AGREGANDO VALOR A LA CARNE: GRADOS CANADIENSES DE CALIDAD

Angus. 2010. Revista Angus, Bs. As., 249:90-92.
www.produccion-animal.com.ar

Volver a: Carne y subproductos

INTRODUCCIÓN

La necesidad de diferenciar características en productos cárnicos se genera, en muchos casos, por la desaparición de las relaciones directas entre el productor y el consumidor, las que a priori constituían un factor de confianza para el consumidor. Es por ello que surge como necesidad proponer herramientas con el fin de reasegurar las características de estos productos.

Manteniendo esta línea de razonamiento, es importante contestar la siguiente pregunta: ¿Cómo se puede asegurar al consumidor que un producto (corte de carne bovina) que compra en un comercio y consume responderá a sus expectativas? Una primera parte de la respuesta consiste en tratar de restablecer relaciones entre ciudad y campo, entre consumidores y productores. Otra herramienta para lograrlo es por medio de la certificación del producto y sus procesos. La gestión de certificación se transforma, en consecuencia, en un elemento que puede darle al consumidor la garantía de conformidad de un producto diferenciado con un nivel significativo de confianza, que se materializa con la emisión de un certificado de calidad.

Podemos observar que este concepto se repite en diferentes países a nivel mundial, y es nuestra iniciativa compartir con ustedes una serie de notas que reflejarán cómo se ejecuta esta gestión, y mostrarles en qué medida nuestro Programa Argentine AnGus Beef se encuentra alineado con los mismos.

En esta primera entrega veremos, a continuación, la diferenciación de producto que se realiza en Canadá.

GRADOS CANADIENSES DE CALIDAD

El sistema canadiense de clasificación de reses está fundamentado en un sistema estandarizado de medidas con el cual existe segregación de las mismas en base a características uniformes de grado de calidad (marmoleo) y rendimiento. El grado de calidad mide parámetros relacionados con la calidad de la degustación de la carne y satisfacción del consumidor.

Canadá ha desarrollado estándares de clasificación que son equivalentes a los usados en Estados Unidos. Sin embargo, los estándares de clasificación de Canadá incluyen características adicionales no tomadas en cuenta por el sistema de clasificación de reses utilizado por Estados Unidos. Como resultado, en Canadá ofrecen un producto más consistente para los consumidores.

Estándares utilizados para determinar el grado de calidad

GRADO	MARMOLEO	MADUREZ	COLOR DE LA CARNE	COLOR DE LA GRASA	CONFORMACIÓN MUSCULAR	TEXTURA
CANADA						
Prime	Apenas abundante	Menos de 30 meses	Solo rojo brillante	No se permite grasa amarilla	Buena conformación muscular o mejor	Solo firme
AAA	Poco	Menos de 30 meses	Solo rojo brillante	No se permite grasa amarilla	Buena conformación muscular o mejor	Solo firme
AA	Ligero	Menos de 30 meses	Solo rojo brillante	No se permite grasa amarilla	Buena conformación muscular o mejor	Solo firme
A	Rastro	Menos de 30 meses	Solo rojo brillante	No se permite grasa amarilla	Buena conformación muscular o mejor	Solo firme

Marmoleo

En Canadá se consideran características adicionales al grado de marmoleo para otorgar el grado de clasificación a las reses. El marmoleo es la grasa intramuscular (grasa contenida entre las fibras del músculo), que es visible como pecas blancas. El tamaño y la distribución de los depósitos de marmoleo tiene un impacto significativo en la calidad de la degustación.

Madurez

Actualmente, sólo las reses de animales jóvenes menores a treinta meses de edad reúnen los requerimientos para obtener el grado de Canadá Prime, AAA, AA, A. Como regla general, la carne de animales mayores a treinta meses de edad tienden a ser menos suaves y tiernas.

Color de la carne

Los consumidores prefieren comprar la carne que tiene un color rojo brillante. En algunos casos, la carne tiene color rojo oscuro (dark cutters) como resultado de someter a los animales a altos niveles de estrés antes de la faena. Los dark cutters no están permitidos dentro de los grados más altos de clasificación de carne canadiense (Canadá Prime, AAA, AA, A) debido a que afecta la terneza.

