



Uruguay país productor de carnes de calidad programas de certificación y trazabilidad, atributos esenciales para los mercados de alto valor

Ing Agr Pablo Almeida – Asociación Rural del Uruguay

Introducción

En los últimos tiempos venimos recibiendo fuertes mensajes en el mundo que vivimos, crisis económica, desempleos, cambio climático, alza del precio del petróleo, gripe Ah1n1, seguridad alimentaria, etc. Cambios rápidos que la población mundial debe adaptarse y reacomodarse de la mejor manera posible. Frente a esta realidad los commodities agropecuarios que venían con un alza importante de sus precios sufren caídas estrepitosas. Pero la producción agropecuaria no es una industria cualquiera, los tiempos son más prolongados, dependen de los ciclos biológicos y los cambios no son de un día para otro. Esto lleva a tener que diferenciar nuestro producto carne, que si bien los márgenes de ganancias son menores en relación a los productos industriales, debemos pensar cada día en agregar valor y calidad a nuestras producciones.

Sumado a las exigencias que imponen los mercados de alto valor que no son meramente de seguridad alimentaria sino también de origen parancelario, tratando de proteger sus productos locales, están los desafíos de producción de carnes de alto valor para estos mercados. Este informe es un análisis de la situación del mercado internacional, la inserción del Uruguay en él y los programas y desafíos que se están llevando para responder a las exigencias internacionales de los consumidores.

El mercado internacional de la carne bovina y situación de Uruguay como productor en el contexto mundial

El Uruguay es un pequeño país de 17 millones de kilómetros cuadrados, con una población de alrededor de 3 millones de habitantes, con vegetación de clima templado, sin grandes variaciones climáticas, con una topografía ondulada sin grandes pendientes. El suelo y el clima son propicios para la producción agropecuaria, con una ganadería bovina de unos 12 millones de bovinos de carne, en un 90 % de razas británicas y continentales de gran desarrollo genético (Hereford, Aberdeen Angus y sus cruza), que producen carne de alto valor comercial. Conjuntamente con este rodeo conviven unos 9 millones de ovinos productores de lana y carne que pastorean conjuntamente con los bovinos. También existe un importante rodeo lechero mayoritariamente de la raza Holstein con unos altos índices de producción por animal y por hectárea.

De acuerdo a la información del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), la producción mundial de carne aumento un 18% en los últimos 20 años, llegando a unas 59 millones de toneladas peso carcasa en el 2008. Este aumento se debe en buena medida al incremento de demandas de proteínas a nivel mundial y especialmente de los países en desarrollo, impulsando a países como

Brasil actual primer exportador mundial de carnes e India, a incrementar su producción y exportaciones generando un dinamismo en las cadenas agroindustriales relacionadas.

El comercio actual se sitúa en 6 millones de toneladas, que representa solamente un 10% de la producción mundial, lo que significa que la gran mayoría de la producción mundial se destina al consumo interno.

La aparición de la Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB) o enfermedad de las vacas locas en el año 1996 en el Reino Unido, luego en el 2004 en los Estados Unidos, cambio el mercado mundial de las carnes. Hasta el año 2002, Estados Unidos y Australia dominaban el mercado del exportación con casi el 40% del mismo. Luego de la aparición del la EEB en Estados Unidos su participación cayó a menos del 10%, lo que favoreció a países como Australia, Brasil y por consiguiente al Uruguay.

Conjuntamente con estas medidas sanitarias, se dieron factores de reducción de la producción de grandes países productores, aumento de demanda de países emergentes fundamentalmente asiáticos, reducciones arancelarias por acuerdos comerciales, reducción de subsidios, introducción de medidas de acuerdo sobre aplicación de medidas sanitarias y fitosanitarias, depreciación del dólar, aumento del petróleo etc., llevo que a mediados del 2006 los precios de los commodities tuvieron un aumento importante. En este contexto se vieron favorecidos aquellos países como Australia y Uruguay productores que tienen buenos índices de producción, medidas de control sanitario eficientemente comprobadas, atributos de calidad, atributos que nuestro país impulsó y apoyó fuertemente a través de sus instituciones públicas como privadas.

