

Programas de Calidad y Carne Natural INAC

Contenido

- Atributos de Calidad
- Programas de Calidad
 - Causas de su surgimiento
 - Características
 - Ejemplos a nivel mundial
- Carne Natural
- Programa Carne Natural Certificada
 - Origen
 - Aspectos prácticos

Atributos de Calidad

Atributos de Proceso	Atributos de Producto			
	Seguridad	Nutrición	Sensoriales	Funcionales
B. Animal	Patógenos	Grasa	Sabor	Conveniencia
Prod. Orgánica	Residuos	Calorías	Textura	Vida Util
Trazabilidad	Aditivos	Fibra	Terneza	Facil Preparar
Promotores	Toxinas	Vitaminas	Jugosidad	
Alimentación	Contaminantes	Minerales		
M. Ambiente				
Cert. Origen				

Tipos de Atributos

- **Buscados**
 - Color
 - Aroma
 - Contenido graso
- **Experimentados**
 - Sabor
 - Terneza
 - Jugosidad
- **Confianza**
 - Seguridad
 - Valor nutritivo
 - Bienestar animal
 - Libre de OGM

Comunicación de atributos al consumidor

- Atributos de proceso y de confianza no son detectables a la vista del consumidor ni incluso luego del consumo.
- Se requiere un mecanismo de comunicación.
- Programas de Calidad y Certificación independiente es una forma de lograr esa comunicación

Programa de Calidad

- Herramienta de Marketing/Comunicación
- Aseguran al consumidor que el producto tiene una serie de atributos que él desea pero no puede detectar.
- Forma de comunicar atributos de calidad y seguridad al cliente (final o intermedio)
- Forma de certificar y asegurar atributos deseados

Causas de su Surgimiento

- Preocupación de los consumidores
- Acceso a Mercados
- Mayor competitividad internacional

Causas de su surgimiento

- EEB (Vaca Loca) y su vínculo con la enfermedad en humanos CJDv
- Contaminación de Alimentos: Salmonella, Dioxinas, Listeria, etc.
- Demanda por Bienestar animal y cuidado ambiental

Principales Elementos

- Seguridad Alimentaria
 - Trazabilidad
 - Bienestar Animal
 - Cuidado Ambiental
- } Atributos de Proceso
Atributos de Confianza
Atributos Extrínsecos

Hay programas más exigentes que incluyen más atributos como ser características de canal, raza, orgánicos, naturales, etc.

Beneficios para productores

- Acceso a Mercados
 - Seguridad alimentaria no es diferenciador, es atributo de acceso
 - En Europa supermercados se abastecen de productos bajo protocolos
 - Requerir a productos importados lo mismo que se requiere a los locales
- Precio Premium
 - Atributos valorados por el cliente
 - Reflejan escasez
 - Evitar descuentos

AUSTRALIA

- Exportador neto
 - Factor impulsor: Necesidad de competir internacionalmente
 - Programa *CattleCare*
 - *Entrenamiento del Personal*
 - *Identificación*
 - *Uso de medicamentos*
 - *Tipo de alimentación*
 - *Precio extra para ganaderos*
 - *Trazabilidad individual*
 - *Características de Carcasa*
- } Opcionales

Unión Europea

- Factor impulsor: fortalecer confianza del consumidor, enfocado al mercado interno
- PAC (Bienestar Animal y Cuidado Ambiental)
- Epidemias Alimentarias, confianza del consumidor, protección del mercado interno
- Poder de los supermercados

Atributos	Requisitos
De Proceso	
Bienestar Animal	Evitar heridas y minimizar stress, acceso a agua de bebida, no uso de picanas electricas, etc.
Trazabilidad	90 días mínimo en establecimiento certificado, registros de movimientos, identificación.
Medio Ambiente	Prevenir contaminación ambiental y diseminación de enfermedades, almacenamiento de efluentes, envases de medicamentos, etc.
Seguridad Alimentaria	Alimentos comprados en lugares aprobados, libres de contaminación, no productos de origen animal, períodos de espera de medicamentos...

