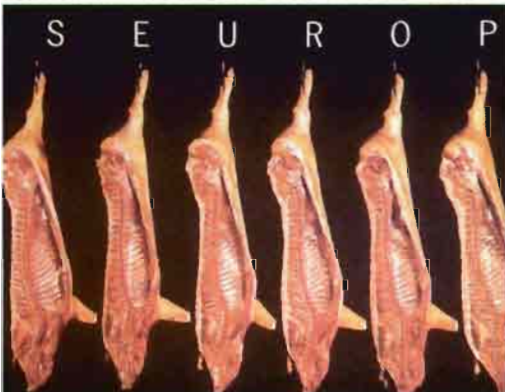


LA NORMALIZACION Y CLASIFICACION DE CANALES

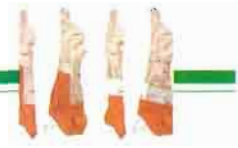


Antonio José GARCIA DIEZ
Veterinario Director de GIRESA PALENCIA
Profesor de la ETSA de Palencia



INDICE

	<u>Págs.</u>
OBJETIVOS DE LA NORMALIZACION DE PRODUCTOS AGRARIOS	3
LAS NORMAS DE CALIDAD PARA CANALES Y LA MEJORA GANADERA	4
NECESIDAD DE LAS NORMAS DE CALIDAD.....	5
LAS NORMAS DE CALIDAD PARA CANALES ESPAÑOLAS Y SU EVOLUCION	7
LA NORMA DE CALIDAD PARA CANALES DE PORCINO EN LA CEE.....	8
LA NORMA DE CALIDAD PARA CANALES DE VACUNO EN LA CEE.....	15
LA NORMA DE CALIDAD PARA CANALES DE OVINO EN LA CEE.....	21
EL PAGO POR CALIDAD	28
LOS CLASIFICADORES	30
REFLEXIONES FINALES	31



LA NORMALIZACION Y CLASIFICACION DE CANALES

OBJETIVOS DE LA NORMALIZACION DE PRODUCTOS AGRARIOS

Podemos decir que la *Normalización agraria* es el conjunto de actividades cuya finalidad es que los productos aparezcan en el mercado clasificados según su nivel de calidad en diversas categorías o clases, de acuerdo con una valoración hecha con criterios homogéneos en todo el ámbito a que afecta. Recordemos también en frase de Kohls que «sólo las diferencias que el usuario está dispuesto a pagar son adecuadas para el establecimiento de clases o grados».

En todo acto de COMPRA/VENTA de cualquier producto, deben fijarse los siguientes términos: cantidad, calidad, precio, condiciones de venta: todos ellos, excepto la CALIDAD, se pueden concretar sin un contacto directo entre ambas partes, compradora y vendedora, sin necesidad de ver el producto, por lo que para solucionar este problema hay que recurrir inevitablemente a la normalización y clasificación de los productos.

El objetivo, por lo tanto, es facilitar las transacciones comerciales a través de un mejor conocimiento del producto, lo que incrementa la transparencia del mercado, indudablemente.

La *Normalización de Productos Ganaderos* en el Mercado Interior se aprobó por «*Decreto 1043/73*», y en base al mismo se establecieron en 1975 las Normas de Calidad para Canales de Porcino, Vacuno y Ovino.

El principio básico de la Clasificación de Canales, en todos los países, es que una simple descripción de las mismas, aplicada a cada una de ellas en el punto de pesaje, al final de la cadena

de sacrificio y faenado en el matadero y después de pasar la Inspección Sanitaria correspondiente, puede unificar los criterios comerciales entre quien compra y quien vende ganado y/o carne, y puede mejorar la eficacia del sector, a través de la influencia que pueda ejercer en un amplio abanico de decisiones sobre la producción y la comercialización.

LAS NORMAS DE CALIDAD PARA CANALES Y LA MEJORA GANADERA

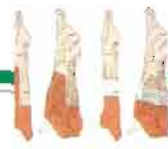
Para que un esquema o plan de clasificación sea efectivo, tiene que emplear un lenguaje común que sea comprendido y aceptado por el mercado, desde el ganadero al consumidor final, pasando por los centros de sacrificio, la industria transformadora y los detallistas de la carne.

Un buen esquema de clasificación conducirá a diferencias de precios para los distintos tipos de canales atendiendo a su calidad, lo que se reflejará también en el precio pagado a los productores, y les proporcionará un incentivo para mejorar sus métodos de producción y para producir el tipo de animales con mejores precios y demandas en el mercado consumidor.

En el caso del porcino, y para la industria cárnica, esto significa principalmente producir «cerdos magros», pues los consumidores compran carne esencialmente por su contenido magro, ya que el consumo de grasas animales ha sido asociado con enfermedades coronarias, obesidad, etc., y la carne excesivamente grasa es rechazada asimismo en la carnicería y en el plato del consumidor.

El progreso alcanzado en reducir la cantidad de grasa de la canal, que ha sido propiciado por los sistemas de clasificación de canales, se refleja fielmente en un estudio de la «MLC» (Meat and Livestock Comisión británica) que comprende 16 años, y que significa que para los cerdos del tramo 60-80 kg canal se ha reducido la grasa de 20 a 12,5 mm, es decir, un 39%, cifra muy considerable.

En el caso del vacuno y del ovino, la conformación de las canales, su color, su contenido en grasa, el peso de las mismas, etc.,



han experimentado un notable cambio en los últimos 15-20 años, en cuyo cambio se han utilizado todas las armas de la Zootecnia y la Producción Animal: mejoras genéticas, cruzamientos mejorantes, mejoras sanitarias, mejor manejo, alimentación adecuada, cebo intensivo, promotores del crecimiento, etcétera.

NECESIDAD DE LAS NORMAS DE CALIDAD

La necesidad de aplicar métodos de descripción de las canales surgió en los países exportadores de carne al comercio internacional, especialmente Dinamarca y Holanda en el caso del porcino, Argentina y USA en el caso del vacuno y Nueva Zelanda y Gran Bretaña en el sector ovino. De otra parte, y ya en Europa, la Comisión de la Comunidad Europea necesita un sistema de clasificación de canales objetivo, a fin de que los mercados representativos de los Estados Miembros informen los precios según una calidad tipo o clase determinadas que permitan a la Comisión elaborar los «precios de garantía, de intervención, exclusiva, etc.», con transparencia y homogeneidad, para hacer que el Mercado Comunitario sea solidario en sus políticas agrarias y ganaderas.

Para la realización y puesta en marcha de la normalización de canales, procede llevar a cabo estas tres operaciones sucesivas:

1. *Faenar y presentar* las canales de una forma uniforme en todo el mercado nacional y/o comunitario, para poder así comparar los rendimientos canal/vivo y los precios de mercado de cada clase de ganado.

2. *Clasificar* las canales o proceder a su descripción conforme a la parrilla o sistema señalado en las normas respectivas, con criterios homogéneos, sencillos y objetivos, conforme a los patrones admitidos por todas las partes.

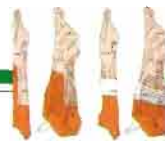
3. *Marcar las canales* con las marcas de calidad aprobadas en la propia norma para dar al proceso la claridad necesaria.