Color de la grasa

Los consumidores normalmente prefieren comprar carne con grasa de color blanca en lugar de amarilla. La grasa amarilla normalmente es un indicativo de que la carne proviene de animales de mayor edad. Bajo el sistema de clasificación de carnes canadiense, las reses con grasa amarilla no son elegibles para obtener la clasificación de Canadá Prime, AAA, AA, A.

Textura de la carne

Una mejor calidad en la degustación de la carne de res está asociada con la firmeza del corte de carne o del músculo. Los cuatro grados más altos de clasificación de carne canadiense requieren solamente de reses que presenten musculatura de textura firme.

Conformación muscular

La conformación muscular de la res es indicativa de la habilidad para producir rendimientos eficientes. Además, también proporciona una medida generalizada de calidad. Las reses bovinas canadienses clasificadas como prime, AAA, AA, A tienen como mínimo un estándar de musculatura denominado "Bueno a excelente con deficiencias mínimas".

Clasificación por rendimiento

El grado de clasificación por rendimiento es una medida relacionada a la cantidad de carne o músculo de cada res. Normalmente es un parámetro que observan los compradores de carne bovina. Estados Unidos y Canadá utilizan diferentes ecuaciones para determinar la clasificación o grado de rendimiento de la res bovina.

En Estados Unidos, el grado de rendimiento es determinado por una ecuación que utiliza el valor de las siguientes cuatro variables:

CANADÁ	CLASIFICACIÓN DEL MARMOLEO
CANADA PRIME	Abundante Moderadamente abundante Ligeramente abundante
CANADA AAA	Moderado Modesto Poco
CANADA AA	Escaso
CANADA A	Rastros Prácticamente exento

1. Contenido de grasa externa.
2. Contenido de grasa pélvica y grasa de riñonada y de corazón.
3. Área de ojo de bife.
4. Peso de la res.

Una vez considerados los cuatro criterios, se le asigna a la media res el grado de rendimiento 1, 2, 3, 4 ó 5, siendo el grado 1 el correspondiente a medias reses con mayor rendimiento. En Canadá, los criterios utilizados para asignar el grado o clasificación de rendimiento de la media res son:

1. Longitud del ojo de bife (rib eye).
2. Ancho del ojo de bife (rib eye).
3. Espesor de grasa externa en el área de ojo de bife (rib eye).

Estos tres valores son utilizados, a su vez, en una ecuación que otorga los grados de rendimiento 1, 2 ó 3, de acuerdo al rendimiento de carne estimado por el resultado de la ecuación mencionada.

Como regla general, los grados o clasificación de rendimientos 1 y 2 son asignados a medias reses de animales con características similares, tanto en Canadá como en Estados Unidos.

LA CBGA

La Agencia Canadiense para la Clasificación de Carne Bovina (CBGA) fue creada para otorgar los servicios de clasificación de reses. La CBGA está acreditada por la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) para clasificar las reses. Las mismas sólo pueden ser clasificadas después de haber sido inspeccionadas y de contar con el sello de inspección que indica que la res cumple con todos los requerimientos de seguridad de la carne canadiense.

El sistema de clasificación funciona para proveer medidas estandarizadas que sirvan de parámetro para el establecimiento de precios y para garantizar mayor consistencia y predictibilidad, relacionado a la clasificación de la carne al momento de su consumo. Es decir tiene la finalidad de que el consumidor disfrute siempre una calidad consistente al consumir carne bovina de cierta clasificación.

CALIDAD GARANTIZADA

En 1996, la industria de la carne bovina canadiense estableció un estricto sistema de aseguramiento de calidad y seguridad alimentaria a nivel de establecimientos productores, llamado "La Calidad Comienza Aquí" (QSH). Esta iniciativa es comandada por los productores, la industria y el gobierno. Es una sociedad que permite a los productores de hacienda desarrollar las herramientas para implementar iniciativas de seguridad alimentaria a nivel nacional, consistentes con el programa HACCP (Hazard Analisis Critical Control Point) "Análisis de Riesgos y Puntos de Control Críticos" el cual dicta los estándares de seguridad alimentaria. Es claro que los procesos de calidad no son exclusivos de los productores de carne de reses bovinas de Canadá, sino que representa una característica y una parte integral de todo lo que hacen.

Volver a: Carne y subproductos