

NUEVOS SISTEMAS DE CLASIFICACIÓN PARA FAENA Y DE TIPIFICACIÓN BOVINA

EL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE LA HACIENDA COMENZARÁ A REGIR EL 1 DE ENERO



Según explicó en la presentación de la norma el Secretario de Agroindustria Luis Miguel Etchevehere, *"Las modificaciones experimentadas desde hace algunos años por la cadena de carne bovina, los cambios en los mercados internacionales y en los hábitos de consumo proponen escenarios comerciales que exigen la reevaluación y redefinición de los parámetros con los que hoy se valora y caracteriza en la Argentina la hacienda con destino a faena y sus productos"*. Sobre esa base, la Resolución plantea en una primera etapa aplicar la nueva clasificación y los parámetros de calidad de res, para luego avanzar en la de los vinculados a la calidad de carne.

A partir del 1 de enero de 2019 la clasificación se basará exclusivamente en el sexo y la edad a fin de determinar las distintas categorías, independientemente del peso del animal o de la res, considerándose este dato sólo con fines estadísticos y comerciales. La resolución establece a la dentición como parámetro objetivo y unívoco de clasificación etaria, según análisis científicos que concluyen que la evolución de la dentadura se relaciona con la edad de acuerdo a los momentos de la erupción y desarrollo de los dientes.

En cuanto a la tipificación de la res, se tendrá en cuenta la conformación, la terminación y la presencia o no de contusiones, lo que se vincula con el bienestar de los animales en su manejo y transporte, además de afectar su valoración económica. Además, se simplifica la nomenclatura de tipificación de la res con el objeto de facilitar el flujo de información que genera el frigorífico hacia el resto de la cadena productiva, asignando la valorización al producto independiente de la clasificación del animal de origen. En este sentido, la Resolución en el Anexo III estipula la tipificación de reses bovinas según consideraciones planteadas y analizadas por los

El 5 de noviembre se publicó en el Boletín Oficial la Resolución 2018-32-APN-SGA#MPYT que modifica el sistema de clasificación de bovinos para faena, moderniza el sistema de tipificación de reses vigente y sienta las bases para un futuro sistema de tipificación de carne vacuna. Las diferentes categorías de animales para faena estarán basadas en el sexo y la edad. La iniciativa impulsada por la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca fue llevada a cabo por equipos interdisciplinarios integrados por agentes de la misma y el INTA con la participación de representantes de la cadena de ganados y carne bovina.

diferentes operadores de la cadena de la carne. Asimismo, establece la definición de las diferentes categorías de animales de la especie bovina para faena de acuerdo a la clasificación que obra en el Anexo I; como también de subcategorías previstas en el Anexo II, exclusivamente para fines comerciales y estadísticos.

En una segunda etapa se continuará con la determinación de los parámetros para medir la calidad de la carne, lo que significará un nuevo paradigma para esta cadena de valor y servirá de base para el pago diferencial del producto por parte de los consumidores. El objetivo es que ese premio se traslade a lo largo de la cadena, incentivando a todos los operadores a utilizar herramientas que aumenten la cantidad y calidad de la carne, desde el productor hasta la venta minorista. Para ello, la norma aprobada indica trabajar en un nuevo sistema de tipificación de carnes bovinas, el que deberá ponderar, como mínimo, los parámetros de pH, color de

grasa, color de carne, área de ojo de bife y grado de marmoleo o engrasamiento intramuscular en músculo longissimus dorsi.

CATEGORÍAS DE ANIMALES PARA FAENA (ANEXO 1)

- **Novillito (Nt):** Macho castrado (Mc), con hasta cuatro (4) dientes incisivos permanentes al momento de la faena.

- **Novillo (No):** Macho castrado (Mc), con más de cuatro (4) dientes incisivos permanentes al momento de la faena.

- **Macho entero joven (MEJ):** Macho entero (Me), con hasta dos (2) dientes incisivos permanentes al momento de la faena.

- **Toro (To):** Macho entero (Me), con más de dos (2) dientes incisivos permanentes al momento de la faena.

- **Vaquillona (Vq):** Hembra (H) con hasta cuatro (4) dientes incisivos permanentes al momento de la faena.

- **Vaca (Va):** Hembra (H) con más de cuatro (4) dientes incisivos permanentes al momento de la faena.

SISTEMA DE TIPIFICACIÓN DE RESES BOVINAS (ANEXO III)

El objetivo es contribuir a la valorización por eficiencia en rendimiento y calidad de la carne argentina con el desarrollo de un sistema de tipificación de res y de carne. Los factores/parámetros a considerar son:

Conformación: se determina según la descripción externa de la res.