Hemos de señalar también que en la clasificación no pueden utilizarse procedimientos muy costosos o de gran duración, aun-

que sean más precisos (como un despiece o una completa disección anatómica), dejando éstos sólo para trabajos experimentales, concursos de canales, etc. El sistema debe poder ser, también, incorporado al final de la cadena de faenado al mismo ritmo del sacrificio (hoy existen cadenas muy automatizadas que sacrifican a ritmos de 300 cerdos/hora, 500 corderos/hora y 50 vacunos/hora, y en algunos grandes mataderos trabajan varias cadenas de la misma o diferente especie simultáneamente). Y pensamos también que las normas no son inamovibles, y deben irse adaptando periódicamente a los avances tecnológicos, muy rápidos en este sector.

En la *CALIDAD DE LA CANAL Y DE LA CARNE* influyen una serie de *factores* muy variados: raza, sexo, edad, sistema de cría y manejo, alimentación, uso de promotores o aditivos, transporte hasta el matadero, tratamiento ante mortem, sacrificio, faenado, tratamiento frigorífico, etc., que no podemos analizar aquí y ahora, por lo que el clasificar canales es un asunto harto complejo y quizá más en España que en otros países.

Pues bien, aun cuando las ventajas de la normalización de canales son admitidas por todo el mundo, cualquiera puede ver que el mercado de ganado y de la carne sigue actuando de forma bastante anárquica, y no hay más que contemplar las cotizaciones de precios en vivo y en canal de diversas revistas y periódicos y boletines bancarios o de lonjas de nuestra variada geografía nacional para ponerlo en evidencia. Aun en la parte más sencilla, que sería la uniforme presentación de las canales, para poder así comparar rendimientos canal/vivo y sus precios correlacionados, siguen viéndose en el mercado nacional las cosas más heterogéneas: canales de cerdos con/sin manos, con/sin mantecas ni riñones, con/sin cabeza, partidas o sin partir, con/sin espinazo, con/sin orejas, etc.; vacuno con/sin riñonada, con/sin rabo, cuartos de canal cortados a distintas alturas de costilla, cuartos pistola, bolas, delanteros con falda, etc., y ovinos con/sin cabeza y asadura, con/sin rabo, etc. Con todo lo cual es muy difícil comparar precios equivalentes para los no iniciados en este complejo mundo comercial de la carne.



Por ello, debemos hacer un llamamiento a todos los implicados en el asunto: ganaderos, entradores, corredores, comisionistas, tratantes, mataderos, industria cárnica, detallistas, consumidores, para que oviden sus intereses particulares o de sector y miren el problema con visión de conjunto, teniendo como meta los intereses nacionales, como país miembro de la Unión Europea.

LAS NORMAS DE CALIDAD PARA CANALES ESPAÑOLAS Y SU EVOLUCION

En la década de los 60, en pleno desarrollo del sector ganadero e industrial de la carne, las primeras disposiciones para clarificar el mercado las ponía en marcha la antigua CAT (Comisaría General de Abastecimientos y Transportes), que estableció los criterios para faenar y presentar las canales y clasificarlas por algunos factores (edad en boca, sexo, peso, medida del espesor del tocino en el porcino, conformación, estado de engrasamiento, etc.), única forma de ser admitidas las canales en las «Compras de Intervención a los precios de garantía fijados para cada campaña anual de carne». Esta forma particular de presentar las canales se conocía como «*Canal Comisaría o canal CAT*» y estuvo vigente durante varios años para todo el mercado nacional, tanto para el llamado «comercio de Estado» como para el comercio privado entre empresas del sector.

Al mismo tiempo, los mataderos venían utilizando *diversos sistemas particulares de clasificación comercial de las canales*, en las que se tenían en cuenta factores objetivos (peso, edad, sexo, tocino) y subjetivos (conformación, consistencia de la carne y de la grasa, «estado de engrasamiento»), se establecían unas clases (extra, primera, segunda, tercera), se fijaba un precio base y se otorgaban unas bonificaciones y unos descuentos en función de cada clase; el precio base se fijaba cada semana y toda la escala se movía en función de mismo.

En el año 1975, por *Orden de 18-9-75*, se aprobaron sendas Normas de Calidad para canales de porcino, vacuno y ovino, en

las que se señalaban por primera vez diversos aspectos del mayor interés: definición de las canales respectivas, de las unidades comerciales, los tipos de canales, los factores de clasificación, y la clasificación por categorías.

Por distintos motivos, las citadas Normas fueron criticadas técnicamente desde su misma publicación por diversos sectores y técnicos, sobre todo porque al no admitir otras presentaciones de las canales, quedaban fuera de la «legalidad vigente» una gran parte de las canales comercializadas en España (canales sin partir, esquinadas, sin cabeza, sin manos, sin espinazo, cuartos pistola, lechazos con cabeza y asadura y epiploon, etc.). Ello, unido a que ya estaban vigentes los Reglamentos y Directivas CEE sobre la Clasificación de Canales y nuestro ingreso parecía próximo, movió a la Administración a dictar nuevas Ordenes que modificaban las de 1975 vigentes: así, la *Orden de 5-11-81* modificó la Norma de porcino, la *Orden de 29-3-82* modificó la de vacuno, y la de 24-9-87 la de ovino.

Desde el momento de nuestro ingreso en la CEE, es evidente que las llamadas NORMAS EUROP son de obligado cumplimiento en todos los países miembros, por lo que pasaremos a describir el estado actual de la Normalización y Clasificación de canales de las distintas especies de abasto, en nuestro país y en la CEE.

LA NORMA DE CALIDAD PARA CANALES DE PORCINO EN LA CEE

Los sistemas de clasificación de canales porcinas se han desarrollado más rápidamente que los de vacuno y ovino, especialmente por el hecho de que la grasa subcutánea se encuentra en una capa más fina en el porcino y permanece así en la canal debido a que la piel no se quita (los cerdos se depilan, no se desuelan), representando este depósito una mayor proporción del total de grasa de la canal que en el vacuno y en el ovino. Por esto, las medidas de espesor de grasa subcutánea pueden hacerse en las canales porcinas en unas zonas anatómicas específicas con ma-



Fig. 1.—Canales clasificación S. EUROP.

yor respetabilidad y guardan una más estrecha relación con la composición total que en el caso de canales vacunas y ovinas. Esto explica por qué la mayoría de los sistemas de clasificación de canales ovinas y bovinas todavía descansan en valoraciones visuales de la cobertura grasa, en tanto que las mediciones objetivas se llevan utilizando en la clasificación de canales porcinas durante al menos treinta años.

Los primeros sistemas de clasificación trataron de clasificar las canales porcinas según su composición o rendimiento en carne magra, para lo cual utilizaban medidas de grasa dorsal en la línea dorso-lumbar. Esto puede hacerse muy fácilmente empleando una regla o calibre después de hacer una hendidura en la canal en dicha línea dorso-lumbar o sobre canales divididas en dos semicanales por la línea media del raquis con una sierra eléctrica.

