

CARNE DE CIERVO, UN NEGOCIO REFINADO

Ing. Zoot. Alejandra Asad. 2005. Dirección de Industria Alimentaria, S.A.G.P. y A.
www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Producción de ciervos](#)

INTRODUCCIÓN

El ciervo colorado, cuya carne constituye una *delicatessen*, y apunta por lo tanto a un consumidor amante de sabores sutiles y platos refinados, es una alternativa de producción novedosa para algunas zonas de nuestro país y presenta perspectivas de creciente demanda en el mercado internacional. La carne del ciervo criado en cautiverio es más suave y tierna que la de los ejemplares silvestres, dado que proviene de animales jóvenes alimentados con pasturas. Alcanza, por lo tanto, una mejor cotización que la correspondiente al ciervo salvaje. El Decreto N° 221/96 incluyó distintas especies de ciervos en la Ley Federal de Carnes (N° 21.740), favoreciendo así el desarrollo de la actividad y ordenando su comercialización.

Los productos que se comercializan son de alto valor: la carne o venison, el velvet o felpa de la cornamenta, reproductores y también penes, cueros, colas, tendones y sangre. En el mercado nacional la mayor parte de la carne se presenta en cortes, sin hueso, empaquetada y lista para cocinar, y su destino preferencial son restaurantes, hoteles y servicios de *catering*. Se comercializa en las zonas productoras y en la Capital Federal. Las industrias regionales elaboran ciervo ahumado y en escabeche, productos que se distribuyen como *delicatessen* en supermercados y restaurantes.

VELVET O FELPA

Durante su renovación anual, la cornamenta del ciervo es recubierta por una suave felpa. que una vez concluida la formación del asta se desprende, constituyendo un valioso subproducto: el *velvet*. Por su contenido en proteínas, minerales y hormonas se destina a la industria de medicamentos, y es muy demandado por los países asiáticos, donde se lo emplea en la preparación de afrodisíacos.

La cosecha de velvet de los machos promedia los 2,5 kg./año/animal.

En los criaderos, los machos seleccionados por su alta calidad genética se destinan a su venta como reproductores. Y los que se consideran “de descarte”, de alrededor de 10-12 años tienen alta demanda para las actividades de caza propias del agroturismo. En este caso su cotización depende de la cantidad de puntas que posea la cornamenta que, como es sabido, constituye el trofeo clásico del cazador de ciervos.

COLORADO Y DAMA

En nuestro país, se registran alrededor de 12.000 ejemplares de ciervos distribuidos en 23 establecimientos productivos. Pero se estima que existen unos 140.000 ciervos en estado salvaje que mediante cuidadosas técnicas de captura pueden incorporarse a la producción. Argentina constituye el primer productor de América del Sur.

La actividad se localiza en las provincias de Buenos Aires, La Pampa, Neuquén, Río Negro, San Luis, Mendoza y Entre Ríos.

Las especies más difundidas son el Ciervo Colorado y el Ciervo Dama. El 70% de la carne, presentada en cortes y sin hueso, empaquetada y lista para cocinar, se comercializa en restaurantes, hoteles y empresas de *catering*. El resto son cortes más baratos utilizados para fiambres y/o goulash.

El precio del lomo de ciervo en restaurantes es de \$ 30 a \$ 50 el plato. El de los embutidos oscila entre los 30 y los 80 pesos por Kg.

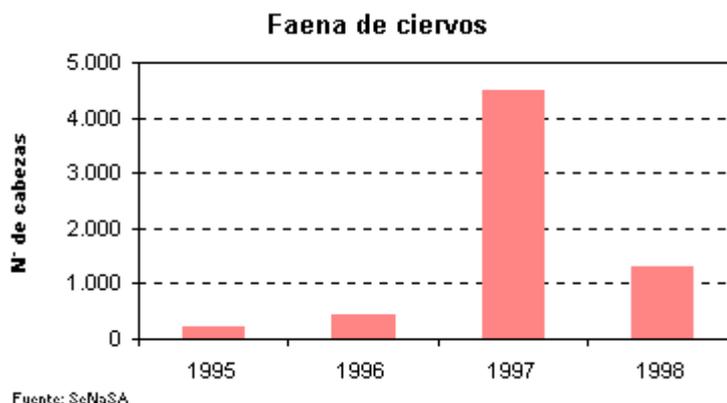
Las ventas externas de carne de ciervo son incipientes: en 1997, se colocaron 46 toneladas en Alemania, y en 1998, 16 toneladas. en Hong Kong.

