

Cómo impactará en el consumo local el ingreso de carne importada de Brasil según la Cámara de Abastecedores

14/11/2025



La noticia de la llegada de carne bovina importada desde Brasil a Mendoza ha puesto en alerta al sector local. Contenedores con cortes anatómicos ya habrían ingresado a la provincia, una maniobra comercial impulsada por uno de los frigoríficos más grandes a nivel mundial y latinoamericano. José Rizzo, presidente de la Cámara de Abastecedores de Carne de Mendoza, analizó la situación, poniendo el foco en las diferencias del producto y las incógnitas sobre la reacción del mercado interno.

La iniciativa, que ya se aplica en otras provincias argentinas, busca ofrecer al mercado mendocino cortes específicos. **«Se trata de una política que está aplicando uno de los frigoríficos más grandes a nivel mundial y**

latinoamericano, de ofrecer cortes anatómicos al mercado mendocino. No obstante, el resultado de esta nueva oferta es incierto, ya que es una novedad para el mercado local», aclaró Rizzo ante los micrófonos de FM Vos 94.5.

El factor peso: cortes que no se adaptan al consumo local

Uno de los principales puntos de inflexión que marca el ingreso de la carne brasileña es la diferencia en el proceso de engorde del ganado. Mientras que en Mendoza el animal faenado trabaja con pesos que rondan entre los 350 a 420 kilos, la política brasileña es trabajar con novillos mucho más pesados, de hasta 600 kilos. Esta disparidad genera que los cortes anatómicos resulten considerablemente más grandes que los que consume el público local. **«Brasil faena novillos bastantes grandes, por lo tanto, los cortes anatómicos son muy pesados»**, afirmó Rizzo.

Dentro de ese contexto, ejemplificó la diferencia de escala con un corte popular: «Un peceto al que nosotros estamos acostumbrados es de 1,800 kilos. El brasileño es arriba de los 4 kilos», aseguró.

Los primeros volúmenes que se manejarían en el mercado mendocino rondarían las 80 toneladas, distribuidas en unos cuatro contenedores. La prioridad inicial es cubrir faltantes percibidos en el mercado, como el bife ancho y el peceto, aunque no se descarta la incorporación de algún corte de parrilla. Esta mercadería llegará envasada al vacío y congelada, y su permanencia dependerá de la calidad y la aceptación que tenga.

La Incidencia en los precios y el desafío de la fracción

La gran expectativa del sector radica en la posible incidencia de esta carne en los precios, ya que se habla de que podría ingresar con valores de hasta un 20 o 30% más bajos que los cortes locales equivalentes.

Rizzo mostró cautela respecto al impacto en el mostrador minorista. Si bien ve potencial en el sector de la gastronomía, donde los cortes se fraccionan, duda de la recepción directa en la carnicería o el supermercado. **“Dudo mucho que vaya a funcionar el corte anatómicamente, propiamente dicho, con el peso que tiene cada una unidad»**, opinó.

«Va a depender mucho de cómo lo trabaje cada frigorífico, cada carnicería y cada local, y si es que lo trabaja», sentenció.

Igualmente, y más allá de ese concepto, Rizzo también confirmó que la importación no se limita a la carne vacuna, añadiendo que el cerdo importado ya hace tiempo que se comercializa exitosamente a buenos valores en todo el país.



La tendencia alcista del precio local

A pesar de la irrupción de la carne foránea, el presidente de la Cámara pronosticó que el precio de la hacienda local continuará su tendencia alcista. Este aumento, que ya se ha visto reflejado en subas de entre el 8% y el 15% en mostradores, se debe a factores más profundos que la simple escasez.

Rizzo explicó que el principal motor de la suba es la actividad de los frigoríficos exportadores, cuyos valores están empujando para arriba, incluso si trabajan con categorías diferentes a las del consumo interno. A esto se suma, según el dirigente, el alto costo de reposición del ternero, que está en los fines del ciclo de crianza.

Respecto a la proyección del mercado, el dirigente fue muy claro en su exposición.: **«Nosotros, desde el punto de vista comercial, creemos que va a seguir muy firme el tema precios. El sector asocia esta proyección a que la demanda del mercado externo no se satisface, lo que inevitablemente arrastrará los valores internos al alza»**, vaticinó.

El consumo interno y su presente

Frente a la consolidación de los precios altos, el comportamiento del consumo en Mendoza se ha vuelto particular, aunque sin reflejar una caída marcada de la demanda, al menos por ahora. Rizzo comentó que la gente ha encontrado la alternativa de mixear su compra. **“La gente también tiene la posibilidad de ir mixeando con el cerdo y con el pollo, que tienen una marcada diferencia en el precio con los cortes de carne vacuna»**, aseguró.

«La política actual de permitir el mercado exportador activo y, a la vez, habilitar la importación, crea un juego de ‘tomo y traigo’ que aún necesita verse cómo encaja», añadió.

El dirigente concluyó que el éxito de la importación como factor de compensación dependerá de que el producto extranjero reúna ciertas características, que son la terneza, la calidad y la capacidad de adaptarse a un paladar acostumbrado al animal faenado de menor peso. Por último, recordó que esta estrategia no es exclusiva de Brasil; tanto Paraguay como Uruguay, países donde operan las mismas multinacionales frigoríficas, también podrían ingresar carne próximamente.