La clasificación de canales porcinas en la CEE está reglamentada desde 1967, y se impuso una clasificación uniforme a fin de asegurar un pago equitativo a los productores y contribuir así a la transparencia del mercado, porque se puede hacer en

<table border="1"> <tr> <td>Peso</td> <td>Menos de 50</td> <td>50 a 60</td> <td>60 a 70</td> <td>70 a 80</td> <td>80 a 90</td> <td>Mas de 90</td> </tr> <tr> <td>Esp. Tocino</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	Peso	Menos de 50	50 a 60	60 a 70	70 a 80	80 a 90	Mas de 90	Esp. Tocino							Menos de 50	50 a 60	60 a 70	70 a 80	80 a 90	Mas de 90
Peso	Menos de 50	50 a 60	60 a 70	70 a 80	80 a 90	Mas de 90														
Esp. Tocino																				
Menos de 10	■																			
10 a 15	Terc.	●●●		Extra																
15 a 20	■	○	●●●																	
20 a 25		■	○	●●●	●●●	●●●														
25 a 30			■	Seg.	● Prim. ●	●●														
30 a 35				■	○	●●●														
35 a 40		Cuarta			■	○														
40 a 45					■	■														
Mas de 45																				

Fig. 2.—Diagrama de la clasificación de porcino.

función de una clase de referencia de la Tabla Comunitaria, y se calcula un precio comunitario del cerdo sacrificado como promedio de cotizaciones nacionales basado en dicha clase de referencia.

La *evolución legislativa* más importante en la CEE ha sido la siguiente:

1. *Reglamento CEE/2760/75* del Consejo, que determina la tabla comunitaria de clasificación de canales porcinas, y basa la clasificación en el espesor de tocino y en la apreciación subjetiva del desarrollo muscular, estableciendo cinco categorías (E, I, II, III, IV, con varias subdivisiones en cada una de ellas).

2. *Reglamento 3220/84/CEE* del Consejo, que deroga el anterior y establece un nuevo modelo de clasificación basado en el peso de la canal y en el contenido de carne magra, que se evaluará mediante métodos de clasificación autorizados, con valoraciones estadísticas aprobadas, basadas en la medida física de una o varias partes anatómicas de la canal. Designa las clases con las siglas S-EUROP y establece una escala de carne magra evaluada en porcentaje del peso de la canal, que va desde «más de 60» hasta «menos de 40», en tramos de 5., como puede verse en la tabla siguiente:



Categoría comercial	Porcentaje de carne
S	del 60% y más
E	del 55% hasta el 60%
U	del 50% hasta el 55%
R	del 45% hasta el 50%
O	del 40% hasta el 45%
P	menos del 40%

3. *Reglamento 2967/85/CEE* de la Comisión, por el que se establecen modalidades de aplicación de la tabla comunitaria, y trata de conseguir una aplicación uniforme de las medidas establecidas en el anterior Reglamento, señalando concretamente los métodos de valoración de la carne magra (bien una disección anatómica completa de una muestra representativa de al menos 120 canales, el llamado «método de referencia de Kulmbach», o bien otros métodos equivalentes). Los estados miembros deben comunicar a la Comisión CEE el método adoptado y sus fundamentos técnicos, como así lo hizo España en 1988, y por *Orden de 21-12-88* estableció la parrilla de clasificación y los métodos objetivos de determinación del contenido en magro.

4. *Reglamento CEE/3513/93* del Consejo, que modifica el Reglamento 3220, y cuya principal novedad es que define así la canal de cerdo: «el cuerpo de un cerdo sacrificado, sangrado y eviscerado, entero o partido por la mitad, sin lengua, cerdas, pezuñas, órganos genitales, manteca, riñones ni diafragma», aunque se prevé que pueda haber diferentes presentaciones de las canales en algunos países miembros.

Instrumentos y equipos para clasificar canales porcinas

Como ya se ha indicado, el porcentaje de magro estimado ha de determinarse por métodos aprobados, que deben reunir ciertos requisitos estadísticos, y la información debe estar basada sobre una muestra representativa de al menos 120 canales sometidas a completa disección, como ya dijimos. En los últimos años, todos los Estados miembros han llevado a cabo ensayos para de-

cidir los métodos de clasificación más aconsejables y recoger los datos precisos para homologarles. Dado que el trabajo de disección de las medias canales es caro y laborioso, es difícil escoger una muestra al azar, por lo que las canales a estudiar deben ser seleccionadas con reglas prefijadas para asegurar que son realmente representativas: nótese que estamos hablando, para el caso español, de que 120 canales deben representar a los 16-18 millones de cerdos sacrificados anualmente en nuestro país.

La apreciación visual de la conformación ha dejado de ser un criterio importante para predecir el rendimiento en magro de las canales, y ello ha conducido al desarrollo de equipos que incorporan nuevas tecnologías para efectuar medidas físicas en las canales que permitan predecir el porcentaje de magro con gran objetividad.

Un *Sistema de Clasificación* reúne un equipo de medida, un microordenador y una impresora, conectada también a una báscula e incluso a una etiquetadora. Todo ello tiene por objeto: la grabación de una señal, su análisis para la obtención de las medi-

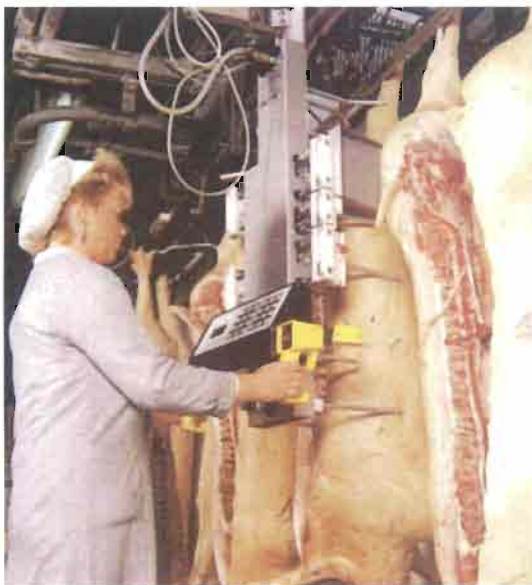


Fig. 3.—Aparato sonda clasificadora S. K. G.



das en forma numérica, el cálculo del porcentaje de magro mediante una ecuación, la gestión de los datos, y la emisión de un listado de control y archivos.

Los *equipos actuales* podemos dividirlos en dos categorías, según puedan efectuar medidas anatómicas *internas o externas*: las mejores predicciones del porcentaje de magro utilizan medidas de los espesores internos de grasa y de músculo. Los que utilizan medidas externas pueden ser muy sencillos para pequeños mataderos o muy complejos como el *S. K. G.*, que realiza dos mediciones del ancho de la canal y la medida del ángulo del jamón, con lo que realiza también una apreciación objetiva de la conformación de la canal.

