



Secretaría de Gobierno de Agroindustria  
Secretaría de Alimentos y Bioeconomía  
Dirección Nacional de Alimentos y bebidas



## IG CORDERO PATAGÓNICO



La carne de Cordero Patagónico, reconocida como carne con muy poca grasa y de sabor particular, proviene de las razas Corriedale, Merino y sus cruza, las cuales se adaptaron a la forma de crianza extensiva en el medio natural patagónico, alimentándose con leche materna y con la vegetación autóctona de la región (gramíneas, coirones y brotes del año de algunos arbustos).

Desde hace unos 100 años la base en Patagonia han sido las razas Corriedale y Merino. Con el paso del tiempo se han ido incorporando diversas razas terminales o cruza y biotipos emergentes de dichas razas, por lo que actualmente existen en la Patagonia varias alternativas de razas ovinas y sus cruza para carne. Estas se están afianzando cada vez más entre los productores, cada uno elige el tipo de animales que mejor se adaptan a su medio ya que es muy variado debido a las diferencias climáticas extremas en toda la región patagónica.

### Descripción del producto y origen de las materias primas

Los productos que se comercializan son:

- Carcasa entera
- Media carcasa (media res)
- Cortes cárnicos:
  - Con hueso: chuletero, chuleta, silla, pierna, paleta, costillita, cogote, garrón delantero y trasero.



**Secretaría de Gobierno de Agroindustria**  
**Secretaría de Alimentos y Bioeconomía**  
**Dirección Nacional de Alimentos y bebidas**



- Sin hueso: lomo, bife, paleta, pierna, manta, carne de garrón, bife de cogote y grasa.

Las canales aceptadas se clasifican según las variables del sistema de clasificación de canales ovinas:

- Edad: Cordero, hembra o macho hasta el corte de dos incisivos permanentes.
- Peso de la canal:
  - Cordero Ultraliviano, hasta 7 kg.
  - Cordero Liviano, hasta 13 kg
  - Cordero Pesado a partir de los 13 kg (sin límite superior). Se comercializa en cuartos, medios y cortes.

La conformación de las reses de acuerdo al protocolo de tipificación de las canales de cordero se divide en tres categorías:

- E: Conformación muy buena (exportación)
- C: Conformación normal (consumo)
- M: Conformación pobre

Las aceptadas para la IG Cordero Patagónico (CoP) corresponden a las categorías E y C.

### Zona geográfica

La zona geográfica definida para la IG CoP corresponde al territorio comprendido al sur del Río Colorado, constituida por las provincias de Neuquén, Río Negro, Chubut, Santa Cruz y Tierra del Fuego e Islas del Atlántico Sur y el Partido de Carmen de Patagones de la Provincia de Buenos Aires, tal como se señala en la Figura 1.

No obstante, la delimitación establecida para la IG CoP se basa en la similitud agroecológica que se presenta en toda esa región. En toda la zona existe una conjunción de factores fitogeográficos que dan como resultado un producto de características similares. Asimismo se delimita dicha región debido a que es donde están establecidos productores y plantas de faena



**Figura 1. Condición sanitaria en la Argentina establecida por SENASA.**

quienes obtienen el producto reconocido como Cordero Patagónico.

### Vínculo con el territorio

#### ➤ *Histórico - Humano*

En América no existían ovinos antes de la llegada de los conquistadores españoles quienes los introdujeron al continente. Hacia fines del siglo XVI, se produjeron varias entradas de ovinos al



**Secretaría de Gobierno de Agroindustria**

**Secretaría de Alimentos y Bioeconomía**

**Dirección Nacional de Alimentos y bebidas**



territorio argentino por el norte y también por el Río de la Plata, coincidiendo con la fundación de las principales ciudades. A la región de Cuyo fueron introducidos desde Chile por los nativos Huarpes en el año 1561 y a la Patagonia llegaron recién en 1703 llevados por el jesuita Van der Meeren hasta los alrededores del lago Nahuel Huapi. La introducción del ovino generó un cambio fundamental en la dieta y costumbres de las poblaciones nativas, los Tehuelches, que adoptaron a la carne ovina como su componente principal.

