

# LA NUEVA TIPIFICACIÓN HARÁ FOCO EN LA CALIDAD

Liliana Rosenstein\*. 2018. Valor Carne, Boletín 181.

\*Editora de Valor Carne.

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

Volver a: [Comercialización, transporte, desbaste, rinde, tipificación](#)

## INTRODUCCIÓN

En lugar de clasificar los animales según el peso, lo hará por dentición y se incluirán las contusiones en el palco de faena. El sistema regirá desde comienzos de 2019 y habrá plazos para que las plantas consumeras tipifiquen las reses. El objetivo, brindar información objetiva a toda la cadena.

El 1° de enero de 2019 es la fecha tentativa en la que comenzarán a regir los cambios en sistema oficial de clasificación de la hacienda y tipificación de reses; y más adelante se avanzará con la calidad de las carnes. La resolución marco, que ya fue presentada por el Ministerio de Agroindustria a la Mesa de las Carnes, define los parámetros objetivos que regirán el comercio de ganados y carnes. Esto permitirá contar con datos reales y consistentes de los vacunos faenados y, en base a ellos, el mercado podrá premiarlos o castigarlos, vía precio, tal como sucede en las ganaderías desarrolladas del mundo.



Consolación Otaño, Directora de Estudios Económicos del Ministerio de Agroindustria.

“El sistema actual, en vigencia desde hace 45 años, es visual y subjetivo, sin variables concretas que orienten, como la edad del animal, ni pautas de calidad de carne. En cambio, mercados líderes, como EE.UU. y Australia, utilizan mediciones de calidad de res y de carne. Y la mayoría de los importadores se rigen por esos parámetros. En el país, desde el sector público y privado veíamos la necesidad de modernizar la tipificación, pero no podíamos utilizar esos modelos, había que adecuarlos a nuestros biotipos y planteos productivos”, dijo a Valor Carne Consolación Otaño, Directora de Estudios Económicos del Ministerio.

Con ese objetivo, Agroindustria desarrolló un plan de trabajo, con la participación del INTA y las cámaras que nuclean a los frigoríficos, para definir un sistema ajustado a la faena nacional. “Medimos un conjunto de variables en una muestra de 4.382 animales, en 23 frigoríficos, de diferentes provincias, abarcando así una gran amplitud de orígenes y biotipos”, sostuvo la especialista, detallando que el 52% de la hacienda era británico-índico, el 42% británico y el 6% overo. Los datos recolectados, prosiguió, “están siendo evaluados estadísticamente por el INTA para definir parámetros y rangos. Se están dando las puntadas finales y ya hay algunas pautas establecidas”.

## LOS CAMBIOS

La clasificación de la hacienda para faena seguirá realizándose por sexo y edad, aunque con la nueva normativa la edad será establecida por la dentición y no por el peso del animal, como ocurría hasta ahora.

Una vaquillona, por ejemplo, será una hembra de hasta cuatro dientes incisivos permanentes al momento de la faena y si tiene más de 390 kilos se subclasificará como vaquillona pesada. “Terberos y terberas no estarán contemplados en el nuevo sistema. En la práctica estas categorías ya no existían, se comercializaron hasta 2010, cuando se modificó el peso mínimo de faena, pero sus nombres se mantuvieron por costumbre. Ahora, corresponderán al novillito y la vaquillona”, explicó Otaño.

En cuanto a la tipificación, también continuará basándose en la conformación y grado de gordura, aunque se simplificarán los parámetros actuales y se agregarán las contusiones, que se serán evaluadas en el palco de faena. Todo ello se detallará en el romaneo. “Por ejemplo, lo que actualmente figura como JJ, J, AA y A se unificará bajo la denominación ‘excelente’ y el grado de gordura 2 pasará a llamarse ‘ideal’. En lo que hace a las contusiones, si las hay, se determinará su ubicación, sea el cuarto delantero, trasero o región dorsal, ya que los cortes afec-

tados tienen diferentes valores”, anticipó. ¿Raza? “Por lo pronto, lo único que estamos considerando son las mediciones de la giba, que podrán brindar una aproximación al respecto”, respondió.

### Nuevas categorías y subcategorías comerciales de animales para faena

| Sexo    | Categoría   | Dientes  | Sub-Categoría     | Kg. Vivos |            |
|---------|-------------|----------|-------------------|-----------|------------|
| Hembras | Vaquillonas | 4        | Especial          | Liviana   | hasta 390  |
|         |             |          |                   | Pesada    | más de 390 |
|         |             |          | Regular           | ----      |            |
|         | Vaca        | 6        | Especial Joven    | Liviana   | hasta 430  |
|         |             |          |                   | Pesada    | más de 430 |
|         |             | 8 o más  | Especial Adulta   | liviana   | hasta 430  |
|         |             |          |                   | Pesada    | más de 430 |
|         |             | 6 o más  | Regular           | ----      |            |
|         |             |          | Conserva Buena    | ----      |            |
|         |             |          | Conserva Inferior | ----      |            |
| Machos  | Novillito   | 4        | Especial          | Liviano   | hasta 390  |
|         |             |          |                   | Pesado    | más de 390 |
|         |             |          | Regular           | ----      |            |
|         | Novillo     | 6        | Especial Joven    | Liviano   | hasta 430  |
|         |             |          |                   | Pesado    | más de 430 |
|         |             | 8 o más  | Especial Adulto   | liviano   | hasta 430  |
|         |             |          |                   | Pesado    | más de 430 |
|         |             | 6 o más  | Regular           | Liviano   | hasta 430  |
|         |             |          |                   | Pesado    | más de 430 |
|         |             |          |                   |           |            |
|         | MEJ         | hasta 2  | Especial          | Liviano   | hasta 430  |
|         |             |          |                   | Pesado    | más de 430 |
|         | Regular     |          |                   | ----      |            |
|         |             |          |                   |           |            |
| Toro    | más de 2    | Especial | ----              |           |            |
|         |             | Regular  | ----              |           |            |

