

LA IMPORTANCIA ECONÓMICA DE LA INDUSTRIA DE LA CARNE DE LIEBRE - PARTE I

M. V. Tassara, Marcelo Luis*. 2013. Veterinaria Argentina, 30(302).

*Jefe de Trabajos Prácticos Cátedra de Economía, Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad de Buenos Aires.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Fauna](#)

INTRODUCCIÓN

En el primer artículo publicado en esta revista científica relacionada a la medicina veterinaria, titulado “*Nichos alternativos del mercado pecuario las carnes no tradicionales*”, mi idea era abrir un nuevo camino en la búsqueda de oportunidades para el desarrollo de nuestra profesión. Este propósito requiere no sólo ejercicio de la parte voluntaria de nuestra mente, si no también de abrirla hacia otros rumbos. Evolucionar desde el pensamiento lineal aristotélico hacia el lateral, que es el que está más relacionado a la creatividad y la innovación productiva.

Cuando mi generación salió de las aulas universitarias, nuestro horizonte mental de posibilidades de hacia donde había que apuntar para iniciarnos laboralmente, era muy estrecho. En general no se extendía más allá de trabajar haciendo clínica rural, reproducción, sobre todo en vacunos o equinos, clínica de pequeños animales o bromatología. Pocos colegas se dedicaron a lo no tradicional, a lo que no estaba culturalmente determinado.

Hoy, transcurridos más de treinta años, creo que nuestra conciencia de las posibilidades laborales se ha ampliado decisivamente. Los aconteceres del mercado de las empresas pecuario-veterinarias (desde la pequeña veterinaria barrial o rural, pasando por la atención de distintos establecimientos de producción intensiva o extensiva (criaderos de aves, cerdos, tambos, haras, etc.) hasta los laboratorios de producción de productos veterinarios o que realizan análisis clínicos o microbiológicos) nos han llevado, muchas veces, a tener que adaptarnos a la realidad económica del momento. Esto nos ha obligado a buscar nuevas alternativas, diferentes nichos donde desarrollar nuestra actividad. Hoy somos más creativos e innovadores.

La industria de las carnes no tradicionales es una actividad económica donde nuestra profesión tiene la posibilidad concreta de poder volcar sus conocimientos y su bagaje técnico-científico.

La importancia económica de la industria de la carne de liebre es hoy en nuestro país el nicho de mercado donde la ciencia veterinaria puede colaborar a que se desarrolle más eficientemente. Con nuestra asistencia profesional, se puede producir más y ganar nuevos mercados. Este es el propósito principal de este trabajo de investigación de campo.

INDUSTRIALIZACIÓN Y EXPENDIO

La República Argentina es el principal productor de carnes de liebre mundial; tanto por su volumen como por su calidad. Desde el 1° de mayo al 31 de julio se permite la caza de la liebre con fines comerciales y/o industriales, en las provincias de Buenos Aires, La Pampa, Córdoba y San Luis, y se prolonga hasta el 31 de agosto en la región patagónica. Tradicionalmente, su procesamiento coincide con el período de caza. Luego del proceso industrial, se embarca en forma directa, no existiendo habitualmente stock.

La actividad es netamente exportadora, dado que, como consecuencia de los hábitos culturales de la población en la Argentina no se registra consumo interno o el consumo está sólo restringido a los cazadores deportivos que gustan de su carne. Más del 70% de las exportaciones de liebres se encuentran conformadas por carne (95% cortes de alto valor agregado y el resto carcasas).

El resto corresponde a subproductos, tales como cueros y pieles, y demás incomedibles. Las exportaciones se destinan, en su mayoría a países de la Unión Europea. La carne de liebre se destaca porque es uno de los pocos productos argentinos que llega directamente a la góndola europea, con marca propia de supermercados.

Las existencias de liebres no se pueden precisar, tanto a nivel nacional como en el mercado mundial, debido a que se trata de fauna silvestre y no hay estudios serios al respecto. En los últimos seis años, la captura nacional alcanzó un promedio anual de 2,5 millones de cabezas.

Existen 11 establecimientos, habilitados por el SENASA y los entes nacionales de cada uno de los países que autoriza su importación, que reciben a la liebre cazada como materia prima, la procesan y la exportan en forma de cortes enfriados y/o congelados a Europa, muy especialmente Alemania. La mayor concentración de los frigoríficos se encuentra en la provincia de Buenos Aires, donde funcionan los siguientes: Efasa (Azul), Frigoeste (Carlos Tejedor), Eurotapalque (Tapalque), Infriba (Batan), Frigorífico Coronel Vidal (Coronel Vidal), Ayacucho (Ayacucho). Así mismo, en otras provincias realizan su actividad: Rigon (Rufino, Prov. de Santa Fe), Rigón (Rio Cuar-

to, Prov. de Córdoba), Frigorífico Esquel (Esquel, Prov. de Neuquén), Frigorífico Vizental (Gral. Pico, La Pampa), Patagonia Sur y Faimali (Río Gallegos, Prov. de Santa Cruz).

