



DOCUMENTO RESUMEN

Ley 25.380 y modificatoria 25.966 para productos agrícolas y alimentarios,
Decreto Reqlamentario 556/09.



CHIVITO CRIOLLO DEL NORTE NEUQUINO

Denominación de Origen – Resolución N° 950/2010

Autoridad de aplicación

Oficina de Registro de Indicaciones Geográficas. Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional – Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la República Argentina.
Dirección: Av. Paseo Colón 922, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, 2 piso, oficina 228.

+54 11 4349 2253/2940 – dorigen@magyp.gob.ar

Usuarios

Consejo Regulador de la DO Chivito Criollo del Norte Neuquino.

Contacto

bosetti.alejandro@inta.gob.ar

Descripción general

En la zona Norte de la provincia de Neuquén desarrollan su actividad más de 1500 familias de pequeños productores, denominados localmente “crianceros”. Se dedican a la crianza extensiva de caprinos, siendo éste un sistema marginal del que resulta un producto de elevado reconocimiento en el mercado.

Este producto originario de la región lleva consigo características propias del sistema que lo diferencia de otros similares:

- ▶ la cría de cabra “Criolla Neuquina”
- ▶ la trashumancia que permite regeneración de pastizales para una producción sustentable. el pastoreo extensivo sobre pastizales naturales,
- ▶ el manejo estacional de los piños, y
- ▶ el vínculo entre los crianceros y sus animales.

Estos elementos sumados al conocimiento acumulado en el tiempo, herencia de los antepasados Pehuenches (antiguos pobladores de la región), son la esencia de los conocimientos locales de los crianceros que confluyen en la construcción de un producto típico como es el “Chivito Criollo del Norte Neuquino”.



Descripción del producto y origen de las materias primas

Los productos protegidos son:

- ▶ Carne de “Chivito mamón”.
- ▶ Carne de “Chivito de veranada”.

Proviene de animales nacidos de piños de raza Criolla Neuquina en cualquiera de sus dos biotipos “Pelado” y “Chilludo” y las cruces con “mestizos angora”, que son producto del cruzamiento entre angora y criollo durante varias generaciones.

El Chivito mamón tiene entre 45 y 120 días de vida, pesa entre 4 y 9 kg, se alimenta solo con leche materna y no realiza traslados a la veranada. Su carne es más tierna y el sabor más suave.

El Chivito de veranada tiene entre 120 y 180 días de existencia, pesa entre 8 y 14 kg, se alimenta con leche y pasto y efectúa por lo menos un desplazamiento a la veranada.

El parámetro de terminación es la deposición de grasa en la zona renal – Cobertura Renal (CR). Estos productos presentan coloración blanca debido a la cobertura adecuada de grasa en las costillas.

Zona geográfica

La zona correspondiente a la DO “Chivito Criollo del Norte Neuquino” se ubica al Norte de la provincia de Neuquén (Patagonia, Argentina) y comprende la totalidad de los departamentos Minas y Chos Malal y parte de los departamentos Pehuenches, Ñorquín, Añelo y Loncopue en un área de aproximadamente 25.000 km².

El área está integrada por todas las unidades de producción que hacen trashumancia a los campos de veranada ubicados en los departamentos Minas, Chos Malal, Pehuenches o Ñorquín, comprendidas dentro de la cuenca del río Neuquén y Barrancas – Colorado.

Vínculo con el territorio

→ Histórico

Antes de la llegada de los españoles, la provincia de Neuquén fue habitada por diversos grupos indígenas que, estacionalmente, migraban con los animales, su principal fuente de apoyo. Estas migraciones pueden considerarse como el inicio de la trashumancia. Más tarde, los españoles introdujeron las cabras, que se convirtieron en una parte fundamental de la vida económica, social y religiosa de los nativos, y que fueron a mezclarse con las razas autóctonas, dando vida al actual chivito criollo. Hoy en día, por tradición el chivito se consume durante las fiestas, como el Día de la Madre, Navidad y otros. Desde hace más de 10 años, se organiza en Chos Malal la Fiesta Nacional del Chivito, que exalta los valores de las actividades agrícolas y ayuda a promover la integración con la población urbana.



→ Natural

Orografía

Es una región montañosa que ocupa más de 25000 km². La cordillera de los Andes ubicada en el límite oeste de la región es un cordón con dirección Norte – Sur, que presenta en estas latitudes una serie de pasos a baja altura que facilitan la comunicación con Chile.

Paralelamente a la cordillera de los Andes se encuentra la cordillera del Viento, cuyo extremo norte se encuentra coronado por el volcán Domuyo (4709 msnm). La altura promedio de este cordón montañoso es de 3300 msnm, siendo a esta latitud superior a la cordillera de los Andes. Otro sistema montañoso aislado ubicado hacia el este es el Auca Mahuida (2273 msnm) que presenta una dirección SO-NE. Este sistema separa los departamentos de Pehuenches y Añelo.

