



# Nichos de mercado para la carne bovina en Estados Unidos

**Ignacio Quezada**

Analista de Carnes Rojas y Lácteos  
email: iquezada@odepa.gob.cl

En la industria de carnes rojas chilena, hay consenso acerca de la necesidad de potenciar las exportaciones de productos a nichos de mercado específicos y, aunque la variedad de oportunidades en mercados internacionales es amplia, los esfuerzos nacionales aún son puntuales.

Estados Unidos es sin duda un mercado para tomar en cuenta en lo que a nichos y consumidores exigentes se refiere. El nivel de consumo en este país es de aproximadamente 44 kg per cápita al año, muy por sobre el promedio mundial de 15 kg. Afortunadamente para Chile, a partir del Tratado de Libre Comercio firmado entre ambos países y el permiso otorgado al Servicio Agrícola Ganadero (SAG) como entidad certificadora de plantas exportadoras de carne, desde 2007 se puede ingresar carne bovina libre de aranceles al país norteamericano.

Para entrar a este mercado con productos cárnicos, es necesario entender los atributos más valorados por los consumidores del país, que, por supuesto, son requeridos también por los importadores. El primero y más importante es el sabor, siendo el contenido de grasa la característica más asociada a él. El segundo atributo sería el origen de la carne, relacionado principalmente con la trazabilidad del producto, implicando aspectos como la forma en que fue criado el animal, el lugar de engorda, la dieta alimenticia del ganado y el cumplimiento de estándares zoonosanitarios.

Ahora, los nichos de mercado para la carne bovina en Estados Unidos son básicamente cuatro: USDA Prime, USDA Choice, Carne Natural y Carne Orgánica. Hay algunos otros nichos que también son importantes, pero serán tratados en futuros reportes de Agrimundo, como, por ejemplo, las carnes con certificaciones Kosher y Halal.

## Carnes USDA Prime

La clasificación USDA Prime es la más alta y prestigiosa dentro de las carnes convencionales en Estados Unidos. El proceso de inspección realizado por los agentes está altamente estandarizado y solo aproximadamente un 2% cumple con los exigentes requerimientos para alcanzarla. Cerca de 80% de la carne en esta categoría producida en Estados Unidos es exportada a Japón.

Esta categoría de productos tiene el mejor sabor, terneza y mayor nivel de marmoleo. Por estas razones, sólo restaurantes de primer nivel y las mejores carnicerías en el país suelen tenerla a disposición de sus consumidores, a los precios más altos del mercado.

Debido a lo anterior, las carnes que cumplen con esta clasificación están orientadas a consumidores con alto nivel de ingresos, que entienden y conocen este tipo de carne, por lo que están conscientes de que ésta es la mejor calidad que pueden adquirir y por ende están dispuestos a pagar un precio Prime.

El comercio de estas carnes está liderado por proveedores independientes, que no forman parte de las grandes cadenas de retail o de las empresas enfocadas en consumo masivo. Estos proveedores tienen una participación de mercado dominante y son altamente especializados, llegando incluso a vender sólo productos de esta categoría. En los últimos años, han empezado a utilizar internet como su principal



canal de ventas, con servicios que incluyen la entrega a domicilio de productos listos para cocinar y permitiendo al cliente devolverlos sin ninguna limitación, en caso de no cumplir las expectativas.

Según un estudio realizado por la Universidad de Chile, llamado *"Desarrollo de una estrategia competitiva para la industria chilena de la carne bovina"*, existe una fuerte demanda por este producto en Estados Unidos, pero representa una oportunidad de mediano y largo plazo para los productores y exportadores chilenos, ya que los ajustes necesarios para poder abastecer el mercado son importantes y habría que establecer convenios con operadores dentro de este mercado de nicho, los cuales generan contratos con mucha anticipación respecto a lo que quieren recibir.



### Carnes USDA Choice

Ésta es la segunda clasificación más alta para las carnes convencionales otorgada por el USDA y concentra una participación superior a 50% de la carne producida en este mercado, o sea, la gran mayoría de la producción. Por esta misma razón, la diversidad de calidades dentro de la calificación Choice es amplia, siendo el tercio superior de esta categoría considerado como carne de alta calidad y, por ende, el foco de quienes quieren abarcar este nicho de mercado.

Principalmente, los proveedores para el nicho dentro de esta categoría son empresas independientes de las grandes compañías, ya que estas últimas se enfocan más en el consumo masivo de calidades inferiores dentro de Choice. Éste es el tipo de carne que según los consumidores de este mercado tiene la mejor relación entre precio y calidad.



