

# Carne Ovina de Calidad, el Por Qué de una Marca

*Reactivar una producción rentable para el productor de ovinos no depende solamente de los precios internacionales. La producción ovina en la Pampa Húmeda puede recuperar su importancia gracias a los tres productos de la especie: la lana, la carne y la leche, y sus derivados o subproductos*

● **Ings. Luis Francisco Bordenave y Carlos Felipe Solanet**  
INTA Balcarce, Buenos Aires

Si fueran solucionados los problemas de sanidad, en especial el de la fiebre aftosa, no habría inconveniente en producir carne ovina para exportar. La calidad de dicho producto está a la altura de las mejores del mundo, por sus atributos más importantes: la terneza, la inocuidad de sus grasas (provenientes de alimentación sobre la base de pastoreo directo), el sabor, etc.

En relación con el consumo interno, se enfrentan las consecuencias de la despoblación ovina de los últimos casi cincuenta años y, ante la falta de presencia del producto, la disminución del hábito de consumo. Este se ha limitado al consumo estacional de cordeles y al consumo de carne ovina en el campo: autoconsumo rural y de estancias, y poblaciones rurales.

En la actualidad, en los centros urbanos, el 60-70% de las carnes se comercializan en supermercados. El resto, en carnicerías especializadas o comunes. La forma habitual del consumo es en fresco, en cortes y porciones pequeñas, en cantidades suficientes para el tamaño de las familias, y proporcionales al hábito de consumo, en relación con otros alimentos cárnicos.

Respecto de la calidad del producto, las características que más interesan para la aceptación del consumidor son la terneza y la cantidad de grasa.

Otra condición indispensable es la continuidad en el abastecimiento del producto y su calidad estable.

Este es un "producto nuevo" que, para imponerse, debería tener características diferenciadoras y un precio similar al de otras carnes.

Para llegar a este producto adecuado, la Estación Experimental Agropecuaria Balcarce del INTA desarrolló el "Proyecto carne ovina diferenciada INTA R8", que incluyó las siguientes acciones:

- Evaluación de distintos sistemas de producción pastoril y con suplementación.
- Evaluación de aptitud carnicera de razas doble propósito y sus cruza con razas especializadas en producción de carne.
- Elaboración de un sistema de clasificación de reses.
- Evaluación del sistema de faena y troceo.
- Presentación de los cortes.

Los resultados obtenidos de estas actividades permitieron la confección de una norma de producción ó protocolo, que integra todos los aspectos que hacen a la producción, faena y elaboración, comercialización y certificación de la carne y subproductos. (Cuadro 1).

Además, se registró una marca para carne ovina y derivados, INTA "R8", y se realizaron pruebas de comercialización en supermercados, encuestas a consumidores, y se organizó un sistema de comercialización (figura 1).

## LA EXPERIENCIA DE LOS ÚLTIMOS AÑOS

Desde 1994, se han realizado tres pruebas piloto de comercialización de carne ovina troceada y empaquetada, con identificación de INTA en supermercados de Balcarce, Mar del Plata y Buenos Aires.

La primera prueba se realizó en un supermer-

● Cuadro 1.

<p><b>CARNE OVINA DIFERENCIADA</b>  <b>"R8-CRUZA ESPECIAL"</b>  <b>[ PROTOCOLO No.1 - Versión 1.2 , Febrero 6 de 1996 ]</b></p> <p>I.- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</p> <p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</p> <p>2. NORMAS DE PRODUCCIÓN</p> <p>2.1. Área de producción</p> <p>2.2. Alimentación</p> <p>2.3. Sanidad</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS DE LA RES</p> <p>3.1. Espesor de grasa subcutánea</p> <p>3.2. Grado de Engrasamiento:</p> <p>3.3. Conformación</p> <p>4.- FAENA Y EVALUACIÓN DE LA RES</p> <p>4.1. Lugar</p> <p>4.2. Transporte</p> <p>4.3. Condiciones de faena</p> <p>4.4. Pesadas</p> <p>4.5. Sacrificio, desollado y eviscerado</p> <p>4.6. Detección de residuos</p> <p>5. TIPIFICACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE LA RES</p> <p>6. OREO Y CONSERVACIÓN DE LA RES</p> <p>7. COMERCIALIZACIÓN</p> <p>8. TRANSPORTE DE LAS RESES</p> <p>9. DESPOSTE Y TROCEADO DE LA RES</p> <p>10. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO TROCEADO</p> <p>11. CONSERVACIÓN DE LOS CORTES</p> <p>12. SUBPRODUCTOS: LENGUAS, PATÉS, HAMBURGUESAS</p> <p>II.- REGISTROS</p> <p>1. ESTABLECIMIENTOS Y MAJADAS</p> <p>2. PLANTAS DE FAENA</p> <p>3. SALAS DE DESPOSTE Y TROCEADO</p> <p>4. EXHIBICIÓN EN GÓNDOLAS</p> <p>III.- PLAN DE CONTROL INTERNO Y EXTERNO</p> <p>1. PLAN DE CONTROL INTERNO (ORGANISMO GESTOR)</p> <p>2. PLAN DE CONTROL EXTERNO (ORGANISMO CERTIFICADOR)</p>
--

cado de Balcarce donde se comercializaron en doce semanas 60 borregos cruza provenientes de la Reserva N° 8.