Terminación: se determina considerando el engrasamiento de cobertura (grasa subcutánea).

Contusiones: se consideran los daños visibles por golpes y agresiones.

SUBCATEGORÍAS DE ANIMALES EN PIE

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

Conformación:

A) La conformación, de acuerdo a las características que se describen en el cuadro Anexo III.1, se codifica en:

A: Excelente - B: Muy buena - C: Buena - D: Regular - E: Inferior

A fin de facilitar la determinación de dicha codificación en palco, se describen en el Anexo III.1 las características de conformación que corresponden a los tipos enumerados en el punto A (Excelente, Muy Buena, Buena, Regular e Inferior) y en el Anexo III.2 las principales características de los biotipos cárnicos que proveen los tipos de reses definidos.



Cultivos starter. Conservantes biológicos. Mezcla de fosfatos. Métodos de fabricación a medida para conseguir productos más naturales, rentables y competitivos.

amerex
Innovación + experiencia

Lo invitamos a visitar nuestro nuevo sitio
www.labamerex.com
 Contacto: info@labamerex.com

Ugarteche 3107 - Piso 8 - CABA - Tel.: (54 11) 4806-9835 - www.labamerex.com

CUADRO ANEXO III. 1 - Características de conformación a que deben ajustarse los tipos enumerados en el punto A

	A	B	C	D	E
Garrón (2º Cuarto)	Medianamente largo y muy musculoso	Medianamente corto y musculoso	Algo alargado y correctamente musculoso	Alargado y poco musculoso	Muy alargado y muy poco musculoso
Manta de carne de la nalga (entrepierna)	Abundante	Correctamente abundante	Poco abundante	Escasa y poco firme	Muy escasa y deprimida
Jamón (cuarto)	Profundo, correctamente ancho, redondeado y bien lleno de carne firme.	Profundo y correctamente lleno de carne firme	Medianamente profundo, de carne no muy firme	Poco profundo, de carne poco firme	Muy descarnado
Manta de carne que se extiende desde la cadera hacia el garrón	Muy abundante presentando una correcta convexidad en su relieve	Abundante, con una mediana convexidad en su relieve	Medianamente abundante y pareja	Poco abundante y con tendencia a ser plana	Muy escasa y aplanada
Manta de carne que va desde la cola hacia el garrón	Abundante y rolliza	Abundante y poco rolliza	Medianamente abundante	Poco abundante, con perfil recto o ligeramente cóncavo	Muy escasa y de perfil cóncavo
Región sacral	Bien redondeada, sin prominencias ni depresiones	Correctamente redondeada, sin prominencias ni depresiones	Sin depresiones ni prominencias pronunciadas	Con prominencias o depresiones	Con prominencias o depresiones muy acentuadas
Lomo	Ancho, de buen desarrollo, espeso y muy carnudo	Correctamente ancho y desarrollado, espeso y carnudo al menos en su parte posterior	Medianamente ancho y desarrollado y moderadamente profundo	De poco ancho y desarrollo y poco profundo	Muy angosto y descarnado
Costillar	Bien arqueado en toda su extensión hasta su inserción con el pecho	Correctamente arqueado en toda su extensión hasta su inserción con el pecho	De arco poco pronunciado con tendencia a ser plano	De arco poco pronunciado con marcada tendencia a ser plano	Plano
Manta de carne que lo cubre	Muy abundante	Abundante	No muy encarnada	Poco encarnada	Muy descarnada

B) Terminación (grados de gordura):

- 0: Insuficiente. Grado en el cual prácticamente no existe grasa de cobertura en la superficie externa de la res.
- 1: Adecuado. Grado en el cual siendo escasa la grasa de cobertura cubre la superficie de la res.
- 2: Ideal. Grado en el cual la grasa de cobertura es moderada y cubre la superficie de la res.

- 3: Engrasado. Grado en el cual la grasa de cobertura de la res se presenta abundante pero bien distribuida y sin formar cúmulos.
- 4: Engrasado excesivo. Grado en el cual la grasa de cobertura de la res es abundante y mal distribuida, presentando zonas determinadas de cúmulos.

