

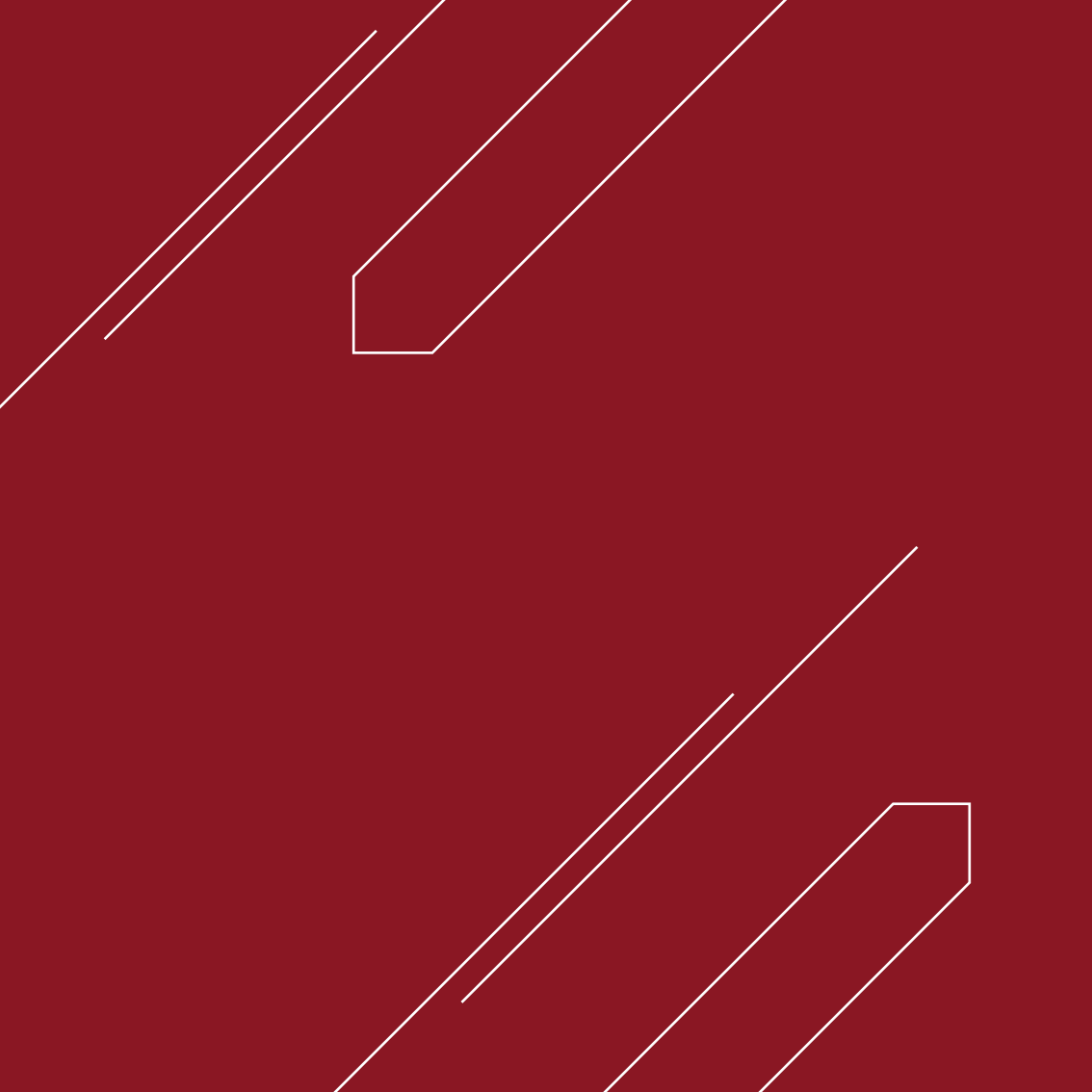
Agencia Argentina
de Inversiones
y Comercio Internacional



Carne bovina



Argentina



CARNE BOVINA: DEL CAMPO ARGENTINO A LA GRAN MESA DEL MUNDO

En Argentina, la carne vacuna es mucho más que una tradición y más que una de las principales preferencias del paladar nacional. Su producción y comercialización es uno de los pilares de la economía del país; más aún, conforma una industria que crece anualmente de la mano de las exportaciones y que tiene una gran diversidad de agentes a lo largo de la cadena de producción. Somos el tercer consumidor de carne por habitante a nivel global. Pero no solo los argentinos disfrutan de la carne vacuna argentina en su mesa; también es un ingrediente esencial en la cocina de cualquier lugar del mundo.