Luego, en 1813, tienen lugar las primeras importaciones "mejoradas" como la Merino Española, la Alemana (de Sajonia) y la Austriaca (Negrete) y, posteriormente, la Merino Francés de Silesia y Rambouillet. Estas razas, en su conjunto, contribuyeron a formar la raza Merino Argentina. Posteriormente, en 1905, se incorporó la raza Corriedale, proveniente de Nueva Zelanda. Las características agroclimáticas de la Patagonia determinaron que se establecieran biotipos laneros que se adaptaron rápidamente a la región. En 1909 se instala en San Martín de los Andes la primera cabaña de Merino (Cerro de los Pinos de Larminat Hnos) y le siguieron otras como Maquinchao, Tecka, Leleque, El Manzano y La Angelita, muchas de las cuales todavía están activas.

La historia de la Patagonia también suma sus particularidades a la especificidad de este producto y su reconocimiento local e internacional. Mientras que hasta mediados del siglo XIX, la producción ovina estaba relacionada sólo con la producción lanera, comienza una era distinta en la que la carne se valora más y se caracteriza por la instalación de los primitivos establecimientos industrializadores tanto de carne, como las "graserías" e incluso las curtiembres. Asociado a la disminución de las ventas de lana, empezó a adquirir mayor reputación a nivel local el cordero que empezó a consumirse en momentos especiales del año, para agasajos familiares y festividades de fin de año. Es así como queda instalada la cultura del cordero, que deja de competir con la producción de lana.

Históricamente la producción animal realizada sobre pastizales naturales depende de unas pocas decisiones de quien maneja el sistema, por ejemplo, cuántos animales poner, qué tipo de animal, en qué época y durante cuánto tiempo. Es por esto, que estas decisiones son tan importantes y para tomarlas, sostiene Borelli (2001), se requiere conocer cuál será la respuesta productiva de los animales ante distintas opciones de manejo del pastizal.

Durante muchos años, la ciencia del manejo de pastizales consideró que la definición de "la" carga animal de un potrero era la base para optimizar la producción y evitar el daño a los recursos. En la Patagonia, muchos productores con su experiencia conservan una idea similar: aún sin basarse en datos de la vegetación, siempre tienen en mente "el número" de animales que corresponde a cada cuadro. Felizmente, desde hace varias décadas se han introducido métodos de recuentos prediales de pastizales que determinan la cobertura y disponibilidad de la flora, lo que ha contribuido a un mejor manejo de los recursos y a la conservación de los suelos.



**Secretaría de Gobierno de Agroindustria**

**Secretaría de Alimentos y Bioeconomía**

**Dirección Nacional de Alimentos y bebidas**



La crianza de ovinos en la Patagonia es una actividad iniciada por pioneros provenientes de distintas partes del mundo quienes han ido ajustando las prácticas por la experiencia de los años. Al comienzo, se trataba de típicas estancias llevadas adelante por empresas familiares de fuerte arraigo cultural, cuya única o principal actividad era la ganadería ovina. Actualmente, la actividad se encuentra tanto en manos de muchos pequeños productores como de un número menor de empresas. Si bien los primeros dependen de ésta para su subsistencia, las empresas son las responsables de una gran proporción de la producción, contribuyendo en forma indirecta a la economía nacional. Los ovinos son el sustento principal de los productores en gran parte de la Patagonia y como actividad no pueden ser reemplazados fácilmente.

#### ➤ **Natural**

Desde el punto de vista de la vegetación, se utiliza para su descripción el mapa de áreas ecológicas elaborado por INTA donde cada región ecológica es considerada una unidad homogénea en términos fitogeográficos, geológicos y de relieve. La zona geográfica definida para la IG CoP incluye tres grandes provincias fitogeográficas: la provincia del monte, la provincia patagónica y la provincia subantártica.

#### Provincia del Monte

Se extiende por el centro-oeste de nuestro país desde la provincia de Salta hasta Chubut, ocupando todo el nordeste patagónico.

Su fisonomía se caracteriza por el predominio de matorrales dominados por arbustos de 1,5 a 2,5 m de altura, en su mayoría siempre verdes. Florísticamente está relacionado con la vegetación chaqueña. Se destacan las especies del género *Larrea* (Jarillas).

Esta formación responde a un clima árido a semiárido, con una temperatura media anual superior a 13°C. Es esta mayor exigencia térmica uno de los elementos que más nítidamente delimitan de la vecina provincia fitogeográfica Patagónica, y es por ello que sólo se encuentra en el norte de la Patagonia, ocupando niveles altimétricos bajos.

Para la región patagónica la provincia del monte ha sido dividida en dos regiones agroecológicas: el monte oriental y el monte austral.

#### Provincia Patagónica

Esta provincia fitogeográfica está relacionada florísticamente con la vegetación altoandina (Cabrera, 1971) y en su fisonomía predominan las estepas de arbustos y pastos.

