

Comercialización de la carne en una provincia de la Italia central

Ing. Agr. Percival Bono

¿Por qué esta nota y por qué esta Provincia?



ME PARECIÓ OPORTUNO ESCRIBIR ESTA NOTA por dos razones. La primera porqué la provincia de Grosseto representa un promedio bastante fiel de lo que sucede actualmente en la Europa Mediterránea, tanto desde el punto de vista de la producción como del consumo. La segunda porque ofrece a los productores uruguayos un panorama particular, que a veces tiende a englobarse dentro del concepto "Europa" o "Unión Europea". Esta es una Europa distinta.

La provincia de Grosseto, se encuentra en el sur de la región de la Toscana. Esta es una región económicamente importante, y su capital es Florencia, conocida por su historia y sus tesoros artísticos. Grosseto es la provincia de mayor actividad agrícola en la región y se caracteriza por una zona costera, con tierras de alta fertilidad y agricultura relativamente moderna, donde predomina el cultivo de cereales de invierno, principalmente trigo y avena, así como la producción de girasol, maíz, remolacha y alfalfa. En las colinas, donde la fertilidad es menor, se producen aceitunas, uva, y un poco de cereales. Las prácticas culturales no son de un gran nivel tecnológico y están basadas principalmente en la tradición. La cría de ovejas (leche y corderos) se ha vuelto cada vez más importante. La producción de bovinos es muy limitada. La población de la provincia (...habitantes) se concentra en la capital, donde la principal actividad es la de los servicios para el sector terciario y algunas agro industrias. Durante el verano, y sobre todo en la costa, hay una actividad turística muy importante, la que recientemente se ha extendido a las zonas rurales. El panorama es de una belleza singular.

Predomina el minifundio y el tamaño promedio de las propiedades es de aproximadamente 13 has. La policultura permite distribuir los riesgos, principalmente debidos al clima. La población rural se ha reducido considerablemente en los últimos años, como en el resto de Europa, promediando los 60 años de edad. Una de las fuentes del ingreso familiar más importante es indudablemente aquel proveniente de las jubilaciones. Existe una cantidad relativamente importante de pequeños pueblos con poblaciones de 500 a 1500 habitantes, donde por lo general viven los pasivos y a los cuales regresan al atardecer aquellos productores aún activos.

Producción y comercialización de la carne

La disponibilidad de bovinos en la región para la producción de carne puede dividirse en dos orígenes distintos. El primero es el del animal concebido, criado y engordado en la provincia. El segundo es el del ternero importado del exterior principalmente de Francia y en menor grado de Alemania y engordado en "feed lot".

El concepto de cría de bovinos está asociado históricamente con la necesidad de producir animales de tiro. Eso se lograba utilizando animales de gran tamaño como los de la raza Chianina y Maremana. Hoy los tractores han reemplazado los animales, pero el concepto de seguir criando bovinos en las propiedades aun persiste. Se trata de una cría en minifundio. Los animales nacen en el establo y raramente pastorean. Son alimentados con heno y algunos suplementos basados en la molienda de granos. Deben ser considerado una caja de ahorros aún cuando raramente se hacen las cuentas para saber cual es el real beneficio. La producción es muy heterogénea ya que se utilizan todo tipo de razas, aun cuando la tendencia es al predominio del Simmenthal. Se suelen también comprar algunos terneros provenientes de los tambos locales. A la heterogeneidad de las razas se suma la de las distintas formas de alimentación lo que resulta en un producto comercialmente "desparejo". Como excepción, existen algunos rodeos exclusivamente dedicados a la cría de animales de carne, generalmente de buena calidad (Chianina o Simmenthal ¿Charolais?) pero raramente superan las 20 ó 30 vacas. Algunos de ellos pastorean en campo abierto o en los bosques. Puede afirmarse que los animales producidos en la provincia representan alrededor del 30 por ciento del consumo.

El segundo concepto llamado de "ganadería moderna" consiste en la importación de terneros que llegan al

"feed lot" con 140-150 kgs, 6 meses de edad y provientes de zonas pastoriles semi-extensivas, frecuentemente del centro de Francia. Son animales parejos, bien criados, de raza Limousin o Charolais, los que una vez terminados están destinados a las cadenas de distribución de carne de buena calidad, especialmente supermercados. El engorde se hace en boxes con capacidad para 10 animales cada uno y sobre la base de silo de maíz, bajo estrecha vigilancia y siguiendo parámetros previamente acordados bajo forma contractual con los posibles compradores de la carne. Se trata siempre de machos enteros. Las ganancias diarias varían entre 800 gramos a 1 kilo diario.