FABBL: Farm Assured British Beef & Lamb

• **Requisitos**

- Registración
- Entrenamiento en manejo de maquinaria
- Bienestar del trabajador
- Bienestar animal
- Contaminación y Medio Ambiente
- Identificación y trazabilidad
- Alimentos y alimentación
- Instalaciones (housing)
- Sanidad

EE.UU – Algunas Características

- Identificación individual
 - No antibióticos, no hormonas, ni harinas animales
 - Tipo de alimentación (pasto, grano)
 - Edad
 - Terneza
 - Características de canal
- } Más Recientes

El mercado natural y orgánico

➤ **2% de los alimentos, expansión** (12 b)

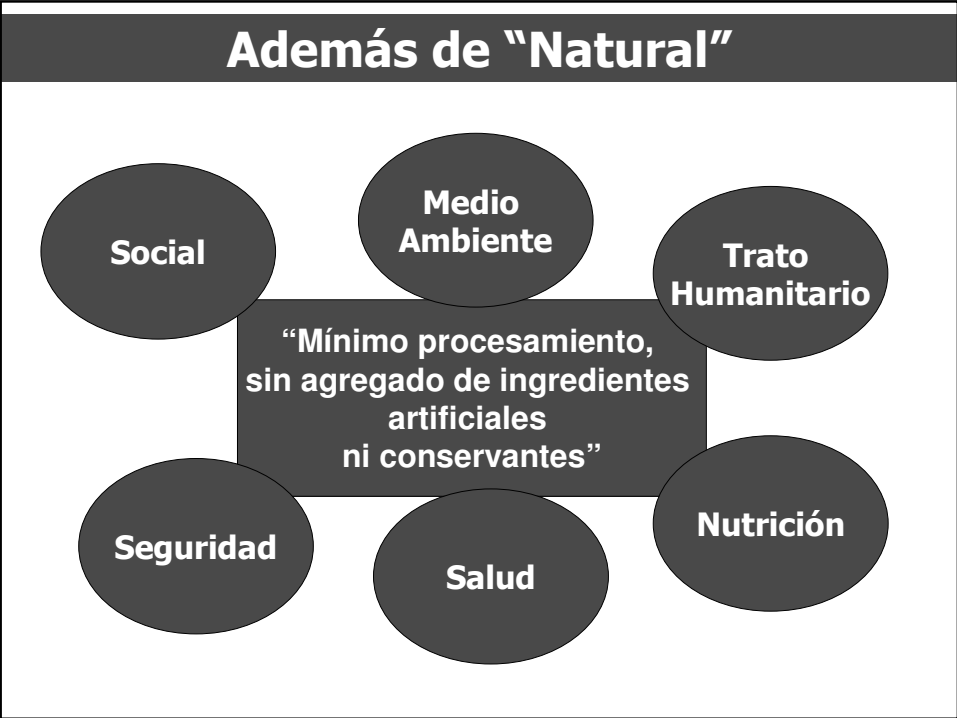
➤ **Crecimiento del 24% desde 1997**

➤ **Participación carne vacuna:**

1-2% carne natural/orgánica

“La categoría “carne natural” está creciendo 35 a 40%, mientras en la carne convencional el crecimiento es de 2 a 3%. La oportunidad real para diferenciarse está en la carne natural.”

Mel Coleman Jr., presidente de Coleman Natural Meats.



Demandas del consumidor

Encuesta Nacional Whole Foods (2003)

Definición de Carne Natural Deseada:

✦ Criados sin Antibióticos	80 %
✦ Criados sin Hormonas	75 %
✦ Sin alimentos de origen animal	55 %
✦ Trato Humanitario	37 %

Perspectivas del mercado:

“No hay dudas que la carne natural y orgánica, al igual que el pequeño segmento de carne grass-fed, tienen un futuro brillante”.

Elaine Lipson, escritora, autor de *The Organic Foods Sourcebook*

Crecimiento

“La semana siguiente al anuncio del caso de BSE en USA, una cadena de supermercados de productos naturales tuvo un incremento de 30% en las ventas respecto a la misma semana en 2002”.

