

## SUPLEMENTO EN EL OBSERVADOR

En la edición del pasado 28 de julio del diario El Observador, se publicó un suplemento especial de **Carne Angus Certificada** con entrevistas a sus directivos, operadores y encargado comercial. *Ver adjunto-próximamente.*

### "Carne Angus Calidad Certificada"

#### COMISIÓN DIRECTIVA

PRESIDENTE Jorge Peñagaricano  
SECRETARIO Carlos Guinovart  
PROSECRETARIO Mario Deccia  
2do VICE-PRESIDENTE Nazario Irazábal  
DELEGADO Santiago Fernández

#### OBJETIVOS

##### "Carne Angus del Uruguay"

Surgió como una inquietud de la Directiva de la Sociedad de Criadores ya que los programas de carne certificada son una realidad sumamente exitosa.

Se busca capturar los diferenciales en el producto final, en la visión de los consumidores: terneza, sabor, jugosidad, etc.

La empresa se formaliza a través de la figura de una sociedad anónima para que todos los socios puedan acceder a la calidad de accionistas. Tiene, a la Sociedad de Criadores de Aberdeen Angus del Uruguay, como accionista mayoritario, desde su constitución y se mantendrá en toda su vida, según los estatutos aprobados.

El resto del paquete accionario está exclusivamente en manos de socios.

El principal rol de CAAUSA es la administración de la certificación de Carne Aberdeen Angus del Uruguay.

Mientras que su principal fuente de ingresos es la venta de servicios de certificación, que permite mantener su estructura, base de ejecución de los planes de promoción y difusión del producto.

#### TENDENCIAS

***Un producto premium que es reconocido en el mundo.***

***La empresa Carne Angus del Uruguay Sociedad Anónima se constituyó a partir de 120 criadores de la raza que compraron la***

***mayor parte de las acciones de la compañía.***

**E**l buen momento de la ganadería uruguaya y el crecimiento firme que alcanza en el país la raza Aberdeen Angus, ha llevado a potenciar las posibilidades de valorizar la venta de carne con marca que diferencia su calidad, a través de la creación de la empresa Carnes Angus del Uruguay S.A. (CAUSA), destacó a El Observador, su presidente, Jorge Peñagaricano. Uruguay está en un momento muy particular para el negocio de la carne, asociado a la fuerte expansión de la raza que está alcanzando en los últimos años de la mano de muchos factores, no solo por el incremento de productores argentinos, sino también por un recambio de empresarios a nivel agropecuario, la tecnificación de la ganadería en la parte de invernada y también de recría y cría.

Todo esto ha llevado a que mucha gente se plantee la incorporación del Angus en sus sistemas de producción y eso ha determinado una expansión muy fuerte de la raza en el país, con la particularidad de que este año será **la variedad bovina más numerosa en la Exposición Ganadera del Prado**, dijo el dirigente.

Peñagaricano sostuvo que desde hace un tiempo la directiva de la Sociedad de Criadores de Aberdeen Angus se había planteado el tema de la carne con marca Angus, que es una carne premium conocida a nivel mundial, y en especial en los países de mayor poder adquisitivo.

Fue así que la gremial de criadores empezó a trabajar en el tema, primero a través de una comisión de carnes que funcionó durante varios años, hasta que fue necesario crear una empresa sociedad anónima, en virtud de que la SCAAU no puede tener actividades con fines de lucro.

Fue así que se formó la empresa, donde 119 criadores compraron acciones y representan el 85% de la sociedad anónima, en tanto que el otro 15% es propiedad de la institución de los criadores de la raza.

Peñagaricano destacó el interés objetivo que impulsa CAUSA a la hora de certificar las carnes, "no nos interesa si es o no socio de la empresa, trabajamos para todos los que producen carnes Angus y que deben cumplir con los requisitos establecidos en el protocolo correspondiente".