La situación hoy es que Estados Unidos es el principal productor de carnes con 12 millones de toneladas, a su vez importa unos 1.84 millones de toneladas siendo a su vez el principal importador. Le siguen en importancia como importadores la Unión Europea (UE) con un 28% Japón 11% y Rusia 7%. Uruguay ocupa el lugar 17 como productor de carne bovina con unas 578 mil toneladas, y 6° como exportador con unas 407 mil toneladas.

De estos datos se desprende que el 70 a 75% de lo que se produce se exporta y el resto se

destina a consumo interno. El mismo asciende aproximadamente a 53 kg por persona por año.

Esta producción proviene de unos 50 mil establecimientos dedicados a cría y engorde. Se manejan 11.7 millones de cabezas bovinas, pastando en 15.7 millones del hectáreas (un 89%) de la superficie del país. El 76% de su alimento proviene de pasturas naturales y la explotación es a cielo abierto sin estabulación, con un área destinada por animal de casi una hectárea para cada uno.

Se faenan unos 2.21 millones de cabezas al año (20% del rebaño), esta faena se distribuye en 40 plantas frigoríficas, de las cuales 24 están habilitadas para los mercados más exigentes.

Nuestros principales destinos de exportación son a la UE un 29%, Federación Rusa 21 %, EU un 11%, Mercosur 8%, y el resto es a otros destinos. Hoy Uruguay tiene más de 100 mercados diferentes donde coloca su producción.

La UE y la Federación Rusa dan cuenta por más del 56% del valor total exportado en carne bovina.

Desarrollo de Programas de Certificación y Diferenciación de Productos

Uruguay tiene acceso a diferentes mercados, esto se ve favorecido por su producción 100 % natural, el estatus sanitario, los controles de calidad, trazabilidad, su alto nivel técnico de su industria frigorífica lo que lo lleva a poseer como país un alto nivel de competitividad internacional.

Las únicas restricciones de relevancia se presentan por la condición de país libre de fiebre aftosa con vacunación. Como consecuencia no accedemos a mercados de alto valor de precios como son Corea y Japón.

Como consecuencia de los episodios de aparición de EEB (vaca loca) surgidos en Europa y Estados Unidos, muchos de estos mercados establecieron prerequisites básicos de Seguridad Alimentaria, aseguramiento de calidad a nivel de predios, estrictos controles sanitarios, lo que llevó a que los productores de estos países le aumentaran sus costos de producción.

En el caso de Gran Bretaña el FQA – Farm Quality Assurance, aseguramiento de calidad a nivel de predio, cuyo protocolo es el BFA – British Farm Estándar -, estándar británico agropecuario, asegura al consumidor que todos

los productos agropecuarios son absolutamente inocuos, de origen conocido y trazable, producidos bajo estándares legitimados por asociaciones de defensa del consumidor, gobierno, productores y la industria.

Esto llevó a que los supermercados, minoristas, distribuidores y toda la industria deben cubrirse legalmente ante cualquier suceso que arriesgara la seguridad alimentaria, pudiendo de esta manera trasladar hacia atrás la responsabilidad si algo sucediera. Esto únicamente se puede comprobar mediante estrictos procesos de trazabilidad y certificación de los mismos.

Los consumidores de mercados exigentes como Europa, EU, no eligen productos que son seguros o trazables, esto lo dan por hecho, pagan por atributos de calidad, diferenciación y marcas, estos dan por sentado que los productos son seguros para el consumo.

La política de la UE de estos últimos años es bajar los subsidios que otorga a sus productores, esto lleva a una disminución de la producción, y por consiguiente aumenta el descontento de

los productores, presionando para poner trabas arancelarias al ingreso de carnes que no sean producidas con los estándares que les son exigidos a ellos mismos.

En cuanto a los estándares de Producción el protocolo GLOBALGAP -Global Partnership for Good Agricultural Practice - está siendo exigido cada vez más por supermercados y distribuidores a sus proveedores de carnes de Sudamérica. Los cuales establecen protocolos estandarizados para la compra de sus insumos.

Cuál es el panorama al cual nos enfrentamos:

Los mercados cada vez exigen mayores Atributos de Calidad del producto que consumen.

