

Del taller del día 13 de marzo, participaron 78 personas, de las cuales 41 eran productores ovejeros de la región. Hubo participantes de las localidades de Gualeguay, Villaguay Colon, y Feliciano de la Pcia de Entre Ríos y de Sauce, Curuzú Cuatiá, Mercedes, La Cruz, Saladas, Corrientes Ctal e Itati, de la Pcia de Corrientes.
Dentro de los presentes estuvo el Secretario de la Producción de Ctes Ing Cristian Vilas, representantes y técnicos de la Ley Ovina UEP Ctes, de Asociación de Sociedades Rurales de pcia de Corrientes, Coprolan, e INTA EEA Mercedes.

Equipo técnico visitante

Dr.Marcos Borba – EMBRAPA Bage
Dr Martín Irurueta – Area estratégica de tecnología de los alimentos – INTA Castelar
Ing. Joaquín Gonzales – INTA Castelar
Dr Marcelo Champredonde – Área diferenciación de alimentos - INTA Bordenave
Dra. Susana Alderete – Área Médio Ambiente - INTA Catamarca
Prof. Cesar Valentinuz – Animación y manejo de talleres

Acuerdos y planificación

Los presentes en el taller acuerdan que se debe comenzar con los trabajos técnicos y talleres con productores para lograr en algún momento el sello de Indicación Geográfica.

Planificación

Tareas para las instituciones de los productores e INTA local

Talleres:

se acuerda que durante el año 2012 se harían los talleres con el objetivo de informar y darles la oportunidad a los productores que opinen sobre la posibilidad de la Indicación geográfica, estos talleres se harán en principios 3 en Entre Ríos y 3 en Corrientes, a definir lugares y fechas, pero dentro del área núcleo de la IG. Se pretende con los talleres que los productores se informen, pero además opinen y construyan la idea sobre cual es el cordero típico de la zona, características de estos, características de los sistemas de producción, de por que creen que es diferente a otros corderos, y sobre todo ventajas y desventajas que de trabajar en acceder a un sello de calidad. Estos talleres serán organizados por los productores de la zona, con el apoyo de sus instituciones, como Coprolan, Sociedades Rurales, Ley Ovina y la coordinación y

apoyo logístico de la AER INTA Curuzu y equipo técnico. Hay que definir internamente (Corrientes y E. Ríos) los costos de estos talleres y quien se haría cargo de estos. La información recogida será insumo importante para la parte técnica.

Tareas para los técnicos

Se acordó presentar un proyecto en donde se comience a trabajar en la IG del Cordero del Centro Mesopotámico en conjunto con el Cordero del Alto de Camacua, en un llamado a concurso de IICA, este proyecto será en conjunto EMBRAPA, INTA y con el apoyo de las instituciones de los productores, la fecha de presentación es el día 26 de marzo de este año. M. Champredonde y M. Borba son los encargados de redactar el proyecto con el apoyo y aporte del resto del equipo. Este proyecto de ser aprobado tiene una duración de dos años. Por otra parte también se presentaran actividades en el proyecto INTA EMBRAPA INIA (Argentina, Uruguay y Brasil) en donde se trabaje en conjunto sobre este tema de certificaciones.
La AETA (Área Estratégica de Tecnología de los Alimentos) INTA Castelar comprometió todo su apoyo en cuanto a técnicos y algo de recursos para abordar este tema de la posible IG del CCM (Cordero del Centro Mesopotámico).

Líneas de trabajos que se proponen

Se ira definiendo a medida que se vayan teniendo resultados, pero en general se pretende estudiar:

A nivel de carne

- Perfil de ácidos grasos (saturados, insaturados, ômegas, etc
- Caracterización sensorial del producto (perfil) panel entrenado y panel de conocedores
- Trazabilidad analítica (luego de los 24 meses)
- Caracterización de la canal
- Perfil aromático de carnes
- Caracterización instrumental; color, esfuerzo al corte, textura

A nivel de los sistemas y de ambiente:

La idea fuerza es "los corderos de la región son diferentes (de suave sabor) debido en parte a la ingesta de la pradera natural, este sistema se viene llevando a cabo hace mas de 100 años, es decir es muy estable en el tiempo. Si modificamos el ambiente, seguro cambiara el sabor" lo que se propone es también abordar la diferenciación del cordero no solo por su sabor sino en función del ambiente, es decir cuidar el ambiente produciendo carne de calidad. La idea es certificar la estrategia de conservación. Para esto se propone estudiar:

ü Descripción del ambiente con foco principal en la flora.
ü Suelo: evaluar compactación de suelos y velocidad de infiltración.
ü Valorar las características del ambiente que dan la base para la diferenciación.

ü Valorar la Biodiversidad.
ü Evaluar la pastura natural como fuente de perfil sensorial particular.
ü Inventario de los factores que pueden afectar en forma positiva y negativa la actividad.
ü Matrices de impacto ambiental.
ü Desempeño energético

Sistema de producción:

§ Analizar las prácticas productivas y su influencia sobre las características del cordero, esto se hará mediante entrevistas a productores de la región (encargado J. Gonzalez)
§ Composición botánica por época del año y viendo si hay superposición del perfil aromático de la flora y de la carne.
§ Comparación por sistemas: campo natural, pasturas implantadas, sistemas intensivos.
§ Testear las áreas de pastoreo con collares con gps.
§ Estudio sobre lo qué comen los corderos viendo dónde y qué tiempo pastorean en ese lugar.
§ Estudio de la composición botánica de la ingesta a través del nirs.