Está asociada a un clima árido a semiárido, pero con temperaturas medias anuales que no superan los 10°C. En general, las precipitaciones presentan una concentración invernal, en gran parte en forma de nieve. Otro elemento climático característico es el viento fuerte y constante del cuadrante oeste.



Secretaría de Gobierno de Agroindustria

Secretaría de Alimentos y Bioeconomía

Dirección Nacional de Alimentos y bebidas



Ha sido subdividida en las siguientes áreas agroecológicas: pastizales subandinos, sierras y mesetas occidentales, distrito central, región de Península Valdés, región del golfo, matorral de mata negra y estepa magallánica.

#### Provincia Subantártica

Corresponde a la región montañosa del oeste de la región y se presenta como un mosaico de bosques subantárticos con predominio de *Nothofagus* en laderas y valles con praderas y semidesiertos de altura por encima de la línea del bosque y verdaderos desiertos de roca. Se encuentran valles y numerosos lagos de origen tectónico-glaciario.

Constituyen las nacientes de las cuencas hidrográficas de los más importantes ríos de la región. El clima es templado frío, con precipitaciones anuales que superan los 600 mm, con una fuerte concentración en otoño-invierno. La temperatura media es de 5,4 a 8° C, siendo menor en las altas cumbres y mayor en los valles más bajos.

Dominan los suelos moderadamente profundos a profundos de textura franco-arenosa, bien provistos de materia orgánica, ligeramente ácidos y que pueden tener cenizas volcánicas.

La vegetación se presenta como bosques sobresaliendo coníferas nativas como el pehuén (*Araucaria araucana*), el ciprés de la cordillera (*Austrocedrus chilense*) y el alerce (*Fitzroya cupresoides*). La mayor proporción de los terrenos boscosos es ocupada por varias especies de *Nothofagus*: cohíhue (*N. dombeyii*), lenga (*N. pumilio*), ñire (*N. antartica*), roble pellín (*N. obliqua*), guindo (*N. betuloides*). Los claros en el bosque, valles y cosas lacustres se cubren de densas praderas de *Poa pratensis*, *Deschampsia sp.*, *Agrostis ssp.* que suelen incorporar especies introducidas como el trébol blanco (*Trifolium repens*) y el llantén (*Plantagolan ceolata*). Las laderas y altas cumbres se descubren de pastizales de coirón blanco (*Festuca pallescens*).

#### **Método de obtención del producto**

El sistema de producción ganadero actual no ha variado mucho desde el comienzo del desarrollo de la actividad ya que el avance tecnológico en la región ha sido lento a lo largo de la historia productiva y debido a que las condiciones del ambiente local limitan las posibilidades de diversificación y mejora productiva.

#### Alimentación

El agua de bebida está a libre disposición mientras que el alimento tiene su base en la propia producción de los pastizales de la zona delimitada. En casos de inviernos rigurosos con fuertes nevadas, sequías o emergencias climáticas derivadas de erupciones volcánicas, está permitida la alimentación estratégica de los animales, mediante henos, de alimentos pelleteados o



**Secretaría de Gobierno de Agroindustria**

**Secretaría de Alimentos y Bioeconomía**

**Dirección Nacional de Alimentos y bebidas**



incluso alimentos balanceados. También se permite la suplementación en etapas estratégicas del ciclo productivo.

Queda prohibido alimentar a los animales con productos que contengan proteínas animales, grasas animales, sustancias colorantes, hormonales, tirostáticas, conservantes, urea o cualquier otro suplemento que en su principio activo contenga efectos anabolizantes, estimulantes del apetito o que interfieran en el ritmo normal de crecimiento.

#### Manejo Sanitario

Se realiza control de parásitos externos (sarna y melóphago), se sugiere la prevención de enfermedades endémicas regionales (enfermedades clostridiales) y el control de parásitos internos en los animales destinados a la reproducción.

Siendo el área delimitada por la IG CoP libre de fiebre aftosa sin vacunación existe una fuerte restricción sanitaria. SENASA en la Resolución 1282/2008 y la Circular de Coordinación de Fronteras y Tráfico Federal N° 003/2009 establece las condiciones de ingresos y movimientos de animales.

#### Etapas del sistema productivo:

La producción extensiva y natural que caracteriza al Cordero Patagónico permite que los animales pastoreen libremente, siendo juntados en momentos específicos para realizar las diferentes tareas propias del manejo ganadero ovino, momento que se aprovecha también para vacunar, desparasitar, pelar ojos y ubres si es necesario.

