



INFORME SECTOR GOURMET

Descripción del sector

El objeto del siguiente informe es ofrecer una visión más completa del sector Gourmet en la Provincia del Chubut.

Bajo la denominación "Productos Gourmet", incluimos una serie de productos que, por una parte, se encuentran dispersos a lo largo de la nomenclatura aduanera, y por otra, no tienen exclusividad (un capítulo arancelario puede englobar, a título de ejemplo, quesos considerados gourmet y otros que no lo son), por lo que no se puede ofrecer una clasificación arancelaria específica de los productos en el presente informe.

Debido a esta ambigüedad y a la falta de homogeneidad de los mismos, consideramos necesario enumerar brevemente las características que distinguen a un producto gourmet:

- Calidad superior a sus homólogos en el mercado de masa.
- Distribución limitada a través de tiendas especializadas. Incluso si su distribución se realiza en supermercados, los productos gourmet son expuestos en forma separada.
- Producción limitada. Algunos productos han perdido esta característica aproximándose al mercado de masa (ejemplo aceite extra virgen de oliva).
- Originalidad y unicidad.
- Carácter regional o étnico.
- Envasado único, distintivo, elaborado y de alta calidad.
- Producto novedoso e impactante.
- Precio superior.

Del análisis de estas características encontramos que es un mercado profundamente heterogéneo en el que cualquier producto que reúna alguna de las anteriores características puede encajar. A los efectos del presente informe, se consideran Gourmet las siguientes categorías de productos, teniendo en cuenta que no se trata de una enumeración cerrada:

- **Té:** la producción del té de rosa mosqueta se encuentra en la zona cordillerana, donde existen tres secaderos, su cultivo es silvestre y tiene un bajo impacto ambiental, y la excelente calidad permiten clasificarlo como producto orgánico.



- **Quesos y leche:** en el Valle Inferior del Río Chubut se encuentra una de las principales cuencas lecheras ovinas del país con 7 tambos, el principal destino de la leche es la elaboración artesanal de queso puro de oveja, de pasta blanda, semidura y dura para las 16 variedades diferentes que se presentan en el mercado.
- **Repostería:** se pueden encontrar diversos tipos de productos de confitería, galletas, bombones, postres, tortas y pasteles. La producción se realiza de manera artesanal y en su mayoría con productos regionales.
- **Carnes especiales:** la producción de carne de conejo (cunicultura) promocionada en la provincia bajo la Ley 5298, principalmente se destina a frigoríficos de la provincia de Buenos Aires para que, una vez procesado (cortes preferenciales, packaging especializado), sea exportado. La cunicultura es una alternativa válida para desarrollarse en la zona porque ofrece un producto particular y con cualidades alimentarias recomendadas por su bajo nivel de colesterol. La demanda de carne de conejo es muy importante desde la Unión Europea pero los volúmenes de producción local sólo sirven para incrementar el grueso de la producción de las provincias de Buenos Aires y La Pampa.
El cordero es un producto de excelente calidad sensorial, exquisitez, sabor y aroma, con escaso contenido de colesterol y bajo tenor graso, por ello es muy solicitado en los grandes centros de consumo. La producción de carne ovina se considera un subproducto, de la explotación extensiva de ovinos para la producción de lana.
- **Productos del mar:** la provincia forma parte de uno de los ecosistemas marinos y dulce acuícolas más importantes del planeta. Los caladeros de pesca poseen la misma calidad e importancia ecológica, estratégica y productiva. Entre los principales productos podemos encontrar escabeches de pescado, frutos del mar, calamarete, salmón, langostino y paté.
- **Frutas y verduras:** En la producción de frutas y verduras debemos destacar la utilización de aguas naturales de la región, que sumado al clima y excelente elaboración hacen un producto sin agregados artificiales resultando sano y nutritivo.
- **Dulces:** Los dulces artesanales, sin aditivos químicos ni conservantes y elaborados bajo procedimientos en buenas prácticas agropecuarias, están elaborados con frutas orgánicas de la región que garantizan su excelente calidad. El clima y la ubicación de nuestra provincia nos brinda la posibilidad de producir fruta fina, frutos de carozo y contar con plantas silvestres como el calafate, rosa mosqueta, grosella, sauco, cassis que permiten una amplia variedad de sabores.



