

MANUAL DE LOS PROBLEMAS QUE SE PRODUCEN POR LAS IMPORTACIONES DE CARNE PORCINA CONGELADA A LA ARGENTINA

1.- Que representa el sector

2.- Sanitarios

2.1.- PRRS

3.- Competencia Desleal

3.1.- Ractopamina

3.2.- Descongelamiento

3.3.- Cómo se arma el precio de la media res

4.- Fuentes

1.- Que representa el sector

El sector porcino nacional tuvo un crecimiento increíble en los últimos 15 años, pasando de una faena de tan solo 1.800.000 capones en el 2002 a más de 7.000.000 de capones en el 2016, aumentando a su vez en 8 kg. el peso medio de faena

Eficiencia	Establec.	Madres	Prom. Mad	C/M/A	Faena Total Cab.
Baja	3.840	110.000	29	9,5	1.045.000
Mediana	485	140.000	290	18,0	2.520.000
Alta	98	130.000	1320	27,0	3.510.000
PAIS	4.423	380.000		18,6	7.075.000

Fuente: AAPP a partir de distintas fuentes CMP: Capones por madre y por año

tan solo 1.800.000

Datos AAPP 2016

Producción ½ res (Ton)	627.130
Importación (Ton)	25.712
Consumo per cápita (kpc)	16,46
Personal Directo	37.000
Personal indirecto	35.000
Establecimientos	4.460
Facturación (en millones \$)	62.800

Fuente: AAPP a partir de distintas fuentes

La importación en el primer semestre representó el 11% de lo producido tomando pulpa importada sobre pulpa nacional

2.- Sanitarios

2.1.- PRRS

¿Qué es el PRRS?



El Síndrome Respiratorio y Reproductivo Porcino (PRRS sus siglas en inglés) es un virus que afecta exclusivamente a los porcinos, descubierta en EE.UU. a fines de la década del '80 y diseminada por varios agentes a lo largo de todos los países, exceptuando a la fecha Australia, Nueva Zelanda, Finlandia y Argentina. Es un virus de rápida mutación, existiendo dos grandes familias, la Americana y la Europea. En zonas endémicas es habitual que el 60-80% de las explotaciones sean positivas al virus, causando un sobre costo de producción de U\$D 500.- por madre y año

¿Cómo se trasmite?

Existen distintas formas de transmisión del virus, siendo la más común la directa entre animales infectados, pero también se suman la transmisión a través de vectores como las personas, los utensilios, la ropa, el calzado, el transporte, algunas vacunas y la carne y sus fluidos. Este último caso es el descrito en la última infección en Chile y como otras situaciones tiene mitad de biblioteca a favor y mitad en contra.

¿Cómo se disminuyen los riesgos de ingreso?

El control de ingresos de animales vivos y material genético es el más aplicado. En Argentina se realiza una doble serología negativa al 100% de los animales reproductores ingresados al país en las cuarentenas. Entre los años 2010 y 2016 se analizaron 25.077 reproductores, siendo todos negativos. También está preparado el análisis de semen congelado (único aceptado para el ingreso al país) aunque a la fecha no se realizó ningún ingreso. Con respecto a la carne, Argentina no realiza ningún análisis interno, ni condicionamiento alguno, salvo el requisito de apertura de cada mercado. En este sentido Nueva Zelanda aplica un condicionamiento al ingreso de carne, exigiendo que la misma tenga algún tratamiento térmico que mate al posible virus (cocción)

¿Cuáles son los daños que puede producir el ingreso de la enfermedad?

Teniendo en cuenta la rápida transmisión del virus una vez ingresado y la conjunción de problemas en la granja, tanto reproductivos, como respiratorios. En un trabajo realizado por el GITEP en Argentina sobre las implicancias económicas de la aparición y propagación de la enfermedad, genera una cifra de pérdidas superior a los U\$D 1.200 millones, cifra similar de la inversión que realizó el sector en los últimos 10 años.

¿Qué se solicita?

1. Estricto control de los ingresos, con la continuidad de la serología al 100% de los animales ingresados y al 100% del material genético.
2. Control de toda la cadena de carne importada, mediante registros de trazabilidad auditables.
3. Exigencia de utilización industrial de la carne importada con proceso térmico (cocción) o mantenimiento del estado de conservación de la misma en todo su trayecto hasta el consumidor (Congelada -18°C)

3.- Competencia desleal

3.1.- Ractopamina

¿Qué es la Ractopamina?

La Ractopamina es un fármaco de la familia de los Beta Agonistas que es usado como aditivo alimenticio para promover el crecimiento de los cerdos, especialmente de su masa muscular.

¿Tiene inconvenientes para la salud humana?

En julio del 2012, con el voto favorable de Argentina, la Comisión del Codex Alimentarius adoptó límites máximos de residuos para la cantidad de fármaco permitido en los tejidos de cerdos y ganado vacuno. La decisión se tomó después de un riguroso proceso de evaluación científica para determinar que los niveles de residuos propuestos no tienen ningún impacto en la salud humana. Esta evaluación fue realizada por el Comité Mixto de Expertos en Aditivos Alimentarios, un grupo de expertos independientes convocado por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS)

¿Cuál es la situación del fármaco en Argentina?

