

CARNE ANGUS CERTIFICADA: 1994·2014

CONVENCIDOS QUE LA SITUACIÓN DE competitividad en la que está inmerso el sector a nivel mundial, orienta a las empresas a buscar elementos de diferenciación que las favorezcan en un mercado altamente vulnerable, donde los vaivenes entre la oferta, demanda y otros factores coyunturales que influyen de manera importante, obligan a las organizaciones a encaminar sus objetivos hacia la búsqueda de la “certificación” de procesos y productos, como condición para lograr un mayor valor comercial o simplemente para entrar en algún mercado específico para dar respuesta a la demanda de un consumidor cada vez más exigente, que observa a las marcas certificadas como “garantía” de calidad del producto.

QUÉ SIGNIFICA HABLAR DE CARNE ANGUS CERTIFICADA

La Asociación Argentina de Angus, con su Programa Carne Angus Certificada, tiene el logro de implementar el primer sistema habilitado en la Argentina que fija estrictos requerimientos de calificación racial de origen y calidad del ganado en pie y de sus carnes, protocolo que es controlado y realizado por técnicos de Angus.

Cuando se analiza y se decide con precisión, se observa que existe una fuerte relación entre la edad, el nivel de marmóreo y las propiedades sensoriales de la carne,



especialmente el sabor y ternera, en este caso asociados a la raza.

El producto final etiquetado con el logo Carne Angus Certificada da garantía al consumidor y consistencia al cliente, asegurando que el mismo proviene de animales Angus que han cumplido con exigencias específicas establecidas por la Asociación Argentina de Angus y estipuladas en un protocolo aprobado por el Senasa y la Unión Europea, valorizando y promoviendo de este modo las virtudes de la raza.

Merced al prestigio y seriedad del Programa Carne Angus Certificada —el

primero y más exigente a nivel nacional—, la Asociación realiza exportaciones de su producto premium destinada a plazas consumidoras más exigentes, como Alemania, España, Italia, Gran Bretaña y Suecia. Nuestra Carne Angus Certificada también manifestó un importante crecimiento en volúmenes, tanto de producción como de exportación, llegando a mercados como Italia, Suiza, Holanda, Rusia, Perú y Chile.

LOS COMIENZOS

Para establecer una revisión histórica sobre los comienzos del Programa Argentino Angus Beef debemos remitirnos a fines



Veinte años certificando el atributo

Otro motivo orgullo de la Asociación Argentina de Angus es el 20º aniversario de la creación de la Certificadora Carne Angus, con un trabajo ininterrumpido desde entonces, siendo uno de los sectores con mayor desarrollo en los últimos años dentro de nuestra entidad.

de 1990, cuando 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. Sin embargo, podemos considerarlo como el inicio de una idea superadora que llegaría posteriormente.

Se continuó investigando la forma de agregarle valor a la carne proveniente de animales de nuestra raza, y así, en 1993, la Secretaría de Agricultura de la Nación decidió que era importante que los productores y las asociaciones de criadores participaran en la exportación de la conocida cuota Hilton.

Para poder acceder a la misma se realizó un acuerdo con el frigorífico CEPA, quien haría el trabajo de producción y exportación, estableciéndose un convenio con la conocida cadena de restaurantes Maredo, de Alemania, implementando un estricto programa de calidad, controlado por técnicos inspectores de la Asociación.

La fortaleza de esta presentación ante las autoridades competentes fue premiada con el máximo peso adjudicado (100 toneladas), que se exportaron desde el 1º

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 tiene una importante y reconocida participación en todas las adjudicaciones anuales de la cuota Hilton.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

Los principios que se autoimpuso la Asociación Argentina de Angus para este Programa, ya hace 20 años, los 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. La idea madre siempre fue que 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 nuestra marca registrada a la misma, para permitirle 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.

EN CRECIMIENTO

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

McDonald's Angus Premium

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

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. Así, "McDonald's Angus Premium Deluxe", "McDonald's Angus Premium Bacon" y "McDonald's

CARNE ANGUS CERTIFICADA: RESEÑA HISTÓRICA

1990: Firma del convenio con un importante importador alemán para exportar carne Aberdeen Angus argentina.

1994: Creación del Programa Carne Angus Certificada, estableciendo objetivos a cumplir. Se adjudica por primera vez la cuota Hilton para las asociaciones de criadores y productores. El primer embarque se exporta en septiembre.

1995/1996: La AAA envía a sus técnicos a Estados Unidos para estudiar y capacitarse en el Programa Certified Angus Beef.

1996: Primera incursión de Carne Angus Certificada en el mercado interno, vendiendo a supermercados Norte. Primera exportación con destino a Colombia, abriendo ese mercado para la carne argentina.

1998: Creación del Programa Argentine Angus Beef. Comienza la certificación en Frigorífico AB&P; se mantiene el procedimiento en dicho establecimiento hasta el día de hoy.

1999: Se firma un convenio de licencia de uso de la marca Aberdeen Angus-Carne de Raza con AB&P, para el mercado interno y exportación. Se firma el protocolo entre el Departamento

de Agricultura de Estados Unidos y el Senasa y se habilita a la AAA como entidad Certificadora N° 01, para llevar a cabo controles de origen y calidad Angus, para exportar a Estados Unidos.

2000: Se firma el convenio de licencia de uso de marca con Parrillas Angus. Se comienza a vender con marca en la cadena de supermercados Jumbo.

2004: Se lanza al mercado interno las hamburguesas marca Aberdeen Angus-Carne de Raza.

2006: La Unión Europea aprueba el protocolo para la utilización del atributo facultativo Argentine Angus Beef.

2007/2009: Se incrementa a seis la cantidad de frigoríficos habilitados para operar con el Programa Argentine Angus Beef, con un aumento exponencial en el volumen exportado.

2010: Se firma el convenio con McDonald's para la comercialización de hamburguesas McDonald's-Angus. Se elige a nuestro producto en el país como cabecera del lanzamiento en Sudamérica.

2013: Se establece un área de desarrollo de nuevos productos dentro del sector Carnes.

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.

Nuevos desarrollos en productos elaborados

Permanentes desarrollos de productos a base de carne Angus Certificada están siendo analizados para continuar aumentando la oferta comercial, tomando siempre como premisa fundamental la calidad y presentación asociados a la marca Angus.

PLANTAS HABILITADAS

Varios establecimientos frigoríficos han sido habilitados y mantienen esa condición con auditoría de reválida anual, 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 Loza será usuario del mismo y producirá carne certificada con su nombre, sumados a Marfrig Argentina SA, Cía. Bernal SRL, Exportaciones Agroindustriales Argentinas SA, Rioplatense SAICIF y Campo del Tesoro, donde se elaboran las hamburguesas para McDonald's, componiendo un total de siete plantas habilitadas. 🇦🇷

Angus Premium Dijon" son las nuevas propuestas de McDonald's Argentina, que ya se pueden disfrutar en los 198 locales de la cadena, distribuidos a lo largo y ancho de 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.

Un constante crecimiento desde sus comienzos nos posiciona hoy día en ventas superiores a 120 toneladas de hamburguesas mensuales, comercializadas en todo el país.

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