- **Chocolate:** Los chocolates artesanales se producen con materia prima de alta calidad, registrándose un importante crecimiento en esta producción. La gran variedad de estos productos se puede adquirir en diferentes presentaciones y combinaciones de ingredientes.
- **Miel:** Gracias a un ambiente bajo en contaminación que permite mantener las características organolépticas (sabor, aroma, color y cristalización) la miel patagónica es reconocida por su alta calidad. Podemos encontrarla en forma de productos cosméticos, vinagre de miel, polen, propóleos, jalea real, licor de miel, miel con frutas, alimentos a base de miel, entre otros. Hay que destacar la complementariedad existente entre la apicultura y la producción de cerezas y frutas finas, necesarias para la polinización de plantas.
Esta materia prima tiene la segunda Denominación de Origen de la Provincia “Miel Patagónica Sur Argentina”.
- **Licores:** Los licores son elaborados a partir de frutas finas, hierbas aromáticas, frutos secos, cítricos y frutas tradicionales, todos ellos procedentes de chacras productivas de la Provincia. A través de un proceso de maceración y fermentación de frutas o hierbas y su combinación con almíbares o jarabes, se obtiene una bebida dulce y aromática muy apreciada por su elaboración en forma natural y artesanal.

Debe destacarse como característica no generalizada pero bastante común, la falta de asociaciones o integraciones, para la formación de consejos de denominación de origen con el fin de lograr acuerdos comunes, acceder a tecnología e incrementar la escala productiva y fortalecer conocimientos en materia de gestión empresarial y negocios. Percibiendo que de esta suma surgen dificultades para concretar inversiones tecnológicas y de infraestructura.

Exportaciones

Las exportaciones del Sector Gourmet, teniendo en cuenta su heterogeneidad y dificultosa clasificación arancelaria, podríamos afirmar que alcanzaron 14.354.240 de dólares.

El sector está representado por ciertos productos del sector Manufacturas de Origen Agropecuario y Productos Primarios Agropecuarios acondicionados para la venta. (Ver cuadro 1 y 2)



Exportación de Manufacturas de Origen Agropecuario		
	Participación en %	Participación en USD *
Filetes de pescado	81.38 %	70.916.344
Lanas lavadas y peinadas	6.79 %	5.919.295
Pescado conservado	2.14 %	1.869.692
Carnes ovinas o caprinas	1.49 %	1.296.119
Carnes de liebre o conejo	1.40%	1.225.389
Grasas y aceites	1.31%	1.138.267
Pieles y cueros en bruto	0.84%	730.034
Restos de residuos alimenticios y preparados para animales	0.51%	447.527
Resto de bebidas líquidos alcohólicos y vinagres	0.50%	436.365
Conservas de mariscos	0.41%	360.168
Carnes bovinas	0.17%	147.943
Harina de trigo	0.16%	136.201
Frutas secas	0.08%	65677
Resto de MOA	2.23 %	1.945.422

* Valores FOB año 2007

* Cuadro 1 – Participación por producto respecto al total de las exportaciones de Manufacturas de Origen Agropecuario.

Para la confección del cuadro 2 se excluyeron los siguientes productos por no considerarse del Sector Gourmet: "Filetes de Pescado", "Pieles y cueros en bruto", "Lanas lavadas y peinadas", "Resto de Manufacturas Origen Agropecuario" y "Resto de residuos alimenticios y preparados para animales". Puede considerarse que las exportaciones de Manufacturas de Origen Agropecuario están compuestas en un 7.7 % de productos gourmet, esta participación es muy importante debido a que dentro de Manufacturas de Origen Agropecuario están incluidos grandes rubros como "Filetes de Pescado" con ventas al mercado externo que superan los 70 millones de dólares.



