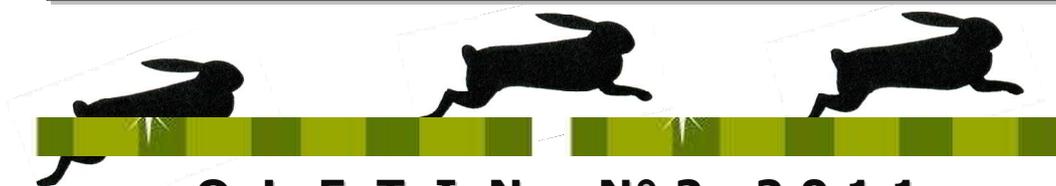




Ministerio de  
Agricultura, Ganadería y Pesca  
Presidencia de la Nación

L I E B R E S



B O L E T I N N° 2 - 2 0 1 1

**Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca**  
Señor Julián Domínguez

**Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca**  
Ing. Agr. Lorenzo Basso

**Subsecretaría de Ganadería**  
Ing. Agr. Alejandro Lotti

**Dirección Nacional de Ganadería**  
Ing. Agr. Daniel Papotto

**Dirección de Ovinos, Porcinos, Aves de Granja y Pequeños Ruminantes**  
Ing. Agr. Karina F. Lamelas

**Área Especies No Tradicionales**  
**MSc. Marisa Sanchez**  
[mesanch@minagri.gob.ar](mailto:mesanch@minagri.gob.ar)

Paseo Colón, 922 (1063) 3er Piso Of. 334  
Buenos Aires - Argentina  
**Teléfono directo: 00 54 11 4349-2295**  
<http://www.minagri.gob.ar>



*A continuación se detallan los indicadores del 2010, y se comparan con el 2009.*

**El desarrollo de la industria procesadora de la liebre** que comercializa Argentina proveniente de la *zafra* anual, es en su totalidad, con destino a exportación desarrollándose acorde con las exigencias del mercado europeo. Dicho mercado basado en una cultura culinaria de varias centurias de evolución en el gusto de los consumidores europeos.



## Faena

Fueron 6 (seis) los establecimientos procesadores de liebre que estuvieron en actividad durante el período de *zafra* 2009, y la provincia de Buenos Aires concentró el 96% del volumen total procesado y el restante correspondió a la provincia de Santa Fe. Para el **2010** el número de establecimientos frigoríficos ascendió a **10 (diez)**, y como se observa en la siguiente tabla, Buenos Aires concentró el mayor volumen procesado, pero el resto fue compartido por las provincias de Chubut, Santa Fe y La Pampa, dado que las principales altas fueron Patagonia Meat S.A. en General Pico y Fco. Esquel. S.A. en Esquel.

Establecimientos Procesadores de Liebre Zafra 2010		
Provincia	Localidad	Volumen total procesado por provincia
<b>Buenos Aires</b>	Azul - Batán - Tapalque Carlos Tejedor - Coronel Vidal G. Arenales	84%
<b>Chubut</b>	Esquel	8%
<b>Santa Fe</b>	Rufino	7%
<b>La Pampa</b>	Gral. Pico	1%

**Fuente:** MAGyP - Área Especies No Tradicionales en base a datos del Senasa.



A continuación se detalla el total anual faenado desde el 2003 al 2010 y la variación anual correspondiente.

<b>Faena Anual de Liebre</b>		
<b>Año</b>	<b>Total cabezas</b>	<b>Variación (%)</b>
<b>2003</b>	2.004.185	-
<b>2004</b>	2.172.653	8,4
<b>2005</b>	2.511.715	15,6
<b>2006</b>	2.106.011	-16,15
<b>2007</b>	1.965.491	-6,7
<b>2008</b>	2.298.300	17
<b>2009</b>	1.326.996	-42,26
<b>2010</b>	1.890.898	42,49

**Fuente:** MAGyP - Área Especies No Tradicionales en base a datos del Senasa

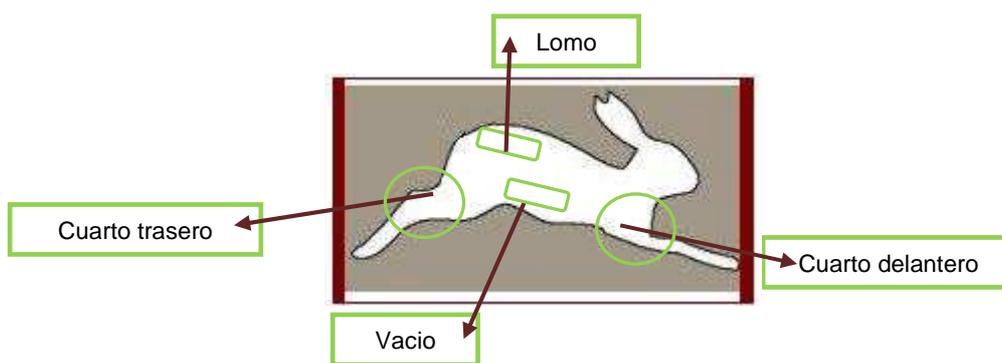
## **Productos**



En el procesamiento industrial de la elaboración de los cortes de liebre con destino a exportación (ver grafico), se obtienen los diferentes cortes de carne fresca, despojos o recortes, cueros y pelos. Los principales cortes de carne fresca son: cuarto delantero, cuarto trasero, lomo, vacío; de los recortes comestibles surgen la carne sin hueso.



