



# La importancia de cerrar el ciclo cárnico del porcino

La empresa segoviana ACOMPOR-CARNIPOR empezó con la genética y ahora suma la comercialización de embutidos

TERESA SANZ

FOTOS: FERNANDO PEÑALOSA

Cuando la sociedad ACOMPOR empezó a funcionar en Segovia allá por el año 1988, dedicada en exclusiva a la alimentación animal y a la genética del porcino, sus dueños tenían muy claro cuál era el objetivo final: llegar a completar el ciclo del porcino de tal manera que ningún elemento del proceso escapara a su control.

En 1996, ACOMPOR, tras haber creado el primer centro oficial de inseminación artificial de Segovia, había cumplido ese objetivo inicialmente marcado con la puesta en marcha de CARNIPOR, la rama empresarial de la sociedad a través de la cual se comercializan sus productos, que en total suman hasta quince referencias de chacinas y carnes frescas.

En la actualidad, ACOMPOR-CARNIPOR es la única empresa de la provincia de Segovia -está ubicada en la localidad de Validado- que completa su ciclo de porcino desde la línea genética hasta el envasado final, incluyendo los sectores de la comercialización y la distribución de sus productos, vendidos con el marchio PICOTORRE.

Con una facturación anual que ronda los 3.000 millones de pesetas y un total de treinta trabajadores, esta sociedad ha realizado ya inversiones de 500 millones de pesetas en ACOMPOR y de 200 en CARNIPOR, siempre tendentes a la modernización de los procesos productivos.

La alta sanidad de sus granjas, libres de momento de enfermedades, permite obtener una carne de textura y calidad homogéneas, con total ausencia de promotores artificiales de crecimiento o aditivos de los que se suelen emplear en este sector.

• **Interprofesional.** El presidente de esta importante sociedad segoviana, Miguel Ángel Muñoz, describe la característica esencial de las empresas como «un lujo».

«Cerrar el ciclo del porcino ha supuesto lograr una especie de interprofesional doméstica, controlando todo el proceso y asegurando, además de la calidad excelente de la carne, una estabilidad empresarial que, en función del mercado externo, nos permite apoyarnos unas veces en la producción y otras en la trans-

formación», explica.

A su juicio, «el mercado de la carne es cada vez más competitivo y sólo la calidad asegura la supervivencia. Para nosotros es un lujo poder controlar en todo momento esa calidad. Sabemos qué animales tenemos y en consecuencia qué clase de embutidos podemos obtener».

De esta manera, las crisis del sector porcino, que como ha ocurrido en estos últimos meses en todo el mundo han hecho tambalearse el mercado, no inciden de igual manera en una empresa productora que en una de ciclo cerrado.

La actual crisis del porcino, motivada por la «invasión» de productores que se quedaron sin el mercado tradicional, ha afectado a su parte productiva, mientras que el sector cárnico, con la bajada de precios y elabaratamiento que ello significa en los costes, se beneficia de la situación.

«Lí que se pierde por un lado, se gana por el otro», asegura su presidente.

A pesar de todo ello, CARNIPOR, empresa relativamente reciente, todavía no puede transformar todo el porcino que genera la matriz ACOMPOR.

Según los planes estratégicos elaborados en Segovia, será dentro de tres o cuatro años cuando CARNIPOR, que ya habrá logrado una mayor cuota de mercado, pueda absorber su totalidad la producción de su primera empresa.

En la actualidad son todavía muchos cerdos los que van en vivo a los mercados de Madrid, Castilla y León y Portugal, mientras que la carne fresca y los embutidos se comercializan en toda España y se exportan a Bélgica.

Esta sociedad segoviana cuenta con 4.500 madres reproductoras, a las que hay que añadir otras 700 cerdas destinadas a la línea genética.

La producción semanal de cerdos de la empresa ACOMPOR es de 1.500 animales, con un volumen de producción de piensos que alcanza mensualmente los 2.600.000 kilos.

Desde su centro de Inseminación Artificial -con capacidad

para cien berracos- se abastece a los 22 socios y se comercializan al mercado externo 5.000 dosis de semen al mes, lo que supone una facturación mensual de tres millones de pesetas. Cada dosis alcanza en el mercado el precio de 700 pesetas aproximadamente.