Mel Coleman Jr., presidente de Coleman Natural Meats




Precio




“En el primer semestre de 2004, el precio promedio de la carne natural y orgánica creció 22%, según datos de *Fresh Look Marketing*”

Urner Barry, 2004

Raley's & Bel Air - California

Bife angosto (NY Steak)

	U\$S /kg	Sobreprecio Coleman	
USDA Choice	28,58	46 %	<p>Beef Steak New York - Boneless Usda Choice - Grain Fed UPC #: 23140400000</p>  <p>\$12.99/lb Per Unit \$12.99 Price .50 lb. Buy Add to List</p>
Certified Angus	32,98	27 %	<p>Beef Steak New York - Boneless Certified Angus - Usda Choice UPC #: 23221900000</p>  <p>\$14.99/lb Per Unit \$14.99 Price .50 lb. Buy Add to List</p>
Coleman Natural	41,78		<p>Coleman New York Steak UPC #: 23222000000</p>  <p>\$18.99/lb Per Unit \$18.99 Price .50 lb. Buy Add to List</p>

Carne Picada "Magra"			
USDA Choice	U\$S /kg 8,12	Sobreprecio Coleman 62 %	<p>Beef Ground Not Exceed 15% Fat</p>  <p>UPC #: 23169600000</p> <p>Product Image</p> <p>\$3.69/lb Per Unit \$3.69 Price .25 lb. Buy Add to List</p>
Certified Angus	U\$S /kg 10,32	Sobreprecio Coleman 28 %	<p>Beef Ground Does Not Exceed 15% Fat</p>  <p>Certified Angus</p> <p>UPC #: 23251100000</p> <p>\$4.69/lb Per Unit \$4.69 Price .50 lb. Buy Add to List</p>
Coleman Natural	U\$S /kg 13,18		

Precios de cortes en Supermercados			
Draeger's Epicures			
Producto	USDA Choice U\$S/kg	Meyer Natural Angus U\$S/kg	Sobreprecio
Carne Picada Magra 90%	8,55	10,95	28 %
Bife Angosto (N.Y. Strip)	37,35	39,55	6 %
Cuadril	10,9	15,35	41 %
Lomo, Bife Ancho			5 % a 9%

Fuente: J. Allen, 2003

FORTALEZAS DE LA CARNE NATURAL CERTIFICADA DEL URUGUAY

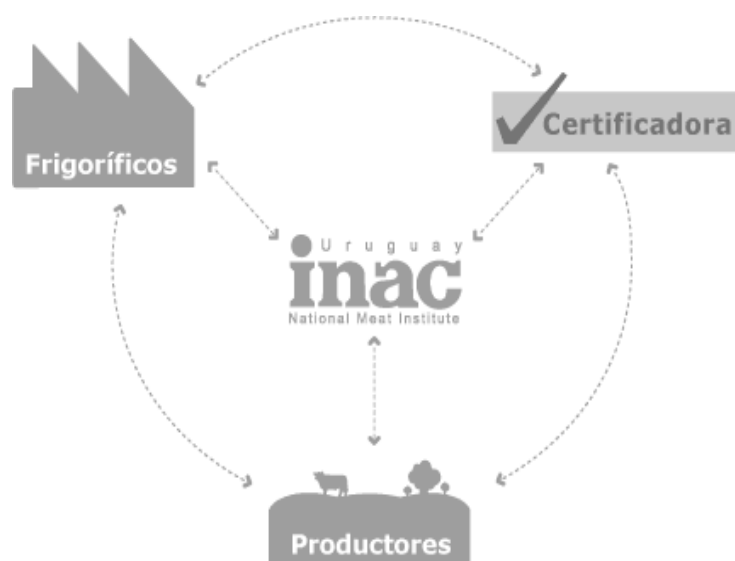
- **La carne Natural Certificada del Uruguay se ajusta 100% a la definición de carne natural deseada por los consumidores (según encuesta WF)**
- **La carne grass-fed es la nueva tendencia de muchos chefs "top" estadounidenses, principalmente por los beneficios nutricionales y para la salud del consumidor.**
- **Certificación USDA Process Verified:
15 empresas en USA (la mitad producen carne de cerdo).**

