

**Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos
PROCAL II**

**MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA
PROGRAMA DE SERVICIOS AGRÍCOLAS PROVINCIALES (PROSAP)
PROGRAMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DIFERENCIACIÓN DE LOS
ALIMENTOS**

**DESARROLLO DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA “CARNE OVINA
PATAGÓNICA”**

Agosto de 2010

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

A. Denominación del Proyecto

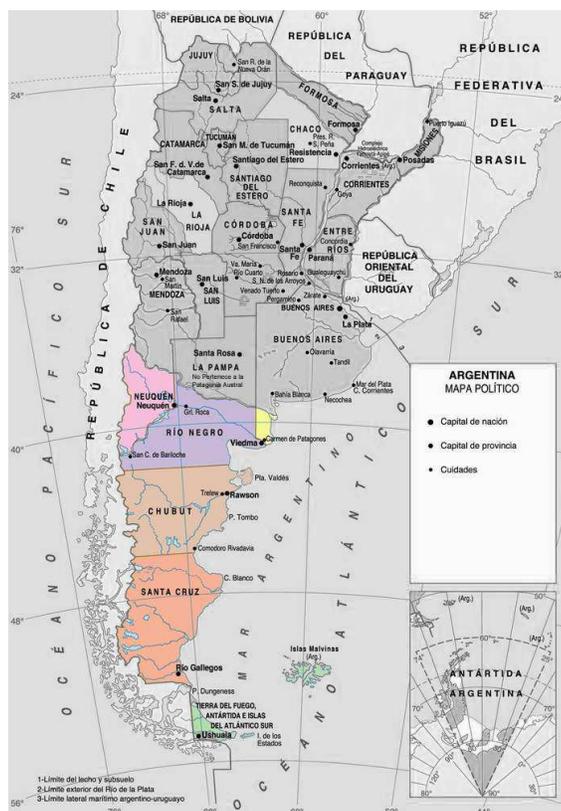
Desarrollo de la Indicación Geográfica “Carne Ovina Patagónica”.

B. Personal que interviene en la formulación

- Técnicos del Programa de Calidad y Diferenciación de los Alimentos (PROCAL II)
- Técnicos de la Dirección Nacional de Transformación y Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales - SAGyP.
- Grupo de productores de “Carne Ovina Patagónica” y frigoríficos.

C. Localización y área geográfica de influencia

Croquis con la respectiva zonificación.



Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

El área de influencia se circunscribe a la Región Patagónica.

La zona geográfica comprendida en la INDICACIÓN GEOGRÁFICA CARNE OVINA PATAGÓNICA, corresponde a la Región Patagónica que abarca el rango latitudinal (36° a 55° S), limitada al oeste (O) por la Cordillera de los Andes y al este (E) por el océano Atlántico y que se extiende desde el curso de los ríos Barrancas – Colorado hasta el Canal de Beagle. La misma se halla constituida por el Partido de Patagones de la provincia de Buenos Aires y las provincias de Río Negro, Neuquén, Chubut, Santa Cruz y Tierra del Fuego en su totalidad.

D. Justificación

El hecho de que la Patagonia argentina sea una de las áreas menos contaminadas del planeta le agrega un valor significativo desde el punto de vista de ser un ecosistema único, natural y seguro.

Es el producto obtenido mediante la aplicación de técnicas de producción adaptadas a las condiciones propias de los campos más australes del mundo durante generaciones de productores. Esta identificación pretende rescatar para los consumidores el hecho cultural único e irrepetible de un producto que por sus características responde a la ecuación [naturaleza + historia]. Esta apreciación destaca el vínculo entre la cultura local y el medio geográfico.

Los consumidores actuales y las generaciones futuras podrán conocer, disfrutar y compartir un producto con características especiales, de alta calidad y con una historia que compromete a quienes son responsables de su producción.

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

La crianza de ovinos en Patagonia debe cumplir con las prácticas ajustadas por la experiencia de años, actividad iniciada por pioneros provenientes de distintas partes del mundo. Españoles, ingleses, escoceses, irlandeses, yugoslavos y nativos conformaron el crisol de razas que luego constituyeron una clase ganadera que conserva hasta nuestros días las costumbres del *“ovejero patagónico”*.

Al comienzo, se trataba de típicas estancias llevadas adelante por empresas familiares de fuerte arraigo cultural, cuya única o principal actividad era la ganadería ovina, convirtiéndose en el eje de la economía del territorio y en la definición de los nuevos asentamientos en donde se desarrollaba la infraestructura de apoyo a la actividad ganadera (Milicevic- Williams 2010).

El sistema de producción predominante es el lanero-extensivo, las ovejas se crían a campo abierto en las vastas extensiones de tierra y se alimentan de pastos naturales soportando el árido clima y fuertes vientos característicos de la región.

