

# LA CARNE DE CIERVO, MÁS CERCA DE EUROPA

Analía H. Testa. 2002. La Nación, Sec. 5ª Campo, 09.11.02:6.

[www.produccion-animal.com.ar](http://www.produccion-animal.com.ar)

Volver a: [Producción de ciervos](#)

## LOS PRODUCTORES ESPERAN QUE LA UE LEVANTE LA VEDA PARA LAS CARNES DE CÉRVIDOS; YA EXPORTAN SUBPRODUCTOS A HONG KONG

En la Argentina hay unos 30.000 ejemplares distribuidos en 27 criaderos. El país se destaca por el nivel genético de los rodeos y la producción de trofeos de caza

"De todas las opciones de diversificación probadas en los últimos años (a nivel internacional), la cría de ciervos es una de las pocas que se están desarrollando como una industria comercialmente significativa", señala Neville Johnson, titular de Ciervos Argentinos SA, pionero de la actividad en el país.

La carne puede ser incluida en los menús de restaurantes y hoteles de mayor nivel, a un precio que oscila entre el de la carne vacuna y el de la langosta. Debido al aumento del consumo de carnes no tradicionales tras la crisis de la "vaca loca", Europa se convirtió en el destino más atractivo. Es por eso que, a partir de la devaluación del peso, los criadores esperan reingresar en ese mercado con mejores precios que Nueva Zelanda.

La demanda de velvet, tendones, penes, colas y huesos se concentra en China, Taiwan y Corea, donde son utilizados como insumos tradicionales de la medicina. El inminente envío de unos 4800 kilos de velvet y cornamentas osificadas a Hong Kong significa el primer paso de un largo proceso de conquista del mercado asiático, teniendo en cuenta que esta región administrativa especial de China es la puerta de entrada en el continente.

Por otra parte, la venta de ciervos a nuevos criaderos o a cotos de caza significa buena parte del ingreso de los criadores locales. Los machos de cría rondan entre 1000 y 2000 dólares.

En la Argentina la actividad ha logrado consolidarse desde el punto de vista técnico, según sostiene Vicene Naim Pérez, presidente de la Asociación Argentina de Criadores de Ciervos. La experiencia acumulada desde 1988, cuando se capturaron ejemplares en estado salvaje en las provincias de Neuquén y La Pampa para armar los primeros planteles, es base sólida para impulsar un negocio de exportación.

Sin embargo, la reaparición de la aftosa ha sido el principal freno para el desarrollo comercial de esta actividad. De hecho, el mercado europeo permanece cerrado para las carnes de ciervo desde abril de 2001, lo que obligó a los criadores a retener los animales en el campo y redujo la actividad de los frigoríficos que procesan este tipo de carnes. Para reducir el impacto de la falta de ingresos se elaboran chacinados y ahumados con destino al mercado interno.

La autorización de ingreso depende del informe que elaboren los técnicos europeos que visitarán la Argentina durante este mes para evaluar la campaña de vacunación antiaftosa y el funcionamiento del sistema de vigilancia epidemiológica, entre otros aspectos.

Si el tema fuera tratado en diciembre próximo, durante la reunión del Comité Veterinario Permanente (CVP), sería factible reanudar las ventas en poco tiempo, si se tiene en cuenta que el informe que la Argentina presentó en mayo último a la Dirección General de Sanidad y de Defensa del Consumidor para ofrecer garantías de no transmitir la fiebre aftosa en las carnes de ciervo será evaluado junto con el resultado de la inminente auditoría.

"Vamos a pedir que los auditores de la UE al menos presenten un informe oral sobre la misión en la Argentina y manifiesten nuestro interés a la Comisión Europea para que obtengamos un dictamen favorable", explica Rodolfo Acerbi, coordinador de relaciones internacionales del Senasa. Los productores consideran que "el año está perdido", pues la mayor demanda se concentra en el último trimestre del año. "Hasta que se regularicen las compras probablemente tengamos que aguantar a los animales durante todo el verano", lamenta Leroi, productor de ciervos y asesor.

## EXPERIENCIA PROPIA

En la Argentina hay unos 27 criaderos de ciervos, y reúnen unos 30.000 ejemplares (en las provincias de Buenos Aires, La Pampa, San Luis, Córdoba, Chubut, Neuquén y Río Negro). La importación de reproductores y de embriones congelados es una práctica común para muchos de los criaderos. Para advertir hasta qué punto se ha consolidado el manejo genético de los rodeos, vale indicar el reconocimiento que ganó la Estancia San Pedro, en Sierra de la Ventana, por sus remates de sementales. Como resultado de este trabajo, se logran animales de mayor estructura física y buena conformación de cabeza y cornamenta, trofeos ideales para el turismo de caza.

"La rentabilidad de la carne de ciervo es tres veces mayor que la de carne vacuna", asegura Claudio Naim Pérez, propietario del criadero Ciervos Patagónicos. En 118 ha bajo riego, ubicadas en las cercanías de Viedma, el productor cuenta con un plantel de más de 800 animales, y señala que "si bien la inversión inicial en infraestructura y genética es muy alta, si se logra exportar, a corto plazo puede recuperarse ese desembolso".



Gentileza Estancia San Pedro

## UN NEGOCIO QUE DEBE CONSOLIDARSE

La Argentina está lejos de equiparar a Nueva Zelanda, líder indiscutido del mercado de cérvidos, que cuenta con rodeo de más de 2 millones de cabezas y 30 años de experiencia en la actividad.

"Sin embargo, el país tiene un importante potencial de animales en estado salvaje -unos 300.000 según se estima-, que podrían incorporarse a la producción", explica Fermín Srur, propietario de la Estancia San Pedro. "Podemos poblar el campo de ciervos, desde San Luis a Chubut", agrega con optimismo el productor Vicente Naim Pérez.

Todos lamentan, sin embargo, que la inclusión de la actividad en la ley federal de carnes no fuera acompañada por un desarrollo comercial sostenido. Por ese motivo es que el productor y asesor Carlos Leroi opina que la ganadería está consolidada en cuanto al manejo de los rodeos, pero no como industria, debido a la falta de continuidad en las ventas al exterior. "Nos llevó muchos años lograr que la actividad estuviera incluida en la ley federal de carnes. Pero el país no acompañó el desarrollo del negocio", lamenta Leroi, refiriéndose a las consecuencias comerciales de la reaparición de la aftosa.

Desde el punto de vista productivo, vale destacar la eficiente conversión de pasturas en carne de calidad, el rendimiento de la res (entre el 55 y 60 por ciento) y el bajo contenido de grasa intramuscular (lo que significa un bajo contenido de colesterol).

Otra ventaja competitiva de la carne de ciervo es que contiene una proporción de hierro superior a la de ovinos y bovinos.

La vida útil del ciervo en criaderos es de 12 a 16 años. Los ciervos colorados son selectivos en cuanto a la comida (no consumen pastos duros ni secos). Suplementos a base de granos de maíz y heno de alfalfa dan buenos resultados. En condiciones de buena alimentación, tres ciervos consumirán lo mismo que una vaca.

Volver a: [Producción de ciervos](#)