Los datos que publica SENASA, del año 2005, sobre este producto cárnico son los siguientes:

- ◆ La fiscalización de exportaciones de carnes frescas de liebre, durante enero-septiembre de 2005, sumaron 4.082 toneladas por un valor de 15.996.000 dólares, superando en volumen a los envíos de todo el 2004, donde se certificaron exportaciones por 3.433 toneladas y 16.111.000 dólares.
- ◆ En la comparación anual los envíos crecieron 22 por ciento en volumen y 3 por ciento en divisas, respecto a enero-septiembre de 2004, donde se registraron exportaciones por 3.335 toneladas y 15.526.000 dólares.
- ◆ El principal destino para las carnes frescas de liebres fue Alemania con envíos por 2.249 toneladas y 7.027.000 dólares.
- ◆ También se registraron exportaciones a Holanda 934 y 4.734.000 dólares, Bélgica 507 toneladas y 2.625.000 dólares, Italia 240 toneladas y 900.000 dólares y Francia 119 toneladas y 475.000 dólares, entre otros mercados.
- ◆ Los cortes exportados son: carcasa, cuarto trasero, lomo, cuarto delantero y carne sin hueso.

Para este tipo de producto, los cortes se envasan en envases primarios de polietileno y en unidades de cartón identificadas con el logo de SENASA de la Unión Europea. Estos requisitos se enmarcan en la norma Comunitaria 92/45/CEE, que estipulan los países importadores del bloque para estas carnes.

Durante el 2004 el SENASA fiscalizó exportaciones de carnes frescas de liebre por **3.432 toneladas y 16.112.000 dólares**. Es interesante observar, que la carne de liebre valía más que la de la cuota Hilton.

DESCRIPCIÓN DE LA INDUSTRIA DE LA LIEBRE (*LEPUS CAPENSIS LINNAEUS/ EUROPAEUS*)

CACERÍA COMERCIAL/PROFESIONAL DE LIEBRES.

Es importante, como concepto fundamental en esta industria de la carne de liebre, pensar que la liebre fue una antigua plaga que se transformó en un gran negocio.

Esta especie se convirtió en plaga por sus características reproductivas y biológicas. La preñez dura aproximadamente 42 días. Hasta 10 días antes del nacimiento, las hembras pueden aparearse de nuevo, que puede conducir a superfetación, por consiguiente, los intervalos entre nacimientos son menores a 42 días. Las hembras alcanzan la madurez sexual a los 6 meses, por lo general producen **tres a cuatro camadas** al año con un rango de una a cinco crías, en su mayoría **dos o tres cachorros por parición**. A diferencia de los conejos, las crías de liebres (llamados lebratos), nacen con pelaje marrón y los ojos abiertos, y son destetados al cabo de 2-5 semanas. Pesan 80-180 grs. al nacer y viven en una depresión en el suelo, bajo la cubierta de vegetación o de afloramientos rocosos. La dieta de la liebre marrón consiste principalmente en pastos y hierbas, con pastos, principalmente en verano, hierbas en invierno. También consumen las yemas, cortezas, ramas, en particular de árboles frutales y cultivos como las primeras etapas de los cereales, y existen informes sobre liebres que capturan ratones y otros mamíferos pequeños para comer.

Es un mamífero muy veloz, desarrollando velocidades de hasta 60 kilómetros por hora, por eso se los encandila para dispararles con más precisión y no destrozar su carne. Es de hábitos nocturnos y solitarios, recorren hasta quince kilómetros por día. Pesan adultos entre tres a cinco kilogramos y viven en madrigueras a diferencia de los conejos salvajes que habitan en cuevas.

Las liebres se capturan durante la noche, los responsables de la captura son cazadores profesionales que utilizan rifles de calibre 22 a los efectos de contaminar lo menos posible la carne. Estos cazadores modernos, tienen un entrenamiento muy pulido lo que les permite que el disparo impacte en pecho, cuello o cabeza.

El relato de algunos cazadores, da cuenta de que en los últimos años, la liebre ha evolucionado y cuando ve luces en la lejanía comienza a correr. Esto hace mucho más difícil su captura. Además, cuando la camioneta está más cerca del animal, a una distancia en la cual podría ser encandilada, su antigua debilidad a que esto ocurra, se ha perfeccionado. Hoy, en las zonas de cacería intensa, para encandilar una liebre hay que acercarse mucho más. Si hace veinte años con un reflector potente a ochenta o cien metros uno le apuntaba y se quedaban quietas enceguecidas por la luz, hoy hay que acercarse a veinte o treinta metros para lograr el mismo fenómeno.

La práctica de este tipo de caza es nocturna, dado los hábitos de estos lepóridos. Se realiza en camionetas, o vehículos similares, y la metodología consiste en encandilar al animal por medio de un reflector, de lámpara halógena de 100 W, lo que equivale a 2900 lumens ó 3 millones de bujías sin zona oscura.

Otro método, que se utilizó antiguamente, es por lazos o gauchitos, este método está no permitido por inhumano ya que ahorca al animal, además el sangrado es malo.