El manejo en estas grandes extensiones se realiza con un cronograma que implica alrededor de cinco actividades importantes al año, momentos únicos en los que se juntan los animales y permanecen en contacto con el hombre en su función de responsable del manejo de campo: esquila, señalada, esquilas de ojos, y servicio. El resto del tiempo las ovejas pastan libremente en el campo bajo las inclemencias del clima patagónico, buscando a través de largas caminatas su alimento y reparo.

El estudio de las características de la carne del cordero fue motivo de un importante trabajo realizado por INTA, SAGPyA y las Comisiones Patagónicas. En dicho proyecto, de 3 años de duración, se analizaron 200 corderos de áreas patagónicas relevantes por su volumen de producción. Técnicos del INTA seleccionaron corderos de 3 establecimientos representativos de cada una de estas áreas ecológicas.

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

La carne ovina producida en sistemas pastoriles comparada con la carne producida en sistemas intensivos es más magra, tiene un menor aporte de grasa saturada y de colesterol, tiene un mayor aporte de ácidos grasos omega 3 y una relación omega 6 /omega 3 casi óptima y enriquecida con compuestos antioxidantes y anticancerígenos como beta-caroteno, vitamina E y CLA.

Los valores de grasa intramuscular para todos los músculos y todas las regiones fueron notablemente bajos con un promedio de 2.3 g/100 g de carne. Dicho valor, si se consideran los bajos coeficientes de variabilidad, se puede tomar como referencia del contenido en grasa intramuscular de la carne del cordero patagónico. Los valores de colesterol presentaron algunas diferencias ($p < 0.05$), según corte y área geográfica, con un promedio de 51.5 mg/100 g de carne.

La alta calidad del producto se representa por el concepto de una carne obtenida a partir de ovinos que se crían en extensos campos cubiertos por pastizales naturales de la región sin la aplicación de ningún tipo de agroquímico. En dónde la baja productividad de estos pastizales, exige el asignar amplias superficies por animal (entre 2 y 10 hectáreas por animal) para que pueda satisfacer sus necesidades alimentarias.

El tipo de pastos que conforma su dieta, las aguas de origen glaciar, las características del clima y las particularidades del sistema productivo, determinan que la **Carne Ovina Patagónica** sea reconocida por su excelente calidad sensorial y posea características exclusivas: magra, bajo contenido de colesterol, exquisito sabor, ternura, jugosidad y gusto tan particular. Haciendo que la Carne Ovina Patagónica se transforme en una verdadera especialidad.

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

E. Objetivos

e.1. Objetivo General

Iniciar el registro de la Indicación Geográfica Carne Ovina Patagónica.

e.2. Objetivos Específicos

- ✓ Recopilar información sobre los aspectos que demuestren la pertenencia de la carne ovina al territorio patagónico.
- ✓ Convocar a la comunidad para que aporte información sobre la historia y sus experiencias en torno a este producto.
- ✓ Describir y definir los aspectos técnicos relevantes de la producción de la carne ovina de la Patagonia.
- ✓ Sistematizar información y organizar según los requerimientos establecidos.

F. Descripción del proyecto y sus Actividades

La propuesta metodológica para el registro de la Indicación Geográfica Carne Ovina Patagónica, consiste básicamente en tres tipos de acciones:

- la revisión bibliográfica y entrevistas a informantes clave,
- los talleres con representantes del sector privado y público
- las reuniones con los técnicos de las distintas provincias patagónicas

Respecto de la primera, se basa en la necesidad de contar con información referida a la producción ovina a lo largo de su historia y su presente; en cuanto a los talleres, se busca que quede reflejada la sistematización de las técnicas de producción y elaboración con las que llevan a cabo este producto. Los talleres con los técnicos ha respondido a la necesidad de redactar un Pliego de condiciones que refleje lo que ocurre (sistemas productivos) en las 5 provincias patagónicas.

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

A modo de síntesis, las actividades propuestas son las siguientes:

1. La historia del producto en la región. Relevamiento de información a través de entrevistas a productores/elaboradores y otros informantes clave y la revisión bibliográfica.
2. Listado de productores/elaboradores, localización de establecimientos de producción de carne y plantas industriales
3. Delimitación del área de producción, histórica y actual. Taller con productores.
4. Encuentros: presentaciones, reuniones con diversos actores del territorio, municipalidad, institutos de investigación (INTA, Universidad), consumidores.
5. Talleres de trabajo en el ámbito local sobre las características y los antecedentes de las indicaciones calificadas con diversos actores.
6. Sistematización de la información generada en las diversas acciones de la propuesta.
7. Protocolo inicial de producción de ovinos. Definición de pautas de alimentación, manejo sanitario y reproductivo, faena, etc.
8. Informes parciales y final.

