

Efectivos ganaderos

Evolución de los efectivos ganaderos de ibérico

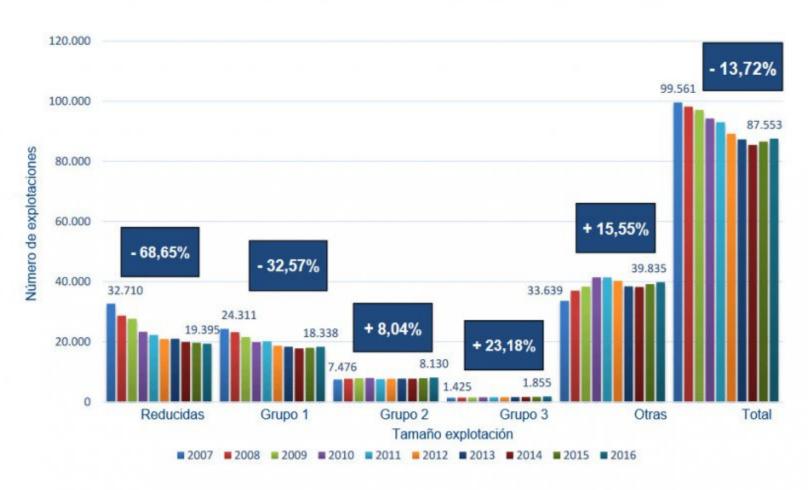
1	2.011	2.012	2.013	2.014	2.015	2.016
'						
Reproductoras	303.672	257.984	254.392	284.530	314.313	297.069
Verracos	20.258	19.460	19.294	18.364	21.639	16.302
Lechones	556.169	486.100	608.922	522.981	760.660	802.366
Cerdos de 20-49 Kg. P.v.	428.565	415.377	307.060	348.449	509.153	491.232
Cerdos para cebo => 50 Kg. P.v	1.315.342	1.175.769	1.161.898	1.242.233	1.448.200	1.551.750
Total	2.624.006	2.354.690	2.351.566	2.416.557	3.053.965	3.158.719
Ciclo de produccion sacrificio	2.300.076,0	2.077.246,0	2.077.880,0	2.113.663,0	2.718.013,0	2.845.348,0
Cerdos en ciclo por reproductora	7,6	8,1	8,2	7,4	8,6	9,6

Fuente: Mapama, encuestas ganaderas



Explotaciones ganaderas

NÚMERO DE EXPLOTACIONES DE GANADO PORCINO POR CAPACIDAD PRODUCTIVA: EVOLUCIÓN 2007-2016





Sacrificio total



Precio Lonja Extremadura





Piezas comercializadas



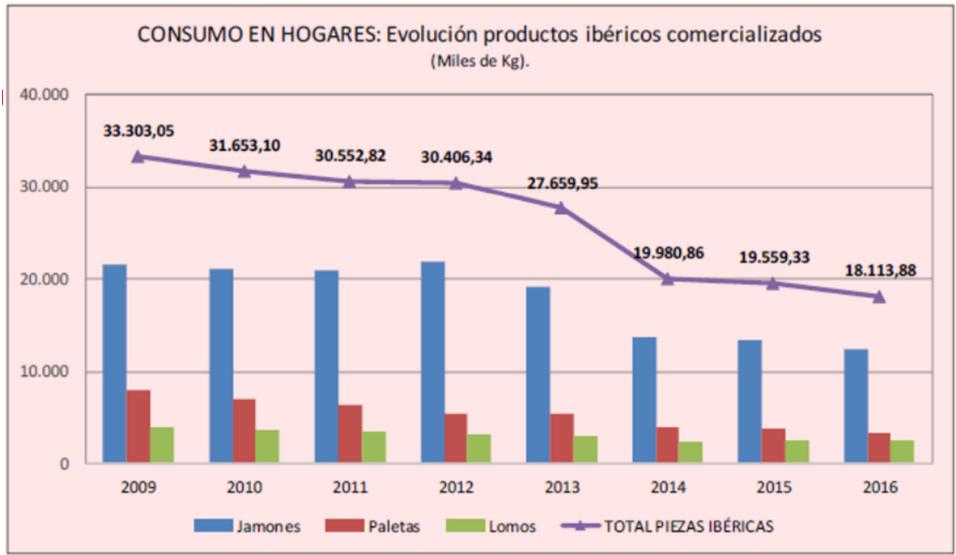


Valoración del cerdo ibérico





Consumo hogares



Fuente de datos: Panel de Consumo Alimentario. MAPAMA



Exportación

Evolución de las exportaciones de jamón curado (1) (t)

	2011	2012	2013	2014	2015	Enero-junio 2015	Enero-junio 2016
Jamón curado con hueso	5.051,11	4.593,61	7.721,86	6.935,91	8.344,52	3.101,23	2.849,85
Paleta curada con hueso	252,63	284,97	265,25	253,70	290,64	78,32	117,62
Jamón curado deshuesado	21.521,36	22.099,87	25.155,96	27.604,40	33.314,43	14.920,00	14.850,21
Total	26.825,10	26.978,45	33.143,07	34.794,01	41.949,59	18.099,55	17.817,68

(1) Incluye jamón/paleta de cerdo blanco+ibérico.

