

CERTIFICACIÓN, UNA HERRAMIENTA PARA ACCEDER A LOS MERCADOS MÁS EXIGENTES

AACHereford y SGS Argentina S.A. 2004. Rev. Hereford, Bs. As., 69(634):38-44.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Trazabilidad, certificación, denominación de origen, producción orgánica](#)

INTRODUCCIÓN



La certificación de carne vacuna con el atributo de calidad "Argentine Hereford BeeF" es un procedimiento mediante el cual un organismo independiente verifica y controla que el animal, la media res y sus productos cumplen con las condiciones y especificaciones establecidas en el Protocolo de calidad definido como un conjunto de características diferenciales distintivas (atributos de calidad).

El Programa de Certificación de Argentine Hereford Beef es llevado en forma conjunta entre la Asociación Argentina Criadores de Hereford (AACH) y SGS Argentina SA (SGS). La AACH actúa como *Entidad de Inspección y Control*, llevando a cabo las tareas correspondientes en la planta de faenado y producción, de acuerdo a las especificaciones establecidas en el Protocolo de Argentine Hereford Beef. SGS actúa como *Entidad Certificadora*, auditando en forma sistemática y periódica el sistema de inspección y control de la AACH y la ejecución de dichas inspecciones en la planta, emitiendo los certificados correspondientes.



La forma visible en que el producto muestra que ha sido certificado, es mediante la etiqueta como sello de calidad. Con el lema Argentine Hereford Beef y el logotipo de la entidad de inspección y control (AACH) y la entidad certificadora (SGS).

La certificación es una confirmación formal e independiente otorgada al productor / procesador, indicando que su producto cumple con las especificaciones preestablecidas.

Los sellos de calidad son una respuesta a la inquietud de consumidores acerca del origen del producto alimenticio y su forma de producción. Pero además, demuestran potencialidades mucho mayores, como la capacidad de satisfacer todo tipo de orientación en el consumo y la de adaptarse rápidamente a las evoluciones del mercado, ya que no se trata de algo rígido sino de un marco conceptual dinámico como una forma distinta de trabajar el producto alimenticio sobre la base de una relación más moderna entre cada actor de la cadena productiva.

BENEFICIOS DE LA CERTIFICACIÓN

- ◆ Permite al productor diferenciar su producto de sus similares;
- ◆ Permite al consumidor distinguir el producto que desea; así se evitan mensajes publicitarios poco transparentes;
- ◆ Es una herramienta de comercialización y marketing;
- ◆ Es una demostración visible de compromiso del productor con la calidad y el consumidor;
- ◆ Establece una relación de confianza entre el productor y el consumidor;
- ◆ Da un valor agregado.

EFFECTIVIDAD DE LOS SELLOS DE CALIDAD COMO INSTRUMENTOS DE COMERCIALIZACIÓN

Para que los sellos de calidad sean efectivos al mostrar los atributos de valor diferenciadores de un producto se requiere:

- ◆ Que el sello sea reconocido por el mercado objetivo.
- ◆ Que el sello garantice que un organismo independiente controla o verifica las características diferenciales.
- ◆ Que la certificadora sea reconocida como autoridad en la materia que avala.
- ◆ Que el consumidor sea educado en los atributos diferenciadores.
- ◆ Que exista un mercado con capacidad de compra para pagar el valor agregado por el atributo.

MARCO REGULATORIO

La certificación de calidad en alimentos está regulada por la Resolución 280/01 del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA), la cual crea el *Programa Nacional de Certificación de Calidad en*

Alimentos, un Programa de certificación de atributos de calidad de productos o de procesos, de adhesión voluntaria, aplicable a todo tipo de alimento, basado en la certificación de tercera parte, creando asimismo, el "Registro Nacional de Entidades Certificadoras de Calidad en Alimentos".

SGS EN EL MUNDO

El Grupo SGS (Société Générale de Surveillance) es el líder mundial en servicios de verificación, certificación y ensayos. Fundado en 1878 y presente a nivel mundial en más de 140 países, es el referente internacional en su género, por sus altos niveles de profesionalismo, calidad e integridad, fruto de más de 120 años de trayectoria. Con más de 32.000 empleados, SGS opera una red de 840 oficinas y subsidiarias, y dispone de 320 laboratorios en todo el mundo.

SGS EN LA ARGENTINA

En nuestro país, SGS Argentina SA ha acompañado a la industria y a la producción desde 1938, cuando los controles internacionales eran incipientes y la idea de calidad no era aún un requisito formal en el mercado. Con sede central en Buenos Aires, cuenta con oficinas en los principales puntos del país y más de 300 profesionales; además de laboratorios especializados en análisis de productos agrícolas, alimentos, etc.

SERVICIOS DE SGS

SGS Argentina SA pone a disposición de la producción e industria agroalimentaria una oferta completa de servicios en el área de calidad y seguridad alimentaria.