Exportación de Manufacturas de Origen Agropecuario que podrían considerarse incluidas en el Sector Gourmet		
	Participación en %	Participación en USD *
Pescado conservado	2.14 %	1.869.692
Carnes ovinas o caprinas	1.49 %	1.296.119
Carnes de liebre o conejo	1.40%	1.225.389
Grasas y aceites	1.31%	1.138.267
Resto de bebidas líquidos alcohólicos y vinagres	0.50%	436.365
Conservas de mariscos	0.41%	360.168
Carnes bovinas	0.17%	147.943
Harina de trigo	0.16%	136.201
Frutas secas	0.08%	65677
Total	7.7%	6.675.821

* Valores FOB año 2007

* Cuadro 2 – Participación del Sector Gourmet por producto y total respecto a las exportaciones del Man. de Origen Agropecuario.

El cuadro 3 refleja las exportaciones del Sector Gourmet, cabe destacar la significativa participación de las cerezas, las cuales alcanzaron en 2007 los 2.283.186 kg, aumentando el volumen exportado un 9.9% respecto a 2005.

Exportaciones del Sector Gourmet		
	Participación en %	Participación en USD *
Cerezas	51.52%	7.395.818
Pescado conservado	13.02%	1.869.692
Carnes ovinas o caprinas	9.02 %	1.296.119
Carnes de liebre o conejo	8.53 %	1.225.389
Grasas y aceites	7.92 %	1.138.267
Resto de bebidas líquidos alcohólicos y vinagres	3.03%	436.365
Conservas de mariscos	2.50%	360.168
Torta Galesa	1.70%	245.025
Carnes bovinas	1.03%	147.943
Harina de trigo	0.94%	136.201
Frutas secas	0.45%	65.677
Te de rosa mosqueta	0.22%	32.418
Truchas	0.008 %	951
Total	100	14.350.303

* Valores FOB año 2007

* Cuadro 3 – Participación por producto respecto al total de las exportaciones del Sector Gourmet.



Se deben tener en cuenta a pesar de su escasa participación en el total exportado por el sector, determinados productos no tradicionales de exportación, han tenido un crecimiento en sus exportaciones. (Ver cuadro 4).

Evolución de las exportaciones de Productos no Tradicionales de Exportación 2005/2007		
	Variación en %, Peso Neto 2005/2007	Variación en %, Valor 2005/2007
Torta Galesa	213.1	124.8
Te de rosa mosqueta	77.9	141.7

* Valores FOB año 2007

* Cuadro 4 – Evolución en % de las exportaciones de Productos no Tradicionales de Exportación 2005/2007

Partida arancelaria productos

Partida arancelaria	Producto	DE en %	RE en %
0409.00.00	Miel natural	5	0
1521.90.19.000 G	Cera	5	2.7
2007.10.00.100 R	Pastas a base de miel	5	6
0410.00.00.200 H	Propóleos en jalea	5	3.4
2007.99.10.120 D	Dulces, mermeladas, jaleas y confituras a base de fruta	5	6
0902.30.00.900 M	Te rosa mosqueta	5	0
1604	Conservas de pescado	5	3 a 10
0305.4	Pescado ahumado	5	0 a 7
1605.20.00	Conservas de mariscos	5	3
0204.10.00.100 G	Cordero refrigerado, congelado	5	2.7 a 4.05
0210.99.00.100 Z	Cordero ahumado	5	2.05
0406.10.10.111 X	Queso de oveja	0	1.15 a 1.50
2003.10.00	Hongos preparados o conservados	5	4.05
2008	Conservas de fruta fina (Cerezas, frutillas, frambuesas)	5	4.05 a 6
3504.00.20.00 C	Alimentos a base de soja	5	2.50
1806.20.00.200 L	Chocolate	5	4.05
1806.90.00.290 P	Bombones	5	6
1806.90.00.61	Huevos de pascua	5	6
1905.90.90.4	Alfajores	5	0
1905.90.90.5	Tortas negras	5	0
2201.10.00	Agua mineral	5	3.4
2208.70.00	Licores	5	5
2203.00.00	Cerveza	5	5



MINISTERIO DE COMERCIO EXTERIOR,
TURISMO E INVERSIONES
CHUBUT- PATAGONIA

Fuentes:

- Dirección General de Estadística y Censos – Gobierno de la Provincia del Chubut
- Dirección de Prensa – Noticias.
- www.legischubut.gov.ar/Ley5298.htm

Proyecto Productivo Comarcal Eje Agro alimentario