Estos productos se comercializan principalmente a través de internet, tal como se describe en las carnes Prime, además del retail y el food service.

Debido a la magnitud de este nicho, es una oportunidad innegable para las exportaciones de Chile, pero, al igual que para las carnes Prime, los ajustes que habría que hacer en la cadena productiva y la necesidad de contratos con operadores hacen que sea una opción de mediano y largo plazo.

### Carne Orgánica

El United States Department of Agriculture (USDA) tiene estándares establecidos para poder certificar productos orgánicos y, mediante un sello de calidad, acredita que los productos han sido generados sobre la base de los protocolos de producción orgánica. Para el caso de las carnes, éstas deben provenir de animales que han sido criados sin antibióticos, sin hormonas de crecimiento y alimentados con dietas 100% orgánicas. Se permite incluir vitaminas y suplementos minerales en la alimentación del ganado.

El sector de carnes orgánicas está todavía en una etapa temprana de desarrollo, con niveles de ventas totales relativamente bajos respecto a las carnes convencionales. Sin embargo, dentro de la industria orgánica, las carnes son aquellas con mayor crecimiento. Esto se da principalmente porque la demanda en Estados Unidos supera ampliamente la oferta, por lo que la importación tendrá que suplir este margen por unos años. Los principales proveedores que exportan a este mercado provienen de América Latina, Australia, Canadá y algunos países de Asia.

La crisis económica ha afectado negativamente al consumo de este tipo de carne, pero una de las ventajas de esta categoría es que la lealtad de los consumidores hacia estos productos es alta en comparación con aquellos que sólo consumen la carne tradicional.

En un estudio realizado por la Asociación Nacional de Ganado Bovino de Estados Unidos (National Cattleman's Beef Association), se llegó a la conclusión de que los consumidores de este tipo de carne tienen un consumo anual menor que el promedio y pertenecen a un segmento etario más bien adulto (principalmente entre 25 y 39 años). Además, tendrían un nivel de ingresos superior al promedio del país. Adicionalmente, se menciona que las principales motivaciones que tienen para comprar carne natural son "el mejor trato y salud de los animales", "mejor valor nutricional", "mejor sabor", "aporte a la salud", "frescura".

### Carne Natural

Son aquellas carnes que han tenido un nivel de procesamiento mínimo; no contienen saborizantes ni colorantes artificiales, preeservantes químicos y ningún tipo de ingrediente sintético. Además, Food and Safety Inspection Service (FISIS) permite que las etiquetas de estas carnes tengan declaraciones como "sin hormonas" y "sin antibióticos".

Para efectos de la oferta de producto nacional estadounidense, según un estudio realizado por Agricultural Marketing Resource Centre en junio de 2010, la masa ganadera que cumple con el régimen para productos naturales es un 0,45% de la masa ganadera total de Estados Unidos, por lo que la participación es aún muy baja.

Los consumidores en este mercado asocian este tipo de carnes al concepto de granjas familiares locales, lo que genera un nivel mayor de confianza y, por lo tanto, una mayor preferencia y disposición a pagar. De hecho, el precio que tienen algunas de estas carnes en este mercado es de hasta 60% más que el de las carnes tradicionales. Adicionalmente, cuando los consumidores van a una tienda a comprar carne natural, prefieren adquirirla en su estado fresco.



Los consumidores de carne natural en este país cuentan con el mismo perfil y compran estos productos por las mismas razones que se mencionan anteriormente para los consumidores de carne orgánica.

En Estados Unidos, la existencia de mercados de nicho y el crecimiento en el consumo de carnes por parte de estas personas es real. El comercio está bien estructurado para estos productos y la ventaja de contar con arancel cero y sin cuotas, hacen de este país un mercado con oportunidades significativas para propuestas de valor por parte de Chile.

Dado que este mercado ha desarrollado muy bien su abastecimiento de carnes a lo largo de todo el país, a partir de productores locales o grandes exportadores, la oportunidad para Chile está más bien ubicada en los productos de más alto valor. La combinación de primera calidad junto con una presentación de lujo podría ser una forma efectiva de abarcar estos consumidores y diferenciarse.

Adicionalmente, según el estudio anteriormente citado de la Universidad de Chile, una ventaja competitiva importante a considerar es que, para los productores de Chile, el costo de producir un kilo de carne es la mitad de los costos de los productores en el país norteamericano. Además, se cuenta con la ventaja natural de contraestación, que permite al país contar con stock de carnes de buena calidad para exportar a Estados Unidos, cuando la calidad de los productos en dicho mercado, debido al invierno, baja sustancialmente.