Según el principio técnico de funcionamiento, los aparatos pueden clasificarse en los siguientes grupos:

A) *Reflectancia*. Una sonda penetra en el interior del tejido graso y magro, en lugares fijos elegidos. Al extremo de la sonda van fijados un diodo foto-emisor y un foto-receptor. Mediante un

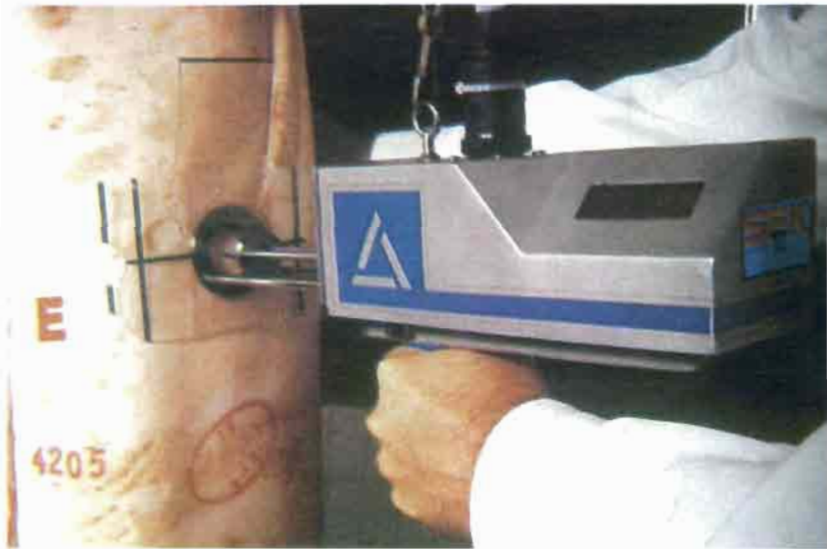


Fig. 4.—Sonda clasificadora Fat-O-Meater.

potenciómetro se devuelve una señal de reflectancia de los tejidos traspasados: como la grasa es más clara, devuelve un nivel de reflectancia más elevado que el músculo, y el registro gráfico proporciona una curva indicadora.

B) *Optica*. Una sonda traspasa los tejidos y lleva una ventana en su extremidad iluminada por una fuente de luz. En el exterior, visualmente, se puede detectar el límite entre grasa y músculo, gracias a la diferencia de color visualizada sobre una escala graduada. Podemos ver en el gráfico los puntos elegidos para introducir la sonda en Inglaterra.

C) *Ultrasonidos*. Una sonda introducida emite ultrasonidos, y los ecos devueltos por los tejidos traspasados permiten diferenciar y medir la grasa y el magro.

D) *Otros principios y sistemas*. Algunos sistemas se basan en la conductividad eléctrica, otros en el análisis de imágenes de vídeo, y en el futuro se cree que tendrán gran utilidad la fibra óptica, la resonancia magnética nuclear, los rayos X, etc., que pondrán a punto nuevos equipos para la industria o la ex-

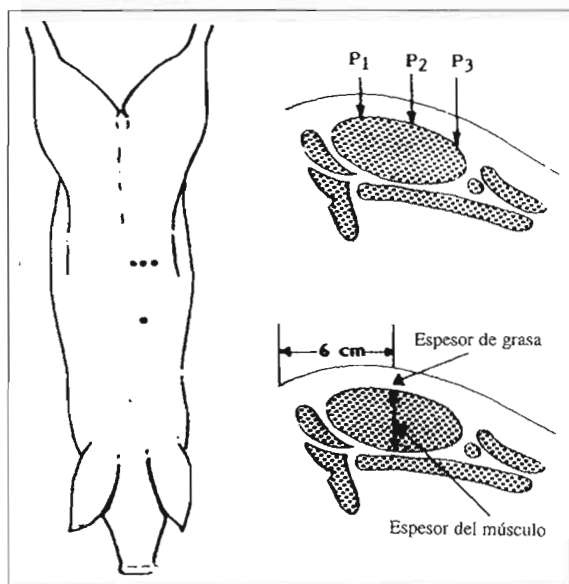


Fig. 5.— P_1 , P_2 , P_3 : Puntos sondeados donde se aprecia la zona de grasa y el magro.



perimentación. En los últimos años se están ensayando algunos sistemas de *Automatización* para eliminar en lo posible los errores humanos de manipulación: así, los daneses están utilizando ya hace algunos años su equipo-estación automática «*Klasificering Center, K. C.*», dotado de 17 sondas robotizadas, que toman medidas en 17 regiones anatómicas y predicen el porcentaje de magro de las principales piezas de carne de la canal, con lo que la clasificación se aproxima a la perfección lograda por una disección completa; la desventaja es su elevado coste.

Los 17 métodos aprobados para sólo los siete países citados hacen que el camino de la armonización sea complejo. Cada estado miembro será responsable de asegurar que la clasificación se realice correctamente, pero ¿cómo puede asegurarse que una canal clasificada con el 55 por 100 de magro —clase E— por un determinado método en un país tendrá la misma clasificación por otro método en un segundo país?

Después de que hayan pasado algunos años para que la industria se familiarice con el nuevo sistema, probablemente será necesario otro estudio comparativo de disección para responder a esta y otras cuestiones, así como establecer nuevas ecuaciones a medida que la mejora genética, de la alimentación y del manejo de la población porcina de cada estado miembro imponga las correcciones oportunas en la metodología de trabajo de la clasificación de las canales de porcino.

LA NORMA DE CALIDAD PARA CANALES DE VACUNO EN LA CEE

Aprobada por *Orden de 18-9-75* junto con las de Porcino y Ovino se definía la canal, las unidades comerciales (cuartos, medias canales, canales, frescas y congeladas), los factores de clasificación (objetivos: peso y edad; subjetivos: conformación, cobertura grasa, grasa cavitaria, color de la carne, color de la grasa, consistencia y grado de humedad), los tipos de canales (ternera, añejo, vacuno menor, vacuno mayor) y las categorías comerciales (extra, primera, segunda, tercera), y fue útil durante algunos

años, al menos para las compras que realizaba la antigua CAT/FORPPA en régimen de garantía de precios.

Pero dadas las dificultades que su puesta en marcha ofrecía para el comercio habitual del vacuno, fue modificada dicha Norma por la *Orden de 29-3-82* siguiendo las recomendaciones del llamado «Grupo de Expertos del FORPPA», en el sentido de incorporar algunas otras unidades comerciales (cuartos pistola y delanteros con falda, cortos y largos), suprimir algunos factores subjetivos de clasificación, y modificar también los tipos de canales (vacuno joven y novillo). En realidad se proponía ir hacia una descripción de las canales más que a una clasificación en escalas, siguiendo los criterios europeos ya vigentes. La citada Norma de 1982 apenas estuvo vigente en su totalidad más que unos meses.

Y, por supuesto, que todos los mataderos importantes del país seguían utilizando sus propias normas de «admisión de ganado, sacrificio, faenado, pesaje, clasificación y formas de pago al ganadero-entrador», como ya dijimos al hablar del porcino.

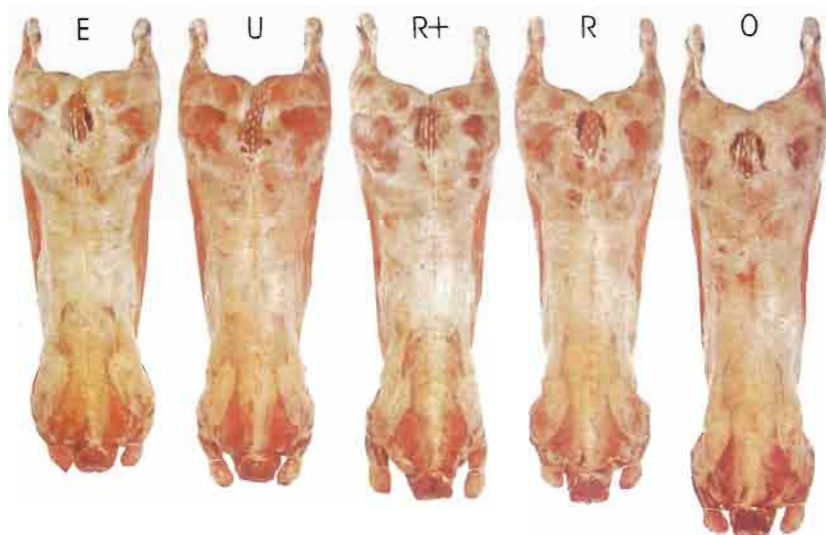


Fig. 6.—Clasificación de canales EUROP-Bélgica.