Fuente: ICEX

- <u>Ibérico 5 10 %</u>
- Deshuesado





Hoy

- Incremento de censos y sacrificio
- Precios del ganado alto
- Crecimiento de la comercialización
- Consumo en hogares no crece
- Poco importante la exportación curados
- Gran acogida de la carne fresca
 - Mercado nacional y exportación





Debilidades

Lo que sabemos y no sabemos sobre el "fraude del jamón ibérico" que denuncia la prensa alemana

La prensa alemana acusa a España de fraude en el jamón ibérico

Señalan que el 90% de las piezas que se comercializan como ibérico no lo son

SECTOR IBÉRICO

volviendo a sacar a la palestra una problemática que se viene denunciando en nuestro pais desde hace años pero que, con el pas del tiempo, parece que estamos llegando a aceptar casi como licita.

La polémica ha adquirido un mayor protagonismo si cabe, a raiz de la respuesta por parte del Gobierno sobre las certificacione oio" de los cerdos ibéricos



EL FRAUDE "CONSENTIDO" DEL Fraude en el cerdo ibérico: De la autosuficiencia a la preocupación y ahora al drama y al sálvase quien pueda

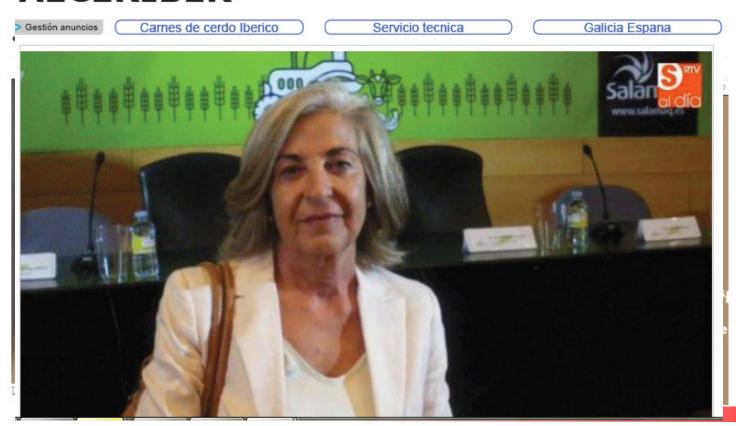


¿Está garantizada la pureza de la raza del cerdo ibérico en nuestro país?



Mejora de la comunicación

"Si hay un sector transparente en España es el del cerdo ibérico" Elena Diéguez, secretaria técnica de AECERIBER





