

Desafío y oportunidad de un

Daniel Claro M.
Ingeniero Agrónomo, M. Agr. Sci.
daniel.claro@gmail.com

INIA Rayentué*

La producción comercial de carne ovina tiene dos destinos principales. En la Región de Magallanes y crecientemente en la de Aysén, se envía mayoritariamente al mercado europeo. Las exportaciones representan alrededor del 50% de la producción nacional.

El mercado de exportación

El principal producto que se exporta es el cordero congelado, en forma de canales completas o medias canales, y, crecientemente, trozado en cortes. Este animal proviene en un 97% de Magallanes y el saldo de Aysén. Se puede clasificar como de peso mediano a liviano, con canales de 12 a 13 kilos. Sin embargo,

los mercados están exigiendo cada vez más el tipo de cordero pesado pero magro, porque el consumidor rechaza la grasa y prefiere cortes con mayor superficie de músculo y menos hueso. En otras palabras, exige carne con un mayor porcentaje aprovechable para el consumo.

Magallanes tiene sólo un pequeño margen para aumentar la exportación de carne ovina, por estar cerca del límite de la capacidad de sustentación de ganado de sus praderas naturales y porque tanto sus características agroclimáticas como su sistema extensivo, basado en grandes volúmenes y bajos costos, dificultan una intensificación de la producción.

Amplia demanda

Los tratados comerciales firmados por Chile en los años recientes, han abierto un mercado muy amplio para la carne ovina, el que no puede ser abastecido a

plenitud por la actual producción nacional. De las 5.400 toneladas que hoy día contempla el cupo libre de arancel para ingresar a la Unión Europea, el que aumenta en 200 toneladas anuales, sólo se exportan a dicho mercado 3.800 toneladas, con un precio promedio de US\$4,4 FOB por kilo vara. La mayor parte del saldo exportado se destina a México y corresponde a la categoría de capón-oveja, carne de inferior calidad.

Entre los censos de 1976 y 1996, se redujo el inventario nacional de ovinos en un 35%. Las mayores bajas correspondieron a la Región de Valparaíso (-72%) y a la de Aysén (-55%). En años recientes se ha producido una estabilización, como lo indicaría la producción de carne, medida por el beneficio de ganado que se indica en el cuadro 2.

En este cuadro también se observa que la producción total de carne en vara tiende a mantener un nivel cercano a 10.000 toneladas anuales. Sin embargo, mientras la cantidad exportada va subiendo, el saldo destinado al consumo local disminuye en forma proporcionalmente inversa.

Faltan corderos

El desafío de aumentar la exportación de carne ovina queda mayoritariamente en manos de los productores de las Regiones de Valparaíso a Aysén. Los mercados se encuentran abiertos y existe una buena demanda internacional. Este eslabón de la cadena, el comprador final, que

Cuadro 1

Exportación de carne ovina por destino año 2004 (US\$FOB)

País	Toneladas	Miles US\$	US\$/kg
Europa	3.773,4	16.626	4,41
América	1.361,2	2.594	1,91
Otros	240,4	782	3,25
Total	5.375,0	20.002	3,72

Fuente: elaborado con información de ODEPA.



EL NUEVO CORDERO DE EXPORTACIÓN es un cordero de genética compuesta (formado por 4 a 6 razas), de buen desarrollo muscular y MAGRO, que permite su faenamiento con 40 a 45 kilos de peso vivo. Los cortes de carne que se aprecian en las otras dos fotos provienen de este tipo de corderos.

*El autor se desempeña actualmente en el área privada.

n nuevo rubro de Exportación

es lo más difícil de lograr para cualquier negocio nuevo, afortunadamente ya existe. El cordero puede ser todo un éxito exportador en los próximos años, oportunidad dependiente sobre todo de los productores, quienes deberán hacer un gran esfuerzo modernizador en sus sistemas productivos.

En muy poco tiempo más estarán operando las modernas plantas faenadoras: Carnes Ñuble, Grupo AASA- Lo Valledor y FRIMA Osorno, con instalaciones diseñadas para satisfacer a los compradores más exigentes. ¿Disponemos ahora de corderos para que estas tres nuevas plantas operen a plena capacidad? Es evidente que no, ni en cantidad ni en calidad.

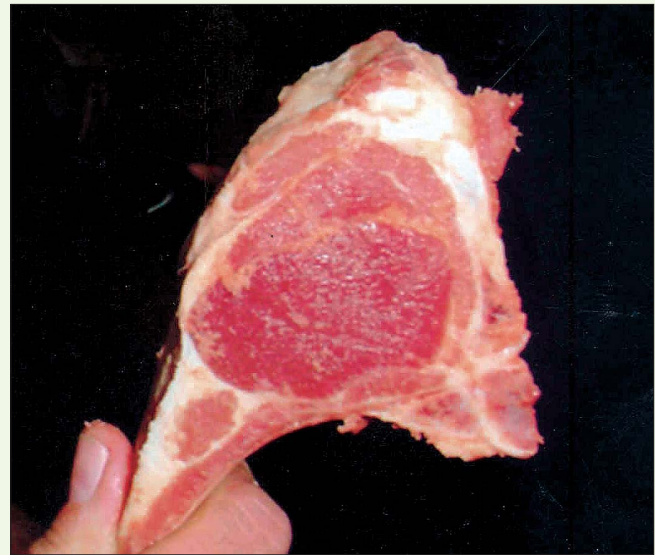
Una parte importante de los corderos comercializados en la zona centro sur y sur se caracterizan por ser pesados. Tienen sobre 35 kilos de peso vivo, pero con un exceso de grasa y masas musculares reducidas, producto de una genética inadecuada que limita seriamente su acceso al mercado internacional. Estas características no son las de un cordero exportable y es lo primero que deben mejorar los productores.