El dirigente dijo a su vez que por el momento la empresa no hace un retorno de utilidades a sus accionistas, "lo cual no quiere decir que no se haga en el futuro. En estos momentos, lo que sobresale en este emprendimiento, es que se trata de gente que lo hizo por confianza a la raza".

En las primeras etapas de la empresa se está trabajando en todo lo concerniente a la certificación del producto, "no estamos participando directamente en el desarrollo de los negocios", dijo Peñagaricano.

El sistema comercial de CAUSA responde a las necesidades de venta del frigorífico donde se realizan las faenas, que son certificadas por los técnicos de Certicarnes, que es la empresa propiedad de Instituto Nacional de Carnes (INAC).

Los técnicos cuidan que tanto en la faena, como luego en el desosado, se cumplan los requisitos previstos en el protocolo.

Por lo tanto esos animales que cumplen con los requisitos se les aplica un sello, que luego se distingue en los cortes desosados al vacío, con una etiqueta que es inviolable, que está certificando la calidad del producto.

## **TENDENCIAS**

### ***“Valor agregado al producto Angus en todo el mundo”***

***Los directivos de la empresa Carlos Guinovard y Mario Decia subrayaron el componente innovador de la iniciativa.***

**E**ste emprendimiento surgió aprovechando el excelente momento que está atravesando la raza Aberdeen Angus en el país y fundamentalmente para aprovechar todas las ventajas que el producto Angus tiene en el mundo. Se ha tratado darle un valor agregado al producto Angus en toda su cadena de producción, desde la vaca que produce los terneros en el campo, hasta el novillo certificado de exportación, coincidieron los directores Carlos Guinovard y Mario Decia.

Por lo tanto, dijo Decia, lo que se obtiene a través de este sistema es un producto de calidad superior, que está orientado a mercados exigentes y de alto poder adquisitivo, como puede ser el mercado americano o el europeo. Este valor agregado que tiene el producto exportado “entendemos que se traslada a toda la cadena de producción, desde el invernador, al productor que hace la recría y la cría”.

Este esfuerzo empresarial tiene en cuenta que la raza no es la mayoritaria en el rodeo nacional y por lo tanto apunta a concretar pasos importantes de crecimiento de la variedad Aberdeen Angus, dijo el empresario.

Recordó que la idea se viene trabajando desde hace tres años y que en ese período se pasó por distintas etapas y definiciones, para determinar de qué manera se armaba este proyecto productivo.

Se ha tratado entonces que la carne salga al mercado con un valor agregado basado en la certificación de calidad del producto y no que ofrezca al mercado como un comoditie.

Destacó que se trata de una innovación que apunta a la valorización de las carnes Angus, de la misma forma que otros emprendimientos, como el de Carnes Naturales o Carnes Orgánicas, están orientados a la valorización del producto final y por lo tanto se busca diferenciarlo en los mercados.

La carne Angus agrega valor por varias razones, principalmente en sus atributos básicos, como terneza y marmoleo, que son típicos de la raza y cuya utilización en la cocina la convierten en un producto premium, reconoció el criador y directivo del emprendimiento Carlos Guinovard.

Esto también se aúna a una imagen muy impuesta a nivel mundial, debido a que el programa de carnes Angus certificado en Estados Unidos que se inició en la década del 70, comenzó con niveles de excelencias que se mantiene hoy como una de las marcas de excelencia en el mundo.

Agregó que todo esto configura ventajas para competir en el mercado local e internacional, donde la experiencia gastronómica hace que sea un producto muy buscado por su terneza y jugosidad, que son las características más apreciadas por los consumidores.

En ese marco ha sido estratégica la decisión de la empresa de poner su producto en lugares donde se aprecie la calidad del producto, por ejemplo en los hoteles Conrad y Radisson Victoria Plaza, que sin lugar a dudas son puntos de referencia en la región.