Los exportadores pagaron en el año 2004, 4677 dólares la tonelada. El precio en la góndola de esta carne, considerada delicatessen en Europa, es de 15 a 16 dólares el kilogramo.

El 73 por ciento de las liebres cazadas en nuestro país, proviene de la Provincia de Buenos Aires. El proceso de la cacería, relatado en párrafos anteriores, no es bien visto por las productores agropecuarios bonaerenses. Los

cazadores recorren en la noche los distintos caminos zonales armados y en rápidas camionetas, hecho que complica mucho el manejo de la seguridad pública, en estos días tan comprometida.

Los cazadores, primer eslabón de la cadena de producción, no tienen a la ley de su lado. El artículo 273 del Código Rural Bonaerense, que autoriza la caza deportiva, prohíbe la captura nocturna con luz artificial.

En otras épocas el problema era que los cazadores sólo deportivos no tenían el cuidado necesario y muchas veces lastimaban o herían o mataban, al ganado de la zona. Hoy con la profesionalización de la actividad, ese tema fue absolutamente minimizado.

Además de las reglas impuestas en el Código Rural, desde la temporada de caza 2004, los cazadores se encontraron con otro inconveniente: el nuevo artículo 189 bis del Código Penal -introducido mediante la ley 25.886, en mayo de 2004-, que prohíbe portar armas sin autorización en la vía pública. Esto agrava aún más la situación de los cazadores, puesto que no sólo es indispensable el uso de armas para el desempeño de su actividad, sino que también deben moverse en grupos, con lo que se convierten en lo que para la ley es “una banda armada”.

Un productor agropecuario, Iñaki Urruti, de Benito Juárez, Prov. de Buenos Aires, propone, como forma de equilibrar los riesgos del dueño del campo, considerar a la caza de liebres como una “producción alternativa” y que se reconozca un canon fijo a los propietarios agrarios, ya que de ese modo obtendrían cierta participación en las ganancias.

Aquellas liebres que reciben impactos en el abdomen generaran carcasas con mayor carga inicial contaminante por la destrucción interna que produce y la consiguiente diseminación de microorganismos.

La liebre se captura tras largo acoso, produciéndose un gasto en la reserva de glucógeno que trae aparejado la rápida aparición de la fase de Rigor Mortis y una pronta presencia de los procesos de putrefacción. A ellos se suma que las piezas han sido muertas a tiros y por lo tanto su sangrado es deficiente y no tan perfecto como el que se realiza normalmente en los animales de abasto y de ésta manera queda expuesta a mayor peligro de desarrollo bacteriano.

De modo que la carne que se obtiene de estos animales presenta color más oscuro como consecuencia en parte de la falta de sangría total, y con aroma típico, característico de la especie. Estos factores determinan limitaciones en el proceso que deben traer aparejados mayores cuidados y normas higiénico-sanitarias severas para trabajar con la máxima seguridad.

Las liebres en la República Argentina son animales muy sanos. Existe la selección natural, es decir las liebres enfermas mueren, aunque estudios realizados en el año 1984 por un investigador alemán determinaron que aún en las peores condiciones (preñez, clima adverso) los animales siempre poseían un buen grado de alimentación que se medía a través de la presencia de grasa perineal, que siempre estaba presente.

Así mismo, la liebre europea que se caza en nuestro país, es un lepórido, *Lepus capensis linnaeus/ europaeus*, que no sufre de mixoma. Este virus, en los países donde está presente, desarrolla tumores y una enfermedad hemorrágica que diezma la población de este grupo de animales y, en el caso de la forma tumoral, si los animales cazados la sufren les disminuye su valor comercial. Estudios realizados en la Facultad de Lomas de Zamora determinaron la presencia bastante común de coccidiosis en el intestino, sin que ello afecte su estado general de salud.

BIBLIOGRAFÍA

- Código Alimentario Argentino, Capítulo VI, Artículos: 247 al 519. Alimentos Cárneos y Afines. Actualizado al 10/12.
Dirección de Ganadería, Ministerio de Economía, Gobierno de la Provincia de Mendoza, Manual de Producción de Conejos, 1986.
Biblioteca Agrícola Aedos, El Arte de Criar Conejos, Diciembre de 1990.
Scheelje, Niehaus, Werner, Conejos para Carne.
Estación Experimental Agropecuaria Paraná; Manual de Cunicultura de Carne. Serie Extensión N° 33 INTA 2005.
Malvestiti, Leonardo J., Médico Veterinario y Magister en Tecnología e Higiene de los Alimentos, Carnes No Tradicionales, Carrera de Auditor Nacional de Industrias Alimentarias, UNCPBA, 2011.
Lamelza, Juan M. y Casán, Marta B., Monografía sobre Carnes de Caza, FCV-UBA, 2001.
Comunicación personal con productores y cazadores.
Iván Gándara, La Caza de Liebres, Diario La Nación, 9 de Julio de 2005.

[Volver a: Fauna](#)