



Los alimentos que se elaboran se comercializan en pequeños comercios y tiendas delicatessen

El sector conservero no está interesado en las marcas blancas

MÓNICA MORENO
C-LM

En las Cámaras de Comercio hay registradas más de 100 empresas y su volumen de negocio supera los 4.000 millones

El sector conservero, fundamentalmente el de conservas vegetales y de caza, en Castilla-La Mancha se caracteriza por la falta de unión entre los empresarios que realizan esta actividad, aunque todos ellos coinciden en la calidad de los productos que elaboran. A pesar de que esta región es la primera comunidad autónoma productora de carne de caza del país, sólo las industrias acogidas a la Denominación de Origen Berenjena de Almagro y las empresas conserveras de la comarca de

La Manchuela están coordinadas y presentan datos conjuntos. Las empresas registradas en el IAE de las Cámaras de Comercio de

Castilla-La Mancha del sector conservero superan las 101, siendo un 80% fabricantes de conservas vegetales y de caza. El mayor número se concentra en Toledo, Albacete y Ciudad Real. Acogidas al Consejo Regulador Denominación de Origen Berenjena de Almagro hay tres empresas, mientras que firmas de la Comarca de la Manchuela, que están dentro del Plan Estratégico del Champiñón, según Adiman (Asociación para el Manchuela Conquense), son cinco, que emplea a 155 personas.

Las conserveras castellano-manchegas emplean en su conjunto, según la Guía Agroalimentaria de Castilla-La Mancha, a más de 1.200 personas, con una facturación anual superior a los 4.000 millones de pesetas.

Aparte de la falta de unión entre las conserveras de la región, otra característica es que salvo dos o tres son pequeñas y medianas empresas, que realizan las conservas con métodos tradicionales y que no emplean a muchas personas. "Este sector está formado por pequeñas empresas, la mayor parte de ellas familiares, y en las que destacan las de carne de caza. A pesar de ser pequeñas tienen fama en el país, por la alta calidad de los productos que elaboran", afirma

el director general de Alimentación, Francisco Mombiela. En el mercado exterior hacia el que se dirigen los productos conserveros de Castilla-La Mancha, principalmente localizados en tiendas delicatessen y pequeños comercios, se encuentra toda la Unión Europea, fundamentalmente en Francia y Alemania, aunque la presencia de la carne de caza en Israel y Marruecos cada vez es más importante.

En lo que se refiere a la normativa que rige la cali-

El sector conservero del champiñón supone cerca del 50% de la producción total de la región

Según Adiman, el sector conservero del champiñón canalizó cerca de 16 millones de kilos de producto para sus procesos industriales, que junto con los cinco millones que se estima que se dirigen a otras zonas del Estado (La Rioja, Murcia,...) supone que cerca del 50% de la producción total de Castilla-La Mancha se destina a estos usos. Asimismo, el 98% del producto es embotado, mientras que únicamente un 2% es elaborado en sal-

PRINCIPALES ZONAS DEL SECTOR CONSERVERO EN CASTILLA-LA MANCHA

*ENVASADO DE CHAMPIÑÓN: Campillo Altobuey, Iniesta, San Clemente.

*CONSERVAS DE CHAMPIÑÓN: Villagordo del Júcar, Iniesta, Quintanar del Rey.

*BERENJENAS Y ENCURTIDOS: Almagro, Almadén, Bolaños de Calatraba.

*PRECOCCINADOS VEGETALES: Malagón.

*MERMELADAS: Caudete.

*CONGELADOS VEGETALES: Albacete y Tomelloso.

*OTRAS CONSERVAS: Hellín, Cebolla, Malpica de Tajo, Puebla de Montalbán.

FUENTE: Consejería de Industria y Trabajo

dad de los alimentos conserveros en Castilla-La Mancha no hay ninguna ley concreta para la región, sólo las generales del etiquetado. "Las conserveras de la región están tomando iniciativas para adaptarse al tema de la Seguridad Alimentaria y de calidad que imponen la Unión Europea. Es un sector bastante concienciado por la calidad de los alimentos", asegura Mombiela.

Aunque son los pequeños comercios y tiendas delicatessen los que venden en un alto porcentaje las conservas de la región, aquellas empresas que distribuyen sus productos en las grandes superficies se

encuentran con que se tienen que ir adaptando a las normas ISO que impone el cliente, en este caso las grandes cadenas de alimentación. "No es obligatorio adaptarse a la ISO 9000 pero si se quiere vender en el mercado y ser competitivo, hay que adaptarse a esta normativa", comenta el gerente de Conservas Dos Villas, Antonio Talavera.

EMPRESAS REGISTRADAS EN LAS CÁMARAS	
PROVINCIA	NÚMERO
ALBACETE	32
CIUDAD REAL	20
CUENCA	13
GUADALAJARA	4
TOLEDO	32
C-LM	101

Datos a 31 de diciembre de 1998

Este sector económico es bastante reacio a hacer marcas blancas, ya que según los diferentes empresarios consultados por este semanario, prefieren hacer pequeñas cantidades y de gran calidad, con métodos artesanales, que grandes cantidades, para así poder adaptarse a un mercado que impone unas "reglas" que en su mayoría no convence a los empresarios.

Empresas atomizadas y con vocación exportadora

A nivel nacional, la estructura empresarial del sector de las conservas, principalmente de pescado, presenta todavía una cierta atomización. Según datos facilitados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, las conserveras se encuentran inmersas en un proceso de concentración que va consolidando algunos grandes grupos con entidad suficiente como para enfrentarse con posibilidades de éxito a unos mercados cada vez más globalizados. Las empresas conserveras españolas tienen una fuerte vocación exportadora, ya que la demanda interna es incapaz de absorber su producción. En conservas vegetales, España es el primer país productor de este tipo de productos y las exportaciones españolas de productos vegetales congelados parecen ser uno de los grandes elementos dinamizadores del sector. Aproximadamente el 39% del valor total del sector es aportado por las conservas de hortalizas, mientras que las frutas alcanzan el 32%. En cuanto a las Comunidades Autónomas donde hay mayor tradición de conservas, destaca Galicia, en pescado y mariscos, mientras en frutas y hortalizas destaca la Comunidad Valenciana y Murcia.