### Principales cortes de carne de liebre



**Fuente:** MAGyP – Área Especies No Tradicionales elaboración propia.

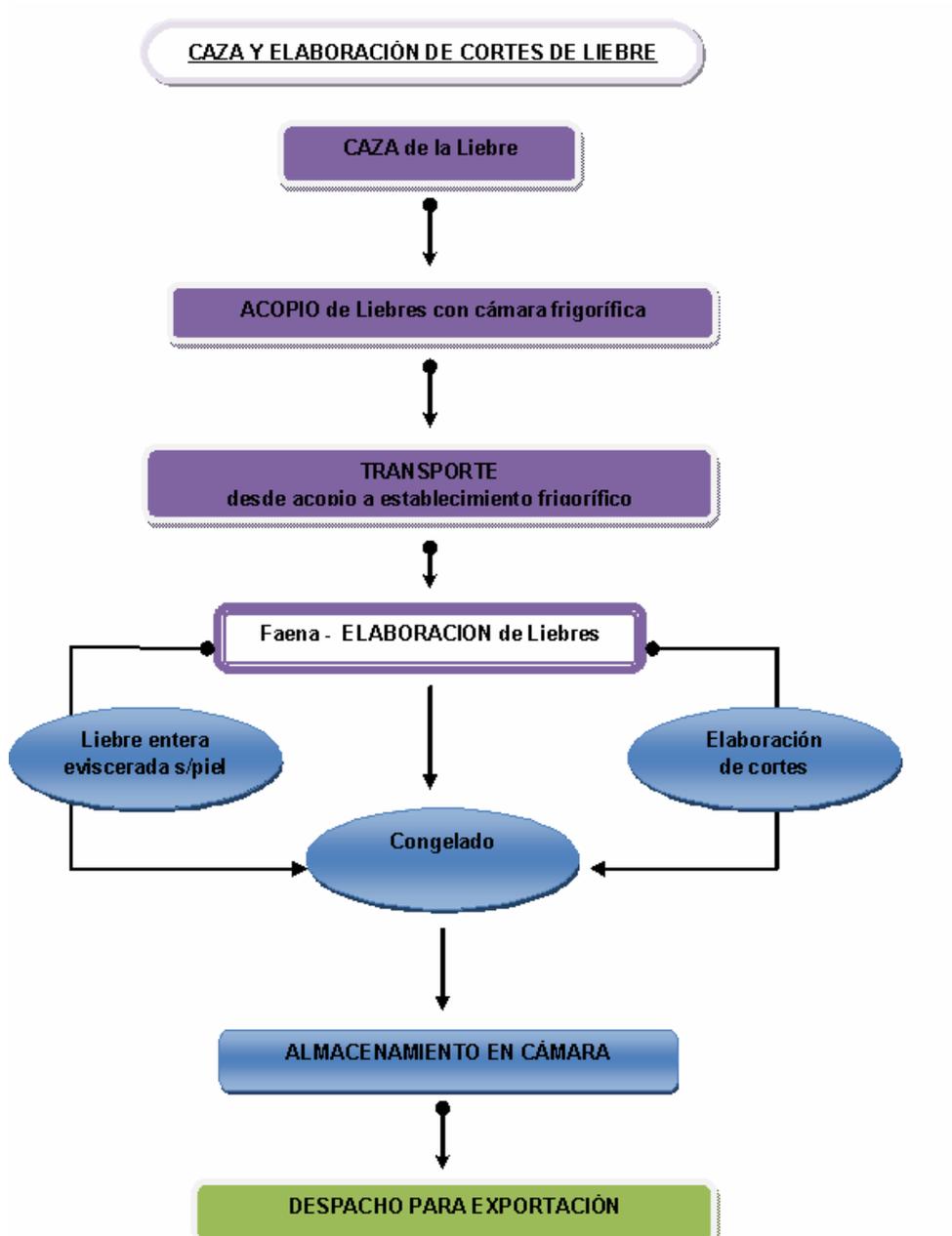
La carne de liebre presenta una coloración más oscura que las carnes rojas domésticas y la mayor terniza se obtiene durante el primer año. Los componentes básicos de la carne como agua, grasas y proteínas de la liebre se describen en la siguiente tabla. Es importante señalar que los valores de contenido graso y proteico de la carne de liebre determinan las condiciones de maduración y estos valores pueden sufrir algunas variaciones relacionadas con las estaciones del año, especialmente fines del invierno.