La estrategia de Uruguay es posicionar la Cadena Cárnica Uruguaya, como proveedora de productos de calidad reconocida por el control de sus procesos y la flexibilidad de adaptación a las demandas de los consumidores.

El siguiente cuadro resume los diferentes atributos de calidad:

Atributos de calidad				
Atributos de Proceso	Atributos de Producto			
	Seguridad	Nutrición	Sensoriales	Funcionales
B. Animal	Patógenos	Grasa	Sabor	Conveniencia
Prod. Orgánica	Residuos	Calorías	Textura	Vida Útil
Trazabilidad	Aditivos	Fibra	Terneza	Fácil Preparar
Promotores	Toxinas	Vitaminas	Jugosidad	
Alimentación	Contaminantes	Minerales		
M. Ambiente				
Cert. Origen				

Por un lado lo que podemos denominar como atributos de proceso, un aumento en las exigencias sanitarias y controles de certificación de los países demandantes de nuestros productos. Esto nos llevó la implementación de sistemas de Bienestar Animal, Trazabilidad, Seguridad Alimentaria, protocolos Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP), Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Procedimientos Estándares de Operación Sanitaria (SSOP), certificaciones de Origen y Cuidado del Medio Ambiente, entre otros.

Estos atributos no son detectables por los consumidores, tienen que ser comunicados y publicitados mediante importantes campañas publicitarias de nuestro país en los diferentes mercados. El INAC¹ ha participado en las más importantes ferias internacionales de la alimentación, difundiendo las bondades de nuestra producción. La inversión en publicidad y marketing es fundamental como forma de llegar a los consumidores finales. La apertura de mercados implican las visitas de autoridades sanitarias para

corroborar el status sanitario habiendo cumplido con todas las normas vigentes.

¹INAC, Instituto Nacional de Carnes del Uruguay, es una persona pública no estatal, para la proposición, asesoramiento y ejecución de la Política Nacional de Carnes cuya determinación corresponde al Poder Ejecutivo. Tiene el objetivo de promover, regular, coordinar y vigilar las actividades de producción, transformación, comercialización, almacenamiento y transporte de carnes bovina, ovina, equina, porcina, caprina, de ave, de conejo y animales de caza menor, sus menudencias, sub-productos y productos cárnicos. Está integrado por gobierno, industria y agremiaciones de productores.

La Trazabilidad es un punto alto de nuestra estrategia, es obligatoria por ley a todo bovino nacido después de setiembre del 2006, incorpora identificadores visuales y electrónicos, realizando un seguimiento desde el nacimiento hasta la faena de todos los animales nacidos en el país. Este proyecto involucra al Ministerio de Ganadería pero participan, los institutos de investigación, las gremiales de productores y la industria frigorífica.

Otro punto importante es la implementación de bienestar animal, realizando importantes inversiones en las instalaciones de establecimientos e industria frigorífica, capacitando personal de campo, de industria y transportistas.

La implementación de un proyecto de “cajas negras” que son un sistema de balanzas electrónicas en diferentes etapas del proceso industrial a las cuales solo tienen acceso el INAC, hace más transparente todo el proceso dentro del frigorífico. Estas relacionan la identificación del animal desde su ingreso hasta su empaque en los diferentes cortes sin perder su trazabilidad.

En cuanto a los atributos de Producto, estos son tangibles por los consumidores. Se han realizado diferentes evaluaciones de carnes en mercados exigentes encontrando a las mismas con muy importantes atributos. Por otro lado los consumidores están dispuestos a pagar más por productos de calidad como color, sabor, ternera, jugosidad y textura. En la última feria internacional de Zaragoza en España nuestro país estuvo presente a través del INAC con un restaurant para degustación de nuestras carnes, con un total éxito, con una asistencia de más de 1000 clientes por

día. Estas experiencias en el extranjero hacen conocer nuestros productos en forma directa con los consumidores. Se está por implementar un restaurant permanente de similares características en Portugal.

A partir de este año todas las cajas de Carne procedentes de Uruguay están con marca Carne Uruguay como forma de distinguir nuestro producto.