***En Estados Unidos***

## ***Desafío por la alta calidad e interés por carnes naturales en el mercado.***

***El consultor y ex presidente del Instituto Nacional de Carnes resaltó la creciente demanda por estas ofertas a nivel de los consumidores norteamericanos.***

**U**ruguay tiene que apostar a producir carnes de calidad diferenciada y aprovechar dos segmentos de mercado que son fundamentales en países como Estados Unidos: la alta calidad y el interés creciente por consumir las denominadas carnes producidas en forma natural, destacó a El Observador el ex presidente del Instituto Nacional de Carnes (INAC), Roberto Vázquez Platero.

Recordó el escenario reciente donde se desempeñó el Uruguay exportador de carnes, donde en los años posteriores al problema de la fiebre aftosa, venía mejorando desde el 2003 en forma creciente y llegó con un buen perfil exportador al 2005. Sin embargo opinó que estaba muy concentrado en el mercado norteamericano, donde se vende fundamentalmente carne para la industria procesadora de alimentos.

Dijo que la realidad del 2006 es muy diferente, pero por cuestiones muy circunstanciales, como son las ausencias de Argentina y Brasil, en mercados importantes como Rusia, Israel, la Unión Europea y otros mercados. En el caso de Argentina fue por una prohibición autoimpuesta y en el caso de Brasil por razones sanitarias, recordó Vázquez Platero.

Pero ese no es el escenario del futuro, dijo el experto. "En el largo plazo vamos a tener un escenario donde vamos a estar compitiendo con Brasil y Argentina, no podemos pensar que vamos a estar solos. Entonces vamos a volver a Estados Unidos y Uruguay deberá encontrar una manera de valorar mejor su producción, y la forma de hacerlo tiene dos senderos fundamentales. Uno es vender carne de mucha calidad, que en Estados Unidos está asociada a la terminación de los ganados a grano, porque es la costumbre de ese país. Y por otro lado, es un segmento de consumidores que cada día se preocupa más, por los temas vinculados a lo natural, al no uso de hormonas y antibióticos, y que reclama cada vez más el animal alimentado a pasto, no con excesiva grasa y por lo tanto nutricionalmente con carnes mejores, dijo el consultor.

Pero todo esto no solo hay que decirlo, "sino que tenemos que darles garantías al consumidor y por lo tanto tenemos que certificarlo".

Vázquez Platero sostuvo que Uruguay tiene "una fantástica oportunidad, porque a este país no le cuesta demasiado producir en forma natural, porque "alimentamos a pasto, no usamos hormonas y eliminamos los antibióticos en la sanidad de los animales".

Por lo tanto, en Estados Unidos y en Europa y también en otros países, "nos están demandando ese tipo de productos y precisamente en nuestros sistemas de producción hay una muy buena complementariedad que se une en el concepto de la naturalidad de la producción cárnica".

Por eso es que "yo creo que Uruguay tiene que seguir avanzando en este sentido, y si bien es cierto que nos va a costar llegar, es porque somos un país que no tiene su nombre impuesto. No somos Australia, no tenemos la marca del cordero de Nueva Zelanda, ni siquiera el reconocimiento que tiene la carne argentina y que ha estado por mucho menos tiempo en el mercado de Estados Unidos, pero existe un espacio que tenemos que seguir trabajándolo", dijo el consultor.

Admitió que Uruguay está en ese camino con la producción de carnes naturales, "con los programas de calidad que el sector privado hizo

íntegramente y con emprendimientos como los de Carnes Angus y Carnes Hereford”.

Ejemplificó con el tema de la carne orgánica que “es un desarrollo fundamentalmente de los frigoríficos Tacuarembó y PUL, con alguna participación del Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria (INIA) en su momento. Pero fueron ellos que encontraron ese segmento en forma privada y hoy siguen apostando a ello. Por eso creo que el país ganadero tiene que seguir apostando a esa calidad diferencial, sin que ello signifique que toda la producción se deba encarar de esa forma, pero es bueno que cada vez tenga un mayor volumen”, concluyó Vázquez Platero.

