

ESTRATEGIA FUTURA DE LA INDUSTRIA FRIGORÍFICA

Dr. Daniel R. Urcia*. 8ª Jornada El Negocio de la Carne. INTA, Centro Regional Córdoba, E.E.A. Manfredi, 17-19.

*Abogado Egresado de la Univ. Nac. de Córdoba, Fac. de Derecho y Ciencias Sociales, Post Grado en Agronegocios UBA. Integrante del Consejo de Administración de SENASA en representación de la Industria Frigorífica; Director Ejecutivo de la Asociación de Frigoríficos e Industriales de la Carne A.F.I.C.; Vocal de la Federación de Industrias Frigoríficas Regionales Argentinas FIFRA; Pro-Tesorero de la Unión Industrial de Córdoba.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Carne y subproductos](#)

INTRODUCCIÓN

La paulatina recuperación de confianza de nuestro organismo sanitario oficial "SENASA" a nivel internacional, traducido en el reconocimiento de "prelisting" por parte de Unión Europea y la aprobación por parte de la visita sanitaria de Estados Unidos, mercados ambos muy exigentes, ha sido la noticia mas importante de los últimos días y que permite pensar en un futuro promisorio para el sector cárnico.

Ahora bien, pensar que con los hechos enunciados hemos cumplido con todas nuestras obligaciones y corregido todas nuestras falencias seria caer en una posición triunfalista, ajena a la realidad y pondría en evidencia nuestra poca memoria.

Los distintos informes efectuados en la última década por las visitas externas respecto a acciones que deberían ejecutarse en aras de la sanidad de nuestros rodeos indican que todavía queda mucho camino por recorrer.

En lo que hace a la industria frigorífica, la sanidad del rodeo y la disparidad de estándares sanitarios entre las plantas faenadoras implican mayores inversiones y sobrecostos innecesarios que impiden que el mejor precio obtenido en el mercado externo sean trasladados al resto de la cadena. Para citar solo algunos ejemplos podemos decir que un frigorífico habilitado para Unión Europea, se les exige corrales y cámaras de frío exclusivas que no puede compartir con producción para el mercado interno.

El doble Standard se manifiesta en los rodeos, si bien hoy es cierto que los terneros "identificados" (Res. 391) poseen un valor diferencial, también es cierto que conlleva a tener que incrementar los controles y lo mismo ocurre con la diferenciación de campos habilitados para UE, estas circunstancias dificultan el cumplimiento de las auditorias y en virtud de nuestro pasado, nos expone a recibir mayores exigencias de los países compradores que tratan de asegurarse, por esta vía, de recibir el producto que compran en adecuado estado sanitario.

En definitiva de esta breve introducción se desprende que la estrategia de la industria frigorífica debe estar asentada en lograr un nivel sanitario mínimo tanto en el campo como en la industria.

GARANTÍAS SANITARIAS EN RODEOS

Los productores ganaderos, reconocidos como verdaderos artífices del control de la Fiebre Aftosa, saben perfectamente de los problemas que tienen que aventar para mantener la situación sanitaria, desde lo económico, lo técnico hasta lo desleal pasando por la actuación del Estado.

El trabajo mancomunado y solidario efectuado a través de las fundaciones ha permitido, en base a la concientización, al conocimiento local o territorial y con el acompañamiento de los organismos técnicos y de control (Coprosas Senasa - INTA), permitió que se controle una enfermedad que durante 100 años afectó a la ganadería argentina.

En los últimos tiempos la aparición de la enfermedad de la Vaca Loca (EEB) ha colocado a la aftosa en segundo plano, aun cuando esta mantiene su importancia como medida paraarancelaria, pero la primera ante la posibilidad de ser transmitida al hombre es mucho más "peligrosa".

Argentina ha sido reconocida este año por la OIE como país libre de Vaca Loca y con baja posibilidad de contraerla. Este reconocimiento efectuado a solo cuatro países en el mundo nos debe impulsar a la convicción que es necesario diseñar, implementar y aplicar un sistema de trabajo que asegure dicha condición. Los países desarrollados que han tenido casos de esta enfermedad (Europa, Estados Unidos, Canadá) hacen hincapié en que sus sistemas sanitarios son capaces de identificar, ante un caso positivo, toda la cadena productiva. ¿Nuestro sistema sanitario es capaz hoy de hacer esa identificación y más aún, es capaz de demostrarlo documentadamente?

La calidad, terneza y sabor de las carnes argentinas es reconocidas en todas partes del mundo sin necesidad de publicidad alguna, pero los consumidores más exigentes (los de mejor poder adquisitivo) privilegian seguridad alimentaría por ante otras cualidades.

Resulta claro y evidente que pese a estas dos importantes ventajas comparativas no somos capaces de aprovecharlas competitivamente.

A nivel internacional desde hace tiempo que se trabaja en calidad (Normas ISO HACCP) porque se ha internalizado el concepto que es necesario acotar al máximo el riesgo productivo y ante un siniestro es necesario contar con elementos que permitan demostrar la seguridad del método productivo y los consumidores exigen se cumpla con procesos de calidad, fundamentalmente en la elaboración de alimentos.