Seguridad Alimentaria

Preocupaciones	Carne Uruguaya
Antibióticos	No antibióticos en la ración*
Hormonas	Prohibido en 1978*
Prot. De origen animal en los alimentos	Prohibido en 1996*
BSE	Libre de BSE (Cat. 1 OIE)
E. Coli O157:H7	Nunca detectado
*Controlado por el Programa Nacional de Residuos Biológicos	

PROGRAMA DE CARNE NATURAL CERTIFICADA DE URUGUAY

Integración del Programa



DOCUMENTOS

- **Protocolo**
- **8 Procedimientos**
- **Guía Práctica**
- **Checklist**

PROTOCOLO

- 1. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO AGROPECUARIO Y TRAZABILIDAD DEL GANADO**
- 2. MANEJO ANIMAL**
- 3. MANEJO SANITARIO Y AMBIENTAL**
- 4. ALIMENTOS Y ALIMENTACIÓN**
- 5. INSTALACIONES**
- 6. MEDICINAS y TRATAMIENTOS VETERINARIOS**
- 7. TRANSPORTE y MANEJO DE LOS ANIMALES**
- 8. PREFABRIL / FAENA / PRODUCCIÓN / EMPAQUE**

**1. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO AGROPECUARIO Y
TRAZABILIDAD DEL GANADO**

Requisitos:

- animales nacidos en Uruguay
- identificación grupal
- período mínimo en el predio

Verificar:

- declaración DICOSE
- registros de movimientos del último ejercicio (guías y cuaderno de campo)

2. MANEJO ANIMAL

Requisitos:

- animales a cielo abierto
- asegurar bienestar animal
- acceso a agua
- mantener separado a machos y hembras*
- carga animal

Verificar:

- plano del predio
- instalaciones
- registro de periodo de servicio
- n° de cabezas y superficie (declaración DICOSE)

3. MANEJO SANITARIO Y AMBIENTAL

Requisitos:

- utilizar productos químicos registrados en el MGAP y seguir recomendaciones de las etiquetas
- lugar específico para animales enfermos
-

Verificar:

- registro de compra y uso de productos químicos

4. ALIMENTOS Y ALIMENTACIÓN

- Requisitos
 - Pastura 60% de la dieta (MS)
 - No uso de concentrados de origen animal
 - No uso de hormonas de crecimiento
- Verificar
 - Boletas de compra
 - Cuaderno de campo con registros
 - Observación por parte del auditor
 - Compromiso de no uso de subproductos animales

5. INSTALACIONES

- **Requisitos**
 - Instalaciones adecuadas para manejo, carga y descarga de ganado.
- **Verificar**
 - Planos del predio y observación de instalaciones por parte del auditor

6. MEDICINAS y TRATAMIENTOS VETERINARIOS

- **Requisitos**
 - Manejo sanitario supervisado por un veterinario
 - Productos registrados en el MGAP, seguir recomendaciones de etiqueta.
 - Registros de uso.
 - Lugar específico para almacenar productos
- **Verificar**
 - Plan sanitario
 - Veterinario de referencia
 - Registros de manejo sanitario

7. TRANSPORTE y MANEJO DE LOS ANIMALES

- **Requisitos**
 - Verificar condiciones pre-embarque, evitar el estrés.
 - Condiciones adecuadas de la jaula.
 - Documentación adecuada
- **Verificar**
 - Guía DICOSE
 - Certificación Sanitaria
 - Declaración de embarque PCNCU

8. Faena y Empaque

- **Requisitos**
 - Reglamentaciones del MGAP
 - Acceso a agua previo a faena
 - HACCP, BPM, SSOP
 - Identificación del lote al corte

Página web

www.uruguaymeat.gub.uy

Muchas Gracias