En la Comunidad Europea, hoy ya Unión Europea, la primera disposición oficial fue el «Reglamento 1208/81/CEE por el que se establece el modelo comunitario de clasificación de las canales de Vacuno Pesado» y las siguientes y sucesivas modificaciones y ampliaciones (Reglamentos 2930/81/CEE y 563/82/CEE). Las definiciones más importantes que establecen son, a mi juicio, las siguientes:

1) *Definición de la canal:* «El cuerpo del animal sacrificado, después de sangrado, eviscerado y desollado, presentado... así: sin cabeza ni patas; sin riñones, grasa de riñonada ni grasa pélvica; sin los órganos sexuales ni la ubre ni grasa mamaria; sin pilares del diafragma; sin rabo; sin médula espinal; sin corona de la cara interna de la pierna.» Como puede verse, es una canal «muy preparada para la venta», pues se le recortan muchas cosas, demasiadas a juicio de los ganaderos (aunque así serán los



Fig. 7.—Clasificación de vacuno EKRO-Holanda.

precios en función de los rendimientos canal/vivo, claro está). Pero es la Canal CEE, la Canal EUROP, la única admitida en las compras de intervención del FEOGA/SENPA.

2) *Categorías de Canales:* Las canales de bovinos pesados (y entendiendo como tales a los que pesen más de trescientos kilos vivo, pues los de menos son terneros) se distribuyen en las siguientes categorías:

A = Canales de machos jóvenes sin castrar de menos de dos años.

B = Canales de otros machos sin castrar.

C = Canales machos castrados.

D = Canales de hembras que hayan parido.

E = Canales de otras hembras.

3) *Criterios de Valoración o Factores de Clasificación:* La clasificación se efectuará valorando sucesivamente la *conformación* (con las siglas E-U-R-O-P) y el *estado de engrasamiento* (con los números 1-2-3-4-5) tal y como se definen en el Anexo que se adjunta:

**ANEXO I. CONFORMACION
IMPORTANCIA DE LA GRASA EN EL EXTERIOR
DE LA CANAL Y EN LA CARA INTERNA DE LA CAVIDAD TORACICA**

Clase de conformación	Descripción
E Superior	Todos los perfiles de convexos a superconvexos; desarrollo muscular excepcional
U Muy buena	Perfiles convexos en conjunto, fuerte desarrollo muscular
R Buena	Perfiles rectilíneos en conjunto, buen desarrollo muscular
O Menos buena	Perfiles de rectilíneos a cóncavos, desarrollo muscular medio
P Inferior	Todos los perfiles de cóncavos a muy cóncavos; poco desarrollo muscular



**ANEXO II. ESTADO DE ENGRASAMIENTO
DESARROLLO DE LOS PERFILES DE LA CANAL
Y, EN PARTICULAR, DE LAS PARTES ESENCIALES DE LA MISMA
(CADERA, LOMO, PALETILLA)**

Clases de estado de engrasamiento	Descripción
1 no graso	Cobertura de grasa inexistente o muy débil
2 poco cubierto	Ligera cobertura de grasa, músculos casi siempre aparentes.
3 cubierto	Músculos, excepto cadera y paletilla, casi siempre cubiertos, escasos acúmulos de grasa en el interior de la cavidad torácica
4 graso	Músculos cubiertos de grasa, pero aún parcialmente visibles a nivel de la cadera y de la paletilla, algunos acúmulos pronunciados de grasa en el interior de la cavidad torácica
5 muy graso	Toda la canal cubierta de grasa, acúmulos importantes de grasa en el interior de la cavidad torácica

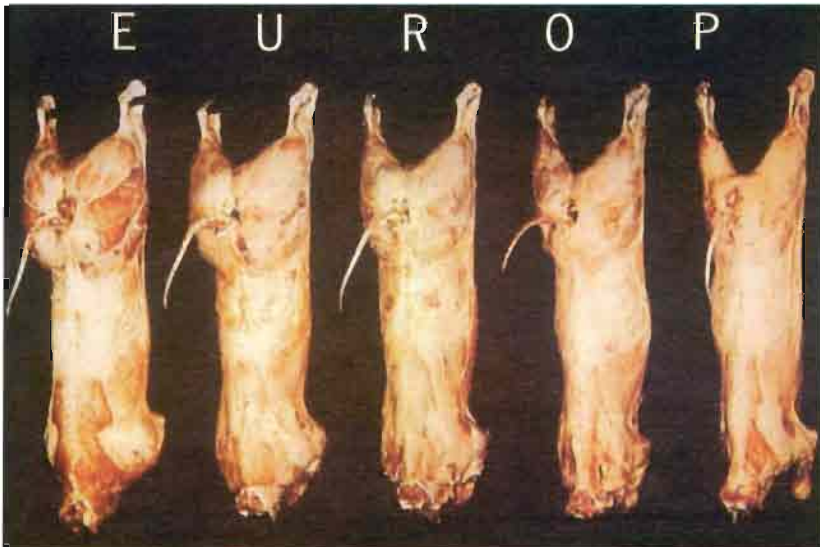


Fig. 8.—Sistema EUROP de clasificación de vacuno.

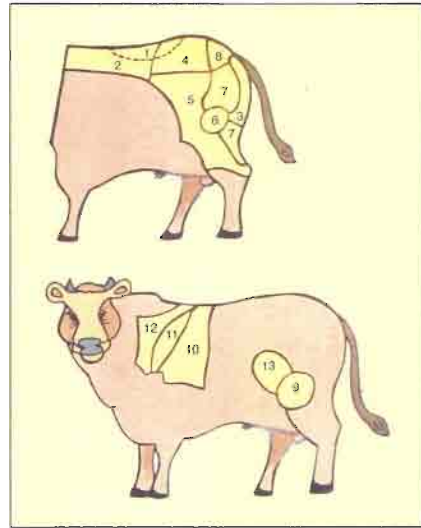


Fig. 10.—Esquema de las distintas categorías de carnes. Piezas de las tres categorías más caras. PRIMERA B: 9, 10, 11, 12 y 13. PRIMERA A: 3, 4, 5, 6, 7 y 8. ESPECIAL: 1 y 2.

Y por último señalaremos que la *Orden de 27-6-94* (BOE de 5-7) que amplía el campo de aplicación del modelo de Clasificación de canales de vacuno pesado, establece que «todas las canales... que se sacrifican en los establecimientos autorizados conforme al art. 10 del *Real Decreto 147/93* (es decir, todos los “no exceptuados temporal o permanentemente”) deberán clasificarse e identificarse con arreglo al modelo comunitario...».

Por lo tanto, *desde el 6 de julio 94 es obligatoria en España la clasificación EUROP para Vacunos Pesados* (aún no hay Norma para Terneros) en todos los Mataderos Autorizados. La pregunta es: ¿en cuántos se cumple esta disposición? Deseamos que se implante en todos a la mayor brevedad posible.