Sólo se realizan importaciones de reproductores para el desarrollo de la actividad.

La cotización del velvet varió en los últimos 25 años entre los \$30 y los \$200/kg., deprimiéndose a \$30 y \$40/kg. como consecuencia de la crisis asiática, ya que los principales compradores son Corea, Taiwan y Hong Kong.

FAENANDO CIERVOS

La industria frigorífica sectorial faena especies como jabalí y ciervos. Algunas plantas cuentan con avanzadas tecnologías para el procesado de la carne de ciervo. Los establecimientos cuentan con habilitaciones provinciales, municipales y/o del SENASA, y uno de los frigoríficos está autorizado a exportar productos a la Unión Europea.



En 1996, se registraban sólo 3 establecimientos faenadores, en la provincia de Río Negro. El resto se habilitó a partir 1997. Actualmente, el 75 % de la faena se localiza en Buenos Aires. El rendimiento promedio en la faena es: músculo 57 %, hueso 18 % y grasa 4-5 %.

PLANTAS HABILITADAS POR EL SENASA:

- ◆ **INFRIBA S.A.**, Provincia de Buenos Aires
- ◆ **Matadero y frigorífico Federal S.A.**, Provincia de Buenos Aires
- ◆ **Familia Weiss, Ahumadero Weiss**, Provincia de Río Negro
- ◆ **Alimentaria Patagonia**, Provincia de Río Negro
- ◆ **Arroyo Nirihuau S.A.**, Provincia de Río Negro
- ◆ **Carnes Silvestres Patagónicas (C. Castro)**, Provincia de Río Negro
- ◆ **Frigorífico Uruburu S.A.**, Provincia de La Pampa

DE AYER A HOY

En 1905, Pedro Luro introdujo ciervos rojos provenientes de Austria en la provincia de La Pampa. Luego, Roberto Hohman importó animales de Alemania para su establecimiento de San Martín de los Andes. Recién en 1988, comenzó la captura para realizar la cría en cautiverio. Ciervos Argentinos S.A., de capitales neocelandeses, fue pionera en la actividad

Actualmente, en la zona de Bariloche hay numerosas plantas procesadoras de carne de ciervo que realizan el ahumado del producto y elaboran chacinados. El establecimiento de la Familia Weiss elabora ciervo ahumado y en escabeche desde hace más de veinte años, además de otros productos regionales como truchas, salmón y jabalí. Los comercializa con marca propia, en supermercados y restaurantes, y sólo vende carne fresca a nivel regional.

La carne de ciervo empleada por la industria proviene de criaderos y de especies salvajes. Procesa anualmente 6 toneladas. Los principales subproductos son: jamón de ciervo, envasado en paquetes de 100 gramos; jamón de ciervo en aceite, en frasco de 3 kg.; escabeche, en frasco de 400 gramos o de 3 kg. y paté de ciervo. Los precios mayoristas oscilan en torno de los siguientes valores: jamón de ciervo \$24/kg.; escabeche, \$3,60 los 400 g.; \$1,70 los 100 g. de paté y \$3,60 el frasco de jamón en aceite. Entre las firmas que comercializan productos ahumados se encuentran Granjas Patagónicas, Ahumadero Fricke, Río Manso y Antu Llay.

EL MERCADO INTERNACIONAL

PRINCIPALES PRODUCTORES	MAYORES CONSUMIDORES
Nueva Zelanda	Alemania
Gran Bretaña	Suiza
Canadá	Francia
Estados Unidos	Estados Unidos
Unión Europea	Países asiáticos

Las existencias mundiales alcanzan a 1,6 millones de animales distribuidos en 2.000 establecimientos y la faena anual supera las 300.000 cabezas, con una producción de alrededor de 20.000 toneladas. de carne. Esta se comercializa en supermercados, donde es común encontrarla en la góndola junto a cortes vacunos, ovinos y porcinos. El *roast*, sin hueso y enfriado, se comercializa a us\$ 17/kg.

La mayor parte de la producción se destina a la exportación en forma industrializada. Los principales destinos para carnes procesadas son EE.UU. y Alemania y para *velvet* Japón y Corea.

La crisis económica de los países asiáticos provocó la caída de la cotización del *velvet*, lo que a su vez generó una sobreoferta de ciervos con destino a faena, en el mercado neocelandés, deprimiendo el precio del Venison. Se estima que en el transcurso de este año el mercado internacional tenderá a estabilizarse en sus valores históricos.

Volver a: [Producción de ciervos](#)