LA CRÍA, DONDE TODO COMIENZA

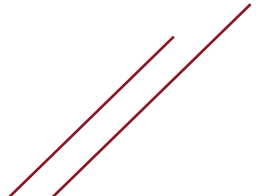
Los productores, con la experiencia y el conocimiento reunidos a lo largo de más de un siglo, se encargan de la reproducción y crianza de los animales asegurando su salud, nutrición y bienestar.


La ganadería se realiza bajo el sistema de producción extensivo, y su especialidad es la cría y engorde del ganado vacuno sobre pasturas naturales y artificiales, con lo que se obtienen carnes de calidad superior.

El ganado argentino se cría mayormente en extensas y fértiles praderas, donde los componentes del suelo y el clima templado le permiten desarrollar una musculatura uniforme, de una terneza y textura únicas en el mundo.

Los componentes del suelo, junto con el clima templado de la región y la vegetación de la pradera, dan como resultado un terreno de gran aptitud para la cría de la hacienda vacuna.

La región Centro (Buenos Aires, Córdoba, Entre Ríos y Santa Fe) concentra más del 65% del stock bovino nacional.





En los últimos años, el proceso de agriculturización ha desplazado la actividad ganadera de la zona pampeana hacia provincias tradicionalmente no ganaderas, lo que ha fomentado a su vez una reestructuración geográfica de la actividad hacia las provincias del norte, y hacia zonas semiáridas y áridas, como La Pampa, San Luis y la Patagonia.

Esta relocalización no solo incrementó la eficiencia y la productividad en el uso del suelo y, en consecuencia, benefició al sector agrícola, sino que también fortaleció al sector ganadero con el desarrollo y la incorporación de nuevas tecnologías.



Camino a la mesa

Una vez que los terneros crecen lo suficiente, se los envía a establecimientos de engorde o feedlots, donde se les suministra una alimentación balanceada, y se les monitorea el desarrollo y el aumento de peso antes de la faena.

Después del período de engorde, los animales son enviados a los mercados. En el país, existen tres mercados concentradores de comercialización con destino a faena: el nuevo Mercado Agroganadero (antiguo Mercado de Liniers, trasladado recientemente a Cañuelas), el Mercado de Córdoba y el Mercado de Rosario.

Desde los mercados, los animales son llevados a los frigoríficos o plantas de faena, donde se realiza el proceso de sacrificio y desposte de la carne. En esta etapa, se separan los distintos cortes y se llevan a cabo procesos de enfriamiento, maduración y envasado.

Para satisfacer los requisitos de inocuidad alimentaria en los mercados más exigentes y cumplir con los más estrictos estándares de calidad en el orden internacional, los frigoríficos argentinos aplican sistemas como los siguientes:

- HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point/APPCC o Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)
- SSOP (Sanitation Standard Operative Procedures/POES o Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización)
- GMP (Good Manufacturing Practices/BPM o Buenas Prácticas de Manufactura)
- ISO (International Standards Organization/Organización Internacional de Normalización)
- BRC (British Retail Consortium/Consortio Británico de Minoristas)

Existen otros agentes intermediarios, denominados “matarifes” o “usuarios de faena”, que no cuentan con establecimientos propios, sino que poseen licencia para comprar hacienda en pie y arrendar los servicios de faena a las plantas frigoríficas, para luego vender las medias reses en forma directa a comercios mayoristas o minoristas.

PARA TODOS LOS GUSTOS

Argentina ofrece al mercado mundial una extensa variedad de cortes de carne vacuna en diferentes presentaciones. Esta diversidad permite disfrutar de muchas maneras su inconfundible sabor y la convierte en un ingrediente esencial en las cocinas internacionales.

Cortes frescos

Los cortes frescos se exportan refrigerados o congelados, según los requisitos y preferencias de cada mercado, y brindan una amplia gama de sabores y texturas. El bife de chorizo, el ojo de bife (ribeye), el asado y el vacío son cortes jugosos y tiernos, con el sabor particular que brinda la mayor cantidad de grasa intramuscular. Por otra parte, el cuadril y el lomo son cortes magros y tiernos, con una gran versatilidad para su utilización en la cocina.

Cortes procesados

Los cortes procesados de carne vacuna pueden ser hamburguesas, medallones, filetes empanizados (milanesas), embutidos o productos enlatados. El valor agregado de estos productos se adapta a las preferencias y demandas específicas de los consumidores en los diversos países.

Vísceras y subproductos

Argentina también exporta una variedad de vísceras y subproductos de carne vacuna, como menudencias (hígado, riñones, corazón), tripas, huesos, grasa y gelatina, que se utilizan para producir embutidos, alimentos para mascotas y productos farmacéuticos.

