



Febrero del 2002

CARNE DE CERDO ELABORADA



[Information & Contacts](#) / [Capacity](#) / [Products](#) / [High Quality](#)
/ [Product Safety](#) / [Inspections](#) / [Health Status](#)



Foto por cortesía de
Manitoba Agricultura and Food

La producción de cerdo de Manitoba experimentó un drástico crecimiento durante la última década y la habilidad de la provincia para elaborar estos cerdos también aumentó. En el año 2000, los mataderos de Manitoba elaboraron aproximadamente casi 4 millones de cerdos, lo que representa un poco más del doble de la cifra del año 1996. La expansión reciente y mejoras que se llevaron a cabo en los mataderos de la provincia aumentaron nuestra capacidad de elaborar a aproximadamente 5 millones de cerdos al año.

La industria porcina de Manitoba está constantemente buscando satisfacer las diversas y siempre cambiantes preferencias de los consumidores a nivel mundial. La industria proporciona productos nuevos y únicos incluyendo el color y el tamaño del canal que se exige en los mercados globales actuales. La

provincia exporta una gran variedad de productos de cerdos como el tocino, lomo, capicola, cortes deshuesados, salchichas, grasa y menudos. Estos productos pueden ser al natural, refrigerados o congelados, ahumados o curados o en cortes regulares o hechos a medida. Luego, la carne de cerdo se puede empacar al natural-congelado en contenedores refrigerados para enviarse a cualquier parte del mundo.

Desde la granja hasta las instalaciones de elaboración, la industria de cerdo de Manitoba está dedicada a producir la carne de cerdo de mejor calidad del mundo. La carne de cerdo de Manitoba continuadamente se ha ganado la categoría media más alta del sistema canadiense de clasificación nacional de canales por los últimos 10 años. El gobierno federal de Canadá mide el contenido del rendimiento de carne de cada canal y luego convierte estas medidas en un índice. La comparación entre aquellas provincias que comercializan más de 350,000 cerdos anualmente coloca al Índice Medio de Cerdos de Manitoba en la más alta categoría. Incluso bajo la nueva definición de Canadá de rendimiento magro, la cual se expresa en términos del porcentaje del

peso lateral (más parecida a la definición europea), el rendimiento magro de Manitoba representa más del 60% aún manteniendo la grasa intramuscular necesaria para una excelente calidad comestible.

Solamente los productos de carne que se originan de plantas federalmente registradas e inspeccionadas pueden exportarse fuera del Canadá. Se hacen cumplir rigurosas normas de inspección y sanidad en cada instalación para garantizar que solo se venda carne de cerdo sana y libre de enfermedades a los consumidores canadienses y extranjeros. Las plantas elaboradoras de carne también están componiendo sus puntos críticos de control y evaluación de peligros (HACCP) bajo el programa de observación de la seguridad de los alimentos (FSEP) de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA). Toda la carne de cerdo cortada y elaborada lleva un sello del gobierno de Canadá que certifica que el producto ha cumplido con todas las normas federales. Esta etiqueta de inspección es reconocida por todo el mundo.

Cada matadero registrado con el gobierno federal cuenta con veterinarios del gobierno o inspectores muy capacitados que examinan los animales y canales durante el proceso de faenamiento. La carne que se considera no apta para el consumo humano o se destruye, o se aparta para productos derivados in-comestibles. Entre las otras pruebas que se llevan a cabo, se puede nombrar el programa canadiense para pruebas de residuos donde se sacan miles de pruebas aleatorias y se prueban buscando docenas de diferentes agentes químicos. Si se llega a descubrir algún problema, se puede retrotraer al productor y de esta manera evitar que se presente nuevamente.

Manitoba comparte el reconocido renombre de Canadá por el estado de salud de primera categoría de sus seres semovientes. La población de puercos se encuentra libre de cólera de cerdos y de todas las enfermedades principales como la fiebre africana en cerdos, fiebre aftosa, brucelosis en cerdos y pseudo rabia. Los inviernos helados de Manitoba, la relativa baja concentración de cerdos y las avanzadas prácticas de manejo son algunas de las razones por la baja incidencia de enfermedades y por ende su acceso a mercados extranjeros.

Si requiere información adicional en cuanto a los productos elaborados de carne de cerdo o si desean comunicarse con alguien de la industria, a continuación se presenta una serie de contactos claves relacionados con la industria de carne de cerdo de Manitoba.

Más información y contactos:

- Para obtener mayor información sobre la industria de carne de cerdo de Manitoba, sírvase contactarse con: [Provincial Swine Specialist](#) - Manitoba Agriculture and Food
- Para obtener información general y asistencia comercial, por favor comuníquese con [Global Trade Assistance Services](#).

El siguiente enlace proporciona más información en cuanto a:

- [Genética de la carne de Cerdo](#)

Enlaces con la industria:

- [B.D.C. Commodity Export Ltd.](#)
- [Manitoba Pork Council](#)
- [Manitoba Pork Marketing](#)
- [Provincial Pork Abattoirs](#)
- [Maple Leaf Foods \(Pork\) Inc.](#)
- [Springhill Farms](#)