

# HAY QUE PASAR DE LA MEDIA RES AL CORTE

Arturo Vierheller (h.). 2016. La Nación, Supl. Campo 16.10.16.

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

Volver a: [Carne y subproductos bovinos](#)

Es necesario encarar en forma rápida e integral el ordenamiento la cadena de la carne, una tarea inexcusable que debe llevar adelante el Ministerio de Agroindustria.

No es preciso ser originales, ya está todo escrito desde hace años. El sector ganadero, especialmente las cabañas y los criadores, que son quienes hacen la inversión "fuerte" de toda la cadena, no pueden pensar en invertir en tecnología, esto es genética y forraje, si no tienen las señales por tanto tiempo esperadas: el premio económico a la calidad de la carne y la supresión del comercio de media res para pasar al corte.

Estas son dos medidas absolutamente imprescindibles a las que se debe poner fecha lo antes posible. Luego que el resto de la cadena se vaya reconvirtiendo durante el tiempo concedido.



Hay que ordenar la cadena de la carne.

En cuanto a la calidad de la carne, medida esencialmente por el ojo de bife, el marmoleado y las grasas, debemos pasar a tener un sistema de tipificación que en forma obligatoria -y no opcional- pague la prima por calidad. Si dejamos que los frigoríficos consumidores y los matarifes tengan la opción, está claro que se va a escapar una parte enorme de la faena y eso no servirá a generar la competitividad deseada.

Claro, para medir estos atributos hay que cortar la res. Es justamente por eso que hay que terminar "de un seco" -como se dice en el campo- con ambas cosas: nueva tipificación y paso de la media res al corte, y que se corten todas las reses para medirlas.

Otro cambio que debería introducirse es la maduración de la carne a la salida del frigorífico. Cuesta entender cómo, en "el país de la mejor carne del mundo" puede tocarnos la experiencia de comer un corte duro comprado hasta en una buena carnicería.

Los productores ganaderos deben reclamar acciones que permitan ganar competitividad en la cadena. Y esta competitividad tiene que ser construida en el plano institucional. Este es el gran atraso de la cadena de la carne si la comparamos con la de los granos. Fue ese andamiaje institucional lo que le permitió a nuestra agricultura ser del primer mundo, y su inexistencia lo que dejó la cadena de la carne sumergida en el doble standard sanitario, la competencia desleal, el abigeato y "el negro". Nuestro organismo sanitario exige en algunos casos, para importar semen o embriones, mayores requisitos que los que pide el propio organismo sanitario de los Estados Unidos, pero al mismo tiempo en cualquier pueblo se faenan en forma clandestina cientos de cerdos y a la vuelta de la esquina, en la carnicería compramos salamines que, a la vista de todos no tienen ni marca ni control sanitario. Es necesario que los funcionarios se arremanguen a ordenar la cadena de la carne. ¿Habrá que tocar intereses? Ésa es la tarea del Estado. El bien superior es lo que está en juego. Rescatar de su largo letargo a la ganadería nacional.

Volver a: [Carne y subproductos bovinos](#)