Categorías, precios y distribución

En la provincia, y eso es válido para el reslo del país, las categorías principales son denominadas Vitello y Vitellone y representan animales de carne de alta calidad. La primera consiste en terneros con un peso medio de 280 a 300 kgs. y 8 meses de edad. La segunda comprende animales de 530 a 640 kgs, los que no deben exceder 18 meses. El rendimiento de estos últimos es de alrededor del 56-57%. En los últimos años se ha desarrollado un gusto particular por las vaquillonas (también importadas) que a los 12-14 meses, al salir del "feed lot", promedian 450 kgs. de peso vivo.

Los animales de calidad con los pesos mencionados se pagan a razón de Lit 4.000 a 4.500 (US \$ 2.50) por kilo de peso vivo. Cuando se trata de animales provenientes de las propiedades "minifundistas" y que presentan una gran heterogeneidad, el precio puede bajar a Lit. 3000 a 3.500 (US \$ 1.70) por kg. de peso vivo. Estos raramente se destinan a los supermercados y son adquiridos por lo general por los carniceros locales.

Siguiendo una tendencia generalizada, las carnicerías están cediendo paulatinamente el lugar a los supermercados que subscriben contratos directamente con los operadores de "feed lot", los que envían los animales a los mataderos-frigoríficos, impecablemente instalados y operados según las normas UE. La carne es entregada a los supermercados bajo forma de media res, la que es subsecuentemente elaborada por los mismos según sus propias exigencias. La trazabilidad es obligatoria y se realiza monitoreando los números de caravana del animal y transfiriéndolos, siguiendo un determinado código, a la res o la media res, la que deja el establecimiento con la documentación correspondiente.

Los precios por animales de categoría inferior (vacas de refugio por ejemplo) son del orden de Lit. 2.000 a 2.300 por kilo de pesos vivo (US \$ 1.25). Ese tipo de carne es generalmente enviado al Norte del país donde se elabora como ingrediente de platos preparados y para el circuito "institucional" (1).

Francia no sólo envía animales para engorda sino que exporta a Italia carne ya procesada. La carne france-

sa es considerada altamente competitiva y los operadores de "feed lot" italianos comienzan a preocuparse pensando en el momento en que los franceses preferirán enviar carne en lugar de animales en pie.

Algunas conclusiones

La contracción del consumo debido a la BSE (enfermedad de la vaca loca) parece ir reduciéndose. Pero existe una evidente disminución del consumo de carnes de alta calidad, porque la tendencia del consumidor es reducir los gastos y la carne es uno de ellos. Eso es debido en parte al desempleo o al temor de perder el empleo,

una tendencia generalizada en toda Europa. A ello hay que agregar la disponibilidad de carne de ave, una alternativa de bajo costo cada vez más aceptada.

A la vez, se deben registrar dos tendencias nuevas. Una es la preferencia por parte de clases sociales con buenos ingresos hacia carnes de razas "tradicionales" como la Chianina y la Romagna. Es un fenómeno actual pero con posibilidades limitadas de desarrollo. El otro es la atracción hacia la carne de vaquillona y su expansión a través de importaciones de animales en pie de Francia.

La matanza ha sido concentrada en un frigorífico que cuenta con instalaciones modernas y donde se efectúa prácticamente todo el sacrificio de animales y procesamiento de carnes en la provincia. Los carniceros situados en los pueblitos reciben la carne del matadero-

frigorífico. Lo mismo sucede con los supermercados. Toda esa concentración ha facilitado los controles sanitarios, la trazabilidad y la distribución. Prácticamente todos los mataderos municipales han sido clausurados.

La importación de carne congelada, realizada en forma limitada durante el pasado, no se considera factible. A pesar de su precio decididamente bajo, comparado con el del producto local, su presentación no es suficientemente atractiva y se piensa que su utilización continuará a limitarse a una re-elaboración, principalmente en las agro-industrias del Norte o para el circuito "institucional".

Finalmente se puede concluir que la tendencia hacia la comercialización de la carne a través de los supermercados lleva a la necesidad de reses de mayor calidad y uniformidad. Para obtenerlas, tanto los frigoríficos como los supermercados se han vuelto sumamente exigentes, tanto en el origen del ganado como en los sistemas de engorde, los que son constantemente monitoreados. Pienso que se trata de una tendencia universal y una conclusión perfectamente válida para nuestro país.

(1) Llámanse circuito institucional aquella parte del mercado representado por cafeterías, comedores de instituciones públicas o privadas como fábricas, escuelas, cuarteles, etc. El autor agradece la colaboración de la ICAM, de Grosseto y en modo particular la del Ing. A. Guelfi.