En el año 2004, por una Resolución de la entonces Sec. de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación se prohibieron un grupo importante de anabólicos y promotores de crecimiento, incluyendo los Beta Agonistas (Ractopamina). En diciembre del 2012 el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, mediante una nueva Resolución, sacó del listado anterior a la Ractopamina, permitiendo el uso, pero con el condicionamiento de un programa de Trazabilidad realizado por el propio Ministerio, el SENASA y la AAPP. El mismo fue presentado en marzo del 2013 y a la fecha no fue aprobado. El plan de trazabilidad da las garantías necesarias desde la fabricación del principio activo, hasta su utilización en la granja, del NO desvío de uso en otras especies.

¿En qué perdemos competencia?

La Ractopamina, que se suministra a los animales los últimos 30 días de engorde, mejora sensiblemente una mayor producción de músculo y una disminución de la grasa, con resultados del 5% de disminución en la conversión alimenticia y un aumento de producción de masa muscular en los principales cortes del 10%. Brasil, EE.UU. y Canadá utilizan de forma generalizada este producto en el engorde de los cerdos, bajando de forma importante los costos de producción.

¿Qué se solicita?

1. La autorización del plan de trazabilidad

3.2.- Descongelamiento

¿Cómo fue la evolución?

Argentina, desde la década del 90 comenzó en una apertura indiscriminada de la importación de carne de cerdo, generando un fuerte daño en el sector productor porcino, con una disminución del 50% de la productividad, como la cantidad de establecimientos. La carne de cerdo, para comercializarse entre los países, por tener un menor tiempo de vida útil, debe congelarse a -18°C. La utilización de la carne de cerdo era en su gran mayoría, como chacinado, siendo muy bajo el consumo de carne fresca. El sector productor nacional, comenzó un plan de promoción del consumo de carne fresca, que tuvo un crecimiento exponencial en el término de 15 años pasando de menos de 180.000 ton a 630.000 ton anuales de equivalente media res. Hay una costumbre en nuestro país que relaciona la carne en general con el fresco, lo que permitió el crecimiento del sector. La importación, hasta hace 2 años, era exclusivamente para su transformación como chacinados. En ese momento, una importante cadena de supermercados, comenzó con la práctica de descongelar la carne, fraccionarla, colocarla en una bandeja con fecha de envasado y de vencimiento, 2 días después. Esto permitió, engañando al consumidor, el aumento de las importaciones con destino de fresco, siendo en estos momentos el 42% de lo importado mensualmente.



¿Qué dice la legislación?

En el capítulo III del Codex, de los productos alimenticios, en el Artículo 162°, define perfectamente que se debe realizar con los productos congelados, manteniendo su punto de conservación hasta que los adquiera el consumidor y las condiciones del etiquetado, donde deben figurar en letra legible la fecha de elaboración y vencimiento. En nuestro país, el control se encuentra en una zona gris, donde por superposición de organismos nacionales, provinciales y municipales, nadie se hace cargo.

¿Cómo afecta?

Al no haber controles, la posibilidad de descongelar la carne porcina importada, permite competir directa y deslealmente, con la carne porcina fresca nacional. No existe la posibilidad de que el consumidor elija que llevar, sin marcar la diferencia entre un producto fresco (realmente fresco) y un producto descongelado (con más de 2 meses de elaborado y a veces hasta 6 meses). También puede afectar al sector la posibilidad de ingreso de enfermedades porcinas a través de la carne, descritas en el tema PRRS.

¿Qué se solicita?

1. La prohibición de descongelar la carne importada
2. La obligación de identificar correctamente en la etiqueta la fecha de elaboración y de vencimiento

3.3.- Cómo se arma el precio de la media res

¿Cómo se arma la media res en Argentina?

De los 19 cortes tradicionales de la media res, 5 representan el 64% del peso total y el 88% del valor general de la misma. 14 cortes representan el 36% del peso neto de la res y tan solo el 12% del precio de la misma. Estos cortes normalmente tienen un precio inferior al que se paga por el cerdo en pie. De los 5 cortes principales, 4 se importan y condicionan el precio de la media res, provocando una restricción al momento de fijar el precio del cerdo en pie abonado a cada productor nacional. Si bien se está trabajando para lograr exportar los cortes de menor valor en el mercado local, actualmente muchos de ellos terminan en subproductos de bajo valor de retorno. La bondiola es quizás el corte más emblemático en este problema. En todas partes del mundo se utiliza para la salazón y no tiene demasiada salida, lo que se transforma en un precio bajo al momento de venderse. En nuestro país y en base a la promoción de su consumo dentro de la parrilla nacional, es un producto de alto valor. La importación de dicho corte a bajo costo, afecta el armado del precio total de la media res, que no se compensa como en otros países con los cortes de menor valor y por lo tanto baja el precio posible que se paga al productor.

Cortes	Participación
Jamón c/hueso	26,2%
Carre c/hueso	10,6%
Pecho c/manta	7,7%
Paleta c/hueso	15,2%
Bondiola	4,3%
Resto	36,0%
TOTAL	100,0%

¿Qué se solicita?

1. Apertura de nuevos mercados para los cortes nacionales de menor valor, con la posibilidad de intercambio lógico
2. Desarrollo y aplicación para aumentar el precio de los cortes de menor valor en el mercado local.

4.- Fuentes

- **Ministerio de Agroindustria de la Nación**
- **CODEX**
- **SUCCA**
- **AFIP**
- **Aduana**
- **SENASA**
- **Supermercados región Metropolitana**
- **Desarrollos propios de la AAPP**