## **DEMANDA**

### ***La oferta llega a restaurantes de lujo***

En procura de garantizar el producto cárnico a nivel del turismo la compañía concretó acuerdos de abastecimiento con importantes cadenas hoteleras.

Con la finalidad de el componente de la calidad y el valor agregado a nivel de los restaurantes de empresas hoteleras de primera línea en el país Carnes Angus del Uruguay S.A. (CAUSA) logró el abastecimiento de los servicios del Hotel CONRAD (Punta Del Este) y Radisson (Montevideo).

El director de Alimentos y Bebidas del complejo puntaesteño, Gonzalo Guelman, dijo que el acuerdo logrado fue muy fructífero, en función de este esfuerzo conjunto que permitió que a partir de noviembre pasado, en los restaurantes del Hotel solo se sirvan carnes Angus certificadas, a través de un acuerdo que se prolongará hasta noviembre próximo y que “esperamos se pueda renovar por otro año más”.

Los comensales puede acceder a exquisitos platos donde se sirve asado de tira, lomo, entrecot, bife de chorizo, ojo de bife, entraña, mollejas, colitas de cuadril y vacío. Se puede acceder entonces a todos los cortes tradicionales de parrilla y cocina, así como también en la cafetería de los empleados se brindan varios platos en base a carnes Angus certificadas. Se trata de un acuerdo que significa una estandarización de calidad internacional, dijo Guelman ante nuestra pregunta. “La carne Angus significa para nosotros un sello de calidad, como puede ser la de Hereford o de otra raza, es una cuestión de gustos y percepciones. Nos significa una asociación de imágenes importantes, porque la raza Angus está asociada a los lugares de excelencia en el primer mundo y nosotros queremos estar en ese mismo nivel, porque además la raza Aberdeen Angus en el Uruguay está ubicada también en una excelente posición internacional”, dijo.

Explicó que este acuerdo con CAUSA le ha permitido al hotel darle al cliente un sello de garantía, “porque trabajamos para eso, no para ganar más dinero, sino para darle más beneficios a nuestros clientes, que es la búsqueda de la excelencia que tenemos permanentemente”.

Se estima que los restaurantes del referido complejo hotelero alcanzan un promedio anual de 500.000 cubiertos anuales entre los restaurantes y los centros de convenciones y en ese marco las carnes rojas tienen un protagonismo relevante. “La gente cuando viene al Uruguay en el caso de los turistas, busca ese sabor distinto que en otros lugares no consigue”, remarcó el jerarca hotelero.

Sumado a la inocuidad de la carne para la salud de los consumidores, las carnes Angus son certificadas con un protocolo internacional extremadamente exigente. Se cumplen las mismas normas que se aplican en Estados Unidos e Inglaterra y toda esa excelencia de carne bien tratada desde su producción en las praderas, luego bien faenada en el frigorífico,

con la maduración correcta y finalmente con la coción adecuada, se conjuga en un servicio de excelencia que se le brinda al cliente", concluyó Guelman.

## **INTEGRACIÓN**

### ***Más productores procuran un plus de precios en Causa***

***Del campo al plato, es la síntesis del emprendimiento que involucra todas etapas del proceso, en la opinión del titular de la raza, Luis Fernández***

La empresa Carnes Angus del Uruguay S.A. (CAUSA) está haciendo una apuesta a insertarse en el mercado con un producto de alta calidad, en el que el primer eslabón de la cadena de producción de los ganados en el campo está comprometido y está a su vez contemplado por un estímulo económico en la venta final de su producto, destacó a El Observador, el presidente de la Sociedad de Criadores de Aberdeen Angus, Luis Fernández. La gremial apoya desde un principio este emprendimiento, considerando que está enfocado a un nicho de mercado que está muy demandado y que por ejemplo en Argentina ya está impuesto tanto en su mercado interno donde muchos restaurantes ofrecen exclusivamente carne de esta raza, como en la exportación.