Componentes fundamentales de las carne de Liebre		
Componente	Cantidad	Medida
Agua	69,2	g/ 100 g de carne
Grasa	5,45	g/ 100 g de carne
Proteína	24,35	g/ 100 g de carne
Tiamina	0,168	mg/100 g de carne
Riboflavina	0,235	mg/100 g de carne

**Fuente:** MAGyP – Área Especies No Tradicionales adaptado de Gonzalez Ruiz.



### La Cadena: caza y elaboración de cortes de liebre



Fuente: MAGyP - Área Especies No Tradicionales adaptado de Gonzalez Ruiz.



## Exportaciones

### Exportación Anual: Histórico

Exportación Anual de Liebres Período 2005 - 2010				
Año	Volumen (TN)	Monto (U\$S)	Variación Anual (%)	
			Volumen	Monto
2005	4.585,00	18.580.241		
2006	3.612,00	14.974.656	-21	-19
2007	3.892,00	18.357.103	8	23
2008	3.847,00	20.305.770	-1	11
2009	2.693,00	13.568.255	-30	-33
2010	3.341,00	19.781.863	24	46

Fuente: MAGyP - Área Especies No Tradicionales en base a datos del Senasa.

### Exportaciones por rubro 2010

El rubro de carne fresca continua liderando las exportaciones, cuyo volumen de venta represento el 93 % del total en 2009 (2.503 tn) y un 95 % en 2010 correspondiente a 3.167 tn, el restante 5% correspondió al rubro incomedibles que superó igualmente al volumen 2009.

Respecto al valor total de las exportaciones para el 2010 se observó un incremento del 46% en relación con el año anterior, alcanzando el monto de U\$S 19.781.863, de los cuales el 95 % es de carne fresca. Se obtuvo un valor de la tn de carne fresca de 5.246U\$S y 5.984 U\$S para los años 2009 y 2010 respectivamente.

Las siguientes tablas detallan en cada rubro las exportaciones de liebres comparando volumen (toneladas) y monto (valor dólar) para el período 2009/2010.



**Exportación Liebres Comparando Volúmen (Tn) 2010/2009**

RUBRO	2009	2010	Dif. Tn
	TN	TN	2010/2009 %
<b>Carnes Frescas</b>	2.503	3.167	27
<b>Demás Comestibles</b>	13	-	-100
<b>Incomestibles</b>	145	174	20
<b>Demás Incomestibles</b>	31	-	-100
<b>Menudencias</b>	1	-	-
<b>Total</b>	<b>2.693</b>	<b>3.341</b>	<b>24</b>

**Fuente:** MAGyP - Área Especies No Tradicionales en base a datos del Senasa.

- 1- Demás comestibles: hueso fresco/congelado.
- 2- Incomestibles: cueros, pieles, pelos.
- 3- Demás incomestibles: recortes incomestibles.
- 5- Menudencias: menudos y viseras.

**Exportaciones de Liebres Comparando Monto (U\$S) 2010/2009**

RUBRO	2009	2010	Dif. U\$S
	Dolares U\$S (1)	Dolares U\$S (1)	2010/2009 %
<b>Carnes Frescas</b>	13.131.924	18.952.796	44
<b>Demás Comestibles</b>	10.260	-	-100
<b>Incomestibles</b>	411.883	829.067	101
<b>Demás Incomestibles</b>	12.620	-	-100
<b>Menudencias</b>	1.568	-	-
<b>Total</b>	<b>13.568.255</b>	<b>19.781.863</b>	<b>46</b>