Protocolo de Carne Natural Certificada del Uruguay (INAC)

Objetivo

En este contexto, el Programa de Carne Natural Certificada del Uruguay (PCNCU) se crea por INAC en el año 2001 para aumentar la confianza del consumidor en los productos uruguayos diferenciándolos y agregándole valor.

Definición

El Programa de Carne Natural Certificada en un programa de aseguramiento de calidad de carne vacuna y ovina en donde organismos internacionales de certificación auditan el cumplimiento de un protocolo que cubre tanto la fase productiva como la industrial.

Las principales áreas que abarca el protocolo: seguridad alimentaria, trazabilidad, bienestar animal y sustentabilidad ambiental están manifiestas en los requisitos del programa y son consideradas en el proceso de certificación. Debido al carácter Natural de la carne vacuna y ovina del Uruguay, se desarrolla una marca país para identificación del producto (INAC– <http://www.inac.gub.uy>).

El protocolo consta de los siguientes puntos:

Identificación del establecimiento agropecuario y trazabilidad del ganado

1. Manejo Animal.
2. Manejo Sanitario y Ambiental.
3. Alimentos y Alimentación.
4. Instalaciones.
5. Medicinas y Tratamientos.
6. Transporte y manejo de los animales.
7. Pre faena, faena producción y empaque.

Los predios donde se realizan la explotación deben estar registrados e identificados geográficamente.

El sistema de producción es a cielo abierto y no se permite el estabulado de los animales, el pastoreo de los animales puede ser en conjunto con ovinos, con cargas animales en aéreas que aseguren el bienestar animal.

Todos los animales deben estar perfectamente identificados y registrados ante el sistema nacional de trazabilidad.

El producto carne obtenido debe ser de animales alimentados únicamente con proteínas vegetales, en ausencia absoluta de productos o subproductos de origen animal, como también están prohibidos la utilización de hormonas y promotores de crecimiento.

El manejo sanitario de los rodeos es el recomendado por Médicos Veterinarios, implementando los planes sanitarios de tratamientos tanto preventivos como curativos, agregando una responsabilidad profesional, y cumpliendo con todos los requerimientos y normativas determinadas por el Ministerio de Ganadería.

Las instalaciones deben cumplir con los requerimientos de Bienestar Animal, deben estar en perfectas condiciones y adecuadas para el trabajo con animales, velando también por la seguridad de los trabajadores.

El seguimiento del proceso continúa con el transporte verificando las condiciones, los métodos de carga, las habilitaciones del mismo y las capacidades permitidas de acuerdo a las categorías a transportar.

La confiabilidad de este proceso se continúa en el frigorífico, con su correspondiente tiempo de descanso de pre faena, suministro de agua, etc.

En el proceso de faena se siguen todos los protocolos HACCP, SSOP, BPM, seguridad alimentaria, garantizando un producto final de calidad.

Todo el proceso de certificación está auditado por certificadoras de 3^a. Parte que significa que son de total independencia del INAC, que cumplen con los requisitos internacionales como las normas ISO 65. Actualmente este proceso lo realizan 3 certificadoras.

Los certificados de cumplimiento de este protocolo lo emite el INAC y tienen una validez de un año.

Este protocolo fue presentado ante el USDA, lo cual determina la posibilidad de llevar la etiqueta de USDA Process Verified. Los auditores del USDA verifican la correcta aplicación a través de auditorías realizadas en establecimientos agropecuarios y plantas frigoríficas, obteniéndose como resultado final la aceptación del Programa de Carne Natural.

Uruguay es también el primer país que tiene homologado el Programa de Certificación de Carnes y Carne Natural con la normativa GLOBALGAP. Esta normativa privada de buenas prácticas agrícolas ha sido desarrollada por supermercados y minoristas con el objetivo de asegurar una protección al consumidor y al ambiente, así como bienestar animal y bienestar de los trabajadores implicados en la producción.

Este reconocimiento permite posicionar a las carnes uruguayas en forma diferenciada en el mercado de alto poder adquisitivo como es la UE.