Carne congelada

Una parte de la oferta exportable argentina consiste en carne congelada destinada al procesamiento industrial en otros países. Esta carne se utiliza en la producción de alimentos procesados, como platos precocinados, productos enlatados y alimentos para mascotas.





SABORES EN TRÁNSITO

Para que el resto del mundo pueda disfrutar de las propiedades y el sabor tan particular de la carne vacuna argentina, la logística y el transporte implican una serie de procesos con los más altos estándares de calidad, que garantizan la seguridad de los productos.

Aunque existe la opción de transporte aéreo para envíos más urgentes y de menor volumen, la carne vacuna se exporta principalmente por vía marítima, congelada o refrigerada, utilizando buques portacontenedores especializados en transporte refrigerado. El tiempo estimado varía entre 17 y 25 días, según el destino. Por este motivo, el proceso de envasado al vacío se lleva a cabo con una correcta termocontracción para lograr la adecuada conservación del producto y garantizar su inocuidad.

Una vez envasada al vacío, la carne es embalada en contenedores refrigerados, conocidos como “contenedores frigoríficos” o “reefers”, que aseguran su protección con una temperatura constante de 0 °C a 2 °C, controlada por termógrafo. Durante el transporte, se monitorea y controla la temperatura de los contenedores y se realiza un seguimiento constante del envío para tener información precisa sobre su ubicación y condición durante el viaje.





EL MERCADO EXTERNO

La carne bovina argentina es apreciada y requerida en casi todos los rincones del planeta, pero los principales destinos que tienen las exportaciones son China, Estados Unidos, Chile, la Unión Europea e Israel.

China se ha convertido en uno de los mayores importadores de carne vacuna argentina de los últimos años. La demanda del gigante asiático ha aumentado significativamente debido al crecimiento de su clase media y a la apertura del mercado para la importación de carne.

En el caso de Estados Unidos, la carne argentina es apreciada por su calidad y sabor distintivo, lo que ha llevado a un aumento de la demanda en el mercado local.

Chile ha sido tradicionalmente uno de los principales destinos de exportación de carne vacuna argentina, favorecido por la cercanía geográfica y los acuerdos comerciales.

En cuanto a la Unión Europea, más allá de las restricciones y los aranceles, Argentina ha logrado exportar a varios países de la región, principalmente a España, Italia y Alemania.

Israel, donde la carne argentina es apreciada por su calidad y se utiliza en la preparación de platos tradicionales, también aumentó su demanda en los últimos años.

Las exportaciones argentinas de carne vacuna acumuladas a lo largo de 2022 se ubicaron en volúmenes cercanos a las 887.700 toneladas, equivalentes a más de USD 3496 millones.

NUTRICIÓN ASEGURADA

Gracias a su calidad, la carne vacuna argentina es reconocida por su valor nutricional y por ser una fuente de diversos nutrientes esenciales:

- **Proteínas de alta calidad:** Contiene todos los aminoácidos esenciales necesarios para el crecimiento y mantenimiento de los tejidos corporales, así como para la síntesis de enzimas y hormonas.
- **Vitaminas del complejo B:** Es rica en varias vitaminas del complejo B, como la vitamina B12, la vitamina B6, la niacina (vitamina B3) y el ácido fólico. Estas vitaminas desempeñan un papel importante en el metabolismo energético, la función cerebral, la salud cardiovascular y la producción de glóbulos rojos.
- **Minerales esenciales:** El hierro es importante para la formación de glóbulos rojos y el transporte de oxígeno, el zinc es esencial para el sistema inmunológico y la función celular, y el selenio actúa como antioxidante y es necesario para la salud de la tiroides.

- **Ácidos grasos:** Contiene tanto ácidos grasos saturados como insaturados. Si bien los ácidos grasos saturados deben consumirse con moderación, la carne vacuna también puede proporcionar ácidos grasos insaturados saludables, como el ácido oleico, que es un tipo de grasa monoinsaturada presente en el aceite de oliva.
- **CLA:** Cuenta con importantes aportes de CLA (isómeros conjugados del ácido linoleico), cuyas propiedades principales son la prevención de cáncer, la atenuación de aterosclerosis y de reacciones inmunitarias alérgicas, la reducción de grasas y la entrada de lípidos a los adipocitos.
- **Vitaminas y bajo nivel de sodio:** Otros elementos presentes en este producto son las vitaminas B6, B9, B12; el hierro, el fósforo y el selenio. A su vez, gracias a su bajo nivel de sodio, la carne vacuna argentina resulta un alimento apropiado para personas con hipertensión arterial.



