



DO CHIVITO CRIOLLO DEL NORTE NEUQUINO



En la zona Norte de la provincia de Neuquén desarrollan su actividad más de 1500 familias de pequeños productores, denominados localmente “crianceros”, en un área que abarca aproximadamente 25.000 km². Los productores se dedican a la crianza extensiva de caprinos, siendo éste un sistema marginal del que resulta un producto de elevado reconocimiento en el mercado.

Estos productos originarios de la región norte de la provincia de Neuquén llevan consigo características propias del sistema que los diferencian de otros similares:

- ❖ la cría de cabra “Criolla Neuquina”
- ❖ la trashumancia
- ❖ el pastoreo extensivo sobre pastizales naturales,
- ❖ el manejo estacional de los piños, y
- ❖ el vínculo entre los crianceros y sus animales.

Estos elementos sumados al conocimiento acumulado en el tiempo, herencia de los antepasados Pehuenches (antiguos pobladores de la región), son la esencia de los conocimientos locales de los crianceros que confluyen en la construcción de un producto típico como es el “Chivito Criollo del Norte Neuquino”.

Descripción del producto y origen de las materias primas

Los productos protegidos son:



Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca



Dirección Nacional de Transformación y Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales

- ❖ Carne de **“Chivito mamón”**.
- ❖ Carne de **“Chivito de veranada”**.

Provenientes de animales nacidos de piños de raza Criolla Neuquina en cualquiera de sus dos biotipos “Pelado” y “Chilludo” y las cruzas con “mestizos angora”, que son producto del cruzamiento entre angora y criollo durante varias generaciones.

El Chivito Criollo del Norte Neuquino se diferencia, por alimentación, peso y cría, en dos tipos: Chivito mamón, aquel que tiene entre 45 y 120 días de vida y Chivito de veranada, que tiene entre 120 y 180 días de existencia.

El Chivito Criollo mamón se alimenta sólo con leche materna y no realiza traslados a la veranada, a diferencia del Chivito Criollo de veranada que se alimenta con leche y pasto, y que debe haber efectuado por lo menos un desplazamiento a la veranada. Los animales se crían en un entorno natural, con la rotación de los campos a través de la trashumancia. Los partos son estacionales.

El parámetro de terminación es la deposición de grasa en la zona renal – Cobertura Renal (CR). Estos productos presentan coloración blanca debido a la cobertura adecuada de grasa en las costillas. El peso oscila entre los 4 y 9 kg del Chivito mamón, cuya carne es más tierna y el sabor más suave debido a su alimentación compuesta solo por leche, y entre los 8 y 14 kg del Chivito de veranada.

Zona geográfica

La zona correspondiente a la Denominación de Origen “Chivito Criollo del Norte Neuquino” se ubica al Norte de la provincia de Neuquén (Patagonia, Argentina) y comprende la totalidad de los departamentos Minas y Chos Malal y parte de los departamentos Pehuenches, Ñorquín, Añelo y Loncopue.



El área de la DO está integrada por todas las unidades de producción que hacen trashumancia a los campos de veranada ubicados en los departamentos Minas, Chos Malal, Pehuenches o Ñorquín, comprendidas dentro de la cuenca del río Neuquén y Barrancas – Colorado.

Vínculo con el territorio

> **Histórico**

Antes de la llegada de los españoles, la provincia de Neuquén fue habitada por diversos grupos indígenas que, estacionalmente, migraban con los animales, su principal fuente de apoyo. Estas migraciones pueden considerarse como el inicio de la trashumancia. Más tarde, los españoles introdujeron las cabras, que se convirtieron en una parte fundamental de la vida económica, social y religiosa de los nativos, y que fueron a mezclarse con las razas autóctonas, dando vida al actual chivito criollo. Hoy en día, por tradición el chivito se consume durante las fiestas, como el Día de la Madre, Navidad y otros. Desde hace más de 10 años, se organiza en Chos Malal la Fiesta Nacional del Chivito, que exalta los valores de las actividades agrícolas y ayuda a promover la integración con la población urbana.



Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca



Dirección Nacional de Transformación y Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales

> **Natural**

Orografía

Es una región montañosa que ocupa más de 25000 km². La cordillera de los Andes ubicada en el límite oeste de la región es un cordón con dirección Norte – Sur, que presenta en estas latitudes una serie de pasos a baja altura que facilitan la comunicación con Chile.

Paralelamente a la cordillera de los Andes se encuentra la cordillera del Viento, cuyo extremo norte se encuentra coronado por el volcán Domuyo (4709 msnm). La altura promedio de este cordón montañoso es de 3300 msnm, siendo a esta latitud superior a la cordillera de los Andes. Otro sistema montañoso aislado ubicado hacia el este es el Auca Mahuida (2273 msnm) que presenta una dirección SO-NE. Este sistema separa los departamentos de Pehuenches y Añelo.