Programas de Certificación de Carnes Diferenciadas y Carnes Con Marca

Hoy hay protocolos de Carne Hereford Uruguay y Carne Angus Uruguay, estos protocolos cumplen con los requisitos del Protocolo de Carne Natural pero además agregan características propias de las razas, edad de faena, marmoleado de carne, color, jugosidad, terneza y otros atributos en defensa de las características raciales. A partir de agosto del 2009, las marcas Carne Angus y Carne Hereford Uruguay han sido habilitadas a su venta directa en las góndolas de supermercados de la UE.

También desde hace más de 5 años se viene realizando el Protocolo de Carne Orgánica. Estos están regidos por reglamentaciones internacionales como son IFOAM, USDA Organic, etc. Si bien la cuota de producción de este tipo de carnes es pequeña hay un mercado en expansión que demanda este producto, a los cual los productores y la industria nacional está capacitada y responde frente a los diferentes pedidos.

Desafíos del Programa de Certificación de Carnes en Uruguay

Lo más importante dentro de la estrategia de aumento del comercio internacional de la cadena Cárnica, es posicionar al Uruguay como proveedor

de carne de calidad reconocida por el control de sus procesos y la flexibilidad de adaptación a las diferentes demandas de los consumidores.

El mercado internacional de la carne sufre los cambios de las diferentes crisis económicas que se dan como la actual, los actores de la cadena deben ser capaces de adaptarse a estos cambios con flexibilidad y dinamismo para seguir en carrera.

Los sistemas de certificación y trazabilidad implican aumento de costos en la producción para los productores, la industria y el país en general. Hoy en día los costos de certificación en la mayoría de los programas lo absorbe la industria, creando grupos de productores para disminuir costos mediante certificaciones grupales, y creando un

vínculo productivo-comercial, que le permite al productor tener un sobreprecio de mercado.

Para el productor de carnes implica un cambio de mentalidad en los sistemas de producción. La introducción de la trazabilidad como elemento fundamental de todo sistema de certificación puede ser usada como vehículo de otro tipo de información adicional como registros genéticos, de desempeño productivo y reproductivo, manejo nutricional y sanitario, que le dan origen a un sistema de Aseguramiento de la calidad de los predios. En definitiva lleva al productor a una profesionalización donde la concepción de modo de vida se conjuga con el gerenciamiento profesional y riguroso de la empresa agropecuaria.

Bibliografía

- Pérez del Castillo Carlos. “Análisis Estratégico de Inserción Externa de Uruguay: Productos Agropecuarios, Carne Bovina”. Programa de Inserción al Comercio Internacional ARU-CIU-CMPP Apoyo BID-FOMIN. Informe Técnico No. 20 – Marzo 2009.
- INAC (Instituto Nacional de Carnes del Uruguay), Programa de Certificación de Carnes. <http://www.inac.gub.uy>.
- Pol Cra Raquel. INAC. “Situación y Tendencias del Mercado Mundial de Carne Bovina” SEMINARIO INTERNACIONAL, Desafíos Tecnológicos, Sociales y Ambientales de la Cadena Cárnica Vacuna para los Países del Mercosur Ampliado. Edificio Mercosur, 20 Julio de 2007. Montevideo Uruguay.
- CARNE HEREFORD URUGUAY S.A., <http://www.carnehereford.com.uy>
- CARNE ANGUS URUGUAY, <http://www.carneangus.com.uy>
- NACIONES UNIDAS, Conferencia de las Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo. Nota de la Secretaria de UNCTAD. Maneras de Aumentar la Capacidad de Producción y Exportación de Productos Agrícolas y Alimentarios de los Países en Desarrollo, con Inclusión de Productos Especializados. Junta de Comercio y Desarrollo. Sexto Periodo de sesiones Ginebra 4 al 8 de febrero de 2002.
- Visca Casàs, Ing. Agr. Maria Magdalena. Quality and Integrity Manager, Weddel Swift Ltd, Liverpool UK. “La Seguridad Alimentaria es un asunto pre-competitivo”. Revista de ARU, mayo 2007, Montevideo Uruguay.
- Lapitz Ec Rocío. Departamento de Estudios Agroeconómicos de la Asociación Rural del Uruguay, Junio 2009, Montevideo Uruguay.