

CAPITULO 10

COMERCIALIZACIÓN

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Manual del ovejero mesopotámico](#)

Es notorio que en la Argentina aún no existe un verdadero mercado de lana. Sigue firme el sistema tradicional de compraventa "al barrer" puesto estancia. El régimen opera en base a precios promedio de una zona dada: vellón 100, cordero 50 y barriga 25 % del valor vellón.

En suma: El sistema es eficiente, práctico y muy cómodo para los productores que venden lana de calidad inferior, pero no así para los criadores esmerados que producen lana de calidad superior. Estos ovejeros subvencionan gratuitamente aquel régimen perimido a favor de los productores indiferentes.

Tal anacronismo conspira contra el mejoramiento masivo de nuestra ovejería. Si el precio es un valor promedio, ignorando (aparentemente) finuras y calidades, lógicamente el productor procura hacer kilos de cualquier manera.

Con el objeto de cortar este círculo vicioso, el autor concibió el plan PLUS. La sigla significa "Productores Laneros Unidos Supra" y en esencia su filosofía de sentido común es que "la unión hace la fuerza", en este caso negociadora.

Este plan fue el precursor de COPROLAN (Cooperativa de Productores Laneros Ltda.), cuando 19 ovejeros de ley de Curuzú Cuatíá tomaron el toro por las astas en 1980.

Comenzaron con 250.000 kg de buena lana. Comprendieron que para exigir precio por finura y calidad, era necesario recurrir a la clasificación objetiva (hecha por expertos) y avalada por el laboratorio de lana certificando diámetro promedio de fibras (en micras), rinde al lavado y contenido de materia vegetal.

Tras vencer algunas peripecias iniciales, estos pioneros lograron su propósito. Para las zafras de 1987 (otoño y primavera) la entidad tiene 196 socios que aportarán un total de ca. 1,8 millón de kg, de los cuales 500.000 serán media lana.

FUNCIONAMIENTO

Los socios de COPROLAN entregan sus lanas en la barraca de Curuzú Cuatíá, donde son pesadas. El romaneo de entrada indica kilos de vellón, lana de cordero, media lana, barriga, etc. Es importante consignar que la entidad también recibe y clasifica frutos del país (cueros laneros, vacunos, cerdas, etc.), con buen provecho comercial.

COPROLAN pretende con buen criterio que cada estancia participante facilite el trabajo de barraca mediante:

- 1.- Una esquila eficiente y limpia.
- 2.- Un correcto desborde de los vellones
- 3.- Una clasificación primaria durante la esquila apartando vellones defectuosos y demasiado finos o gruesos que la masa.

Estos simples recaudos facilitan grandemente la clasificación en la barraca reduciendo su costo. En suma, la filosofía de la entidad es: Buena presentación, clasificación eficiente, medición objetiva (en el laboratorio de lana), asistencia técnica permanente y apoyo financiero para poder licitar su producción con fuerza negociadora.

COPROLAN clasifica los vellones (lana entera) en cinco categorías de finura (diámetro promedio de fibras) y cuatro calidades: 23,5; 25,5; 27,5; 29,5 y 31,5 micras alineadas en: Supra; Buena a Supra; Corriente e Inferior, respectivamente. Los micronajes se apoyan en la continua retroalimentación (feed-back) del laboratorio de lana del INTA Bariloche, el cual siempre prestó eficiente y gentil colaboración.

Merece destacarse que la clasificación subjetiva, supervisada por el experto Don José María Duval, virtualmente coincide con la medición objetiva del laboratorio: las diferencias son de decimales de una micra!. Considerando que el límite de la visión humana es de 3 (tres) micrones, en aras de esta pericia excepcional, el autor se tomó la libertad de "rebautizar" al jefe de barraca. Ahora se llama "Micrón Decimal" Duval...

Tal prolijidad paga buenos dividendos: posiblemente la mayor ventaja comercial para los miembros está en la fuerte valorización de la lana de cordero, barriga, garras y la pedacería (puntas quemadas o amarillas, capachos, lana negra, etc.), todo debidamente clasificado y separado.

Como ya se ha dicho, la "espada que cortó el nudo gordiano" de larga vigencia en el sistema tradicional, fue la clasificación y medición objetivas de los lotes vendidos en conjunto bajo pérdida de identidad. Naturalmente, cada socio recibe la "radiografía" de su zafra (romaneo de clasificación), la cual le indica los puntos débiles de su lana a corregir mediante la selección por eficiencia y el uso de carneros comprobadamente mejoradores.

LANA ENTERA VERSUS MEDIA LANA

Es del dominio público que en estos últimos años ha aumentado marcadamente la cantidad de productores que hacen segunda esquila. Son dos los móviles: 1) Precios muy compensatorios y 2) Anticipos del 50 % con cancelación saldo a los 7 días de entrega. Ante la gran iliquidez y/o alto costo financiero (intereses), la oveja nuevamente salva la situación.

Cuánto tiempo durará el furor por medias lanas?. Esperemos hasta que vengan tiempos mejores !. Pero entre tanto el productor precisa una orientación objetiva y confiable. Veamos:

Tanto a nivel nacional como internacional prosigue la fuerte demanda por medias lanas o segunda esquila. Como verá el lector más adelante, las grandes diferencias de precio entre lanas enteras y aquellas (marzo 1987) se producen en las finas Merino y Primas hasta un umbral de Bradford 60's (24-25 micras). En el "mercado" interno - no así en el externo-, se está dando el caso insólito de precios iguales y/o superiores en cruza finas y medianas por segunda esquilas comparados con los de las lanas enteras. La necesidad obliga a muchos productores a capitalizar este fenómeno.

La clasificación de las segundas esquilas es muy simple. Las pautas siguientes pueden servir de orientación bastante aproximada:

- 1.- Agrupar en dos categorías básicas según longitud de fibras: Cortas hasta 3 cm y largas más de 3 cm.
- 2.- Una buena media lana tiene 5-6 cm de largo. Conviene por ahora hacer segunda esquila en cruza finas y medianas.
- 3.- Lana de barriga limpia va junto con el vellón.
- 4.- Embolsar aparte las puntas amarillas (lana quemada por orina y heces), como asimismo las garras (lana corta, sucia, con pelos) junto con el barrido de piso (recorte, etc.). Como siempre separar prolijamente toda lana o mechales de color (negra, marrón).

Haciendo este trabajo cuidadosamente, el lote no requiere más clasificación en barraca (menos gasto) y el beneficiado será el socio que preparó correctamente su producción en una comercialización ordenada.

ENFOQUE ALTERNATIVO

Ante este cambio grande en las preferencias de la demanda por tipos de lana, corresponde la pregunta: Qué hacer con el mejoramiento ovino?. Nuestra preocupación radica en que las exigencias de calidad para las lanas de carda son muy elásticas comparadas con las que rigen para las lanas de peine (lana entera con 12 meses de crecimiento).

De un tiempo a esta parte se viene acentuando la necesidad de rever nuestro enfoque zootécnico. No cometeremos el craso error de complacer o seguir los vaivenes del mercado, cuya duración suele ser limitada. Sin embargo, la fuerte demanda por lanas de carda o segunda esquilas persiste con buenos precios y plazos de pagos muy cortos. Ello obliga a buscar un compromiso positivo entre las ventajas inmediatas y las futuras, sin desmedro para el mejoramiento ovino básico.

De ahí que proponemos el enfoque siguiente:

- 1.- En las razas Merino e Ideal (Polwarth) seleccionar por cantidad y calidad dentro del espectro de finuras 80 's a 60 's (18 a 25 micras). En el mercado internacional la superioridad de precios (comparada con la mejor segunda esquila) va desde un 100 % para las extra finas (80's) hasta un 30 % para las primas (60's). Salta a la vista que sería un error muy caro cortar estas fibras finas por la mitad.
- 2.- En las razas Corriedale, Romney Marsh y sus cruza, en la actualidad conviene hacer segunda esquila a partir de finura 58's (26 micras) a 48's (32 micras). Si las hay, es conveniente embolsar las medias lanas gruesas (46's - 40's) aparte.

Pese a las menores exigencias de calidad, la selección por eficiencia debe proseguir sin mengua alguna. Interesa siempre el mayor peso de vellón aumentando la densidad y el largo de mecha, sin descuidar el buen color y el tacto suave.

El día que se "normalice" la demanda por lanas de carda, los productores podrán volver a la lana de peine (entera con esquila única) ofreciendo vellones pesados de calidad superior.

DISTINTOS PROCESOS

Mucha gente no entiende el porqué de los altos precios de las segundas esquilas. El secreto ha de estar en un proceso textil más simple y económico. Los métodos tradicionales de transformar las fibras en tejidos, involucrando primero la hiladura y seguidamente la tejeduría, son procesos largos y complicados.

Las telas ligadas (bonded fabrics) son el resultado de intentos para obviar aquellos procesos costosos; sólo intervienen las máquinas cardadoras convencionales. De éstas salen anchas cintas filamentosas sin torción y encimando algunas capas de las mismas, se obtiene el grosor requerido. Es posible usar una alta proporción de fibras muy cortas (desperdicios de 1 a 2 cm), pero cierta proporción de fibras más largas -segundas esquilas de 3 a 5 cm-, es necesaria a los efectos de ligazón.

Luego las fibras son pegadas con un compuesto plástico aplicado al filamento. El resultado es una lámina de fibras dispuestas en forma irregular y adherida en los puntos que se cruzan. Los géneros así elaborados tienden a ser más débiles y de calidad inferior comparadas con los tejidos: son menos flexibles y no visten bien.

Un destino textil más apropiado para estas mezclas lavadas de segunda esquilas (cortas y largas), lana de cordero, borras y garras, sería la industria de alfombras. Una textura de lana y rayón de viscosa ha sido desarrollada como sostén o base reforzada de las alfombras. Parece que la República Popular de China está tomando la delantera, no solamente en la producción de alfombras.

Está desarrollando la manufactura de una imitación o sustitución del cuero (más abrigada); entendemos que se trata de una combinación de métodos para hacer telas ligadas y fieltros. El fieltro es un textil comprimido bajo la acción de calor (vapor), humedad y fuerte presión. Se compone de fibras cortas, desperdicios (borra), pelusas y pelos (garras).

La información muy simplificada que antecede, pretende orientar a los productores sobre las conveniencias comerciales inmediatas y futuras. Como no tenemos la bola de cristal, es un poco difícil predecir la duración de esta puja fuerte por lanas de carda.

Ahora bien, es un buen momento para estratificar (refugar) y hacer segunda esquila a todos los lanares de lana inferior. También es aconsejable en las cabañas y planteles (factor desarrollo). En las majadas generales la necesidad financiera es el factor decisivo en la mayoría. de los casos para realizar la doble esquila en cruza finas y medianas. Sin embargo, el autor quiere puntualizar que los precios internacionales para esas finuras en lana entera (para peine) son superiores a los cotizados por media lana (para carda). Ello no coincide actualmente con el mercado interno, donde se dan algunas distorsiones a tal efecto.

LA CARNE OVINA

Mal que bien la lana camina, pero no así la carne ovina. Salvo un ocasional asado de cordero y el consumo de ovejas viejas en las estancias, su participación en la dieta nacional es ínfima (ca. 3 kg per cápita).

Mejorando lo presente, es supina la ignorancia acerca de las cualidades de la proteína roja del rubro. Es necesario recurrir a la difusión masiva y persistente con buenos programas promocionales, que indiquen cómo debe ser aprovechada la carne ovina por los carniceros y las amas de casa (ver ilustración de cortes).

El Problema "hepato-argentino"

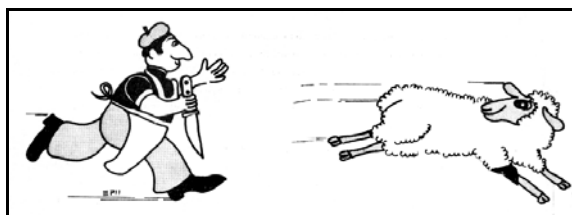
Como ya se ha dicho, virtualmente toda la carne que se consume en las estancias proviene de ovejas viejas y capones a menudo demasiado gordos. Pese a los excesos de grasa, no sabemos de secuelas atribuibles a cólicos biliares !.

Sin embargo, conviene evitar todo exceso de grasa en aras de una mayor aceptación de carne ovina por el público consumidor. El punto de fusión de la grasa lanar (47 °C) es superior al de la vacuna, vale decir que es más sólida. La temperatura normal del cuerpo humano (36,7 °C) no es suficiente para disolver un exceso de grasa, que se coagula sobre el paladar al comer platos fríos. He aquí el prejuicio principal contra el consumo de carne ovina.

Los genetistas piensan que es posible criar lanares con una grasa, cuyo punto de fusión sería más bajo que el de los existentes. Pero mientras tanto el productor puede manejar el pastoreo para evitar el exceso de grasa y el tufo (olor desagradable), que confieren las pasturas "fuertes" a la carne ovina (vg., alfalfa, tréboles, etc.). Por suerte el problema no existe en los pastizales naturales del área.

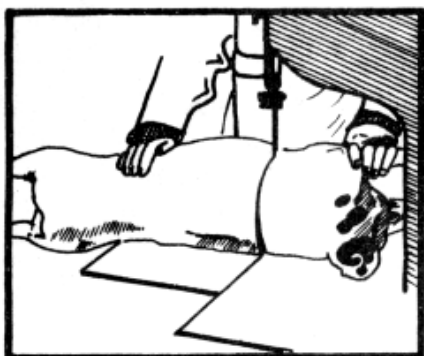
Una inteligente promoción debe puntualizar que:

- 1.- El buen cordero liviano (reses de 8 a 12 kg) tiene carne de alto valor biológico debiendo pagarse a la par de la mejor carne vacuna.
- 2.- La carne ovina adulta (de ovejas y capones) puede ofrecerse a 30 % menos que la carne vacuna. La buena presentación (ver ilustración) y un precio substancialmente menor, atraerán el interés de las amas de casa.
- 3.- Es de gran importancia que la televisión, la prensa oral y escrita insistan en difundir recetas sencillas para preparar una serie de manjares sabrosos en base a carne ovina - sin riesgos hepáticos !.