Hidrografía

El Norte Neuquino presenta dos cuencas fluviales relevantes como la del río Neuquén y la de los ríos Barrancas-Colorado. La alta cuenca del río Neuquén es el principal curso de agua de la zona norte que nace en la cordillera de los Andes y recibe numerosos afluentes como el Varvarco, Nahueve, Reñileuvú, Trocomán provenientes de los deshielos de la Cordillera de los Andes y la vertiente occidental de la cordillera del Viento y el Curí Leuvú que aporta las aguas de la vertiente oriental de dicha cordillera. El río Barrancas junto con el río Colorado, al norte de la provincia, forman el límite con la provincia de Mendoza. Esta cuenca, recibe desde el sur las aguas de la vertiente noreste del Domuyo y el Trómen. La cantidad y calidad de las aguas del deshielo cordillerano son destacables.

Clima

Las condiciones climáticas son determinadas por diversos factores que inciden regional y localmente. La altitud ejerce una gran influencia sobre las temperaturas medias y sobre el tipo de precipitación nival o pluvial, que recibe cada zona. La provincia presenta seis Áreas Ecológicas Homogéneas (AEH) de las cuales tres se encuentran en el área de DO: Cordillera Norte, Sierras y Mesetas Norte y el Monte. La altura define áreas de aptitud ganadera a partir de cuyo uso estacional se estructura el sistema de producción tradicional. En “Cordillera Norte” se ubican los campos de veranada, por encima de los 1500 msnm hasta los 2000 msnm. El uso de estas áreas está restringido por el clima ya que la acumulación de nieve obliga a retirar los animales, permitiendo el descanso invernal y la recuperación de una temporada a otra.

Vegetación

La vegetación es gramínea con proporción variable de subarbustos y arbustos. Las principales gramíneas presentes son los coirones (*Festuca pallecens*, *Poa ligularis* y *Stipa speciosa*), mientras que entre los arbustos y subarbustos se destacan el neneo (*Mulinun spinosum*),



Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca



Dirección Nacional de Transformación y Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales

colimamil (*Adesmia sp*), huingan (*Schinus poligamus*). En los mallines de altura las especies predominantes son el pasto mallín (*Poa pratensis*), juncos o pasto de vega (*Juncus balticus*), trébol blanco (*Trifolium repens*) y Cárex (*Carex sp.*).

Las Sierras y Mesetas Norte constituyen una zona árida a semiárida, que se extiende entre los 750 y los 1400 msnm (Ayesa, Bran et al., 1994). En esta zona se encuentra una vegetación preponderantemente arbustiva, donde se destacan el palo piche (*Fabiana imbricata*), coliguay (*Colliguaya intergerrima*), pichana (*Junellia spathulata*), mata guanaco (*Anarthrophyllum rigidum*), el charcao gris (*Senecio filaginoides*) y el molle (*Schinus polygamus*), entre otras especies. Por último el Monte, se extiende hacia el este con una vegetación arbustiva media compuesta de jarilla (*Larrea divaricata*; *Larrea nitida*), zampa (*Atriplex lampa*) y alpataco (*Prosopis alpataco*). Esta zona es típica de explotaciones petroleras que junto con la ganadería son las actividades económicas principales (Bran, 2002).

➤ **Humano**

La Cabra Criolla Neuquina es la síntesis de la selección efectuada por el hombre y las particulares condiciones ambientales, siendo una parte esencial de la identidad cultural de la región. Los productores trashumantes utilizan casi en forma exclusiva mano de obra familiar en pequeñas superficies, los chivos son su principal fuente de ingresos así como la venta de sus cueros.

La evolución de las prácticas y los saberes de los crianceros con la ya mencionada raíz indígena del sistema, dan un valor cultural significativo a la producción caprina. En este contexto la raza caprina Criolla Neuquina es un elemento fundamental, debido a que fue modelada por el sistema.