Hidrografía

El Norte Neuquino presenta dos cuencas fluviales relevantes como la del río Neuquén y la de los ríos Barrancas-Colorado. La alta cuenca del río Neuquén es el principal curso de agua de la zona norte que nace en la cordillera de los Andes y recibe numerosos afluentes provenientes de los deshielos de la Cordillera de los Andes y la vertiente occidental de la cordillera del Viento y el Curí Leuvú que aporta las aguas de la vertiente oriental de dicha cordillera. El río Barrancas junto con el río Colorado, al norte de la provincia, forman el límite con la provincia de Mendoza. Esta cuenca, recibe desde el sur las aguas de la vertiente noreste del Domuyo y el Trómen. La cantidad y calidad de las aguas del deshielo cordillerano son destacables.

Clima

La altitud ejerce una gran influencia sobre las temperaturas medias y sobre el tipo de precipitación nival o pluvial, que recibe cada zona. La provincia presenta seis Áreas Ecológicas Homogéneas (AEH) de las cuales tres se encuentran en el área de DO: Cordillera Norte, Sierras y Mesetas Norte y el Monte. La altura define áreas de aptitud ganadera a partir de cuyo uso estacional se estructura el sistema de producción tradicional. En “Cordillera Norte” se ubican los campos de veranada, por encima de los 1500 msnm hasta los 2000 msnm. El uso de estas áreas está restringido por el clima ya que la acumulación de nieve obliga a retirar los animales, permitiendo el descanso invernal y la recuperación de una temporada a otra.

Vegetación

La vegetación es gramínea con proporción variable de subarbustos y arbustos. Las principales gramíneas presentes son los coirones (*Festuca pallezens*, *Poa ligularis* y *Stipa speciosa*), mientras que entre los arbustos y subarbustos se destacan el neneo (*Mulinun spinosum*), colimamil (*Adesmia* sp), huingan (*Schinus poligamus*). En los mallines de altura las especies predominantes son el pasto mallín (*Poa pratensis*), juncos o pasto de vega (*Juncus balticus*), trébol blanco (*Trifolium repens*) y Cárex (*Carex* sp.).

Las Sierras y Mesetas Norte constituyen una zona árida a semiárida, que se extiende entre los 750 y los 1400 msnm (Ayesa, Bran et al., 1994).



En esta zona se encuentra una vegetación preponderantemente arbustiva, donde se destacan el palo piche (*Fabiana imbricata*), coliguay (*Colliguaya intergerrima*), pichana (*Junellia spathulata*), mata guanaco (*Anarthrophyllum rigidum*), el charcao gris (*Senecio filaginoides*) y el molle (*Schinus polygamus*), entre otras especies. Por último, el Monte se extiende hacia el este con una vegetación arbustiva media compuesta de jarilla (*Larrea divaricata*; *Larrea nitida*), zampa (*Atriplex lampa*) y alpataco (*Prosopis alpataco*).

Humano

La Cabra Criolla Neuquina es la síntesis de la selección efectuada por el hombre y las particulares condiciones ambientales, siendo una parte esencial de la identidad cultural de la región. Los productores trashumantes utilizan casi en forma exclusiva mano de obra familiar en pequeñas superficies, los chivos son su principal fuente de ingresos, así como la venta de sus cueros.

La evolución de las prácticas y los saberes de los crianceros con la ya mencionada raíz nativa del sistema, dan un valor cultural significativo a la producción caprina. La trashumancia contribuye al sistema de producción sustentable, permitiendo la regeneración de la vegetación en los campos de invernada y veranada.

Método de obtención del producto

El ciclo anual de producción es estrictamente estacional con servicio de otoño y parición de primavera. En la siguiente figura se presenta un esquema del ciclo productivo:

Manejo de las hembras

Se obtienen por reposición interna o en menor proporción por intercambio con los vecinos. El principal criterio para elegir las hembras de reemplazo es el tamaño y habilidad materna.

Manejo de los machos

Los machos destinados a reproductores se obtienen en general por trueque con los vecinos, y en su mayoría son de origen criollo, tanto de los tipos chilludo como pelado. Los reproductores se separan del resto del piño para su cuidado durante el verano. Esta práctica surgió frente a la necesidad de estacionar el servicio, luego se redistribuyen previamente al inicio del servicio. Los machos que no son destinados a funciones reproductivas, son castrados en la veranada cuando el chivito tiene entre 60 y 90 días.

Manejo del servicio, parición y cría

El servicio se realiza en los campos de invernada cuando el piño regresa de las montañas y es siempre a campo.

La parición tiene lugar en septiembre, octubre y noviembre; se da en un lugar reparado del campo o bien en un campo diferente a la invernada y veranada, denominado primavera.

El manejo de las crías es natural, son apartadas de la madre entre los 2 a 30 días de vida permitiendo que pastoreen libremente y regresando por la tarde al rodeo donde se controla el amamantamiento.



Alimentación

El sistema tradicional se sustenta en el uso de pastizales y arbustales naturales existentes en la zona norte.

Sanidad

Se destaca la gran rusticidad de los animales, sin embargo de modo preventivo ante la aparición de enfermedades, se practica la separación de los animales enfermos y el uso de antiparasitarios.

