

EQUINOS: UNA CARNE SIN CONSUMO INTERNO, PERO CON DIVISAS MILLONARIAS

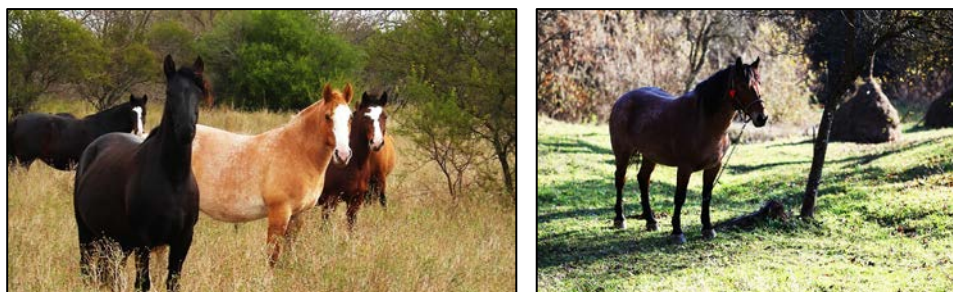
Sebastián Tamashiro. 2016. SLT-FAUBA Servicio de Divulgación Científica y Tecnológica sobre Agronomía y Ambiente. 23 agosto 2016.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Producción de carne equina](#)

LA ARGENTINA ES EL PRIMER EXPORTADOR MUNDIAL DE ESTE ALIMENTO QUE EN EUROPA SE DENOMINA GOURMET

La Argentina es el principal exportador mundial de carne de caballo. Este dato, que para otras actividades representaría un gran logro, en este caso genera grandes contradicciones ¿Por qué? En principio porque, paradójicamente, en nuestro país no se produce equinos para faena y, sin embargo, los productos llegan de manera periódica a las góndolas europeas a precios gourmet: a 15 euros por kilo (unos 262 pesos, a valores actuales). Una reciente investigación de la Facultad de Agronomía de la UBA (FAUBA) describe los pormenores de esta industria que no tiene consumo local, pero que exporta casi 30 mil toneladas anuales y 80 millones de dólares anuales.



Los caballos que terminan su vida útil son los que van al frigorífico y provienen de campos, clubes hípicos o de las fuerzas armadas. Sus propietarios no suelen saber qué sucede en el resto del sistema.

El sistema de carne de caballo sorprende por su poco conocimiento y diferencia en importancia dentro y fuera de nuestro país: “Desde hace décadas, la Argentina es el principal exportador de esta carne, pero no hay cultura de comer equinos entre sus habitantes”. En el 2010, nuestro país comercializó 16,79% de las 140.000 toneladas de este alimento a nivel mundial”, afirmó Eduardo Barbero, médico veterinario, quien investigó este mercado para realizar su tesis en la Maestría en Agronegocios en la FAUBA.

Según su estudio, en la cadena productiva del caballo existen áreas y actores delimitados claramente, pero la falta de información y el registro en las primeras transacciones caracterizan a este sector como marginal y oscuro, partiendo de que no existe producción específica para faena: “Los caballos que terminan su vida útil son los que van al frigorífico y provienen de campos, clubes hípicos o de las fuerzas armadas, entre otros orígenes. Encontramos 212.000 establecimientos registrados en el Senasa, con 2,5 millones de caballos declarados, pero se estima un subregistro de casi un millón de animales”.

Al presentar su tesis, Barbero explicó que los propietarios de los caballos no pertenecen al sistema de industria cárnica ya que participan de manera casual: “descartan el caballo y no saben lo que sucede en el resto del sistema. Desde su perspectiva, todo lo que reciben es ganancia y por eso aceptan bajos precios (0,8 peso por kilo). Este primer paso es llevado a cabo por los llamados yegüeros que recorren los campos y detectan los caballos que pueden comprar”.

Luego se entrega el caballo al “acopiador”, que posee figura legal y estructura para un funcionamiento más continuo: un establecimiento, caballos declarados y registro en el Senasa, obligatorio para entrar a la industria cárnica.



Actualmente, cuatro frigoríficos concentran la actividad de faena y exportación.

En el paso siguiente, los caballos llegan en pie hasta el frigorífico y salen envasados al vacío y rotulados con las etiquetas de las cadenas comerciales europeas. Los frigoríficos eran seis, ubicados en las localidades de Trenque Lauquen, Mercedes (Buenos Aires), Gualeguay (Entre Ríos), en Río Cuarto (Córdoba) y en otras ciudades de las provincias de Río Negro y Chubut. No obstante, todos ellos se repartían entre tres grupos económicos que, en 2010, manejaron 78 millones de dólares anuales.

Al final de la cadena, a nivel internacional, también hay pocos jugadores. Bélgica compra los mayores volúmenes de carne de caballo en el planeta. Sin embargo, para el caso de la Argentina, el principal demandante es Rusia, quien paga el menor valor de mercado. En estos casos, el producto argentino se adquiere como commodity y luego los mercados minoristas lo comercializan como un alimento diferenciado.

“Mientras que en la Argentina no se acostumbra comer este alimento, los consumidores del viejo continente cambiaron la visión de la carne de caballo hacia una delicatessen, basados en un producto proteico de alta calidad, altamente palatable, rico en minerales y vitaminas. Bélgica consume cuatro kilos anuales por habitante, seguido por Holanda con dos kilos y Francia e Italia con 1,7 kilo”, amplió Barbero, quien también se desempeña como funcionario del Senasa.

Más allá de este aspecto, Barbero subrayó que, a pesar de ser el principal exportador mundial, la Argentina es tercer jugador en valores recibidos. Esta situación está asociada a los bajos precios de venta y concuerda con un producto de baja diferenciación, que en el primer eslabón de la cadena se vende como un commodity.



Los caballos llegan en pie hasta el frigorífico y salen empaquetados con las etiquetas de las cadenas comerciales europeas, donde se consideran productos de alta calidad.

Además, indicó que los importadores a nivel global manejan un gran volumen de compra e información, a través del cual imponen su dominio en los precios. Los frigoríficos nacionales lo aceptan, ya que continúan obteniendo una ganancia: “Los actores locales toman una posición de ocultamiento de la información y de imagen negativa y no quieren cambiar esa situación. A valores de 2010, el propietario del animal obtuvo 0,80 peso por kilo del yegüero, quien luego lo vendió por 2,5 pesos al frigorífico. A su vez, el frigorífico lo vendió en promedio a U\$S 3,6 dólares el kilo a los compradores europeos, que la distribuyeron a un valor de entre 9 y 16 euros el kilo en góndola”, destacó.

CABALLO QUE NO CAMINA

Durante su trabajo, Barbero encontró que el registro (o subregistro) es otro de los principales problemas para la mejora del sistema: Sólo el 8% de los animales que se faenan se encuentra inscripto en algún registro de actividad o de raza. El otro 92% son denominamos caballos no identificados, que generalmente tienen su vida útil dentro el campo y no suelen salir. “La mayoría de los caballos que entran al frigorífico en 2010 no se encontraban registrados”, resaltó Barbero.

Por otra parte, consideró que potencial de innovación en esta actividad es alto en comparación a otras cadenas, pero resulta nulo ya que los actores más poderosos tienen una alta resistencia al cambio. Sin embargo, advirtió que hacia delante van a aumentar las exigencias de los países consumidores y, con ello, la necesidad de mejorar la competitividad y la formalidad en nuestro país.

Volver a: [Producción de carne equina](#)