

Carne Angus :: con historia

Uniéndonos al festejo del 90° aniversario de la Asociación Argentina de AnGus, desde uno de sus sectores con mayor desarrollo en los últimos años, queremos transmitirles en este artículo las últimas novedades y los pasos más importantes dados por el sector Carne AnGus.

Cuando en 1920 se fundó la Asociación Argentina de AnGus –por entonces, “La Corporación”– los visionarios que la constituyeron detallaron en el punto I de sus Estatutos, los objetivos de la misma y qué hacer para lograrlos. Estos son algunos de los conceptos más importantes: “Tiene por objeto fomentar la producción de animales Aberdeen AnGus, concurrir en su defensa y su ganadería...; para cumplir con dichos objetivos... podrá organizar exposiciones, concursos y remates...; estimulará la iniciativa privada y pública para estos fines...”.

Lógicamente, en esa época no se pensaba en promover la raza a través de la venta de su carne, pero posteriormente comenzó a crecer entre sus directivos la idea de buscar agregarle demanda a los vacunos AnGus con la promoción y venta de la carne proveniente de los animales seleccionados, que ya se habían valorizado en los concursos de evaluación de reses (block-test) realizados en el país y en Estados Unidos.

Así, a fines de 1980 se realizó un convenio con un importador alemán, autorizándolo al uso de la leyenda “Aberdeen AnGus Argentino” por tres años. Este convenio fue posteriormente cancelado, ya que la Asociación no tenía control directo sobre las características reales de que la carne exportada provenía en efecto de animales de raza AnGus, de acuerdo a lo convenido.

Valorando esta experiencia y observando otros programas de “agregado de valor” que tenía la Asociación en ese momento, se continuó buscando la forma de valorizar la carne proveniente de animales de nuestra raza. Ello se concretó cuando en 1993, el secretario de Agricultura de la Nación, Ing. Felipe Solá, decidió que era importante que los productores y las asociaciones de criadores participaran en la exportación de la conocida Cuota Hilton.

Para poder participar en la licitación correspondiente,



se realizó un convenio con el frigorífico CEPA, como exportador, y con la conocida cadena de restaurantes Maredo, de Alemania, y se presentó un estricto programa de calidad, controlado por técnicos inspectores de la Asociación.

La fortaleza de esta presentación fue premiada con el máximo tonelaje adjudicado (100 toneladas) que se exportaron desde el 1° de julio de 1994 al 31 de junio de 1995. Desde entonces, y a pesar de las distintas vicisitudes que ha pasado la ganadería, la Asociación tuvo y tiene una importante y reconocida participación en todas las adjudicaciones de Cuota Hilton, contando para el período 2010/2011 con 105 toneladas.

Con orgullo podemos afirmar que el plan y las obligaciones (aún vigentes) que se autoimpuso la Asociación Argentina de AnGus, ya hace 16 años, se han cumplido, los que podemos resumir en:

- 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, lo que 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, pues ésta permite al consumidor identificar una “calidad” y un “responsable”.
- Crear una mayor demanda por los animales AnGus que se adaptan a las exigencias del programa. Esto produjo 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 solo lo pueden llevar a cabo los inspectores de la Asociación especialmente entrenados.
- Crear un programa económicamente sustentable, para que no “pese” en las otras áreas de servicios que la Asociación brinda a sus socios y a la ganadería en general.

Sin descartar la importancia de cada uno, creemos que el haber creado la posibilidad de agregar valor a la hacienda AnGus para cumplir con sus estrictos requisitos fenotípicos, de edad máxima, tipificación, tipo carnicero y marmoreado de su carne, a través de la demanda constante de sus 135.000 animales inspeccionados anualmente, lo que da una valorización de los animales seleccionados por los productores que cumplen con los mismos.

Detallamos seguidamente los últimos pasos dados por la Asociación, consolidando esos objetivos:

Convenio con McDonald's

La Asociación Argentina de AnGus, sumándose a iniciativas similares concretadas por las asociaciones AnGus de Australia, Nueva Zelanda y Estados Unidos, por ejemplo, concretó un convenio con McDonald's Argentina para el lanzamiento de hamburguesas elaboradas con Carne AnGus Certificada.

“McDonald's AnGus Premium Deluxe” y “McDonald's AnGus Premium Bacon” son las nuevas propuestas de McDonald's Argentina, que ya se pueden disfrutar en los 192 locales de la cadena, distribuidos a lo largo y ancho de todo nuestro país.

Estos productos premium de McDonald's están elaborados con Carne AnGus Certificada, que cuenta con la aprobación de la Asociación Argentina de AnGus y son producidos bajo las más rigurosas normas internacionales de calidad.

De las distintas razas bovinas de carne que se crían en nuestro país, la raza AnGus es la más apreciada por la excelencia de su carne, sinónimo de máxima consistencia, jugosidad, ternura y sabor, la cual ha sido elogiada por los paladares más exigentes del mundo.

Para estar a la altura de una materia prima tan exclusiva y exquisita, se invirtió en un proceso de producción diferenciado que se aplica solamente a esta línea de

productos, adaptándose toda la maquinaria involucrada para ese fin.

Este nuevo producto se combina con deliciosos ingredientes: queso cheddar, cebolla morada, lechuga de hoja entera, tomates frescos, panceta crocante, pepinos y nuevo pan especialmente elaborado, haciendo de ellos un premium integral por exclusividad y características de los ingredientes involucrados.

Además, tanto el empaque, como las campañas gráficas y publicidades que acompañan al producto, realzan la idea de elegancia, calidad e innovación, destacando el logo de Certificación de la Asociación Argentina de AnGus y difundiendo la marca AnGus por los distintos rincones del país.

Esto es un aporte más de la Asociación que, con la difusión del nombre AnGus, colabora a posicionar masivamente nuestra marca asociada a la calidad, llegando al conocimiento por igual de niños y adultos de los centros urbanos más importantes de nuestro territorio.



Participación en el Congreso Mundial de la Carne

Con la presencia de más de 1100 participantes de todo el mundo y 400 periodistas acreditados, del 26 al 29 de septiembre pasado, en el predio de La Rural en Palermo, se llevó a cabo el 18° Congreso Mundial de la Carne, en el que la Asociación Argentina de AnGus participó con un stand institucional.

Disertantes de gran prestigio, provenientes de varios países, expusieron sobre diversos temas de interés para el sector. Es de destacar que mayoritariamente coincidieron en expresar temas de interés común, que ponen de manifiesto las demandas de los consumidores y de la sociedad. En este sentido, se señalaron tres puntos importantes: bienestar animal, medio ambiente y demanda de carne premium con atributos.

Bajo tales consideraciones, creemos que los principios del programa Argentine AnGus Beef de la Asociación Argentina de AnGus adquieren mayor relevancia dada su consistencia y experiencia a lo largo de los años, consolidando con hechos una visión estratégica vislumbrada hace ya 16 años.

Entre las ponencias a destacar está la de Craig Morris, del Departamento de Agricultura de Estados Unidos, quien primero hizo un repaso sobre las consecuencias que tuvo la crisis de 2008 en ese país. En este sentido, aseguró que el crecimiento de su país en los próximos años será menor que el de muchos otros del mundo, lo cual afectará, obviamente, a todos los sectores, incluido el ganadero. Sin embargo, Morris consideró que a futuro las perspectivas son buenas: "Tanto la demanda como la oferta en todos los tipos de carne está subiendo". Por último, el especialista mencionó algunos de los programas oficiales implementados por el Gobierno de su país, para adaptarse a los cambios y las nuevas demandas del mercado: desde los programas "checkoff" y "branding", hasta campañas de relaciones públicas y promoción, la búsqueda de nuevos nichos de mercado y el aprovechamiento de las oportunidades que brinda el comercio internacional asociados a las certificaciones de calidad.

Luego fue el turno de Francisco Ferreira Jardim, quien habló sobre las reformas del sector cárnico en Brasil

en los últimos años, que le permitieron convertirse en un "actor dinámico, con participación en holdings internacionales". Por otro lado, aseguró que su país está "a la vanguardia" del cuidado del medio ambiente.

Por su parte, el ex embajador argentino en Alemania, Guillermo Nielsen, consideró que el mundo desarrollado aún no se recuperó de la crisis económica de 2008 originada por la quiebra de Lehman Brothers. "Todavía hay mucha desorientación e incertidumbre. Los países desarrollados se vieron sorprendidos por esta crisis, porque no esperaban que la misma se produjera en sus países, sino en los países en vías de desarrollo. Y eso se nota también en la falta de capacidad y de experiencia que tiene la dirigencia de los países desarrollados para reaccionar y solucionar la crisis", explicó. El embajador consideró que hay un aumento del consumo "sofisticado" y de "lujo" en el mundo desarrollado, pero también en diversos países en desarrollo que muestran superávit comercial, lo que representa una oportunidad para el sector de la carne.



El Dr. Javier Marotta, secretario técnico de Carne AnGus, y Javier Rodríguez Loredo, inspector de Carne AnGus, en el stand de la Asociación en el 18° Congreso Mundial de la Carne.

Presencia en SIAL 2010

SIAL 2010, que se realizó en París del 17 al 21 de octubre pasado, es una de las dos ferias internacionales más importantes de alimentación, que se realiza cada dos años alternando con la de ANUGA, que se lleva a

cabo en los años impares en la localidad de Colonia, Alemania.

La Asociación Argentina de AnGus estuvo presente por primera vez en esta feria en 1998, y desde entonces concurrió a todas las ediciones de las dos megamuestras. Representada por miembros de Carne AnGus, este año concurrió su director técnico, Ing. Marcos R. Firpo, donde AnGus compartió el stand con la Asociación de Productores Exportadores Argentinos (APEA).

Dado los problemas por todos conocidos de disminución de las exportaciones argentinas de carnes, y debido a la importante reducción del stock de vacunos producida en el país, más las trabas impuestas por el gobierno nacional a las exportaciones, este año se observó una concurrencia significativamente menor en cuanto a la cantidad de frigoríficos exportadores y traders.

En el pabellón 6, especializado en carnes, el Instituto de Promoción de la Carne Vacuna (IPCVA) levantó un importante, atractivo y ponderado stand que, como en oportunidades anteriores, contó con un amplio restaurante donde se realizaron degustaciones de carne argentina.

También, debido a las restricciones anteriormente mencionadas y a la dificultad en el cumplimiento de

la provisión de carne en las fechas acordadas, fue sustancialmente menor la presencia de interesados, importadores y representantes de supermercados y restaurantes en el stand argentino, lo cual no fue así en los de Brasil, Uruguay y Paraguay, donde se constató una nutrida concurrencia, especialmente de los países que están aumentando el consumo de carne vacuna, como China, Rusia y otras naciones asiáticas.

El Ing. Firpo estuvo presente en el stand de APEA y en los de los siete frigoríficos habilitados para producir la carne con atributos Argentine AnGus Beef. Además de distribuir un folleto confeccionado especialmente, haciendo notar la importancia de la certificación de origen y la calidad basada en dicho programa, se reunió con los importadores que compran dicha carne certificada o que estuvieron interesados en conocer sus ventajas. A manera de reconocimiento a los dos importadores más importantes, entregó a los representantes de Zambergen y Kurth un presente de parte de la Asociación Argentina de AnGus, llevados especialmente para la ocasión.

Como novedad, el Ing. Firpo también estuvo reunido con empresarios de España, Rumania y otros países, interesados en conocer las cualidades de la raza AnGus y las posibilidades de importar genética argentina, para lo que estimamos que nos visitarán a la brevedad.



El Ing. Marcos R. Firpo, en nombre de la Asociación Argentina de AnGus, entrega un presente al importador Zambergen en SIAL 2010.

Nuevas plantas habilitadas

Dos nuevos establecimientos frigoríficos han sido habilitados para producir dentro del programa Argentine AnGus Beef, con destino a la Unión Europea y terceros países. Ellos son el Frigorífico Gorina SA, de La Plata, y el Frigorífico Mattievich SA, de Rosario; en este último, la empresa Urien Losa será usuario del mismo y producirá carne certificada con su nombre.

De esta manera, ambos frigoríficos se suman entonces a los habilitados anteriormente: Argentine Breeders & Packers SA, Finexcor SRL, Exportaciones Agroindustriales Argentinas SA, Rioplatense SAICIF y La Anónima SA. ::