

CONFERENCIA DE PRENSA DE LA MINISTRA DE INDUSTRIA, DÉBORA GIORGI; DEL PRESIDENTE DE ASOCIACIÓN ARGENTINA DE PRODUCTORES DE PORCINOS, JUAN LUIS UCCELLI, Y DEL GERENTE DE LA CÁMARA ARGENTINA DE LA INDUSTRIA DE CHACINADOS Y AFINES, MARTÍN DE GYLDENFELDT

GIORGI.- Esto marca un avance más en lo que es la política del Gobierno nacional, de la Presidenta, es decir, agregar valor a la materia prima primaria, como el cereal maíz y la soja, en este caso, y transformarla en proteína animal de altísimo valor agregado ya que esto es un producto de altísimo nivel, un producto Premium que estará en el mercado interno y en la exportación. Me gustaría que expliquen cómo han llegado a este producto, el esfuerzo que han hecho y también la relación, no solamente en precio por tonelada producida o exportada, sino la relación trabajo generado en este tipo de productos y el trabajo generado en lo que sería la simple producción primaria.

UCCELLI.- Soy presidente de la Asociación Argentina de Productores de Porcinos y uno de los eslabones de esta cadena de valor. Nosotros hace más de seis meses que estamos trabajando en ordenar el tema del jamón crudo y hemos desarrollado este producto que tiene la característica de ser un jamón crudo argentino porque está hecho con un cerdo que nació en Argentina, un cerdo que consumió maíz y soja argentinos y un cerdo que tuvo mano de obra argentina. Tiene características especiales que las dan 12 meses de asentamiento, de reserva y tiene cualidades muy características en el sentido de que queremos volver a recuperar un lugar que en el país tuvo el consumo de jamón crudo. Argentina en algún momento estuvo en el cuarto consumo per cápita de jamón crudo y queremos volver a recuperarlo. Como decía la Ministra, nosotros estamos pensando muchas veces en la discusión de retención sí, retención no y, en realidad, lo que acá queremos es un proyecto país, no de ser un granero del mundo, sino ser una góndola del mundo y este es un ejemplo de valor agregado. Normalmente, en 200 hectáreas se puede tener una persona en la parte agrícola con la tecnología que tenemos hoy, pero si esas 200 hectáreas para producción de maíz y soja la transformamos en cerdo, necesitamos 16 personas para producir carne de cerdo. Y si la transformamos en producto elaborado, necesitamos 8 personas más. Es decir, que estamos agregando 24 personas a las que hoy ya están trabajando en la parte agrícola. A esto es a lo que estamos apostando y esto es lo que queremos seguir adelante.

PERIODISTA.- ¿No se fabricaba antes jamón crudo en la Argentina?

UCCELLI.- Sí, jamón crudo se fabricaba y también se importaba porque creíamos que el

jamón crudo italiano o español eran mejores; ahora vamos a poder darnos cuenta de que el jamón crudo argentino le puede competir a cualquier jamón crudo, al español, al italiano y en algunos casos ser mucho mejor. Lo importante de esto es que genera mano de obra argentina.

PERIODISTA.- ¿Los precios son competitivos?

GIORGI.- Quiero aclarar que el tema es que este producto es innovador en su calidad porque tiene el concepto de trasabilidad, concepto que hoy es indispensable para poder, no solamente abastecer con calidad Premium nuestro mercado interno, sino también para acceder a los mercados internacionales. Es decir que sigue todo el proceso de producción del producto, desde el nacimiento del cerdo, el tipo de alimentación que tiene, es decir, cada una de las etapas y también los distintos procedimientos a los que son sometidos hasta tener un producto de esa calidad.

PERIODISTA.- Una de las razones por la cual no se consume mucho en la Argentina el jamón crudo es por el precio. ¿Este jamón argentino va a estar a precio no de exportación?

UCCELLI.- La idea es llegar con este producto a un precio que esté al 50 por ciento de los precios que vienen de importación y, reitero, con una calidad mucho mejor. Sabemos que a todos los argentinos les gustaría tener una pata de cerdo en la casa y queremos ver cómo colaboramos entre toda la cadena de valor para lograr eso porque, a la larga, si los argentinos estamos mejor vamos a comer jamón crudo no como algo raro, que lo pueden comer solamente los reyes, sino que queremos que el jamón crudo sea algo que llegue a todos los argentinos.