• **Controles.** La asepsia y el control de sanidad en todas sus granjas es, según insisten, exhaustivo. Nunca en las granjas de ACOMPOR entra ganado externo.

El trasvase de ganado de unas granjas a otras siempre procede de las dos granjas denominadas de Alta Sanidad o Protección Especial que el grupo posee, según explica su directora técnica, Yolanda Lostao Martín.

El aprovechamiento de sus animales es total. Según comenta Lostao a EL MUNDO, «la alta sanidad en todas las instalaciones reduce al máximo el riesgo de residuos medicamentosos en la carne, asegurando un embutido natural que es muy bien recibido por el consumidor».

Chorizos naturales -de tipo artesanal-, blancos o en aceite; salchichones culares y tripa cosida; lomos, cabeceros curados y todo tipo de adobados frescos y curados integran la producción de Picotorre, que está probando la elaboración de un nuevo producto de «excelente calidad y muy buena acogida», explican.

Esta novedad, ya en el mercado es la de solomillos curados, de un grun houquet, muy jugosos, comercializados como delicatessen.

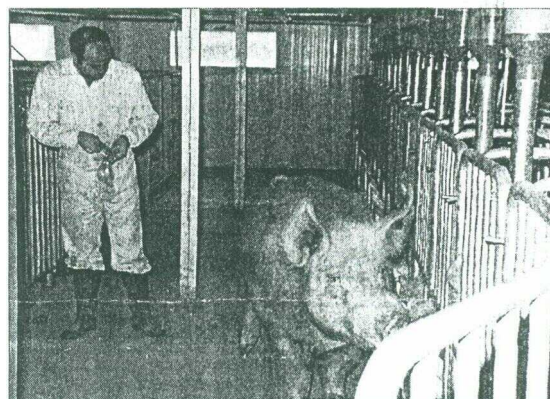
«Al tratarse de carnes de cerdo con parámetros de grasa infiltrada muy buenos, los solomillos no resultan secos, como sucede en otros casos. El producto está funcionando muy bien», afirma su directora técnica.

• **Ingredientes.** Pimentón, sal, ajo, pimientos y vino blanco son los únicos ingredientes utilizados en la terminación de los embutidos elaborados por CARNIPOR. Cada uno de estos ingredientes también se cuida al máximo, siguiendo el sistema denominado de puntos críticos.

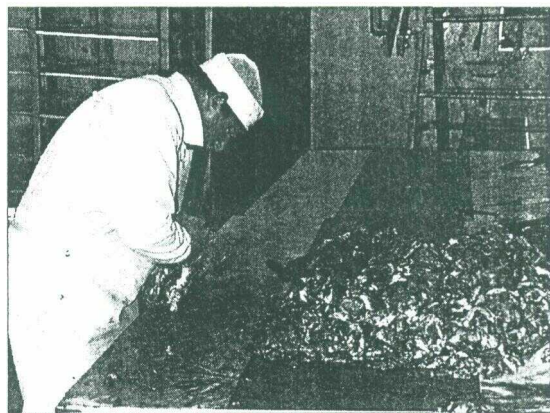
«Todo nuevo proveedor tiene que ser homologado como cliente y como producto, de tal manera que tiene que cumplir unas condiciones muy rigurosas para entrar en el sistema», explica Yolanda Lostao.



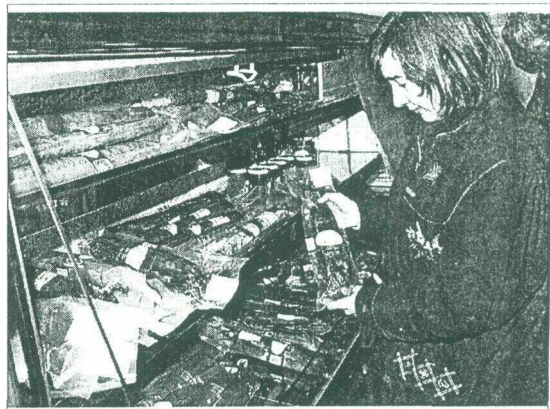
La sociedad ACOMPOR ha invertido 500 millones en la fábrica de Validado.



El centro de inseminación abastece al mercado con 5.000 dosis mensuales.



El aprovechamiento de los animales es total.



Los productos se comercializan bajo la marca Picotorre.