Fuente: Ministerio de Agroindustria

| Calidad de la res            |                       |
|------------------------------|-----------------------|
| Conformación                 | Grado de gordura      |
| 1: Excelente (JJ, J, AA y A) | 0: Insuficiente       |
| 2: Muy Buena (U y B)         | 1: Adecuado           |
| 3: Buena (U2 y C)            | 2: Ideal              |
| 4: Regular (N y D)           | 3: Engrasado          |
| 5: Inferior (T, A, E y F)    | 4: Engrasado excesivo |

Más adelante se reglamentará la tipificación de la carne por calidad, según pH, color de grasa y músculo, marbling, área de ojo de bife y grasa de cobertura. “Los frigoríficos exportadores están muy interesados en contar con esta información. Una vez que finalice la evaluación de la muestra, se definirán los rangos de cada variable, que serán consensuados con el sector. Recién entonces, las plantas que estén en condiciones de implementar el sistema, podrán hacerlo. Otras no, ya que para ello hará falta cuartear la res”, afirmó. Al respecto, la especialista aclaró: “en principio, la tipificación de la carne por calidad será voluntaria, en línea con lo que se da en los mercados mundiales, donde esos sistemas son optativos”.

### LA PUESTA EN MARCHA

El Ministerio presentó la nueva propuesta de tipificación a los técnicos de las diferentes entidades que conforman la Mesa de las Carnes. “Consultamos punto por punto y las sugerencias están siendo incorporadas a la resolución marco. La buena gobernanza es fundamental para que los cambios se puedan llevar a la práctica en forma sustentable”, subrayó la Directora.

Con respecto a la fecha tentativa para la puesta en marcha, la dificultad está en la necesidad de aggiornar los sistemas industriales. “Hay algunos frigoríficos que ya están haciendo dientes para exportar a Chile y para la 481, con un agente oficial o privado; pero, ahora, tendrán que aplicarlo a toda la faena y hacerlo con su propio personal. A nivel nacional es un cambio drástico”, remarcó.

En esta línea, Otaño resaltó la importancia del ordenamiento de la cadena para modernizar la tipificación. “Actualmente, se ven inversiones en infraestructura en numerosas plantas, no sólo en las de habilitación nacional sino en las provinciales y municipales, lo que facilitará implementar los nuevos requisitos”, aseveró. Así las cosas, todo frigorífico que ya esté haciendo tipificación deberá incorporar los nuevos parámetros y procesar la información volcándola en los romaneos.

“Hoy, tenemos 380 plantas operativas, de las cuales sólo 76 tipifican; las consumeras no están obligadas, aunque unas pocas ya lo hacen. Para éstas habrá una fecha posterior, un cronograma de aplicación, ya que se requiere capacitar tipificadores, cada planta tendrá que tener el suyo. Es un desafío”, advirtió. Y recordó que “desde 1992, la tipificación está en manos del personal del frigorífico. Para ello, el Ministerio organiza cursos, los evalúa y los incorpora a un registro que lleva la Dirección Nacional de Control Comercial Agropecuario”.

### EN LA PRÁCTICA



Silvio Marchetti, Director de Ganadería Bovina del Ministerio de Agroindustria.

Según el Director de Ganadería Bovina del Ministerio, Silvio Marchetti, el nuevo sistema generará un verdadero canal de comunicación entre la compra y la venta de hacienda.

“El boqueo implicará cambios inmediatos. Si un productor manda a faena una vaquillona de refugo reproductivo de una recria, que supera los 390 kilos, contará con una herramienta para que no se la clasifiquen como vaca, categoría que se diferenciará por tener cuatro o más dientes. La dentición definirá ‘qué es’ y la tipificación y el peso, ‘cómo es’. Habrá datos precisos y el precio será un tema entre partes, según como valúen cada atributo”, apuntó.

¿Mercados concentradores? “En Liniers, remates y ferias también se clasificará por dientes. La ventaja es que esto permitirá un autocontrol en la cadena. Si el productor boqueó podrá hacer reclamos, si no, tendrá que atenerse a lo que diga el romaneo”, advirtió. De cualquier modo, habrá auditorías en las plantas y se seguirá haciendo la osificación o madurez ósea de la res como contralor. “Claramente, si en el sacro está todo soldado nadie podrá decir que el animal tenía dos dientes”, argumentó.

Otra herramienta para agregar valor será la información sobre calidad de carne. “Hay razas que trabajan desde hace más de 25 años en la mejora genética para lograr un mayor ojo de bife, pero ahora nadie se los paga porque la información no existe. La idea es que exista y quien quiera usarla pueda hacerlo”, planteó.

Para finalizar, Marchetti destacó los beneficios que se lograrán hacia adelante en la cadena de valor. “El que venda carne podrá hacer su negocio en función de una demanda muy heterogénea, segmentando productos a pasto, con alto marbling, para industria, entre otros. Una asignatura pendiente será empezar a transmitir a matarifes, carniceros y consumidores que un corte grande puede provenir de un animal joven, de calidad. Es un proceso que llevará su tiempo, implica un cambio de cultura”.

[Volver a: Comercialización, transporte, desbaste, rinde, tipificación](#)