

Lic. Consolación Otaño

Área de Mercados de Ganados y Carnes

Dirección Nacional de Mercados



El mercado de los productos procesados vacunos

El mercado internacional de la carne procesada es de menor dimensión que el de la carne fresca y posee características netamente diferenciadas. Cuando en marzo de 2001 las exportaciones argentinas de carne fresca fueron interrumpidas debido a la aparición de focos de aftosa, los únicos productos cárnicos vacunos argentinos que continuaron su ritmo de producción y exportación fueron las carnes cocidas y enlatadas, ya que los niveles de cocción aseguran el no contagio de enfermedad.

Argentina compite directamente con Brasil en plazas tales como Estados Unidos y el Reino Unido. Para el vecino país, estos dos mercados representaron el 50,7% en volumen, de sus ventas en el primer semestre de este año en tanto que para Argentina los mismos destinos representan el 53,8% de sus ventas.

Exportaciones de productos cárnicos procesados de Argentina
Primer semestre 2008

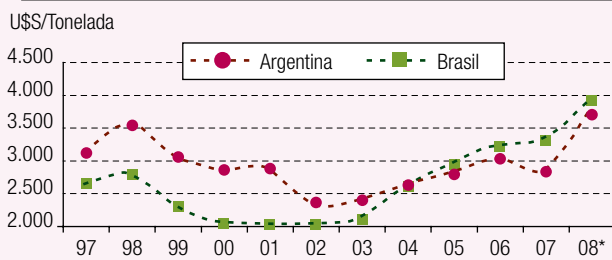
	Destino	Miles U\$S	Toneladas	U\$S/Ton.	%	% Acumulado
1	EE.UU.	15.022	4.442	3.382	42,60%	42,60%
2	G. Bretaña	3.040	1.166	2.607	11,20%	53,80%
3	Italia	4.504	833	5.407	8,00%	61,80%
4	Alemania	2.115	537	3.939	5,20%	66,90%
5	Holanda	1.864	530	3.517	5,10%	72,00%
6	Japón	2.079	127	16.370	1,20%	73,20%
7	Togo	614	247	2.486	2,40%	75,60%
8	Canadá	1.356	406	3.340	3,90%	79,50%
9	Congo, R. D.	690	298	2.315	2,90%	82,40%
10	Kuwait	620	219	2.831	2,10%	84,50%
	Resto	6.726	1.619	4.154	15,40%	100,00%

Fuente: Área de Mercados Ganaderos en base a datos del SENASA.

La diferencia es que mientras para Brasil ambos mercados representan cada uno un 25%, para Argentina, el 42% de las ventas, en volumen, es adquirido por los Estados Unidos.

Para las exportaciones cárnicas brasileñas, estos productos representan aproximadamente el 15,6% del valor. Hasta el año 2004 los precios promedio medidos en dólares eran inferiores a los argentinos, pero luego los superaron y en el corriente año fueron 200 US\$/ ton mayores. Las ventas de Argentina de estos productos, equivalen al 10% (en volumen y valor) de las exportaciones brasileñas.

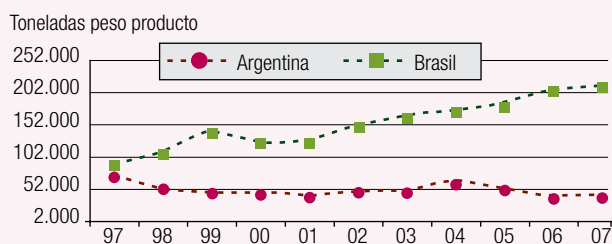
Comparación de los precios promedio de la tonelada peso producto de carne procesada de Argentina y Brasil



* Datos hasta agosto 2008.
Fuente: Área de Mercados Ganaderos en base a datos de *Mercados Ganaderos*, SENASA y SECEX-Brasil.

En los últimos 10 años, Brasil incrementó sus ventas en un 139% mientras que Argentina disminuyó su participación en el mercado internacional en un 45%.

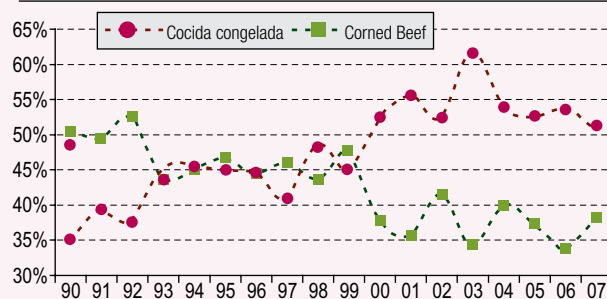
Evolución de las exportaciones de carne procesada de Argentina y Brasil



Fuente: Área de Mercados Ganaderos en base a datos de *Mercados Ganaderos*, SENASA y SECEX-Brasil.