CUADRO ANEXO III. 2 - Principales características del biotipo cárnico que provee los tipos de reses definidos

	A	B	C	D	E
Brazuelo	Corto y muy musculoso	Corto y musculoso	Medianamente corto y musculoso	Alargado y poco musculoso	Muy largo y con muy poca carne
Conformación	Superior o muy buena	Buena	Regular	Deficiente, con predominio del cuarto delantero sobre el trasero	Muy deficiente. Son animales muy angulosos, de huesos prominentes y de cuerpo muy estrecho con relación al largo
Líneas superior e inferior	Rectas y paralelas	Rectas y paralelas	Ligeramente irregulares y casi paralelas	Irregulares distando bastante de ser paralelas	Muy irregulares, distando mucho de ser paralelas
Inserción de cola	Buena	Buena	Con tolerancias	Con tolerancias	Con inserciones defectuosas
Cuartos traseros	Profundos y muy bien llenos. Muy anchos atrás desde la cola hasta la entrepierna	Profundos y bien llenos. Anchos atrás desde la cola hasta la entrepierna	Medianamente profundos y llenos. Medianamente anchos atrás desde la cola hasta la entrepierna	Escasos. Angostos atrás desde la cola hasta la entrepierna	Muy escasos. Muy angostos atrás desde la cola hasta la entrepierna
Grupa	Correctamente larga, ancha y horizontal	Medianamente larga, medianamente ancha y horizontal	Moderadamente larga y ancha	Relativamente corta	Relativamente corta Relativamente corta y descarnada
Segundos cuartos (garrón)	Medianamente largos musculosos	Cortos y musculosos	Algo alargados y musculosos	Alargados y poco musculosos	Muy alargados y muy poco musculosos
Cuerpo	Muy ancho desde la cruz hacia atrás	Ancho desde la cruz hacia atrás	Moderadamente ancho desde la cruz hacia atrás	Angosto desde la cruz hacia atrás	Muy angosto al menos desde la cruz hacia atrás

	A	B	C	D	E
Arqueadura de costilla	Buena en toda su extensión completándose armónicamente hasta el esternón	Buena en toda su extensión, completándose armónicamente hasta el esternón	Con tendencia a ser plana	Con marcada tendencia a ser plana	Plana
Paletas	En línea o ligeramente sobresaliendo de los costados	En línea con los costados	Algo deprimida en relación a los costados, cerrándose sobre la cruz	Prominentes o deprimidas sin guardar relación con los costados	Muy deprimidas y descarnadas
Cabeza	Ancha y medianamente corta o corta	Ancha y corta	Medianamente ancha y corta	Medianamente ancha y alargada	Poco ancha y alargada
Patas	Cortas y muy bien separadas	Cortas y bien separadas	Algo alargadas y poco separadas	Alargadas y poco separadas	Muy alargadas y juntas

C) Contusiones

Las contusiones se codifican según la ubicación anatómica del hematoma en:

0 - No visibles

1 - Contusiones en cuarto delantero sin bife ancho, costillar y vacío. Área que abarca toda la res exceptuando las áreas descritas en los puntos 2 y 3 subsiguientes. Está integrada por los siguientes cortes: Cogote, Carnaza de Paleta, Aguja, Chingolo, Marucha, Brazuelo, Pecho, Falda, Asado y Vacío.

2 - Contusiones en cuarto trasero (rueda).

Área que abarca los huesos y músculos del muslo y pierna. Está integrado por los siguientes cortes: nalga de afuera (cuadrada y peceto), nalga de adentro, bola de lomo, tortuguita y garrón. Base ósea: isquion, pubis, fémur, rótula, tibia, peroné y huesos del tarso.

Plano muscular:

- a) Región externa del muslo: bíceps femoral (alternativamente puede llevar parte del tensor de la fascia lata).
- b) Región posterior del muslo, semitendinoso y semimembranoso.
- c) Región anterior del muslo: cuádriceps femoral y articular de la rodilla.

d) Región interna del muslo: recto interno, sartorio, pectíneo, cuadrado femoral, aductor, obturador interno y externo y gemelos.

e) Región posterior de la pierna: gastrocnemio, sóleo, flexor superficial y flexor profundo.

f) Región antero lateral de la pierna: extensor digital largo, extensor digital corto, peróneo largo, peróneo anterior y tibial anterior.

3 - Contusiones en región dorsal (bifes angosto y ancho, lomo y cuadril). Área integrada por los bifes angosto y ancho, lomo y cuadril (incluyendo tapa y colita de cuadril). Limita en su parte anterior con la aguja, póstero inferior con la nalga de afuera y hacia abajo con el vacío y porción de asado correspondiente a las siete (7) últimas costillas.

Base ósea: coxal, sacro, las seis (6) vértebras lumbares y de la 7ª a la 13ª vértebras dorsales, con porciones respectivas de las costillas conexas

Plano muscular: glúteos (superficial, medio y profundo), porción superior del bíceps femoral, costal largo, dorsal largo, multifido dorsal, serrato dorsal posterior, intercostales, psoas mayor y menor, ilíaco y cuadrado lumbar, dorsal ancho, trapecio, espinal y semiespinal.