



El consumo busca carnes frescas o enfriadas. La presentación es fundamental.



En una carnicería Romana

Ing. Agr. Percival Bono

Conclusiones elaboradas luego de una entrevista con el propietario de una carnicería en Roma.

1. Las carnes congeladas no son aceptadas por la clientela de las carnicerías de Roma. Existen principalmente problemas de presentación y de manejo del producto (descongelación, recongelación, etc.)

2. El consumo busca carnes frescas o enfriadas (de 0 C a 5 C). La presentación (carnes rosadas, sin rastros de sangre, bien cortadas) es fundamental.

3. El mercado está compuesto en un máximo de 20% de carnes locales y 80% de carnes importadas. Los principales exportadores para Italia son: Holanda, Austria, Alemania, Francia, Irlanda y recientemente algunas cantidades limitadas de terneros de España. De Holanda vienen carcazas livianas, bien presentadas. De Austria y Alemania vienen carcazas más pesadas pero de muy buena calidad.

4. Las principales categorías y precios son los siguientes:

Categoría	Peso carcaza	Precio kg/carc.	Precio al detal.
Vitella	150/200 kg.	10.200 + 19% IVA	27.000
Vitellone	360/480 kg.	7.800 + 19% IVA	19.900
Manzo (1)	400 kg.	8.000 + 19% IVA	22.000

(1) El Manzo es un animal castrado desde el nacimiento. Tiene una proporción de grasa mayor que el vitellone. Es un producto escaso y muy buscado. Tiene un par de meses más que el vitellone.

5. La carcaza enfriada se comercializa en el lapso de 1 o 2 semanas.

6. En el pasado se hicieron importaciones voluminosas de carnes congeladas pero sin mayor éxito.

A los problemas de mala presentación se sumó la necesidad de contar con congeladores para conservar las carnes a temperaturas inferiores a 0 C.

Las carnes congeladas fueron resistidas también por el hecho de que una vez descongeladas no se pueden recongelar. Los precios a los cuales fueron ofrecidas eran prácticamente la mitad de los de la carne fresca.

7. Antes de recurrir a la carne congelada, el cliente de ingresos medios/bajos prefiere optar por el pollo o el pescado congelado, que no tienen problemas de presentación ni de recongelación.

8. Las carnes congeladas de importación van para el mercado llamado de "segunda" es decir, hospitales, escuelas, cuarteles y en algunos casos para alimentos para perros y gatos. En forma muy limitada se comercializa en algunas carnicerías en zonas periféricas donde vive gente de bajos ingresos.

El mercado de "segunda" se suple también con carcazas de animales maduros (vacas de refugio por ejemplo) locales. La opinión general es que la ganadería italiana se ha ido deteriorando rápidamente, en parte debido a los precios concedidos para el sacrificio de animales de leche y de doble propósito. ■