

ARGENTINA PODRÁ COMENZAR A VENDER CARNE DE CIERVO A EUROPA

Matías Longoni. 2007. Diario Clarín, Bs. As., 15.01.07.
www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Ciervos](#)

Será el primer país latinoamericano en vender esa especie en la Unión Europea. El bloque ya habilitó un frigorífico de Mar del Plata, pero se sumarán más plantas de faena.

La Argentina podrá comenzar este año a vender su cotizada carne de ciervo a la Unión Europea. Aunque no se esperan en el corto plazo grandes negocios, es **la señal de largada** que aguarda un puñado de criadores para convertir una actividad por ahora marginal en una nueva vertiente de la ganadería local. Europa es **el mayor mercado de estas carnes**. Y la Argentina es **uno de los grandes reservorios mundiales** de esa especie.

El agregado agrícola en Bruselas, Gustavo Idígoras, trajo la buena noticia: tras largas gestiones y luego de dos auditorías al país, la Comunidad **acaba de aprobar** al primer frigorífico que podrá exportarle carne de ciervo. Ahora la UE se tomará unos meses para redactar un reglamento. Y a más tardar en abril el negocio quedará habilitado. "Estimo que los embarques podrían comenzar el próximo invierno europeo. Allí la tradición es consumir mucho ciervo entre noviembre y marzo", explicó el funcionario.

El modelo de los productores locales es Nueva Zelanda, donde hay 5 millones de ciervos bajo cautiverio y es fuerte el negocio de exportación a Europa, en valores que superan en 50% a los de la carne vacuna. Aquí, aunque creciendo, las cifras son por ahora modestas: **unos 35 criaderos manejan cerca de 30.000 cabezas**. Pero se estima que existen además unos 140.000 ciervos en estado salvaje que paulatinamente podrían incorporarse a la producción. Hoy son fácil presa de caza en muchas provincias.

En el país hay ciervos desde 1905: los introdujo Pedro Curo, desde Austria a sus campos de La Pampa. Pero recién a mediados de los ochenta se intentó su explotación comercial. El pionero fue un neozelandés, Hebille Jonson, que en 1987 fundó Ciervos Argentinos SA y en los noventa importó la primera genética. Hoy posee un criadero en Coronel Pringues. "Desde hace años que esperábamos la apertura de Europa. Hoy vendemos **toda la producción en el mercado local**, a hoteles y cruceros, sobre todo para el turismo. Los visitantes, acostumbrados a pagar 100 dólares por un plato de ciervo, cuando acá lo ven a 60 pesos no lo dudan", explica Adrián Beira, que trabaja en esa compañía.

Idígoras estima que el ingreso del ciervo argentino a Europa será lento, pero aspira a que finalmente puedan colocarse allí **unos 2.000 toneladas anuales**. Esto implicaría que muchos ganaderos tradicionales se vuelquen a la actividad. Las diferencias de manejo con las vacas son mínimas. Solo se requiere cercar el campo con alambrados de más de 2 metros, para evitar que los animales huyan de un salto.

También se espera que otros frigoríficos especializados soliciten su habilitación para vender a Europa. Hoy solo está aprobada Infriba, una empresa de capitales holandeses ubicada en Batán, muy cerca de Mar del Plata.

"Europa importa carne de ciervo de Nueva Zelanda, Australia y algo de Sudáfrica. El nivel de consumo *per cápita* es de entre 2 y 3 kilos al año, pero son más de 200 millones de habitantes", explicó Idígoras. Por su lado, Veira apuntó que los precios externos rondan los 16 dólares por kilo.

Además de la carne, denominada "venison", la cría de ciervos **permite otros ingresos**. Los animales grandes y de mejor cornamenta pueden venderse a cotos de caza. Y cada año se cosecha el *velvet*, un subproducto muy requerido por los asiáticos. Se trata de una suave felpa que cada año recubre los cuernos del animal y que luego se desprende, proporcionando hasta 2,5 kilos de este subproducto. Por su alto contenido de proteínas, minerales y hormonas, el *velvet* se usa en la industria de medicamentos y hasta para preparar **afrodisíacos**.

UN PRODUCTO REFINADO Y DE BAJO COLESTEROL

La carne de ciervo es un producto **refinado** por varias razones. Quizás el origen de esta situación deba buscarse en la época de los grandes reyes europeos: la caza del ciervo estaba prohibida al vulgo y sólo los integrantes de la Corte podían realizarla.

Hoy sigue siendo un producto de elite, aunque intervienen otros factores. Por caso, que este tipo de carne **tiene un bajo contenido de grasa intramuscular y, por consiguiente, bajo colesterol**. Así, es comparable con el salmón rosado, el pollo o el pavo.

Por otro lado, la carne del ciervo criado en cautiverio es **más suave y tierna** que la de los ejemplares silvestres, ya que proviene de animales jóvenes alimentados a pasto. Por lo tanto, alcanza una cotización mayor que la que tiene la carne de ciervo salvaje.

En el mercado nacional la mayor parte de la carne de ciervo en cautiverio se presenta en cortes, sin hueso, empaquetada y lista para cocinar.

Volver a: [Ciervos](#)