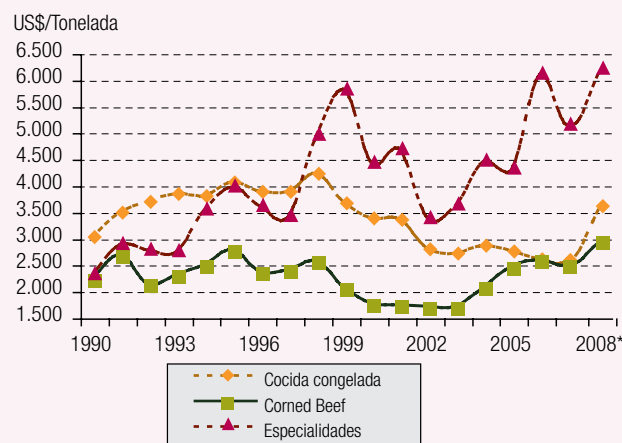
Las ventas argentinas consisten en *Carne Cocida Congelada*, *Corned Beef* y *Otros enlatados* o *Especialidades*. A partir de 1990 hay un cambio en la composición de las ventas de estos productos. En ese año el 50% del volumen vendido era *Corned Beef* y el 34% *Carne Cocida Congelada*, mientras que en 1997, el 50% correspondió a *Carne Cocida Congelada* y sólo el 38% fue *Corned Beef*.

Participación porcentual del volumen exportado de carne cocida congelada y enlatada por Argentina



Fuente: Área de Mercados Ganaderos en base a datos de *Mercados Ganaderos* y SENASA.

Evolución del precio de los productos procesados (US\$/Ton)



Años	Cocida congelada	Corned beef	Especialidades
2000	3.361	1.744	4.389
2001	3.329	1.722	4.647
2002	2.776	1.687	3.349
2003	2.701	1.689	3.607
2004	2.848	2.052	4.436
2005	2.731	2.450	4.288
2006	2.589	2.570	6.076
2007	2.580	2.478	5.120
2008*	3.157	2.847	6.108

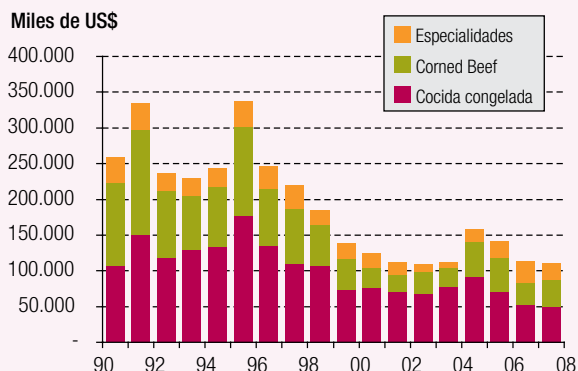
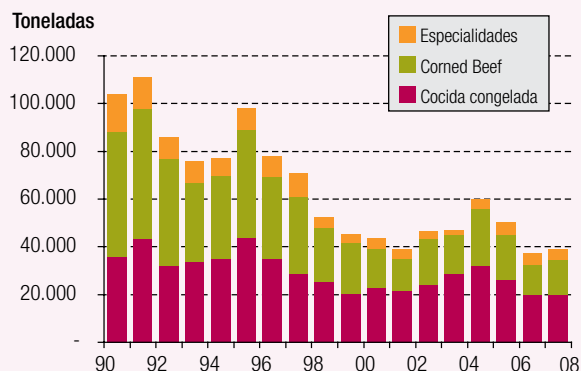
* Datos hasta agosto 2008.
Fuente: Área de Mercados Ganaderos en base a datos de *Mercados Ganaderos* y SENASA.

Los tres tipos de productos son comercializados de la siguiente manera:

Carnes cocidas congeladas

- **Corte Anatómico.** Pueden ser Nalga, Cuadrada, Peceto o Paleta, rostizados, marinados, saborizados, etc.

Composición de las ventas en volumen y valor



* Primer semestre 2008

Fuente: Área de Mercados Ganaderos en base a datos de *Mercados Ganaderos* y SENASA.