LA NORMA DE CALIDAD PARA CANALES DE OVINO EN LA CEE

En España, como ya hemos dicho, la primera disposición oficial fue publicada por *Orden de 18/9/75*, junto con las Normas de Porcino y de Vacuno, y cuyo modelo de clasificación propuesto fue el que se adjunta:

REQUISITOS EXIGIDOS							
Clase	Categoría	Perfil	Cobertura grasa	Grasa cavitaria	Color de la carne	Color tejido adiposo	Consistencia y grado de humedad de la carne
LECHAL	E	Rectilíneo	Extensa y uniforme	Riñón cubierto como mínimo en sus 4/5 partes, pero sin acumulos excesivos	Blanco nacarado	Blanco	Ligeramente húmeda
	1. ^a	Subcóncavo	Uniforme, pudiendo quedar descubierta en parte la región de la falda	Excesiva, formando una masa uniforme en las regiones pélvica y renal o escasa, aunque cubriendo, como mínimo, la mitad del riñón	Rosa pálido	Blanco	Ligeramente húmeda
	2. ^a	Todas las demás canales de lechal declaradas aptas para el consumo, pero que no alcanzan todos los requisitos exigidos en las categorías anteriores					
TERNASCO	E	Convexo	Extensa y uniforme	Riñón cubierto como mínimo en sus 4/5 partes, pero sin acumulos excesivos	Rosado	Blanco cremoso	Ligeramente húmeda
	1. ^a	Rectilíneo	Uniforme, pudiendo quedar descubierta en parte la región de la falda	Excesiva, formando una masa uniforme en las regiones pélvica y renal o escasa, aunque cubriendo, como mínimo, la mitad del riñón	Rosado	Cremoso	Ligeramente húmeda
	2. ^a	Todas las demás canales de ternasco declaradas aptas para el consumo, pero que no alcanzan todos los requisitos exigidos en las categorías anteriores					
PASCUAL	E	Convexo	Extensa y uniforme	Riñón cubierto como mínimo en sus 4/5 partes, pero sin acumulos excesivos	Rosado	Cremoso	Ligeramente húmeda
	1. ^a	Rectilíneo	Uniforme, pudiendo quedar descubierta en parte la región de la falda	Excesiva, formando una masa uniforme en las regiones pélvica y renal o escasa, aunque cubriendo, como mínimo, la mitad del riñón	Rojo pálido	Amarillento	Ligeramente húmeda
	2. ^a	Todas las demás canales de pascual declaradas aptas para el consumo, pero que no alcanzan todos los requisitos exigidos en las categorías anteriores					
OVINO MAYOR	1. ^a	Rectilíneo	Uniforme, pudiendo quedar descubierta en parte la región de la falda	Suficiente para cubrir el riñón en toda su extensión o escasa, dejando visible un círculo del mismo inferior a 3 cm. de diámetro	Rojo pálido	Amarillento	Ligeramente húmeda
	2. ^a	Subcóncavo	La capa de grasa de cobertura deberá cubrir, como mínimo, la mitad de la canal	Excesiva, formando una masa uniforme en las regiones pélvica y renal o escasa, aunque cubriendo, como mínimo, la mitad del riñón	Rojo intenso	Amarillito claro	Húmeda y blanda
	3. ^a	Todas las demás canales de ovino mayor declaradas aptas para el consumo, pero que no alcanzan todos los requisitos exigidos en las categorías anteriores					

Fig. 12.—Tipos de canales en el Reino Unido.



Posteriormente, y a la vista de las dificultades que su puesta en práctica suponía para todo el sector (ver nuestros trabajos citados en la bibliografía), fue modificada por *Orden de 24/9/87* (¡doce años después!), en el sentido de que se admiten otras presentaciones de canal (con cabeza y/o asadura en los lechazos-ternascos-pascuales, recubiertos por el epiplon o telilla en los lechales, etc.).

No obstante ambas Ordenes de obligado cumplimiento, aún se siguen aceptando en el mercado nacional de ovino diversas clasificaciones, sobre todo en corderos ligeros y en lechales, habida cuenta de que en nuestro país, como en ningún otro quizá, la clasificación se fija mucho más en los pesos de las canales que en su conformación y/o engrasamiento, por lo que no será posible adoptar el clásico sistema «EUROP» a corto plazo.

En la Comunidad Europea, hoy ya Unión Europea, hasta 1989 no fue establecida la Organización Común del Mercado en el Sector de las Carnes de Ovino y Caprino (O. C. M.) por el *Reglamento 3013/89/CEE*. Posteriormente se publicó el *Reglamento 338/91/CEE* que determinó la «calidad tipo» de carne ovina en la CEE, y con posterioridad se aprobó el *Reglamento 2137/92/CEE* relativo al modelo comunitario de clasificación de

canales de ovino «con objeto de mejorar la transparencia del mercado».

Por último, hasta la fecha, fue publicado el *Reglamento 461/93/CEE* «por el que se establecen las disposiciones de aplicación del modelo comunitario de clasificación de canales de ovino», cuyas disposiciones más importantes pueden ser las siguientes:

- a) El precio del mercado será el precio de entrada en el matadero.
- b) El peso será el peso de la canal oreada.
- c) La presentación de las canales será la de referencia, o corregida.
- d) Se autoriza a subdividir precios basándose en criterios de peso.
- e) La calidad será la combinación de conformación y cobertura grasa.
- f) El color de la carne se determinará en la falda: tabla de colores.
- g) La clasificación se efectuará antes de una hora desde el sacrificio.
- h) Se identificarán las canales con: marcado-estampillado-etiquetado.
- i) Las categorías serán:

L = canales de ovino de menos de 12 meses (corderos).
S = canales de otros ovinos.

- j) La clasificación la realizarán «técnicos cualificados», supervisados por un organismo independiente.
- k) La parrilla o «grille» de clasificación será la siguiente:
Conformación = 6 clases = SEUROP
Cobertura grasa = 5 clases = 1-2-3-4-5.



l) Se propone que *se estudie una NORMA PARA CANALES LIGERAS (< 13 kg)*

A = inferior a 7 kg/canal.

B = de 7 a 10 kg/canal.

C = de 10 a 13 kg/canal.