El precio de exportación ha sido un gran estímulo para aumentar la producción en las regiones australes, cuyo acceso al mercado del resto del país era caro y difícil. El precio que ofrecerán las nuevas plantas estará determinado por la calidad del producto y también por la gestión comercial y operativa que ellas realicen. El valor en el mercado internacional permitiría un ingreso adecuado para quienes abastezcan a las nuevas plantas, pero las diferencias con el precio local actual, difícilmente serán de gran magnitud, como lo fueron en la zona austral. Las plantas deberán diseñar bien su estrategia de cómo promover la producción exportable

e incentivar a los productores para que bajen sus costos y aumenten en forma importante su producción con la nueva calidad que exigen los mercados.

El estímulo para los productores de estas regiones tiene que venir, más que por el precio, por la seguridad de un mercado de gran tamaño, que no se saturará con los envíos nacionales. La modernización de los sistemas productivos es la gran apuesta para que el aumento en la eficiencia y productividad mejore la rentabilidad, los márgenes operacionales y el volumen del negocio de los productores. Ello se conseguirá al aumentar el tamaño de sus rebaños y la cantidad de corderos que producen sus ovejas, reduciendo de esta forma los costos unitarios por kilo. Al tener un mercado seguro, de gran tamaño, con precios conocidos de antemano, será posible invertir en tecnología y genética, para que las plantas faenadoras tengan los corderos que necesitan y así aprovechar los tratados de libre comercio.

Las nuevas plantas faenadoras, si quieren tener éxito en su aventura de exportar carne ovina de estas regiones, deberán guiar la modernización, comenzando con mejorar la calidad del cordero y también la eficiencia productiva, para



CHULETA DEL NUEVO CORDERO: gracias al mayor peso de faenamiento y al buen desarrollo muscular, la chuleta, uno de los cortes de mayor valor del cordero, resulta muy atractiva al consumidor por su tamaño y bajo contenido de grasa.

que los costos sean adecuados a los precios que el mercado puede pagar.

El mercado nacional

El 50% de la producción nacional se consume en el mercado local. Aunque el consumo oficial de carne ovina ha disminuido desde 2,5 kilos por habitante a 0,3 kilos en la actualidad, es todavía la de mayor consumo entre las carnes exóticas.

A pesar de todos los problemas, sigue siendo reconocida como la carne roja de mejor sabor y prestigio, mantiene un precio en vara superior a la carne de vacuno y

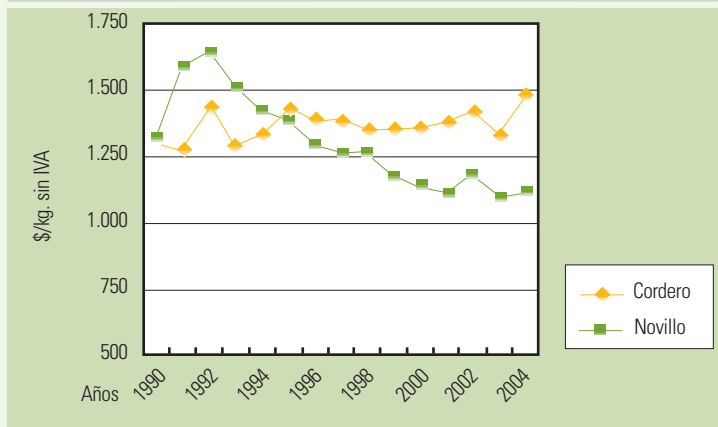
Cuadro 2

Beneficio anual de carne ovina en vara por regiones; exportación y consumo interno (toneladas)