Método de obtención del producto

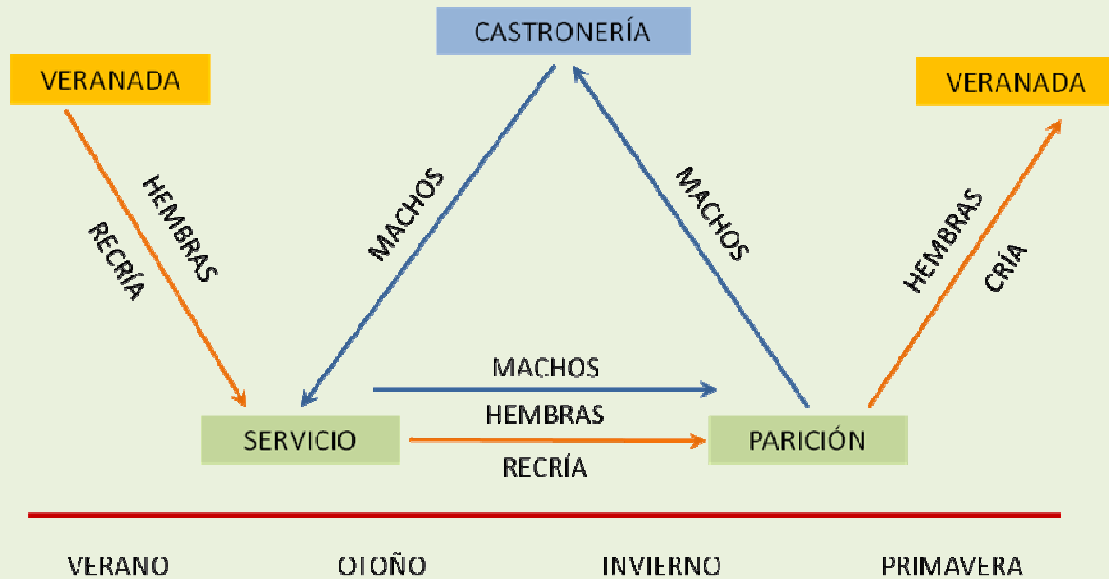
El ciclo anual de producción se puede describir como estrictamente estacional con servicio de otoño y parición de primavera. En la siguiente figura se presenta un esquema del ciclo productivo caprino en el Norte de Neuquén:



Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca



Dirección Nacional de Transformación y
Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales



Manejo de las hembras:

Se obtienen por reposición interna o en menor proporción por intercambio con los vecinos. El principal criterio para elegir las hembras de reemplazo es el tamaño y habilidad materna. Las madres permanecen en el piño por lo general hasta los seis años, ya que a partir de esa edad presentan un avanzado desgaste dentario.

Manejo de los machos

Los machos destinados a reproductores se obtienen en general por trueque con los vecinos, y en su mayoría son de origen criollo, tanto de los tipos chilludo como pelado. Los reproductores se separan del resto del piño para su cuidado durante el verano. Esta práctica surgió frente a la necesidad de estacionar el servicio, luego se redistribuyen previamente al inicio del servicio. Los machos que no son destinados a funciones reproductivas, son castrados en la veranada cuando el chivito tiene entre 60 y 90 días.

Manejo del servicio, parición y cría

El servicio se realiza en los campos de invernada cuando el piño regresa de las montañas. La fecha de inicio es definida en función de la altura en la que se encuentran los campos y su ubicación geográfica. El servicio es siempre a campo.

La parición tiene lugar en septiembre, octubre y noviembre; se da en un lugar reparado del campo o bien en un campo diferente a la invernada y veranada, denominado primavera.



Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca



Dirección Nacional de Transformación y Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales

El manejo de las crías es natural, son apartadas de la madre entre los 2 a 30 días de vida permitiendo que pastoreen libremente y regresando por la tarde al rodeo donde se controla el amamantamiento.

Alimentación

El sistema tradicional se sustenta en el uso de pastizales y arbustales naturales existentes en la zona norte.

Sanidad

Se destaca la gran rusticidad de los animales, sin embargo de modo preventivo ante la aparición de enfermedades, se practica la separación de los animales enfermos y el uso de antiparasitarios.

Trashumancia: arreos, veranada e invernada

El desplazamiento cíclico de los rodeos es la respuesta aportada a las difíciles condiciones agroecológicas.

Los arreos de primavera se hacen entre los meses de noviembre o diciembre y el regreso entre los meses de marzo y mayo en función de las condiciones climáticas y la ubicación y distancia de los campos.

El arreo de los caprinos puede durar entre 1 y 30 días y se hace normalmente a caballo y excepcionalmente a pie. Los arrieros llevan dos o tres perros para aliviar el trabajo.

Rótulo





Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca



Dirección Nacional de Transformación y
Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales

Un producto de calidad, tradicional



PATAGONIA • ARGENTINA



Nº de control: 25001

Este chivito fue criado en las altas montañas del Norte del Neuquén donde el clima, la vegetación y el agua de las vertientes conforman un ambiente especial y único; otorgándole características particulares a los chivitos. Se rescata y se pone en valor la tradición ancestral de los crianceros. Su peso y tenor graso son controlados bajo un estricto sistema que garantiza la calidad del producto. El productor participa en la comercialización del mismo.

Consejo Regulador de la Denominación de Origen
chivitocriollodelnorteneuquino@gmail.com

Un producto de calidad, tradicional



PATAGONIA • ARGENTINA



Nº de control: 000001

Este chivito fue criado en los Valles del Norte del Neuquén, amamantado por su madre en un ambiente armónico, puro y natural. Fue cuidado por el criancero y su familia, continuando las tradiciones y costumbres ancestrales. Su peso y tenor graso son controlados bajo un estricto sistema que garantiza la calidad del producto. El productor participa en la comercialización del mismo.

Consejo Regulador de la Denominación de Origen
chivitocriollodelnorteneuquino@gmail.com