Los criterios para determinar la conformación se adjuntan en la siguiente tabla, y similares criterios se utilizan para la cobertura de grasa, como en la Norma del Vacuno:

DESARROLLO DE LOS PERFILES DE LA CANAL Y, EN PARTICULAR, DE LAS PARTES ESENCIALES DE LA MISMA (CUARTOS TRASEROS, LOMO, PALETILLA)

Clase de conformación	Disposiciones adicionales
S Superior	Cuartos traseros: con doble musculatura. Perfiles extremadamente convexos Lomo: extremadamente convexo, extremadamente ancho y extremadamente grueso Paletilla: extremadamente convexa y extremadamente gruesa
E Excelente	Cuartos traseros: muy gruesos. Perfiles muy convexos Lomo: muy convexo, muy ancho y muy grueso hasta la paletilla Paletilla: muy convexa y muy gruesa
U Muy buena	Cuartos traseros: gruesos. Perfiles convexos Lomo: ancho y grueso hasta la paletilla Paletilla: gruesa y convexa
R Buena	Cuartos traseros: perfiles generalmente rectilíneos Lomo: grueso, pero menos ancho hasta la paletilla Paletilla: bien desarrollada, pero menos gruesa
O Menos buena	Cuartos traseros: perfiles con tendencia a ligeramente cóncavos Lomo: escasa anchura y grosor Paletilla: con tendencia a estrecha. Escaso grosor
P Inferior	Cuartos traseros: perfiles cóncavos a muy cóncavos Lomo: estrecho y cóncavo, con los huesos aparentes Paletilla: estrecha, plana y con los huesos aparentes

Con posterioridad a la publicación del *Reglamento 461/93/CEE* citado, la Comisión CEE ha transmitido al Consejo en mayo-94 un INFORME justificando una nueva modificación

de los *Reglamentos 338/91 y 2137/92/CEE* vigentes, con las siguientes recomendaciones:

- a) La clasificación de canales de ovino ha tenido escasos progresos.
- b) La constatación de los precios en base al peso en vivo debería mantenerse en los Estados miembros en los que la mayor parte de la producción se vende en vivo (en España y el Reino Unido, el 80 por 100).
- c) Deberá contemplarse un modelo de clasificación para las canales menores de 13 kg/canal, pues los criterios clásicos no sirven.
- d) Debería diferirse hasta el año 2000 la aplicación obligatoria del modelo comunitario de clasificación en lugar del 1-1-97.
- e) Debería modificarse lo referente a las clases de engrasamiento.

CATEGORIA DE GRASA. Aumento de grasa →

		1	2	3L	3H	4L	4H	5
CATEGORIA DE CONFORMACION Mejora de la conformación	E		0,2	1,0	0,3	0,1		
	U		1,3	6,6	3,9	1,0	0,1	0,1
	R	0,1	6,6	28,2	13,8	4,1	0,3	0,2
	0	0,2	9,3	13,9	4,9	0,6	0,1	0,1
	P	1,0						

Fig. 13.—Parrilla o grilla de clasificación (M. L. C. británico).

Es evidente que para los *corderos ligeros*, del tipo de los producidos en España de 10-13 kg/canal, y para los *lechales*, desconocidos en gran parte de la CEE, los criterios de conformación y engrasamiento no pueden ser los más valorados al clasificar, pues en estos tipos de canales son más apreciados por el carnicero y el consumidor el PESO (se llegan a clasificar por tramos de medio en medio kilo en los lechales) la coloración de la grasa y

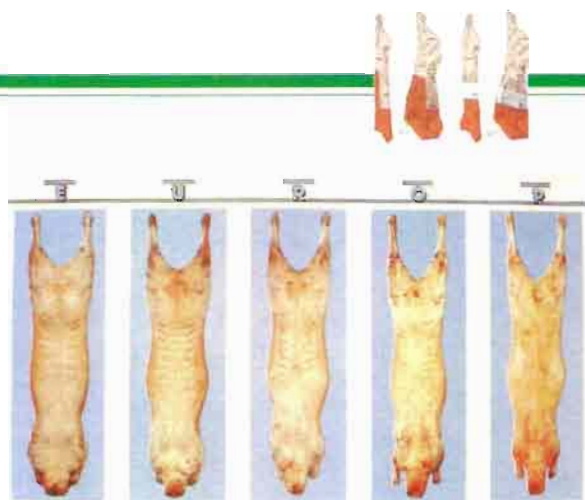


Fig. 14.—Clasificación de canales EUROP en ovino.

de la carne, y otros criterios más subjetivos aún (la terneza, el brillo, la presentación, el buen faenado, etcétera).

Por ello, es evidente que debe realizarse una nueva propuesta para clasificar las canales de ovino de menos de 13 kg/canal, y más necesario en nuestro país que en ningún otro. Con fecha 3-6-94 se aprobó el Reglamento 1278/94/CEE, modificando los anteriores, que incluye un Anexo III para clasificar las canales ligeras, según cuadro adjunto:

ANEXO III

Clasificación de las canales con arreglo al párrafo tercero del apartado 2 del artículo 3

Categoría	A		B		C	
Peso	≤ 7 kg		7,1 — 10 kg		10,1 — 13 kg	
Calidad	Primera	Segunda	Primera	Segunda	Primera	Segunda
Color de la carne	Rosa pálido	Otro color o cobertura grasa	Rosa pálido o rosa	Otro color o cobertura grasa	Rosa pálido o rosa	Otro color o cobertura grasa
Cobertura grasa (*)	(2) (3)		(2) (3)		(2) (3)	

(*) Con arreglo a lo definido en el Anexo II.

Por todo ello, en Castilla y León, principal región española productora de corderos lechales o «lechazos» procedentes de las razas autóctonas Churra y Castellana (y sus cruces con Awassi, Assaf, Sarda y Milkschaaf), se está trabajando desde hace tiem-

po en la aprobación de una Denominación Específica o de Calidad Controlada (una indicación geográfica protegida es la vía elegida) de tales corderos lechales, lo cual pasa, entre otras cosas, por la elaboración y puesta en práctica de una *Norma de Calidad para Canales de Lechazo*.

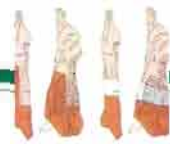
Nos parece que un producto tan típicamente español (hay muy pocos países que lo conocen, quizá sólo en Francia, Italia y Grecia) y tan genuinamente castellano, debe ser protegido y amparado con alguna denominación de origen, geográfica, específica, marca o lábel de calidad que le distinga y proteja frente a otros similares y que pueda promocionarlo en los mercados nacionales y comunitarios.

Y estamos convencidos de que las NORMAS EUROP para Canales de Ovino comentadas no son suficientes, no podrán serlo nunca, para clasificar productos tan específicos como los lechazos de Castilla y León, sin duda alguna.

EL PAGO POR CALIDAD

El paso de una clasificación subjetiva a una clasificación objetiva, como en el caso del porcino, representa un progreso sumamente importante, en términos de transparencia del mercado y de justicia a nivel del pago. Recordemos que en los Reglamentos CEE repetidamente citados se señala siempre en el preámbulo que «considerando... que resulta necesario establecer unas normas generales que garanticen una clasificación uniforme de las canales de porcino, en particular *para garantizar un pago equitativo a los productores* en función del peso y de la composición de los cerdos que hayan entregado al matadero...». Y recordemos también que se señala como objetivo que «para establecer las cotizaciones del cerdo sacrificado sobre una base común y para garantizar su comparabilidad con el precio de base válido para la calidad tipo, resulta oportuno utilizar el modelo comunitario de clasificación...». Similares criterios se establecen en las Normas de vacuno y de ovino.

Por ello, el sistema de clasificación empleado debe estar reflejado en el pago a los productores de ganado de abasto, y así está



establecido, sobre todo en los distintos países con gran tradición exportadora y con un sector porcino muy desarrollado.

Hemos de decir también que, desde siempre, cualquier sistema de clasificación de canales llevaba implícito un pago por calidad, aún cuando ésta fuera determinada por métodos subjetivos o combinaciones de ambos sistemas, objetivos y subjetivos.