Trashumancia: arreos, veranada e invernada

El desplazamiento cíclico de los rodeos es la respuesta aportada a las difíciles condiciones agroecológicas. Los arreos de primavera se hacen entre los meses de noviembre o diciembre y el regreso entre los meses de marzo y mayo en función de las condiciones climáticas, la ubicación y la distancia de los campos. Puede durar entre 1 y 30 días y se hace normalmente a caballo (excepcionalmente a pie). Los arrieros llevan dos o tres perros para aliviar el trabajo.

Prueba del origen

► Establecimiento productivo:

A través del registro de integrantes de la DO se evaluará la ubicación del predio de invernada y veranada, el registro de los animales y las señales correspondientes al asociado. Se realizarán inspecciones para certificar las razas de los animales, los reproductores utilizados, el sistema de producción y la estimación de la producción correspondiente a la temporada.

► Establecimiento frigorífico, se controlará:

a) Las condiciones de transporte de los animales hacia el frigorífico.

Se verificarán las condiciones de traslado de los animales, de manera que no viajen hacinados ni en espacios demasiado grandes para evitar los golpes por maniobras que realice el vehículo. Los camiones que disponen de varios pisos deben contar con compartimentos internos que garanticen condiciones adecuadas de traslado, así como la separación de lotes provenientes de diferentes productores.

El Inspector de la DO constatará la inscripción en el Registro de Camiones Habilitados para el Transporte de caprinos con DO.

b) La procedencia de los animales.

Se controlará si los animales que descarga el socio comercializador en los corrales provienen de establecimientos certificables (productor asociado) mediante la Guía de Traslado de Hacienda expedida por la Delegación de Marcas y Señales así como el Documento para el Tránsito de Animales (D.T.A.) otorgado por el SENASA, corroborando la señal con el Registro de asociados. Ambos documentos son de presentación obligatoria al momento de ingresar con los animales al Establecimiento.



Los aspectos a controlar en los corrales del Matadero – Frigorífico son los siguientes:

- ▶ Establecimiento de procedencia de los animales (Guía para Traslado de Hacienda y Documento para el Tránsito de Animales).
- ▶ Raza de los animales.
- ▶ Estado sanitario de los animales.
- ▶ Los documentos especifican:
 - ▶ Nombre y apellido del productor.
 - ▶ Número de documento.
 - ▶ Departamento y paraje o localidad de procedencia de los animales. Número de animales y categorías con destino a faena.
 - ▶ Señal (diseño y número del boleto de señal).
 - ▶ Nombre del comercializador a quien fue consignada la venta.

Dichos documentos permiten verificar la cantidad de animales de categoría chivito, el origen, el establecimiento y la realización de trashumancia por parte de los animales.

En los corrales se separan los animales por lotes y se procede al control de las señales correspondientes conformándose la Planilla de Admisión de Lote de animales para Faena emitida a nombre del socio, en la cual se consigna el número de animales certificables (por origen, por raza y por productor) y se asigna un número al lote. Cada lote será encerrado en un corral separado de los otros lotes y de animales no certificables. En caso de presentarse problemas en la admisión de animales debido al no cumplimiento de las características raciales de los animales, el Inspector de la Denominación de Origen realizará una visita al establecimiento productivo para certificar la raza de los reproductores utilizados en el servicio.

En los corrales se realiza una inspección para determinar si existen animales enfermos. En caso de que se compruebe alguna enfermedad de alto contagio, se procede al aislamiento.

c) El sistema de faena.

Los animales correspondientes a un lote certificable ingresan en forma íntegra a la faena al inicio de las actividades del día, asegurándose la identidad del lote a lo largo de todo el proceso. Los controles del Servicio de Inspección Veterinaria son esenciales para la obtención de un producto terminado sanitariamente apto para el consumo y de buena calidad en cuanto a la presentación de la res.

d) Características de las reses certificables.

El inspector de la Denominación de Origen determina la aptitud de cada res para su certificación en función del nivel de cobertura renal establecido, se pesa cada carcasa y se coloca el precinto con su correspondiente rótulo.



Luego completa la Planilla de Certificación del Lote, donde se especifica el nombre del productor y del comercializador responsable de la faena, el número de animales certificados, los no certificados y los decomisados sobre el lote original. Los rótulos deben consignar el número de lote que vincula al productor, al comercializador, el establecimiento de faena, la fecha de su realización y la explotación de procedencia, posibilitando la trazabilidad del producto.

e) Condiciones de almacenamiento.

Se controla diariamente la temperatura en las cámaras, la de las reses y su estado higiénico.

f) Condiciones de transporte de reses y cortes.

Los transportes deben estar habilitados por el SENASA.

g) Operaciones de troceado y envasado.

El Inspector de la Denominación de Origen otorgará el rótulo correspondiente sobre cada pieza o corte proveniente de animales certificados a la faena. Se completará la Planilla de Troceado en la cual se consignará el número de lote, el productor y el comercializador, así como el número de piezas que resultaren de la operación. Los rótulos deberán consignar el número de lote que vincula al productor, al comercializador, el establecimiento de faena, la fecha de su realización y la procedencia.

Rótulo

El Chivito Criollo del Norte Neuquino reconocido con DO se identifica a través del siguiente logotipo.





Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina