

# HERRAMIENTAS PARA DIFERENCIAR LA CALIDAD

Periodístico. 2005. La Nación, Supl. El Campo, 19.03.05:18.

[www.produccion-animal.com.ar](http://www.produccion-animal.com.ar)

Volver a: [Comercialización](#)

## PROPONEN CLASIFICAR LAS MEDIAS RESES Y LOS CORTES EN CINCO CATEGORÍAS, DE ACUERDO CON LA EDAD DEL ANIMAL, LA RAZA Y LA COLORACIÓN DE LA GRASA

La recuperación del status sanitario otorgado por la Oficina Internacional de Epizootias (OIE), que volvió a colocar a la Argentina como país libre de aftosa sin vacunación, abre un escenario de crecimiento para nuestras carnes que deberá ser acompañado por un conjunto de medidas que apunten a mejorar la competitividad de los productos de exportación, advierten en Aacrea. Según la entidad, será importante no descuidar el consumo interno, que representa el destino de más de 80% de la carne que se produce en el país, con exigencias crecientes por parte de los consumidores en cuanto a la calidad de los cortes.

Pero si la ganadería argentina quiere consolidar los logros obtenidos y aprovechar las nuevas oportunidades que se presentan, "será necesario que las acciones por seguir involucren el trabajo y el esfuerzo conjunto de los sectores público y privado", dicen los técnicos.

Algunos avances ya se están logrando en este sentido. Tal es el caso de la conformación de una comisión, por parte de la Sagpya, que está trabajando sobre los parámetros de calidad de las carnes argentinas, una demanda que crece del lado de los consumidores y que, de ser bien encaminada, podrá traducirse en beneficios económicos que se trasladarán a todos los eslabones de la cadena.

Con el aporte de referentes pertenecientes a entidades como la misma Aacrea, la SRA, los criadores de Aberdeen Angus y Hereford, el frigorífico Abyp, la Oncca, el INTA, y la Fauba, la iniciativa ya generó acciones concretas, tras la definición de una propuesta en común, manifiesta en un primer documento que permite seguir avanzando en el tema. Con tal fin, dentro de la Sagpya se conformará una comisión asesora que trabajará en la definición concreta del trabajo realizado.



## NORMAS DE VALOR

Actualmente, una de las dificultades en la integración de la cadena de valor de la carne bovina es la falta de sistemas de comercialización basados en la calidad del producto. Esta debilidad que presenta la Argentina se da al tiempo que en el mundo aumentan las exigencias de los consumidores, quienes, en muchos casos, estarían dispuestos a pagar un mayor precio por cortes con una calidad, uniformidad y ternura asegurada. Con los cambios planteados, "la industria podría contar con nuevos elementos que le permitan desarrollar alianzas con la producción a través de bonificaciones por calidad. Además, contribuiría a una mayor integración en la cadena productor -industria-consumidor, impulsando mejoras en los rodeos para llegar a las góndolas con un producto tipificado", indica el borrador elevado a la Sagpya, por el grupo de Aacrea que trabajó intensamente durante gran parte del 2004.

Las últimas modificaciones realizadas sobre el sistema de clasificación y tipificación de las carnes vacunas se implementaron en 1973. Ese sistema, hoy vigente en la Argentina, se basa en la descripción de algunas características físicas de la media res -categoría de los animales, conformación, peso y contenido de grasa externa-, pero deja de lado la evaluación de la calidad de los cortes.

El sistema propuesto, en cambio, apunta a suministrar mayor información sobre las reses vacunas, bajo una serie de parámetros objetivos que permiten estimar diversos niveles de calidad al momento del consumo, con el énfasis puesto en la ternura.

La propuesta establece una serie de parámetros diferentes para determinar grados de calidad de la carne y propone clasificar a los cortes en un rango que va de uno a cinco estrellas (la máxima calidad), de acuerdo a la edad, raza y otras características, de modo que el consumidor pueda decidir en el momento de la compra el precio que está dispuesto a pagar por la calidad deseada.

Las incorporaciones más importantes al nuevo sistema de tipificación son las referidas a la edad y al genotipo de los animales (si pertenecen a razas británicas, cruza o índicas). Estos son los factores que mayor impacto

tienen sobre la calidad. "A mayor ganancia diaria e igual peso se alcanzan mejores índices de terneza, mientras a mayor contenido de sangre índica o continental, ocurre lo contrario", explica el informe.

La nueva tipificación propone una codificación de los genotipos que incluye seis categorías: razas británicas y cruza entre sí; razas continentales; cruzamientos de razas británicas con continentales; Holando argentino; razas cebuínas y cruza británicas con cebuínas.

La nueva norma propuesta también tiene en cuenta la presencia de contusiones y la coloración de la grasa, en una escala que va desde la ausencia total hasta su exceso. Además, se agrega el concepto de maduración, que permite incrementar la terneza de ciertos cortes de interés comercial. En este sentido, el sistema permitiría identificar los que han sido madurados en un lapso mayor a los 14 días desde el momento de su faena.

La iniciativa también prevé que la tipificación futura deberá estar en manos de certificadoras independientes del frigorífico donde se realice la faena y procesado. Tanto la autorización para operar como la fiscalización posterior de aquéllas, deberían estar a cargo de la Oncca. Las reses serían rotuladas de acuerdo a la edad, fenotipo, grado de terminación y peso. En el caso de los cortes, se agregaría la influencia de la maduración. Todos estos parámetros figurarían en una etiqueta.

Volver a: [Comercialización](#)