El hecho de que las canales con mayor contenido en magro y mejor conformación obtengan los mejores precios, en todos los mataderos y en todos los países, ha permitido a los productores gran cantidad de informaciones complementarias interesantísimas, gracias a las cuales los ganaderos logran adaptar el manejo de sus explotaciones a lo que realmente demanda el mercado: cerdos sin grasa, con alto porcentaje de magro, a ser posible castrados los machos, de pesos entre 60 a 80 kg/cnal, etc. La mejora genética, de la alimentación, del manejo y de los alojamientos, siguen las demandas del mercado, y así se han logrado en todos los países resultados muy alentadores, como vimos al principio.

En el caso del VACUNO, y similares consideraciones pueden servir para el OVINO, las cotizaciones de las lonjas y mercados siguen también estos criterios de PAGO POR CALIDAD.

Y por lo que se refiere a las *COMPRAS DE INTERVENCION DEL FEOGA/SENPA*, cuyas condiciones de compra-admisión varía en cada Campaña (precios de garantía, pesos, clases de canales, etc.), también se siguen criterios de PAGO POR CALIDAD.

Para la presente «CAMPAÑA 1994», y desde el 1 de julio, el peso máximo de las canales para su admisión es de 340 kilos, y el FEOGA abre sus solicitudes cuando el precio del mercado (precio medio de los mercados y mataderos testigos de cada país miembros) es inferior al 80 por 100 del precio de intervención en el estado miembro y al mismo tiempo es inferior al 84 por 100 de la media de los precios de la CEE, durante dos semanas consecutivas, y eso dentro de cada clase de canal: Por ello, que en cada momento se admiten a intervención distintas clases de canales (U-R-0), dentro de la categoría A (animales machos menores de dos años), o distintos tipos de cuartos (pistola, delanteros, tra-

traseros, delanteros con falda, etc.), y se fija la escala de precios correspondientes en ECUS.

Por todo ello, el ganadero productor y todo el sector de la carne deben conocer bien estos sistemas de Clasificación EUROP y estar muy atentos a las disposiciones del FEOGA/SENPA español para ver cuándo les interesa vender a la Intervención y qué tipo o clase de canales deben producir para ser admitidas por el Feoga, a través del Senpa español en nuestro caso, pues el resto de pesos y clases de canales no admitidas **NO TIENEN PROTECCION ALGUNA** y están expuestos exclusivamente a las leyes de la oferta y la demanda del mercado, siempre muy exigentes en cuanto a las calidades y sus correspondientes pesos y precios.

LOS CLASIFICADORES

En las condiciones de la práctica, una clasificación de canales podrá ser efectiva cuando pueda ser incorporada sistemáticamente dentro de las secuencias normales del faenado de la canal sin alterar el orden sucesivo por etapas ni entorpecer el ritmo requerido en cada especie o tipo de canales y en cada matadero concreto, en función de sus instalaciones, de sus técnicas, de su personal, etc. Posiblemente, hasta la introducción de las nuevas tecnologías y aparatos para clasificar, el factor más importante en el éxito de cualquier sistema de clasificación es la eficiencia del clasificador, su preparación profesional, su experiencia y sus conocimientos teórico-prácticos, y, por supuesto, su independencia de actuación frente a las partes vendedora y compradora.

En varios países, la clasificación la efectúan los propios mataderos con su personal de plantilla y la supervisan organismos y funcionarios estatales o mixtos Administración-productores-industriales cárnicos-detallistas-consumidores. Podemos citar algunos, como el Produktschaap Varkens de Holanda, el Meat Producers Board de Nueva Zelanda, el Institut Technique du Porc y el ONIBEV de Francia, el Meat and Livestock Comission del Reino Unido, etc.

En nuestro país, dado el gran número de mataderos existente y



la dispersión geográfica de los mismos, y la estructura administrativa autonómica tan compleja creada, nos parece inviable, hoy por hoy, que la Administración o un Ente mixto pudiera clasificar «in situ» en todos los mataderos de forma sistemática y rutinaria, por lo que deberán ser los propios mataderos quienes clasifiquen con su propio personal, por ser los únicos que disponen del personal cualificado profesionalmente y en número suficiente para ello. Está ya legislado, al menos para la clasificación de Vacuno Pesado, que la clasificación «deberá ser realizada por personal debidamente autorizado del establecimiento..., cuya autorización será personal e intransferible...», y la clasificación efectuada será controlada y supervisada por «los órganos competentes de las Comunidades Autónomas... al menos dos veces por trimestre... sobre un mínimo de 30 canales escogidas al azar...» y se remitirá la información sobre dichos controles individualizados a la Dirección General de Producciones y Mercados Ganaderos del MAPA, que lo remitirá a la Comisión de la CEE. (Ver el texto completo de la *Orden de 27-6-94* ya citada.)

Es evidente que el dejar en las manos exclusivas de los mataderos-empresa la normalización, la clasificación y pago por calidad del ganado sacrificado en sus propias instalaciones, no es justo, ni eficaz, ni transparente, como poco, por lo que, o se siguen los criterios de la citada Orden (reflejo de las disposiciones de la CEE, claro está) o se debe ir hacia la creación de un organismo interprofesional del ganado y de la carne que normalice y clasifique y ponga orden en este complejo mundo de la producción y comercio de la carne, que necesita de impulsos y ayudas para mejorar su imagen y transparencia comercial.

REFLEXIONES FINALES

Para concluir, diré que España debe incorporarse con rapidez a los nuevos sistemas de clasificación de canales si quiere mantener y potenciar la capacidad de competitividad de su sector ganadero y de su industria cárnica. En los países más avanzados y de mayor agresividad comercial exportadora de carnes, la clasi-

ficación objetiva de canales lleva varios años funcionando, y la gran mayoría de toda su producción de ganado de abasto sigue estos sistemas de clasificación y pago por calidad.

Recordemos que en el caso particular del porcino, el citado *Reglamento 3220/84/CEE* obliga desde el 1-1-89 a clasificar conforme al sistema objetivo comentado «en todos los mataderos que sacrifiquen más de doscientos cerdos/semana» (varios centenares en nuestro país).

A pesar de ello, el escaso desarrollo del sistema objetivo creemos se debe, en parte, a que un gran porcentaje de las compras de ganado de abasto se realizan «en vivo» y no «a la canal», y los mataderos clasifican «para la venta» de las canales a las salas de despiece-grandes superficies-detallistas carniceros, y no para el ganadero-productor. Pero también puede deberse al desánimo económico del sector, a que los aparatos instalados tienen demasiados fallos, necesitan de un personal muy cualificado, son caros de instalar y de mantener, los programas informáticos no están bien ajustados aún, etc., o a que el Sector productor y el industrial no demandan tal sistema con la suficiente energía.

Creemos que se debe exigir con rigor la aplicación de los sistemas de clasificación objetivos de canales en los mataderos españoles, pues el reto que representa el Mercado Unico Europeo dentro de la Unión Europea ha de ser aceptado con todas sus consecuencias por la industria cárnica nacional y por el sector ganadero, y acometer las adaptaciones técnicas y comerciales necesarias, pues no habrá ningún futuro en la UE si no nos integramos con plenitud de derechos... y de obligaciones.



MINISTERIO DE AGRICULTURA PESCA Y ALIMENTACION

INSTITUTO NACIONAL DE REFORMA Y DESARROLLO AGRARIO

DIRECCION GENERAL DE INFRAESTRUCTURAS Y COOPERACION

Corazón de María, 8 - 28002-Madrid