PERIODISTA.- Todavía están en proceso. O sea, que si la gente piensa que hoy lo va a encontrar, no, todavía no.

UCCELLI.- No, hoy fue el lanzamiento. Nosotros todavía estamos trabajando para eso y en los próximos meses va a empezar a aparecer esto y lo hacemos, justamente, para obtener un precio muy competitivo para la gente en el cual esté reflejado una ganancia en todos los eslabones productores pero también que el precio que pague la gente sea muy accesible.

PERIODISTA.- ¿Puede ser con subsidios del Estado?

UCCELLI.- En este momento no estamos pensando en subsidios, sino que en este momento pensamos que podemos ser competitivos. Creo que tenemos una soja y un maíz muy competitivos con respecto a los otros países y creo que podemos hacer un producto muy competitivo para acá y también exportable.

PERIODISTA.- ¿Los precios concretamente van a estar dentro de los de la canasta familiar?

UCCELLI.- El jamón crudo no está dentro de la canasta familiar porque es un producto Premium, pero queremos hacer que sea un precio competitivo. O sea, en la canasta familiar está el jamón cocido pero no el crudo. Queremos llegar con un precio que sea accesible para toda la gente.

PERIODISTA.- ¿De qué hablaron con la Presidenta, le presentaron esto?

GYLDENFELDT.- Soy gerente de CAICHA, Cámara Argentina de la Industria del Chacinados y Afines. Conjuntamente con el lanzamiento del jamón crudo argentino, se hace una categorización del producto en 4 ítems y vamos a tener distintos precios y distintas calidades. La diferencia y lo importante de esto es que hoy por hoy, bajo la denominación jamón crudo, encontramos todas las calidades y, a partir de esto, damos competitividad a quien hace un jamón de calidad como va a ser el jamón crudo argentino. Las categorías van a ser: el más económico, que es el que tiene menor estacionamiento, o sea, con una menor inversión, pernil de cerdo; después sigue el jamón crudo propiamente dicho que es un jamón de seis meses de estacionamiento. Todo esto tiene parámetros fisicoquímicos, es un trabajo que viene haciendo CAICHA y UNICA desde hace dos años. Luego se incorpora el jamón crudo argentino como una cuarta categoría y el jamón crudo reserva, es un jamón crudo de 12 meses de estacionamiento, pero que se puede elaborar con carnes importadas a diferencia del jamón crudo argentino que es un jamón crudo de altísima calidad elaborado con carne de cerdo argentina.

PERIODISTA.- Ministra: ¿le puedo hacer una pregunta fuera de este tema? El gobernador de

Santa Fe dijo que las retenciones deben fijadas por el Gobierno nacional, por el Poder Ejecutivo, porque forman parte de la política económica. ¿Cuál es la opinión del Gobierno sobre esto?

GIORGI.- La opinión que siempre ha tenido el Gobierno. Las retenciones son un eje de nuestra política de gestión, de nuestro modelo económico, no solamente porque produjeron el desacople de los precios internos a los precios internacionales, sino que son, justamente, la contracara de poder producir esto. Fíjese que si nosotros no pusiéramos una retención mayor a aquello que se puede exportar prácticamente sin valor agregado y generando poca mano de obra, un conjunto de proyectos que hoy están en marcha y que están en marcha porque desde el 2003 a la fecha escogimos este tipo de política, hoy no estarían. Por ejemplo, el desarrollo de la cadena de la industria láctea, acá estamos justamente con la cadena de valor de producción de cerdos y chacinados y podríamos seguir con todos y cada uno de los sectores de agregación de valor en la producción alimenticia que tiene nuestro país. El eje en materia de retenciones, es justamente, incentivar a la agregación de valor, porque el escalonamiento de la retención, justamente disminuye la retención a la exportación o derecho de exportación a medida que se va generando este valor agregado. Un ejemplo es la industria avícola, el desarrollo que ha tenido; la industria de agroproductos y realmente creo que podríamos seguir hablando de esto y mucho más.