Aquí en Uruguay se están recorriendo los primeros tramos, y se están ya colocando carnes Angus certificadas en restaurantes muy calificados de nivel internacional y también de a poco se están certificando carnes para algunos frigoríficos que cuentan con compradores en el exterior interesados en este tipo de productos.

Fernández destacó también el objetivo al que apunta CAUSA y donde la gremial de criadores es su socio mayoritario, en el sentido de promover sus propios negocios de exportación, tratando de estimular con un plus de precios a los productores que están dedicados a la cría de Angus y sus cruza y que provea de carne de esta raza para poder dar cumplimiento a estas exportaciones.

El dirigente admitió también que es creciente el interés de los productores por incorporarse a este tipo de emprendimientos y que está directamente relacionado con la posibilidad de acceder a un plus en el precio, sea cual sea el momento del mercado en que vende sus ganados. "Si ese plus es muy reducido de uno o dos centavos de dólar por kilo, no le resultará atractivo, porque hay exigencias de los mercados no solo en la certificación de la carne, sino además a que sean animales precoces, criados en pasturas naturales y con un peso mínimo para que la res permita hacer todos los cortes".

Fernández afirmó que para cumplir con ese sistema de producción requerido "el productor tiene que adecuar sus instalaciones, sus mejoramientos de pasturas y eso requiere de un mayor costo, que el incentivo debe contemplar en el precio final de venta del ganado".

***El progreso genético con mejor retorno***

Los criadores de la raza Aberdeen Angus han trabajado fuertemente en los últimos años y lo siguen haciendo, en mejorar características genéticas como el marmoleado de la carne, una condición de alta valorización en los mercados y que permitirá al país avanzar en busca de mejores precios para el producto, destacó a el Observador, el director de la empresa Promega S.R.L., Guillermo Pérez Aguirre.

La empresa que trabaja en la promoción y comercialización de material genético para el desarrollo de razas ganaderas de alta calidad, está estrechamente ligada con la producción de los rodeos Aberdeen Angus del país.

El ingeniero agrónomo Pérez Aguirre, explicó que en Uruguay se está empezando a trabajar cada vez con más fuerza en lo que hace a darle más importancia a la calidad de la carne, lo que especialmente ha cobrado mucho interés con la cría de ganados en feed lot o cría a corral y las exportaciones de carnes con marcas, principalmente a Estados Unidos que ha sido el gran comprador de los últimos tiempos.

En ese mercado tienen muy claro las normas sobre calidad de carnes, por el cual miden las carcasas por sistemas objetivos y por lo tanto eso marca diferencias muy claras en cuanto a calidad y precios de esos productos, dijo el empresario.

Precisamente una de las cosas que le han dado mucha importancia en ese contexto y que a avanzado mucho es la carne de la raza Aberdeen Angus, particularmente en la característica de marmoleado, o sea en la grasa intramuscular, que determina en gran medida la calidad, porque está íntimamente ligado a la terneza y al sabor del producto. Por esa razón en Estados Unidos se le da una gran importancia y por lo tanto se paga más en el mercado.

Explicó que esas características están muy vinculadas a la genética, donde por ejemplo las razas británicas tradicionalmente tienen muy buenos porcentajes de grasa intramuscular, si se les compara con las razas continentales como Limousin, Charolais y Fleckvieh y otras razas utilizadas en Uruguay y que tienen otras características, como mayores rendimientos y masas musculares, pero que son más magras y disminuyen la grasa intramuscular.

"Todos sabemos que Hereford y Aberdeen Angus, que son las dos grandes razas en Uruguay, tienen en general más ese tipo de grasas que las antes mencionadas y por lo tanto al tener más grasa interna, la calidad de la carne es superior".