A FAVOR DEL PLANETA

La alimentación a base de pastizales naturales tiene un impacto positivo en la calidad, el sabor y la terneza de la carne vacuna, lo que la hace altamente valorada en los mercados internacionales. Pero este tipo de alimentación también favorece el cuidado del medioambiente.

Aprovechamiento de los pastizales naturales

Las características climáticas y la diversidad de suelos hacen que los pastizales de Argentina ofrezcan una amplia variedad de especies forrajeras de excelente calidad nutricional, las cuales proporcionan una fuente abundante de alimento para el animal.

Este aprovechamiento de pastizales naturales reduce la necesidad de cultivos intensivos destinados a la alimentación complementaria del ganado, lo que evita la utilización de grandes extensiones de tierra, y grandes cantidades de agua, fertilizantes y pesticidas.



Por otra parte, los pastizales naturales actúan como sumideros de carbono y contribuyen a la conservación de la biodiversidad, dado que albergan una gran variedad de especies y conservan los ecosistemas locales.

Además, en Argentina, se utilizan principalmente vacas adaptadas a las condiciones de la región, como la Hereford, la Angus y la Braford, que son razas aptas para el pastoreo extensivo, con resistencia al clima, buena conversión alimenticia y capacidad para aprovechar los recursos forrajeros.

Manejo adecuado de pastoreo

Las vastas extensiones de tierras dedicadas a la ganadería facilitan un mejor manejo del pastoreo. Los animales pueden rotar en distintas áreas, los pastizales se recuperan y regeneran de manera natural, lo que aumenta la disponibilidad de forraje y disminuye la necesidad de suplementación.

La rotación adecuada de los animales también ayuda a preservar la calidad del suelo y los recursos hídricos, evita la acumulación de estiércol en concentraciones elevadas y reduce la generación de metano, un potente gas de efecto invernadero.



Responsabilidad empresarial

En Argentina, existen varias certificaciones que promueven prácticas sostenibles en el sector vacuno y respaldan a los productores que adoptan prácticas responsables con el medioambiente.

- Sello Carne Sustentable, creado por la Mesa de Carnes Sustentables, que hace foco en el bienestar animal, la conservación de los recursos naturales, la trazabilidad y la responsabilidad social.
- Certificación Buenas Prácticas Ganaderas, que abarca aspectos como el manejo del suelo, el uso responsable de los recursos naturales, la gestión de residuos y la conservación de la biodiversidad.
- Sello Orgánico, que asegura que el ganado ha sido criado sin el uso de pesticidas, herbicidas, antibióticos u hormonas de crecimiento.
- Certificación Libre de Antibióticos Promotores de Crecimiento, que garantiza que la carne vacuna ha sido producida sin el uso de antibióticos promotores de crecimiento.



EL ESTADO NACIONAL, PRESENTE

El Estado nacional, a través del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa), establece requisitos y certificaciones para la producción y exportación de carne vacuna, incluyendo diversos aspectos, como la inocuidad, la trazabilidad, el bienestar animal y el control de enfermedades.

También, lleva a cabo importantes esfuerzos en campañas de vigilancia y programas de control epidemiológico, como los Programas de Fiebre Aftosa, Brucelosis Bovina, Garrapata del Bovino y Enfermedades Espongiformes Transmisibles (EET). Además, acompaña el desarrollo de este sector a través de importantes actores del sistema científico tecnológico.

En primer lugar, se destaca el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) que, a través de su vasta red de estaciones experimentales, está siempre cerca de los productores y de sus problemáticas en relación con la nutrición, la genética, la sanidad y la producción de forraje para el conjunto del sector cárnico.

Otra línea de acompañamiento al sector es el conjunto de acciones de investigación que llevan a cabo las principales universidades nacionales, como la Universidad de Buenos Aires (UBA), la Universidad Nacional de Rosario (UNR) y la Universidad Nacional de Río Cuarto (UNRC).

Además de las instituciones del sistema científico, el Estado nacional ha sumado una serie de institutos para fomentar la actividad en el complejo. En ese sentido, se destaca el Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA), que asume un compromiso total para incrementar la competitividad de la cadena cárnica en su conjunto.

Para ello, aporta conocimientos e información sectorial para la toma de decisiones en el ámbito empresarial y contribuye a la creación de mejores condiciones en el entorno de los negocios, tanto en el mercado interno como en el escenario internacional.