El último informe de Unión Europea pone en evidencia que el sistema sanitario argentino carece de información en tiempo de movimientos y que la información de las oficinas locales no está debidamente actualizada, al sistema de identificación implementado (Res. 15 y 391) lo calificaron como incipiente.

Con éste cúmulo de factores surge un claro interrogante que el sector debe responder, ¿estamos dispuestos a impulsar (ante los organismos correspondientes) e implementar un sistema de calidad sustentable y auditable que permita demostrar mediante registros el método productivo? De la respuesta depende a los mercados y los precios a que podemos abastecer con nuestras carnes.

GARANTÍAS SANITARIAS EN LAS INDUSTRIAS

En lo que respecta a la industria frigorífica se manifiesta, quizás con mayor asimetrías, la diferenciación en los niveles de equipamiento y cumplimiento de normativa sanitaria entre los frigoríficos habilitados para consumo por las Provincias y Municipios, los habilitados por SENASA y obviamente dentro de éstos últimos entre los de consumo y los reconocidos por países importadores de carne.

Existen en el país, según la información de la Oficina Nacional de Control Comercial Agropecuaria (ONCCA) más de 400 establecimientos faenadores, de los cuales menos de la mitad cuenta con supervisión de SENASA, es decir que poseen tráfico federal.

A raíz de esta situación, considerada crítica por la industria, se ha propuesto implementar un programa de modernización para conseguir un Standard Sanitario MÍNIMO, el cual no debe ser otro que el establecido por SENASA. El mejoramiento en las condiciones sanitarias de las plantas faenadoras trae como consecuencia inmediata asegurar el producto cárnico que consumimos en el país y en segundo lugar brinda, como sistema, garantías mínimas sanitarias a los países compradores disminuyendo los requisitos para acceder a esos mercados y permitiendo que más operadores accedan a éstos.

El mercado de carnes bovinas en Argentina es sin lugar a dudas en la actualidad el de consumo interno, en tanto que el 85 % se comercializa internamente con más de 3.000 Millones de Dólares de facturación anual, mercado que obviamente dadas las condiciones socio-económicas del país estaría en su techo, imponiendo la necesidad de buscar mejores precios mediante la exportación.

Los indicadores internacionales permiten augurar mejores posibilidades de exportación:

- ◆ El reconocimiento de prelisting por Unión Europea y la posibilidad de ampliarla cuota de cortes de alta calidad con ese destino.
- ◆ La reapertura del mercado chileno que históricamente ha sido importante destino de producción cárnica argentina
- ◆ El mercado de EE.UU., debido a la demora en el reconocimiento por parte de la OIE, podría ser abierto a fines del año 2005;
- ◆ La muy posible equiparación internacional del status de país libre de aftosa con y sin vacunación.
- ◆ El reciente reconocimiento de país libre de BSE junto con Uruguay, Islandia y Singapur, nos pondrá muy cerca del circuito comercial no aftósico, lo que equivale a decir el circuito de elevados precios internacionales;
- ◆ La aparición de por lo menos dos casos de BSE en los EE.UU. ha generado el abandono de mercados de alto valor, que sólo serán cubiertos de manera parcial por Nueva Zelanda y Australia. De las 1,2 millones de toneladas exportadas en 2003, en el año en curso los norteamericanos pasarán a exportar sólo 200 mil toneladas a México.
- ◆ La probable aparición de China como país demandante en el mercado cárnico.

La Situación Internacional descrita nos colocan ante una oportunidad histórica, dado que es la primera vez que la Argentina está a las puertas de acceder a los mercados de mayor precio del sector cárnico, y coincidentemente esto ocurre en el momento en que los datos y las tendencias de producción y consumo mundial nos permiten suponer una demanda internacional creciente.

Si a esto le sumamos que actualmente la Argentina, luego del abandono de la convertibilidad, recuperó la competitividad perdida por el atraso cambiario, nos encontramos en inmejorables condiciones de aumentar de manera significativa nuestras exportaciones.

Inversiones de origen extranjero que se están dando en la industria frigorífica y ponen en evidencia que los analistas económicos del exterior realizan un diagnóstico semejante al nuestro y que, por otra parte, suponen un tipo de cambio alto por varios años y una demanda mundial de carne sostenida en el tiempo.

EL FUTURO DEL SECTOR CÁRNICO

Lo señalado en los párrafos anteriores pone en evidencia el verdadero desafío que tiene el sector de ganados y carnes local que es implementar y asegurar un sistema sanitario que brinde garantías e información conforme a métodos internacionalmente reconocidos, eliminando la multiplicidad o diversidad de Standares Sanitarios.

La visión de una concepción integral de la cadena de ganados y carnes con fuerte impulso en la corrección de los factores distorsivos debe ser la directriz, dejando de lado definitivamente la antinomia producción-industria que históricamente se verificó al superponer los datos de exportación con el precio en dólares de la hacienda, y verificar que las exportaciones aumentan cuando la hacienda cae y que, cuando el valor de la hacienda sube, las exportaciones dejan de crecer.

En la mejora de las condiciones competitivas aprovecharemos las ventajas comparativas y obtendremos una mayor utilidad que será distribuida en la cadena agroalimentaria.

[Volver a: Carne y subproductos](#)