Región	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004
Valparaíso	97,1	93,9	51,5	60,4	22,4	18,5	22,8	27,1	26,7	24,7
Metropolitana	1021,7	891,3	683,9	565,5	495,0	364,9	339,6	301,2	343,4	271,1
O'Higgins	202,1	63,0	95,3	107,6	148,5	105,1	137,8	146,5	141,9	198,1
Maule	189,5	156,5	100,8	69,3	55,4	41,9	45,7	50,0	33,8	37,1
Bío Bío	320,5	305,6	251,2	234,6	272,5	220,0	213,1	301,0	268,4	240,5
Araucanía	248,2	300,9	310,2	307,2	318,6	257,8	325,1	232,2	232,1	172,3
Los Lagos	226,3	272,7	264,7	266,0	261,5	272,2	263,3	216,9	147,1	207,4
Aysén	500,2	493,7	480,6	482,8	548,0	409,8	360,8	402,1	369,3	378,0
Magallanes	7.174,7	5.971,4	7.394,2	9.114,4	10.546,5	9.374,8	9.076,9	8.048,8	7.896,9	7.841,3
Total nacional	10.288,8	8.788,5	9.810,6	11.335,3	12.752,8	11.141,3	10.883,8	9.857,1	9.624,5	9.538,8
Exportación	2.741,8	2.045,6	3.304,0	3.709,3	4.596,2	3.827,6	4.785,2	4.296,1	5.105,8	5.375,0
Consumo local	7.547,0	6.742,9	6.506,6	7.626,0	8.156,6	7.313,7	6.098,6	5.561,0	4.518,7	4.163,8

Fuente: Elaborado a partir de datos de ODEPA.

Figura 1. Precio vara de corderos y novillos (\$/kg. sin IVA, marzo 2005)



logra una gran aceptación en los restaurantes de calidad.

El mercado local prefiere la carne fresca, cuya oferta tiene su máxima expresión en el período septiembre-marzo para casi desaparecer el resto del año. La falta de una oferta continua es uno de los principales factores del bajo consumo.

La calidad del cordero varía bastante durante la temporada de oferta. El precio alcanza su máximo en septiembre y la calidad es buena, faenándose los corderos con un peso vivo de 30 kilos y una adecuada cobertura de grasa. Después, el precio disminuye significativamente. Los agricultores contrarrestan la baja reteniendo la venta y comercializándolos mucho más pesados, con cerca de 40 kilos de peso vivo.

Esta sobre engorda no tiene un real costo para el agricultor, porque el pasto ya está disponible y no tiene otro destino. Con un menor precio por kilo y un mayor peso logrado, obtienen un valor similar por cordero que el que se logra con corderos más livianos en septiembre. El verdadero costo está oculto y es el desprestigio de la carne de cordero, por exceso de grasa.

La genética utilizada para la producción ovina entre las regiones de Valparaíso y de los Lagos con las razas Merino Precoz, Suffolk, Hampshire o Romney, puede producir corderos de buena calidad sólo si se faenan con pesos bajo los 30 kilos. Sobre dicha cifra, se acumula una gran

cantidad de grasa que es rechazada por los consumidores.

El precio en vara representa en mejor forma el valor del cordero a través del tiempo, por lo reducido del volumen transado en feria. Para un promedio desde 1976 a la fecha, se observa un valor cercano a \$1.300 por kilo vara y un máximo estacional promedio de \$1.500 en septiembre, ambos expresados en moneda del 2005.

El precio promedio anual de la carne de novillo era superior al del cordero hasta hace 10 años. A partir de 1995 se ha producido un quiebre en la tendencia. Desde esa fecha el precio de la carne en vara de cordero, base Santiago, supera constantemente al novillo. (cuadro 3)

El mercado local hasta ahora no registra importaciones masivas de carne ovina, como ocurre con el vacuno, que enfrenta una dura competencia desde los países del MERCOSUR. Dicho factor puede explicar la sostenida baja del precio del novillo. La carne de cordero sólo compete con las demás carnes.

El precio de la carne de cordero tiende a mantenerse, con una tendencia al alza en el último quinquenio. El novillo baja en forma muy significativa, acumulando una pérdida cercana al 25% en términos reales. Este quiebre de tendencia se aprecia en mejor forma en la figura 1.

La presentación del cordero en los puntos de venta ha sido por muchos años

una barrera importante para que los consumidores lo adquieran. Era usual verlos en medias canales, haciendo muy difícil el transporte al domicilio del comprador, como también su posterior trozado y almacenamiento en el hogar.

En años recientes se ha mejorado la presentación, principalmente en los supermercados. Ahora es posible obtener cortes específicos, en porciones adecuadas al tamaño del consumo familiar. Sin embargo, aún se puede mejorar más si se compara con el aspecto de los cortes en países desarrollados. En las carnicerías de barrio no se encuentra trozado y la unidad de venta al por menor es 1/4 de canal.

La exportación de corderos que en el futuro puedan realizar las nuevas plantas faenadoras, próximas a entrar en operación, sin duda que va a tonificar el mercado y mejorar el estándar de calidad, no sólo para las regiones directamente involucradas. Igualmente tendrán influencia en las regiones aledañas, para las cuales también pueden representar una buena posibilidad de comercialización de los corderos.

Cuadro 3

Comparación de precios promedios de corderos y novillos en los últimos 15 años como carne en vara base Santiago, precio sin IVA

	Cordero \$/kg	Novillo \$/kg
Promedio 1990-1994	1.329	1.498
Promedio 1995-1999	1.360	1.281
Promedio 2000-2004	1.489	1.119

Fuente: elaborado con datos de ODEPA.



CORTE DE SILLA DEL NUEVO CORDERO: corresponde al área dorsal e incluye el lomo y filete. Es un corte de muy alto valor en el mercado internacional.