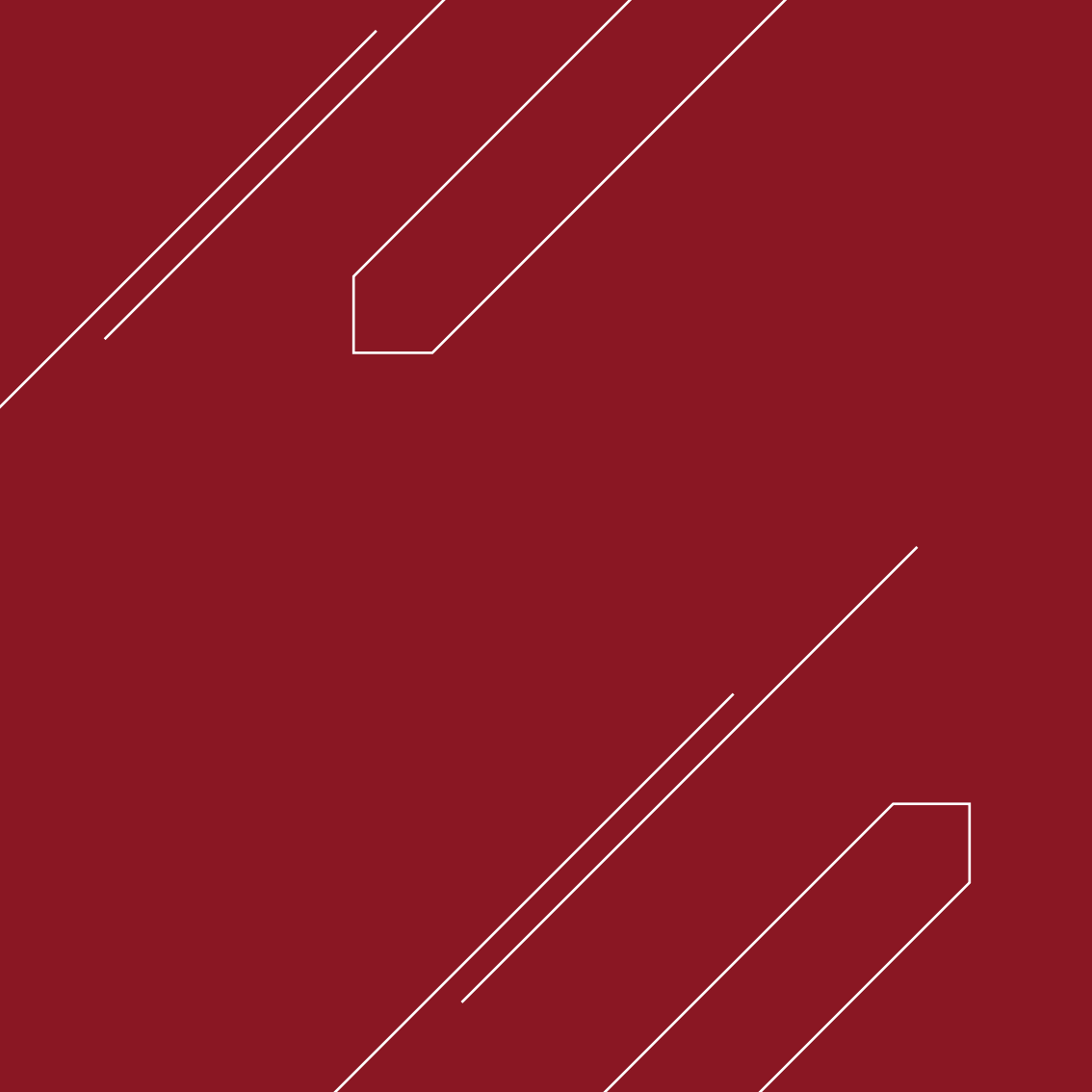


EL COMPROMISO DEL SECTOR PRIVADO

El sector privado acompaña al Estado nacional y potencia el crecimiento continuo de la industria a través de instituciones que nuclean a los productores cárnicos.

En primer lugar, es preciso mencionar a las asociaciones más tradicionales, como la Sociedad Rural Argentina, la Federación Agraria Argentina y Coninagro. También, se destaca Consorcios Regionales de Experimentación Agrícola (CREA), integrado por grupos de productores que apuntan al desarrollo de la actividad y ponen el foco en la diversidad de oportunidades, desde el desarrollo de buenas prácticas hasta la tecnología.

El Foro de Genética Bovina, por otra parte, nucleana una variedad importante de criadores, como las cámaras empresarias: la Cámara Argentina de Feedlot, la Cámara Argentina de la Industria Frigorífica y la Unión de Industria de la Carne Argentina.



Agencia Argentina
de Inversiones
y Comercio Internacional



Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto
Argentina