#### Servicio

La época de servicio, de acuerdo a la zona donde se encuentre el establecimiento, comienza en fines de marzo y se extiende hasta la primavera en el norte de la Patagonia. El factor determinante es el momento en que nacerán los corderos ya que debe tenerse en cuenta el riguroso clima invernal.

Se juntan los machos y las hembras para su reproducción y se utilizan 3% – 5% de carneros. Se aprovecha el encierre también para vacunar o desparasitar y pelar ojos y ubre si es necesario. También en este momento se mandan a frigorífico las ovejas de descarte o corderos cola.

#### Servicios de Contraestación

Deben tenerse en cuenta también los servicios de contraestación, que se pueden dar en julio-agosto, con pariciones en diciembre y enero, y venta de corderos terminados en abril-mayo; o en otra época como diciembre con parición en abril y venta de corderos terminados en junio-julio.

#### Gestación

Posee una duración aproximada de 144 a 151 días. Durante los dos primeros tercios del período de preñez, se le da a la oveja una alimentación de manutención, proporcionado por el



**Secretaría de Gobierno de Agroindustria**

**Secretaría de Alimentos y Bioeconomía**

**Dirección Nacional de Alimentos y bebidas**



campo donde se las cría. En el último tercio de gestación los requerimientos alimenticios aumentan notoriamente, tanto en cantidad como en calidad. El crecimiento fetal logrado en este período representará el 75% del peso total con el que nacerá el cordero; además es en este momento en que se desarrolla el tejido productor de leche y el animal se prepara para la lactancia.

La región patagónica –con sus particularidades extremas- influencia de tal manera el manejo que en los momentos críticos, como ser altos requerimientos alimenticios durante este último período, los animales deberían moverse hacia áreas con mejores pasturas, y esto no se puede hacer pues se obligaría al arreo de los animales por varios kilómetros, siendo que a esta altura los animales se encuentran débiles, y el efecto del frío y del viento causaría la pérdida de cabezas y el aumento de abortos espontáneos.

#### Parición

Tradicionalmente, la parición se planifica para el periodo de la primavera, aunque siempre aceptando las variaciones estacionales entre el sur y norte de la Región Patagónica, a fin de lograr que la madre se encuentre lo suficientemente alimentada para amamantar al cordero los dos o tres primeros meses. En muchos establecimientos se realiza la esquila pre-parto, y también suele haber servicios contra-estación, que modifica la fecha de la esquila.

Es práctica común que los últimos 45 a 50 días de gestación se trate de lograr un buen nivel nutricional para evitar tanto una alta mortalidad de corderos post parto como muertes de hembras, considerando que el 75% del peso del cordero al nacimiento se determina en el último tercio de gestación.

#### Lactancia

El cordero al nacer no tiene desarrollados todos sus estómagos, y solo está en funcionamiento el abomaso, que es el que mejor aprovecha la leche. Por ello, al cordero, durante su primer mes de vida, que se alimenta exclusivamente de leche, se lo considera no rumiante.

Luego existe un período de transición entre las 4 a 6 semanas hasta que el cordero se encuentra en condiciones de pastar y actúa como rumiante, aun cuando las ovejas sigan produciendo leche el cordero alterna su dieta entre el amamantamiento y el forraje.

#### Señalada

En los corderos se efectúa comúnmente entre los 30 y 90 días de finalizada la parición de la majada. En cuanto a la trazabilidad este proceso es clave ya que permitirá la identificación, en etapas posteriores de los animales provenientes de establecimientos que son miembros de la IG CoP.

El descole y la castración, son prácticas que se efectúan según el destino de los corderos, así los destinados a la venta no se castran ni descolan, mientras que los que se conservan para reposición de machos y hembras se descolan y se castran los machos.





### Destete

El manejo tradicional en la Patagonia indica que el destete se realiza cuando termina la etapa de lactancia, a partir de los dos meses, según la raza, el nivel nutricional, el estatus sanitario, el stock genético y la calidad del recurso forrajero; aunque puede esperarse uno o dos meses más.

Previo o durante al destete los corderos destinados a reposición se vacunan contra enfermedades clostridiales, neumonía y ectima contagioso (si existe la enfermedad en el establecimiento). En el momento del destete se los trata contra parásitos internos y externos.

### Cronograma de producción

Etapa de Producción	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Servicio												
Gestación												
Parición												
Lactancia												
Destete												
Transporte al Frigorífico												

### Rótulo

Se identificarán los productos para comercialización a través del logotipo que figurará en todos los sellos, precintos y/o etiquetas, simbolizando la IG CoP.