A continuación se informan las distintas actividades realizadas:

A- Investigación – Recopilación de Información y Análisis-

- Visitas y entrevistas a los productores de ovinos y faenadores, para determinar el cumplimiento:
 - i. De las pautas técnicas establecidas en el Pliego de Condiciones
 - ii. De los requisitos del sistema de trazabilidad
 - iii. Prácticas y procedimientos de producción
 - iv. Nivel de compromiso de los actores involucrados
 - v. Nivel de asociación e integración de los actores
 - vi. Anclaje territorial
 - vii. Vínculo del producto con el medio geográfico.

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

- Recopilación de información consistente en:
 - viii. estudios e informes técnicos del INTA
 - ix. Búsqueda de información por internet sobre indicaciones geográficas de otros lugares del mundo.
 - x. estudios realizados por instituciones académicas,

B- Consultas – reuniones – comunicaciones y entrevistas

- Consultas, entrevistas y reuniones con funcionarios y técnicos de organismos de fiscalización involucrados, experto de institución académica, responsables técnicos del sector del MAGyP.
- Consultas vía telefónica y mail a experto de instituciones técnicas (INTA – SENASA- FAUBA-etc.).
- Reuniones con los funcionarios del MAGyP responsables de la temática en consideración.

C- Asesoramiento y Asistencia Técnica

- Revisión del Protocolo – Pliego de Condiciones- y documentación anexa al mismo: estudios de mercado.
- Revisión de encuestas y otras actividades de promoción.
- Asesoramiento al grupo de productores y faenadores que se constituirá en un Consorcio Regional, redacción y permanente revisión del Pliego de Condiciones.

G. Impactos esperados (económicos, sociales, ambientales e institucionales)

La posibilidad de promover un sello de calidad territorial para la IG COP tiene 3 objetivos fundamentales: la valorización del producto a través de un sello que lo diferencia, la preservación de una técnica de producción con un fuerte anclaje territorial y evitar el fraude con la oferta de productos similares o con denominaciones

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

engañosas. En este sentido, los impactos esperados tienen directa correlación con los objetivos planteados, ya sea desde el punto de vista económico –por la revalorización y la diferenciación- y social –por la preservación de técnicas particulares.

H. Beneficiarios

EMPRESAS ASOCIADAS A LA CÁMARA DE FRIGORÍFICOS OVINOS DE LA PATAGONIA

FRIGORÍFICO FAIMALI S.A.

Oficinas y Planta

Av. Alte Brown 1902
9400-Rio Gallegos
SANTA CRUZ
TELEFONO/FAX: 02966-429109/420099

FRIGORÍFICO ORENAIKE S.A.

Oficinas y Planta

Av. Alte. Brown s/n
9400-Rio Gallegos
PROV DE SANTA CRUZ
TELEFONO: 02966-420244

FRIGORÍFICO MONTECARLO S.A.

Avenida Almirante Brown S/N y Calle J. Ramírez
9400-RIO GALLEGOS
PROVINCIA DE SANTA CRUZ
Teléfono: (02966) 424757/436590
Fax: (02966) 436590

FRIGORÍFICO PUERTO MADRYN S.A.

9 de Julio 817
9120-PUERTO MADRYN
PROVINCIA DE CHUBUT
Teléfonos: (02965) 475070/476029
Celular Planta: (02965) 154 09309

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

FRIGORÍFICO CARLOS ALBERTO HERMOSO

FRIGORÍFICO HERMOSO
Gatica 472
CP 9000-COMODORO RIVADAVIA
PROVINCIA DE CHUBUT
Teléfono/Fax 0297 4480690

ESTANCIAS DE PATAGONIA S.A.

Urquiza 670
9400-RIO GALLEGOS
PROVINCIA DE SANTA CRUZ
TE 02966-438631/632-420799-430019

FRIGORÍFICO LOS JAZMINES S.A

CC N° 5
CP-9420-RIO GRANDE
PROVINCIA DE TIERRA DEL FUEGO
TE.: 02964-430345

FRIGORÍFICO TRELEW S.R.L.

Ruta 3 km 1457
9100 TRELEW
PROVINCIA DE CHUBUT
TEL. 02965 444078 / 444082
FAX: 02965 443274

FRIGORIFICO ESQUEL S.A.

Oficinas

Salta 38-Piso 1°
C1074AAB-BUENOS AIRES
TELEFONO/FAX: 4383-2416/4382-1466

Planta

Ruta 259 legua 28
CP (9200) ESQUEL-
Provincia del Chubut
Argentina
TEL: +54 (2945) 45 36 46
FAX: +54 (2945) 45 31 55

Todas estas empresas poseen sus establecimientos de faena y frigoríficos, habilitados por el SENASA y cinco de ellos por la Unión Europea (EU) para exportación a la eurozona.

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

I. Cronograma de actividades

	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6
Recopilación información	X	X				
Talleres de discusión	X	X	X			
Reuniones	X	X	X	X	X	
Revisión de información		X	X	X		
Redacción del Pliego de Condiciones		X	X	X	X	X

J. Organismo Ejecutor

El PROCAL II ejecutará y coordinará las acciones del Proyecto Piloto.