

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

Proyecto Piloto:

“Desarrollo de Indicación Geográfica Cordero Patagónico”



INTRODUCCIÓN

Las características agroecológicas de la región patagónica: inhóspita, ventosa, árida, seca, con suelos y vegetación pobre, y extensos territorios, en los que ninguna otra actividad agrícola ganadera puede desarrollarse, determinaron un manejo productivo de la producción ovina extensiva, que hace que los animales deban recorrer grandes distancias en busca de agua y pastos, generando como resultado una carne magra, que es justamente, la característica reconocida y apreciada por el consumidor.

El pastizal natural -proveedor del forraje utilizado en la alimentación del ganado ovino-, ha sido y sigue siendo, por tradición, el sostén genuino y fundamental de la cría de ovinos en su modalidad extensiva, un poco por su historia y otro por la restricción de las condiciones agroecológicas, que determinan que la implantación de pasturas, en la mayoría de los lugares, no sea sostenible.

En definitiva, la explotación del pastizal natural orientado a la cría de ovinos signó la modalidad productiva extensiva en la región, conformó un estilo y determinó un producto característico y tradicional: el cordero patagónico.

El reconocimiento de la alta calidad y tipicidad del producto cordero patagónico se vincula con el concepto de animales criados en extensos campos cubiertos por pastizales naturales de la región, sin la aplicación de ningún tipo de agroquímico,

cubriendo también los requisitos de producto “natural” y con pocas excepciones, “orgánico”.

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 de cordero patagónico* sea reconocida por su excelente calidad sensorial y posea características exclusivas: magra, bajo contenido de colesterol, exquisito sabor, ternura, jugosidad y gusto particular; haciendo que se transforme en una verdadera especialidad.

ALCANCE

Se determina como región geográfica para la IG CoP, a la Región Patagonia Sur y Región Patagonia Norte B definidas en la Resolución SENASA 58/2001 que establece la regionalización del territorio nacional a los efectos de la vigilancia, prevención, control, limitación y erradicación de la fiebre aftosa.

Por ser una forma de producción tradicional, todos los productores localizados en la región patagónica cumplen con los requisitos de origen y de calidad del producto y por ello el Registro de productores en la IG CoP lo constituyen los registrados en el RENSPA.

OBJETIVOS

- Desarrollo del Pliego de Condiciones de la Indicación Geográfica “*Cordero Patagónico*” en calidad de Proyecto Piloto de acuerdo a lo estipulado por la Ley N°25.380 y modificatoria N°25.966 – Decreto Reglamentario 556/2009.
- Tramitación ante la SAGyP de la solicitud de reconocimiento de la Indicación Geográfica “*Cordero Patagónico*”, de acuerdo a lo estipulado por la Ley N° 25.380 y modificatoria N°25.966 – Decreto Reglamentario 556/2009.

RESULTADOS

En síntesis, los resultados indican que:

La indicación geográfica *Cordero Patagónico* identifica al producto cárnico obtenido de corderos criados y faenados en el territorio de la Región Patagónica, con una calidad de carne específica, determinada por sus características organolépticas y perfil de ácidos grasos, ampliamente reconocida por el consumidor local e internacional.

Los productores locales son conscientes no solo que el sistema de producción ganadero actual no ha variado mucho desde el comienzo del desarrollo de la actividad sino que el avance tecnológico en la región ha sido lento a lo largo de la historia productiva de más de cien años a la fecha, porque las condiciones del ambiente local limitan las posibilidades de diversificación y mejora productiva.

La producción ovina se convirtió en el eje de la economía y motivó el anclaje de la población en el territorio de la Patagonia. Es así como se fundaron pueblos, puertos, por donde se canalizaron los productos, industrias, almacenes, bancos y toda la infraestructura de apoyo a la actividad ganadera ovina.

Surgieron típicas estancias llevadas adelante por empresas familiares de fuerte arraigo cultural, cuya única o principal actividad era y es la ganadería ovina. En su mayoría, empresas familiares en las cuales la propiedad (capital de la empresa) es controlada por una o varias familias, y que además algún o algunos miembros de la familia ocupan cargos directivos además de realizar el trabajo de campo.

En cuanto a las diferencias del producto cordero patagónico con corderos producidos en otras zonas, las fuentes de diferenciación se basan en las ventajas comparativas del clima patagónico, con baja incidencia de enfermedades, lo que permite desarrollar producciones con bajo uso de insumos químicos, asociando el nombre Patagonia a marca vinculada con la naturaleza libre de contaminantes y un medio ambiente escasamente modificado por la mano del hombre.

Asimismo el sistema de producción extensivo y el entorno natural le brinda las características de un producto casi "orgánico", con mínimo riesgo de presencia de residuos de medicamentos, hormonas o anabólicos. Otra ventaja es el status sanitario de la región, considerada libre de aftosa sin vacunación y debido a las condiciones climáticas imperantes el frío hace que muchas infecciones no se transmitan, no habiendo presencia de moscas y disminuyéndose la cantidad de enfermedades.

Esto es importante porque uno de los factores que hacen a la calidad del producto final está relacionado con el poco estrés que sufren los animales. En muchos casos, del vasto territorio, los corderos casi no suben a camiones ni deben trasladarse por la ubicación del frigorífico y la gran producción de estas estancias, con lo cual la mayoría de los animales van a pie hasta la planta evitándose golpes, tironeos y posibles machucones.

Con todos los datos recabados se ha llegado a presentar ante la SAGyP la solicitud de reconocimiento para la Indicación Geográfica "Cordero Patagónico".

CONSULTOR A CARGO:

- Ing. Agr. María Inés Jatib