditivos y conservantes permitidos por la ley, y su calidad depende de la de los ingredientes que hayan empleado en su elaboración. Éstos aparecen en la etiqueta de cada producto, la cual se debe leer siempre antes de adquirir cualquiera de ellos.

Los análisis demuestran que estos alimentos suelen ser muy ricos en sal y en azúcares. Uno de los problemas más graves reside en altos contenidos en grasa porque este nutriente aporta sabor y los hace más apetecibles. Además la mayoría de las grasas que se utilizan suelen ser saturadas o hidrogenadas, que son las que más inconvenientes tienen para la salud.

Por tanto, el consumo excesivo de precocinados se puede traducir en problemas de hipertensión, por culpa de la sal, así como en sobrepeso y obesidad, debido a la cantidad de azúcares, que también agravan la diabetes, y grasas que se emplean. A menudo no se especifica el tipo de grasas vegetales utilizado, cuando no es lo mismo el uso de un aceite de palma (muy similar a las grasas saturadas) que el de oliva o de girasol. Una persona con hipercolesterolemia no debería consumir precocinados más allá de una vez por semana, según la Sociedad Española de Arteroesclerosis. En general y para personas sanas, se pueden tomar alguna vez más por semana, pero no han de constituir ni mucho menos la base de una dieta diaria, sino un complemento útil para comer a veces.

#### **4.10. ANALISIS DAFO**

##### DEBILIDADES

- Gran atomización empresarial
- Coexistencia de grandes empresas con pymes.
- Bajo nivel de asociacionismo
- Bajo nivel de cualificación de los trabajadores en todos los niveles profesionales
- Formación basada en la práctica
- Desprestigio social sobre la tarea a desarrollar en la profesión
- Integración escasa en los mercados internacionales
- Respuesta de la demanda ante los posibles problemas sanitarios del producto

##### FORTALEZAS

- Buena imagen
- Buena calidad
- Calidad de respuesta ante el mercado
- Buen servicio
- Variedad de productos
- Sector de mayor potencial en la industria alimentaria en los próximos años debido a su demanda cada vez mayor, y a la transformación de empresas alimentarias de otros sectores en este.
- Comportamiento dinámico en la evolución de inversiones, ventas y comercio exterior
- Integración progresiva de la producción
- Importante proceso de modernización tecnológica
- Demanda favorable en los productos transformados



## AMENAZAS

- Excesiva dependencia de los grandes grupos de distribución
- Competencia exterior, tanto nacional como internacional
- Mala imagen de los productos precocinados en la nutrición
- Producto perecedero (productos de IV gama)
- Necesidad de transportes refrigerados o congeladores

## OPORTUNIDADES

- Productos de alta calidad
- Nuevos mercados, creados por la generación de nuevos productos.
- Apuesta por parte de la Administración regional por la I+D+i
- Mejorar calidad con nuevas tecnologías
- Mejorar cualidades nutritivas cambiando tecnologías y/o aditivos
- Disminución del precio, debido a la introducción de nuevas industrias en el sector.



## **BIBLIOGRAFIA**



1. Ganar Dimensión. Una necesidad para la industria agroalimentaria española. Subdirección General de Industrias, Innovación y Comercialización Agroalimentaria. Madrid.
2. Hechos y cifras de la Agricultura, la Pesca y la Alimentación de España. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. 8ª edición rev, act, y amp.-Madrid 2006.
3. La alimentación en España 2006, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid, 2007.
4. Informe sobre la Estructura Industrial Alimentaria en Castilla y León. Análisis y diagnóstico. Convenio de colaboración entre Consejería de Agricultura y Ganadería de Junta de Castilla y León y la Fundación General de la Universidad de Valladolid. 2003.
5. Encuesta de Población Activa 2007. Instituto Nacional de Estadística.
6. Los vinos de Castilla y León. Instituto de Formación y Estudios Sociales de Castilla y León, Federación Regional de Alimentación, Bebidas y Tabacos de Castilla y León. Valladolid. 2001.
7. Guía de salud laboral en el sector agrario. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Federación Agroalimentaria UGT. Madrid
8. Guías para la acción preventiva Industrias Conserveras Alimenticias. Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo. Madrid. 1999.
9. El futuro de la agricultura en Castilla y León. José A. Gómez Limón. Itagra.ct. 2007
10. Situación y perspectivas del sector agrario: Aplicación a Castilla y León. Ayuntamiento del Burgo de Osma.1994.
11. Eurocarne. Especial 10º aniversario (1991-2001). Análisis de una década del sector cárnico. Estrategias Alimentarias, S.L. 2001.
12. Confecarne
13. Consejo de Agricultura Ecológica de Castilla y León.
14. Asociación de Industrias Cárnicas de España (AICE)



15. Encuesta sobre la estructura de las explotaciones agrícolas 2005. INE
16. Encuesta Industrial de Productos del año 2007. INE
17. Anuario Estadística Agraria de Castilla y León 2004
18. Estadísticas de Accidentalidad 2007. Dirección General de Trabajo y Prevención de Riesgos Laborales de Castilla y León.
19. Observatorio del Consumo y Distribución Alimentaria
20. Encuesta Anual de Empresas (INE)
21. Encuesta de población activa 2005-2006-2007 (INE)
22. Padrón 2007 (INE)
23. “Congelados, la rentabilidad se comprime”. Alimarket. (Junio 2008). Pág. 221-319.
24. “La industria avícola acelera el ritmo inversor”. Alimarket. (Mayo 2008). Pág. 197-212.
25. “La carne de conejo inicia la remontada”. Alimarket (Mayo 2008). Pág. 213-220.
26. “Las hortalizas de IV gama mantienen el atractivo”. Alimarket (Mayo 2008). Pág. 182-196.
27. “La fruta de IV gama se da otra oportunidad”. Alimarket. (Marzo 2008).Pág. 81-99.
28. “Carne y productos cárnicos”. Alimarket. (Abril 2008). Pág. 245-308.
29. “Los platos esterilizados conservan el dinamismo”. Alimarket. (Abril 2008). Pág. 148-159.
30. “Conservas” Alimarket. (Febrero 2008). Pag229-251.
31. “Las soluciones refrigeradas se ralentizan”.Alimarket (Julio 2008). Pag185-250.



32. “Trazabilidad en la industria cárnica”. Alimentación, equipos y tecnología. (Abril 08).Pág. 52-55.
33. “Trazabilidad en los alimentos”. Alimentación, equipos y tecnología. (Abril 08).Pág. 68-72.
34. “Certificación, normalización y legislación para la industria alimentaria”. Alimentación, equipos y tecnología. (Marzo 08).Pág. 54-57.
35. “Calidad alimentaria: un elemento diferenciador y una herramienta de competitividad para la industria”.Alimentaria (Julio/Agosto 08). Pág. 26-32.
36. Eva Hita, Cristina Garraiz y Sandra Aguirre. “El reto de la certificación en la industria alimentaria”. Alimentaria (Julio/Agosto 08). Pág. 33-38.
37. “Las tecnologías de conservación y el desarrollo de nuevos envases marcan el futuro del sector de las conservas”. Alimentaria (Febrero 08). Pág. 66-72.
38. Fernando Abadía. “Los productos de IV y V gama comienzan a ocupar un lugar cada vez mayor en los hogares españoles”. Alimentaria (Abril 08). Pág. 52-53.