

Terminado », utilisable à la fois pour la viande salaisonnée et les unités de découpe.

Cinquante pour cent des activités d'abattage du porc sont concentrées dans la région métropolitaine. Les principaux abattoirs sont Frigorifico O'Higgins et Lo Valledor.

Il est important de faire ressortir le caractère saisonnier de l'abattage et de la consommation du porc. Au cours de la période entre mai et août, la consommation est supérieure de près de 26 % à la moyenne annuelle et, en janvier et en février, elle tombe à 30 % sous la moyenne.

La consommation de porc s'accroît constamment depuis 1980 et, en 1993, elle s'établissait à 10 kg par habitant. En outre, il s'agit du segment le plus dynamique de la consommation globale de viande car l'augmentation s'est poursuivie pendant toute la décennie, même au cours des périodes où la consommation générale de viande régressait.

Au cours des dix dernières années, les importations de porc et de sous-produits du porc se sont élevées à quelque trois millions de dollars par année. Le pays a importé du porc congelé, du bacon, du saindoux, du porc en conserve, des abats (notamment du foie) et des peaux tannées.

Ces importations venaient de la Suède, du Canada, des États-Unis, des Pays-Bas, de la Belgique et du Danemark. Cependant, les données révèlent que le volume des importations a eu tendance à diminuer vers la fin de la décennie car il n'y a eu aucune importation en 1990 et les importations de 1992 s'élevaient à seulement 110 tonnes.

Pour ce qui est des importations de produits génétiques, elles concernent presque exclusivement la race Camborough des États-Unis, qu'un agent représente au Chili.