LA ASOCIACIÓN ARGENTINA CRIADORES DE HEREFORD

Los cambios producidos en la comercialización de los cortes vacunos en los últimos años y las exigencias cada vez mayores de nuestros compradores hicieron que la AACH se ubique a la vanguardia de los nuevos requerimientos inscribiéndose en el Registro Nacional de Certificadoras de Calidad en Alimentos, logrando dicho reconocimiento por Resolución del SENASA N° 498/02 bajo normas ISO 65 y el Reglamento (CE) 1760/2000 en lo que respecta al etiquetado de la carne vacuna.

El protocolo para la certificación del atributo de calidad "*Argentine Hereford Beef*" desarrollado por la AACH, contempla todos los aspectos que hacen a la calidad de la carne (raza, edad, sexo, tipificación, espesor de grasa, color, pH, etc.), permitiendo asegurar la obtención de un producto de altísima calidad.

La AACH, actuando como Entidad de Inspección y Control en planta de faena y procesado asegura con transparencia y confiabilidad el cumplimiento de las características de origen y calidad de carne Hereford exigidas, descritas en el Protocolo Argentine Hereford Beef, permitiendo comercializar un producto demandado por el consumidor más exigente en cuanto a su palatabilidad, defendiendo sus principios y promoviendo la raza. Obteniendo así un producto tierno, sabroso y jugoso cada vez que se consuma.

ESPECIFICACIONES DEL ATRIBUTO "ARGENTINE HEREFORD BEEF"

Fenotipo

El ganado bovino Hereford según estándares raciales, a saber: colorado desde bayo a cereza, hasta tostado oscuro, con manchas blancas en cabeza que pueden ir hasta la parte posterior de las orejas (estas en general pueden ser de color o blancas), blanco en parte anterior del cogote extendiéndose hacia el pecho y vientre, puede incluir parte inferior de los miembros, cruz y punta de la cola.

Si el ganado es mascarilla, debe exhibir marcas de un Hereford (blanco en la cara, blanco en el pecho, panza y/o cuartillas o patas).

El ganado puede ser con o sin cuernos.

No serán aceptados animales con condiciones corporales inferiores, conformaciones típicas de razas lecheras o aquellas con influencia indica (oreja, giba, prepucio y cuerno) mayor al 25 %. El ganado no debe tener un bulto excesivo en la cruz del animal u orejas demasiado largas (que se proyectan hacia abajo desde la cabeza).

Clasificación

Se aceptarán exclusivamente animales cuya conformación y terminación se encuadre dentro de la calificación "especiales" y "buenos", conforme a normas de usos y costumbres, usadas corrientemente en el mercado argentino para la valoración de ganado en pie. Dichos términos son utilizados en nuestro idioma para calificar al ganado vacuno de carne de calidad superior.

Las canales deberán provenir de animales previamente aceptados como aptos, conforme a los requisitos especificados para ganado en pie, y deberán encuadrarse dentro de las categorías:

- ◆ Novillos
- ◆ Novillitos
- ◆ Vaquillonas

Madurez

Las canales elegibles deberán provenir de animales jóvenes. Las características de madurez de las mismas deberán determinarse por cronometría dentaria y por observación de la osificación del sacro y los cartílagos vertebrales.

Las canales elegibles no deberán provenir de animales de más de 6 dientes incisivos permanentes, o que presenten osificación de las vértebras sacras y/o en los cartílagos de las apófisis vertebrales.

Tipificación

Serán elegibles las canales que resulten calificadas con las siguientes tipificaciones conforme al sistema de Tipificación Oficial vigente en la República Argentina.

A saber:

CLASIFICACIÓN	TIPOS	GRADOS DE GORDURA
NOVILLO	JJ - J - U - U2	1 - 2 - 3
NOVILLITO	AA - A - B - C	1 - 2 - 3
VAQUILLONA	AA - A - B - C	1 - 2 - 3

En los casos en que, no obstante cumplimentar las condiciones precedentemente citadas, las canales presenten gibas, las mismas no deberán exceder una altura de cincuenta (50) milímetros, la que deberá medirse desde la línea representada por la extensión de la línea superior, incluyendo la cobertura grasa y midiendo la perpendicular desde el centro de la giba hasta la mencionada línea (solamente debe medirse la altura de la porción muscular de la giba, con exclusión de la cobertura de grasa).

Cuarteo

Los cuartos delanteros y/o traseros a procesar se separarán mediante corte ventral en el espacio existente entre la decimosegunda (12ª) y decimotercera (13ª) costilla y su correspondientes vértebras dorsales o entre la décima (10ª) y decimoprimer (11ª) costilla y su correspondientes vértebras dorsales, o según exigencias de los diferentes mercados.

La decimotercera (13ª) y la undécima (11ª) costillas, u otra que exija el mercado y sus correspondientes vértebras quedarán en el cuarto trasero.

Despostada

Los cuartos que ingresan a desposte luego de ser desosados serán observados en:

Color de superficie: el mismo deberá ser el rojo característico de la carne procesada en forma correcta.

Características de vascularización del músculo: no deberá haber hematomas en los cortes.

pH: deberá tener un valor no mayor a 5.9, luego de la maduración. O según exigencias de los diferentes destinos.