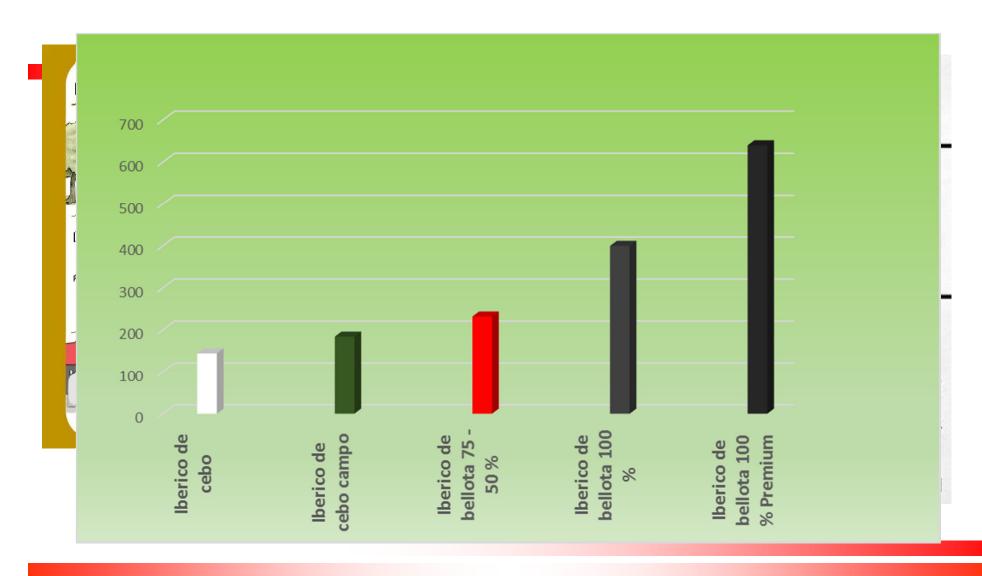
Amenazas CONOCIMIENTO DE LOS PRECINTOS







Consumidor informado





Fortalezas

Atributos de calidad

Ibérico de bellota

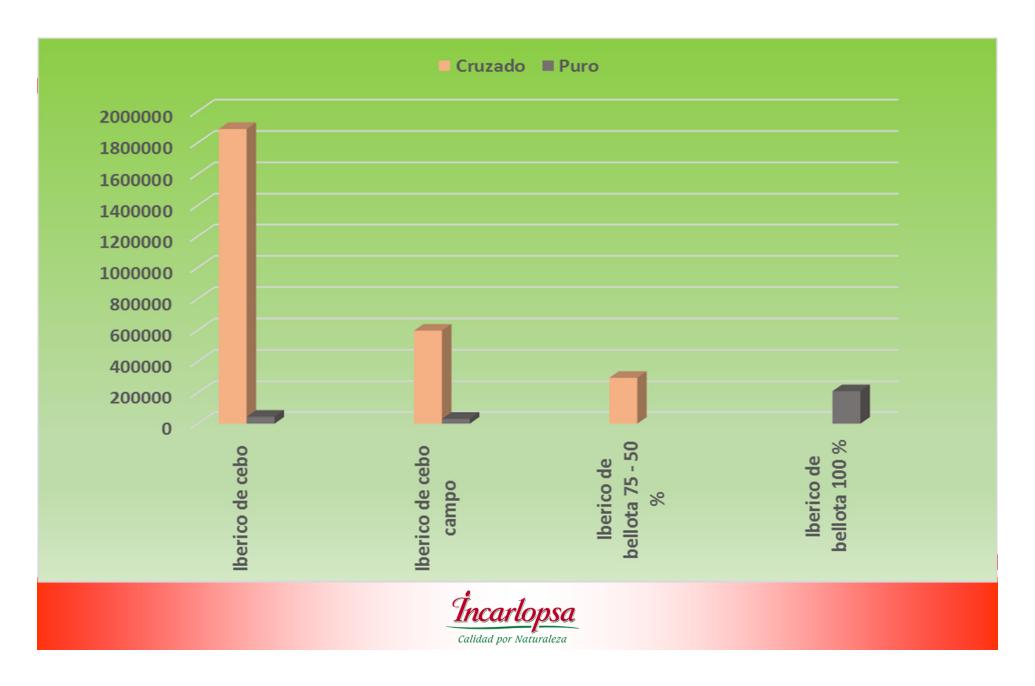
Ibérico de cebo







Cada producto ocupa su lugar



Oportunidades

- Presente en todos los canales de venta
 - Gran distribución
 - Tiendas especializadas
 - Restauración
 - Venta On-line
- Multiformato
- Incremento de la exportación





Formatos















Nuevos Modelos





Conclusiones



- Aumenta el volumen de sacrificio
 - Mas canales de ventas
- Incremento de las ventas en formatos mas accesibles
- Todos estamos en el mismo barco
- La calidad de los productos es magnifica
- Tenemos que comunicar lo bien que lo hacemos y convencer al consumidor





JORNADA TÉCNICA DE INGA FOOD SOBRE EL CERDO IBÉRICO Feria internacional ganadera de Zafra Martes, 3 de octubre de 2017. Salón de actos del Pabellón Central de la Feria Internacional Ganadera de Zafra. 10:30-10:45 h. Recepción y entrega de documentación. 10:45-11:00 h. Inauguración de la Jornada y bienvenida. D. José Carlos Contreras. Excmo. Alcalde de Zafra. D. Manuel García. Director General de INGA FOOD y Presidente de INTERPORC. 11:00-11:30 h. Balance y futuro del programa de Mejora Genética Castúa. D. José Luis Noguera. Investigador del Departamento de Genética y Mejora Animal de IRTA. Director genético del Programa Castúa. 11:30-12:00 h. Productividad de la Cerda Castúa comparados con el banco de datos del porcino ibérico. D. Juan Pablo Rosas. Técnico del Programa genético Castúa. Inga Food e IRTA. 12:00-12:15 h. Visión del sector ibérico desde un punto de vista ganadero. D. Emilio Magallon. Director de Nutrición e Innovación de INGA FOOD. 12:15-14:00 h. Mesa Redonda: Presente y futuro del sector porcino ibérico. Modera: Manuel Ramos. Jefe de Integración de INGA FOOD zona Suroeste. "La importancia de la sanidad en la comercialización y apertura de nuevos mercados" D. Valentín Almansa. Director General de Sanidad de la Producción Agraria del MAPAMA. "Mercado exterior, oportunidades de expansión comercial para el sector ibérico" D. Miquel Ángel Higuera. Director de la Asociación Nacional de Productores de Ganado Porcino ANPROGAPOR. "Mercado nacional, situación actual y proyección de futuro" D. Jesús Fernández. Director de compras de INCARLOPSA. "El Ibérico en Extremadura" D. Antonio Cabezas. Director General de Agricultura y Ganadería de la Junta de Extremadura. 14:00 h. Clausura de las jornadas a cargo de Dña. Begoña García, Consejera de agricultura, desarrollo rural, medio ambiente y energía de la Junta de Extremadura. 14:30 h. Vino de honor en el Stand de Inga Food.