- **Carne en Cubos** (*Cooked Beef for Dicing*). Producto proveniente de cortes seleccionados de vacas y novillos adaptados a distintos tamaños y formas. La carne puede ser marinada y compactada para formar tubos que pueden ser procesados en cubos en máquinas de alta velocidad. Usados para sopas, guisos y tartas (Tubos de 11/15 Kg., con una vida útil de 18/24 meses)
- **Carne feteada** (*Cooked Beef for Slicing*). Cortes seleccionados de vacas y novillos, de los que se han limpiado pellejos y grasas externas y feteados de acuerdo a tamaños pre-definidos. Alternativamente la carne puede ser inyectada y compactada para lograr una mejor condición de feteado horizontal o vertical usando máquinas de alta velocidad. La carne está completamente cocida y se drenan los jugos de la cocción. Ideal para la producción de comidas supercongeladas y como insumo en la industria gastronómica.
- **Carne molida compactada** (*Ground Cooked Beef*). Carne deshuesada cocida, para varios usos. Recortes de carne vacuna clasificados de acuerdo al contenido de grasa analítica y tejido conectivo, molido en distintos tamaños o para moler en el establecimiento del cliente. Se presenta congelada tipo “Free Flow” ó también “Block Frozen”. Usado para relleno de pastas y como insumo cárnico en la industria gastronómica.
- **Prediced Cooked Beef**. Carne vacuna cruda, cortada en cubos o tajadas, que es cocinada completamente y luego congelada en congeladores de flujo. La carne puede ser adobada con distintos condimentos para dar sabores a diferentes platos. El procesamiento asegura formas “caseras”. Apropiado para comidas tipo hogareño. Ideal para la producción de comidas supercongeladas, tartas, guisos y como insumo en la industria gastronómica.
- **IQF (Individual Quick Frozen)**. Carne totalmente cocida, cubeteada o fileteada en varios tamaños, la cual es congelada rápidamente en congeladores de flujo. La mayoría de los productos preparados en tubos pueden ser procesados posteriormente. El proceso asegura excelente integridad del cubeteado, distribución de tamaño y consistencia. Perfecto para operaciones de relleno u otras aplicaciones que requieran control de peso preciso. Se utiliza para sopas, guisos y comidas congeladas. Vida útil de hasta 12 meses.

Corned Beef

Es una conserva elaborada con carne vacuna cocida y curada, lista para consumir. Las presentaciones de los productos para uso institucional e industrial son de más de un Kg., en latas rectangulares



Exportaciones de carne procesada por tipo de producto y principales destinos

Primer semestre 2008

País	Cocida congelada			Corned beef			Otros enlatados		
	Ton.	Miles US\$	US\$/Ton.	Ton.	Miles US\$	US\$/Ton.	Ton.	Miles US\$	US\$/Ton.
Total	5.808	18.095	3.116	2.968	8.289	2.793	1.663	9.635	5.795
EE.UU.	3.138	7.437	2.370	840	2.737	3.258	464	4.848	10.448
Gran Bretaña	205	621	3.029	959	2.408	2.511	1	11	11.000
Italia	668	3.876	5.802	157	597	3.803	9	31	3.444
Alemania	473	1.817	3.841	57	241	4.228	7	56	8.000
Holanda	483	1.731	3.584	47	133	2.830			
Resto	841	2.613	3.107	908	2.173	2.393	1.182	4.689	3.967

Fuente: Dirección de Mercados Ganaderos en base a datos del SENASA.

o redondas (para uso industrial e institucional) con peso de entre 2.720 gramos (6 libras) y 4.536 gramos (10 libras), y una vida útil de 5 años. También para venta minorista en latas de forma trapezoide con peso de 200/340 gramos, con una vida útil de 3 años.

Estos productos cuentan con un 15% de derecho de exportación, y sus posiciones dentro del Nomenclador Común del MERCOSUR (NCM) son las siguientes:

NCM	Producto	Derecho de exportación
16025000110P	Conservas	15%
16025000130W	Hamburguesas	15%
16025000140Z	Cocida congelada IQF	15%
16025000190Q	Los demás	15%
16025000910H	Conservas	15%
16025000930P	Hamburguesas	15%
16025000940T	Cocida congelada IQF	15%

Fuente: Dirección de Mercados Ganaderos en base a datos de Aduana.

Especialidades y otros enlatados

Dentro de ellas se cuentan el *Cooked Beef* (carne cocida enlatada); *Cubed Beef* (cubos de carne cocidos y enlatados); *Ground Cooked Beef* (carne molida cocida enlatada) y *Roast Beef with Gravy*. Además de picadillos, viandada, etc.

Otro producto es el *Jerky Beef*, una carne deshidratada, elaborada por una sola empresa de capitales brasileños y que se envía preferentemente a Japón, con un precio promedio en dólares por tonelada (promedio semestre de 2008) de US\$ 18.000.

Durante el primer semestre de 2008 se exportaron carnes procesadas a 60 mercados. Los principales figuran en el cuadro situado arriba.

Aunque el peso de estos productos en el consumo interno es mínimo frente al de las carnes frescas convencionales, los mercados externos siguen presentando oportunidades. Sería adecuado profundizar el análisis del consumo mundial y la evolución de sus siempre cambiantes gustos y necesidades con vistas a recuperar el protagonismo que en otro tiempo tuvo el país, quizá apuntando hacia la elaboración de productos con mayor valor agregado tales como comidas preparadas, de tipo *gourmet*, donde prime la calidad de la materia prima empleada y la tecnología de procesos aplicada por los establecimientos.