La segunda prueba se realizó en los supermercados Toledo, de Mar del Plata, en octubre de 1997. Se comercializaron 300 borregos, en tres bocas de expendio a razón de treinta reses por semana.

Para ello, se formó el "Grupo Integrado de Productores", que comercializa carne ovina diferenciada con marca INTA "R8", siguiendo los lineamientos de un protocolo base, aprobado por INTA.

Se realizó una encuesta a 231 consumidores sobre distintos aspectos del consumo de carne ovina, la presentación que se estaba probando, y algunos aspectos de hábitos de consumo.

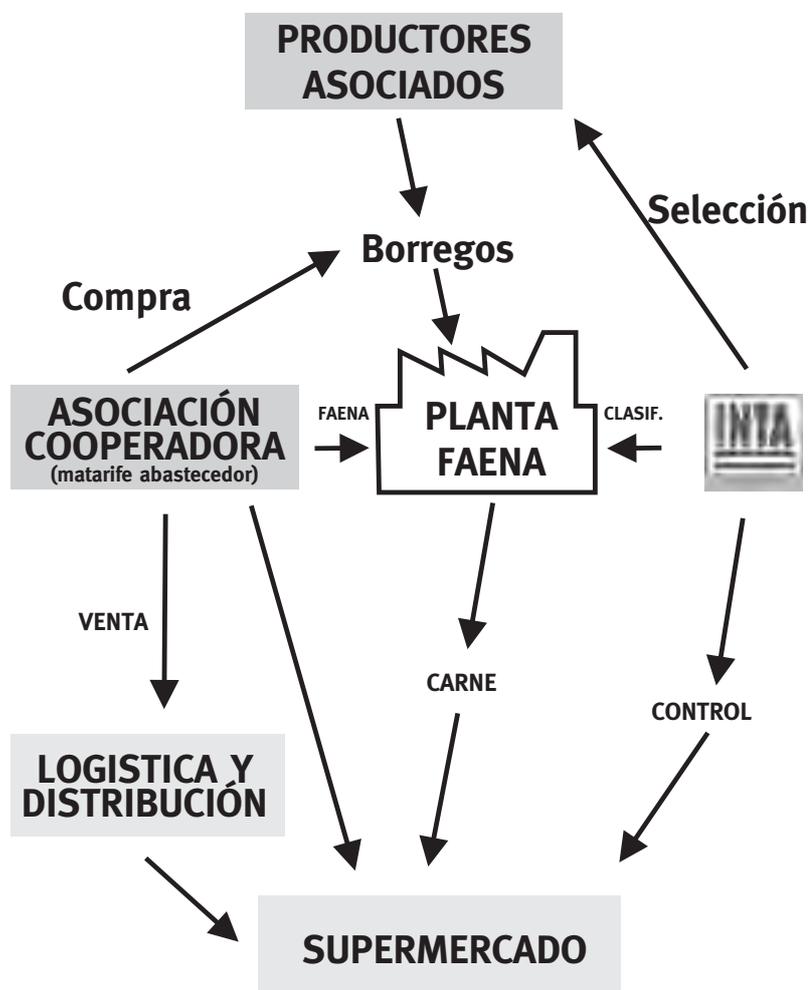
Desde Julio de 1998 se extendió esta experiencia a 15 productores nucleados en una cooperativa que abastecieron el mismo mercado hasta noviembre de 1999, comercializando casi 3000 animales tipificados como "R8".

En Septiembre de 2001 se comenzó a distri-

• Figura 1.

# Esquema actual

## Cadena Agroalimentaria Carne Ovina Diferenciada



buir carne ovina INTA "R8" en sucursales de una importante cadena de supermercados, en la ciudad de Buenos Aires y en el conurbano. Se organizó el abastecimiento de carne ovina INTA "R8" troceada y envasada al vacío, proveniente de establecimientos del sudeste de la provincia de Buenos Aires. Esta experiencia finalizó en diciembre del mismo año por razones económicas y sociales que escaparon a toda previsión.

A partir de la aprobación y puesta en marcha de la Ley Nacional de Recuperación de la Ganadería Ovina, se espera la multiplicación

de experiencias de asociación y organización de los productores en cadenas de abastecimiento de carne ovina de calidad diferenciada.

Se puede lograr más lana, más carne y más leche ovina. La producción sobre pasturas en esta zona garantiza una calidad de productos excepcional. Pero se debe organizar la comercialización. Esto implica la formación de grupos de productores para aumentar la escala de producción y la calidad de los productos y, especialmente, el abastecimiento de los mercados, con continuidad y garantía de buena calidad. ●