

# Quince años DEL PROGRAMA

## "CARNE ANGUS CERTIFICADA"

*Los principales objetivos que se fijó la Asociación Argentina de Angus cuando en 1994 comenzó con su programa "Carne Angus Certificada", recibiendo en ese entonces 100 toneladas de Cuota Hilton por parte de la SAGPYA, fueron:*



:: Aumentar la difusión de la raza Angus a través de su carne, creando una marca que le pusiera nombre y apellido a la misma. Esto trajo aparejado que en el país se hablara, en mayor medida, del Angus. Esto se hizo evidente por el aumento de conferencias, entrevistas radiales y televisivas y notas periodísticas en todo el país.

:: Agregarle valor al "commodity" carne, poniéndole marca y transformándola en un "especiality", ya que le permite al consumidor identificar su origen racial, una calidad específica y un responsable que la garantice.

:: Crear una mayor demanda por los animales que se adaptan a las exigencias del programa, lo que produciría una mejora en el precio y una mayor posibilidad de venta en momentos difíciles, cuando baja la demanda.

:: Garantizar la legitimidad del producto, ya que el proceso de certificación sólo lo pueden llevar a cabo los inspectores especialmente entrenados de la Asociación, bajo un exigente protocolo.

:: Crear un programa económicamente sustentable, para que no pese en otras áreas de los servicios que la Asociación le brinda a sus socios y a la ganadería en general.

Trataremos de explicar en esta nota, de manera resumida, cómo todos ellos fueron cumplidos con creces, aunque seguimos trabajando para darle mayor satisfacción a las dos puntas de esta cadena: el productor y el consumidor.

"DESDE ESAS SEIS PLANTAS EXPORTAMOS ACTUALMENTE A MÁS DE 30 PAÍSES, CON OCHO INSPECTORES/CERTIFICADORES QUE CONTROLAN EL CUMPLIMIENTO DE NUESTROS PROCEDIMIENTOS."

A partir del 18 de septiembre de 1994 se inició el proceso de certificación de carne en el frigorífico CEPA, de San Vicente, continuando posteriormente en el Frigorífico Hughes (Hughes, Santa Fe), de Argentine Breeders & Packers (AB&P), proceso que mantenemos hasta hoy.

A mediados de 1999 se firmó con AB&P un convenio de licencia exclusiva de nuestra marca "Aberdeen Angus - Carne de Raza", para los mercados interno y externo.

En 1997 la Argentina comenzó a exportar carne a Estados Unidos. Tomamos entonces contacto con el Departamento de Agricultura de ese país (USDA), y un año y medio después, luego de firmarse un acuerdo entre nuestro SENASA y el USDA, la Asociación obtuvo la autorización de poder usar nuestra

marca "Argentine Angus Beef" (en adelante, AAB), como marca de certificación.

Fuimos la primera y única entidad en obtener esta posibilidad y exportar carne certificada a ese país, hasta que se cerró dicho mercado por razones sanitarias.

En noviembre de 2000, la Asociación firmó un convenio de licencia de su marca "Parrillas Aberdeen Angus", exclusiva para la Argentina, con Región Gaucha S.R.L. Esta firma cuenta con seis parrillas en distintos supermercados.

En 2002 la Argentina fue nuevamente habilitada para exportar a la Unión Europea (UE), con la restricción de no enviar carne con los denominados "atributos" (nombre de una raza, engordada a pasto o feed-lot, etc.) si tener un protocolo que lo garantizara.

El SENASA y la Embajada Argentina en Bruselas comenzaron las tratativas con la UE, para obtener dicho protocolo. Nuevamente colaboramos con ellos en esa gestión. Ello se concretó en mayo de 2006, y la Argentina pasó a ser el primer país no comunitario con posibilidad de producir y exportar carne con "atributos". Continuamos trabajando junto a SENASA, y a fines de 2007 la Asociación obtuvo la aprobación de la UE de su protocolo para producir carne con el atributo AAB. Hoy hay seis frigoríficos habilitados para colocar nuestro logo de certificación, para exportar carne a la UE y al resto del mundo, y comercializarla en el mercado interno, a saber: AB&P, Finexcor, Rioplatense, Carnes Pampeanas, La Anónima y Quickfood (planta Martínez, para la producción de hamburguesas).

## Evolución de la certificación

Desde esas seis plantas exportamos actualmente a más de 30 países, con ocho inspectores/certificadores que controlan el cumplimiento de nuestros procedimientos. Además, nuestra carne se vende con marca en las principales cadenas de supermercados locales y restaurantes, difundiendo las virtudes de nuestra carne AAB, con una certificación que inspira confianza al consumidor.

También se vende carne AAB en el mercado interno, en las ya mencionadas seis parrillas, en 13 bocas del supermercado Jumbo, en 11 de sus restaurantes "Rincón Jumbo" y en ocho restaurantes de primer nivel.

Durante 2009 se exportaron 1500 toneladas, mientras que en el mercado interno se vendieron 490 toneladas de carne AAB (ver Gráfico 1).