#### **MONTEVIDEO Y PUNTA DEL ESTE**

### ***Una oferta de alto valor llega a los platos del consumo exigente.***

***En la capital uruguaya y el principal balneario esteño se satisface de manera uniforme y constante los requisitos de un amplio y selecto público.***

Cortes de carne Angus de alto valor son ofrecidos en restaurantes de primer nivel en Montevideo y Punta del Este, lo que ha permitido asegurar una oferta constante del producto a través de un acuerdo con representantes de los propios ganaderos de esa raza, destacó a El Observador, el director de la empresa SICUR S.A., Hernán Quiroga.

La empresa SICUR S.A. desarrolla desde hace cinco años un proyecto de comercialización de cortes cárnicos de exportación para el mercado interno,

exclusivamente para atender los requerimientos de un muy selecto número de restaurantes de nivel internacional, pero que hasta ahora no había logrado mantener una calidad uniforme y constante, lo que se pudo encontrar con el producto ofertado por Carnes Angus del Uruguay S.A. (CAUSA).

Desde noviembre del año pasado se hizo realidad ese objetivo a través de un convenio con esa empresa, para producir y faenar carnes Angus certificadas. Esto significó a su vez promover acuerdos comerciales con establecimientos comerciales de punta, entre otros, con el Hotel Conrad de Punta de Este que cuenta con varios restaurantes en su complejo hotelero. Quiroga resaltó que el proyecto está evolucionando en forma exitosa, logrando ofrecer diferentes cortes de carnes con un destacado estatus y una calidad muy uniforme. En función de esto en distintos rubros de la gastronomía están tratando de lograr este tipo de productos. Sin embargo, "nosotros estamos muy limitados para atender toda esa demanda, porque estamos seleccionando los restaurantes en los que de acuerdo a su nivel podrán estar ingresando estos productos".

La distribución de este tipo de carnes Angus certificadas comenzó en forma exclusiva en el Hotel Conrad, pero ahora desde mayo pasado se ha extendido a otros comercios, como el Radisson Hotel, Parrillada El Palenque y en la próxima reapertura del restaurante El Aguila.

Quiroga explicó que se trata de cortes de alta calidad y que por lo tanto son carnes de altos precios, por lo que se trata de un factor que por sí solo selecciona la franja de consumo.

Se trata de un producto producido y faenado para atender los mejores restaurantes de Montevideo y Punta del Este, y que por lo tanto, por sus características especiales no es para su comercialización masiva.

Igualmente en la próxima exposición ganadera del Prado a realizarse en setiembre se habrá de realizar un lanzamiento sobre este emprendimiento de carnes Angus y pocos días después se habrá de implementar una boutique de carnes, que se instalará en Pocitos o Carrasco. La idea es que los consumidores que conozcan estas carnes en los restaurantes, tengan un lugar donde poder comprar este tipo de productos.

### ***Primer Nivel***

El empresario Quiroga destacó que las carnes Angus son de primer nivel, porque el protocolo de certificación que hace una certificadora externa, es extremadamente estricto y no hay posibilidad de que se puedan obviar todas las normas establecidas, que aseguran que el producto tiene una garantía de calidad. Este proceso le garantiza al cliente la seriedad del sistema y la calidad de la carne, dijo Quiroga.

Por otra parte el emprendimiento procura que el esfuerzo de afinar la calidad del producto que se desarrolla desde el campo hasta el plato, sea debidamente valorado en el último eslabón de la cadena. Por eso se habrán de capacitar a los mozos de los restaurantes para que informen a los clientes sobre las características y cualidades de las carnes que integran la oferta gastronómica que se brinda.

FUENTE: *Diario El Observador - Agromedios.*

---

**VER FOLLETO DE PRESENTACIÓN**

[Link a pdf folleto\\_esp o folleto\\_eng dependiendo d idioma](#)

---

## **¿POR QUÉ ELEGIR ANGUS?**

[Link a imagen banner 02 2007.jpg](#)