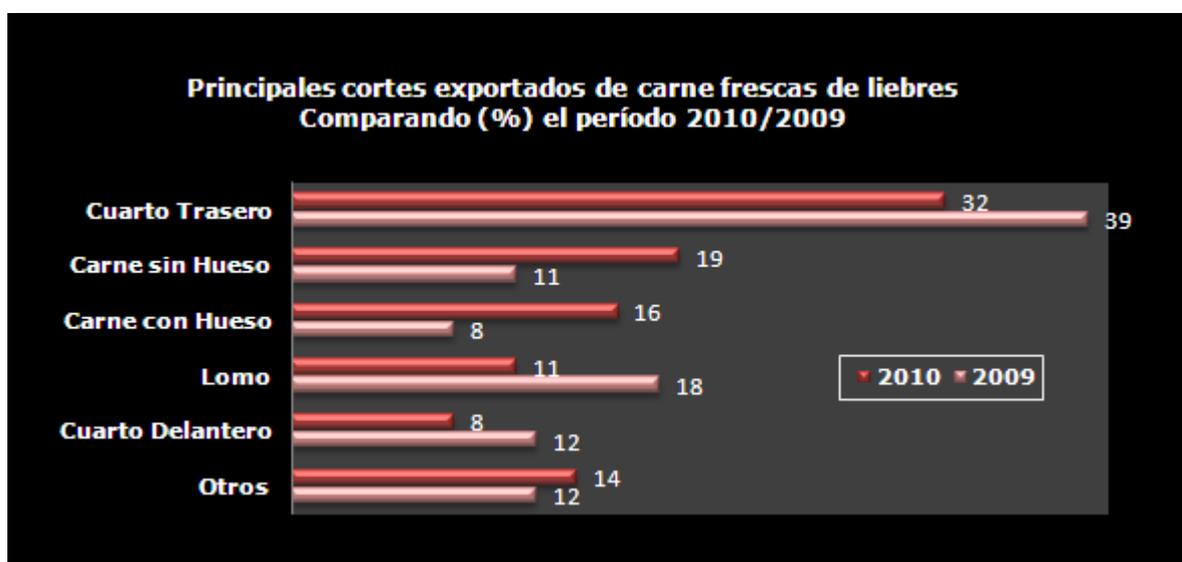
**Fuente:** MAGyP - Área Especies No Tradicionales en base a datos del Senasa.

- 1- Valor declarado y/o calculado.
- 2- Demás comestibles: hueso fresco/congelado.
- 3- Incomestibles: cueros, pieles, pelos.
- 4- Demás incomestibles: recortes incomestibles.
- 5- Menudencias: menudos y viseras.



Dentro del rubro de carne fresca, el principal corte lo sigue liderando el cuarto trasero.

Cuando se comparó el período 2010 con 2009, se observó que las principales variaciones en cuanto al volumen exportado se dieron en la carne sin hueso y en la carne con hueso registrando cifras superiores al 2009.



**Fuente:** MAGyP - Área Especies No Tradicionales en base a datos del Senasa.

**Nota:** Otros incluye: recortes, vacío, paleta, carcazas y pecho Brisket.

### Exportaciones por destino

En el 2010 el principal destino de exportación sigue siendo Alemania con 1.588 tn de carne fresca por un valor de U\$S 8.384.439. Igualmente se mantiene en segundo lugar Holanda reflejando una variación porcentual de 24% (tn) en relación con el período 2009.

El tercer lugar en el ranking de los destinos lo ocupó Bélgica, se observa una marcada suba en los envíos de carne fresca en comparación con el 2009 del 82,5% y 167% en volumen y en monto, respectivamente. Durante 2010 no hubo altas ni bajas pero fue marcada la variación porcentual del 46% del monto exportado para ese año.



Exportación de Liebre comparando Destinos 2010 / 2009

AÑO	2009		2010		Dif. TN	Dif. U\$S
	TN	Dolares U\$S	Tn	Dolares U\$S	2010/2009 %	2010/2009 %
<b>Alemania</b>	1.314	5.568.956	1.588	8.384.439	21	50,5
<b>Belgica</b>	143	610.134	261	1.631.635	82,5	167
<b>Bolivia</b>	1	33.581	1,5	80.300	50	139
<b>EEUU</b>	15	31.378	2,5	84.729	-83	170
<b>Francia</b>	122	636.509	98	516.415	-20	-19
<b>Holanda</b>	830	5.452.151	1.032	7.350.432	24	35
<b>Italia</b>	153	823.058	199	964.532	30	17
<b>Portugal</b>	63	175.963	92	392.744	46	123
<b>República Checa</b>	39	112.745	43	138.700	10	23
<b>Suiza</b>	13	123.780	24	237.937	85	92
<b>Total</b>	<b>2.693</b>	<b>13.568.255</b>	<b>3.341</b>	<b>19.781.863</b>	<b>24</b>	<b>46</b>

**Fuente:** MAGyP - Área Especies No Tradicionales en base a datos del Senasa.

**Nota:** incluye carne fresca, demás comestibles, incomedibles, demás incomedibles, menudencias, grasas y aceites.



**Referencia**

- 1- M.V. Eduardo González Ruiz - Cámara Argentina de productores y Procesadores de Productos de la Fauna Silvestre y sus Derivados. <http://www.gamemeat.com.ar>
- 2- M.V. Eduardo González Ruiz. Industria Frigorífica Exportadora de Liebre – Informe 2008. 126 págs.
- 3- SENASA <http://www.senasa.gov.ar>

MSc. Marisa Sanchez  
Área Especies No Tradicionales - DNPG  
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación

[mesanch@minagri.gob.ar](mailto:mesanch@minagri.gob.ar)  
Teléfono directo: 00 54 11 4349 2295  
Buenos Aires - ARGENTINA