Como podemos observar en el Gráfico 2, la demanda de novillos, novillitos y vaquillonas Angus necesaria para abastecer nuestro programa, va en crecimiento diario. Entendemos que ello cumple con el objetivo de agregar valor a la hacienda de los productores que crían los animales Angus que se adaptan a nuestro estricto protocolo. De esta manera, pasamos de 7000 cabezas faenadas en 1994 a 141.224 durante 2009.

Además, estamos seguros que los frigoríficos, una vez que conocen el tipo de hacienda de cada productor que cumple con esos requisitos, pagarán unos centavos más que las tropas comunes que ellos compran.

Nuevamente este año la Asociación se ha presentado en el concurso Cuota de Hilton del ONCCA, para obtener una mayor cantidad de toneladas que en los últimos períodos. Para ello hemos presentado tres frigoríficos

y esperamos que a la brevedad podamos tener la cifra definitiva, ya que hasta ahora sólo hemos recibido 34 toneladas de anticipo.

Para esta cuota hay nuevos requerimientos para los productores que están interesados en contribuir con su hacienda para ser faenada y exportada como Hilton Angus. Ellos, además del precio acordado con el frigorífico, obtienen por su hacienda una "bonificación Angus", que depende del valor FOB de la carne exportada y la contribución de cada tropa en kilos exportados. Al día de hoy este valor representa aproximadamente \$ 0,20 por kilo de carne de los animales aprobados.

Por todo ello, en este 15° aniversario nos sentimos satisfechos de cumplir con los objetivos que la Asociación se fijó en 1994, aunque como decíamos anteriormente, continuaremos tratando de expandirnos, abriendo nuevos mercados que exijan "Certified Angus Beef" ::

Gráfico 1



**Sr. Productor/Asociado: Si a usted le interesa acompañarnos con su hacienda Angus en la producción de carne certificada para la cuota 2009/2010, le remitiremos a vuelta de su pedido las condiciones para la misma, y desde ya agradeceremos compartir el desarrollo de la difusión de la raza con nuestra marca.**

## Adónde encontrar "Carne Angus Certificada"

Estos son los restaurantes y parrillas que ofrecen en sus menú, de manera exclusiva, Carne Angus Certificada.

### RINCONES JUMBO:

:: Almagro, Escobar, Palermo, Panamericana, Pilar, Snack Easy, Mendoza, Neuquén, Rosario y Tucumán.

### PARRILLAS ABERDEEN ANGUS:

:: Abasto (Buenos Aires), Auchan (Avellaneda), Au-

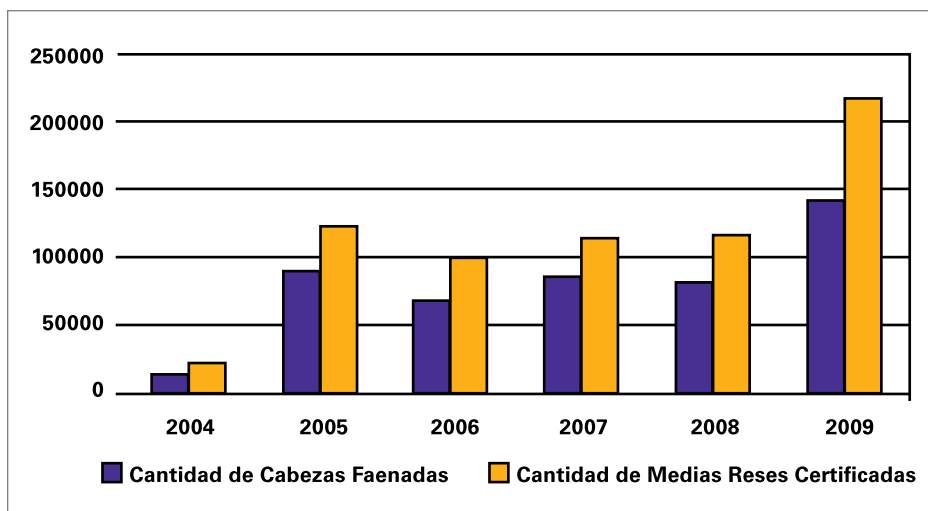
chan (La Tablada), Unicenter Shopping, Wall Mart (Constituyentes) y Wall Mart (San Justo).

Además, en los siguientes puntos:

:: Al Carbón, La Cabaña, La Toscana, Los Leños, Palacio Duhau-Hyatt Hotel, Rosa Negra, Spettus y Tentissimo.

En cuanto a cortes de carne fresca, los mismos se comercializan en distintos puntos del país, a través de Supermercados Jumbo, a saber: Almagro, Escalada, Escobar, Lomas de Zamora, Martínez, Mendoza, Morón, Neuquén, Palermo, Pilar, Quilmas, Rosario y San Martín.

Gráfico 2



"EN ESTE 15º ANIVERSARIO NOS SENTIMOS SATISFECHOS DE CUMPLIR CON LOS OBJETIVOS QUE LA ASOCIACIÓN SE FIJÓ EN 1994."