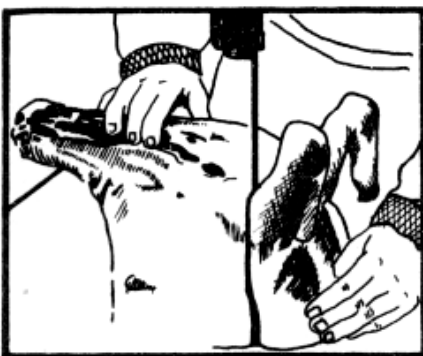


En cualquier parte del mundo, la carne ovina es la base de gran cantidad de excelentes platos; no es más indigesta que la carne vacuna, y rinde tanto como ella. Cortando una res congelada en la forma indicada se logra un 60 % de carne en churrasco.

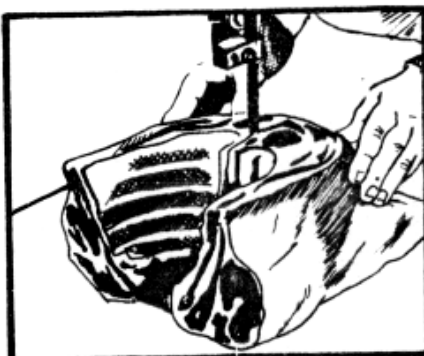
APROVECHE MEJOR LA CARNE OVINA



1. Se corta totalmente la res entre la quinta y sexta costilla.



2. Se separan los brazuelos y la punta del pecho.



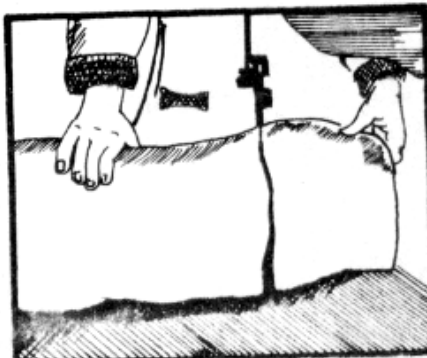
3. Se divide el tren delantero en dos partes por la línea del espinazo.



4. Se cortan 3 churrascos de cada una de las mitades del tren delantero, del lado de la paleta.



5. Se cortan 7 a 9 churrascos del espinazo hasta el comienzo del codo.



6. Se corta la res inmediatamente después de la última costilla. En este momento, se quitan los riñones y la grasa de riñonada.



7. Se separan los costillares cortándolos a 2.5 cm de donde termina la pulpa del lomo.



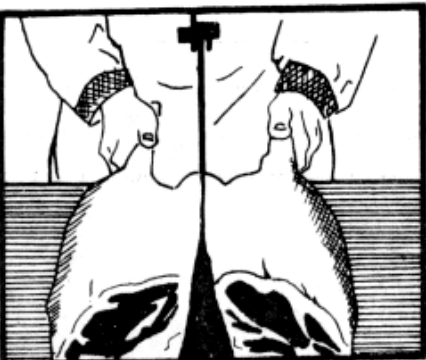
8. Se corta el trozo de espinazo resultante, de forma de sacar de 8 a 12 churrascos.



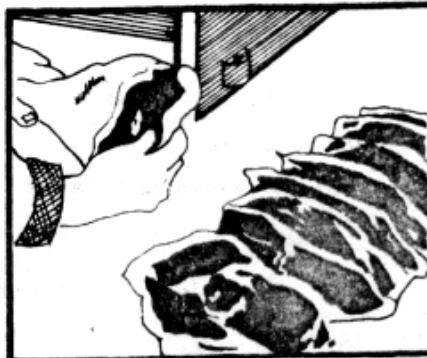
9. Se separan los vacíos del tren trasero, cortándolos siempre a 2.5 cm de cada lado de la pulpa del lomo, en línea recta hasta la verija.



10. Se cortan los churrascos del espinazo, hasta que en dos de ellos aparezca el hueso de la cadera.



11. Se separan las 2 piernas, cortando por la línea del espinazo.



12. Se cortan las 2 piernas sin llegar al garrón, de manera de obtener de 13 a 16 churrascos de cada una.