

TIPIFICACIÓN

Luis F. de Santa Coloma. 2005. Profesor Titular de la Facultad de Agronomía de la Universidad Nacional de Buenos Aires.
www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Comercialización](#)

PLANTEO

La mejor tipificación es la que no sirve, porque es inocua como la actual.

Porque si sirve discriminará niveles de cualidades que se traducen en diferencias de precio.

La mejor compra es al barrer para que las diferencias subsidien al promedio y si las hay se apropian.

Hasta el vendedor mezcla las tropas para que no la haya.

Nada de marcas de calidad para nivelar para abajo con marcas blancas.

Esa parece ser la ley que impone el comercio masivo. Un círculo vicioso que no promueve la calidad.

Cuánto costó imponer la bonificación del aceite en el girasol, la que permitió la aparición de las variedades de alto contenido oleoso.

Cuánto costó imponer las balanzas en las ferias y la tipificación oficial para el mercado británico.

Cuánto costó imponer la bonificación en la leche desde el tenor butiroso hasta el proteico y bacteriológico que hoy califican una de las mejores materias primas del mundo.

Cuánto costó pasar del vino común a los “reserva” calificados que están conquistando los mercados sofisticados.

Qué precio estamos pagando por haber perdido la calidad de la que fue la mejor carne del mundo.

Cómo hicieron las instituciones para lograr la convergencia de los intereses de los productores, la industria y el comercio consensuado un círculo virtuoso de calidad, valor y cantidad.

Cómo el plan estratégico ganadero que habrá que diseñar.

La tipificación podría ser su inicio.

SUPUESTOS

Una tipificación es la clasificación imparcial de las cualidades de un producto; sólo se justifica para orientar la producción a los requerimientos de los consumidores. Es el incentivo al mejoramiento.

No debe calificar.

Son los mercados los que valorizan los productos orientando a la producción.

Los mercados son varios y diferentes los productos que los abastecen.

Una tipificación que califique para alguno es un arma de doble filo que lesionará legítimos intereses comerciales de la producción y la industria.

Si califica y además es obligatoria será explosiva.

El estado deberá brindar un marco consensuado de las categorías más útiles, que deben ser Pocas, Precisas, Objetivas, Claras, Aplicables, Simples.

La tipificación debería ser optativa siendo aplicada por certificadoras aprobadas y controladas por el estado.

Toda falsificación debería pensarse con la exclusión del sistema.

Debería ir acompañada de incentivos impositivos que apoyen su aplicación favoreciendo el aumento de peso y la calidad del ganado faenado sin lo cual no hay plan estratégico que valga en el corto plazo.

Esa desgravación debe ser neutra ya que solo premia categorías que se hubieran faenado mas livianas y a la vez desalentaría la evasión fiscal.

Concretamente desgravar 25 Kg. para las medias reses que pesen mas de 130 Kg. de machos castrados y hembras de hasta 4 dientes certificados, registrados en las plantas que operen con caja negra.

Sería de desear que se considerara la tipificación para la ponderación de la Past Performance de la exportación Hilton. Indudablemente mejoraría el precio promedio de nuestras exportaciones y se solucionarían muchos conflictos de distribución.

ANTECEDENTES

Una tipificación no es inocua. A menos que no sirva, como la actual que cuesta pero no molesta.

En la década del 20 la discriminación de precios entre las categorías “Chilled” y “Frozen” provocó una guerra campal que recién se resolvió a fines del 30 con la Tipificación Oficial Obligatoria aplicada por la Junta Nacional de Carnes.

Fue copiada de “La Blanca” por Don Tomás Ryan y cumplió con éxito su objetivo orientando la producción. Mestizaje, Alfalfa, Ferrocarril, Maduración en res, sin Dressing, Novillo pesado.

Se bonificaba y mucho la precocidad calificando la conformación que en las británicas es un efecto confundido con el engrasamiento propiciado.

En la década del 60 con nuevos mercados más caros que aprecian reses más pesadas y magras se inicia la confusión.

Aparece el dressing, se premia la conformación y se castiga la grasa hasta que desaparece el doble mensaje de la bonificación. La calificación oficial ya es obsoleta, en vano se la trata de corregir con el doble J, la grasa 0 y la 4, etc.

La irrupción del Holando, las cruza continentales e índicas y posteriormente las cruza británicas “New Type” diversifican la oferta aumentando la confusión que persiste hasta hoy.

En un último intento Augusto Dellepiane Galli inventa el protocolo del Novillo Hilton de menos de 460 Kg. de menos de 30 meses, hecho a pasto. Protocolo incumplido, expresión de deseos de calidad de exportación denunciado reiteradamente por las autoridades de la C.E.E. De esa época datan los absurdos y tendenciosos límites de peso para novillitos y vaquillonas que frenan la productividad del rodeo sin contribuir a la calidad.

Desde los 70 hasta la actualidad el avance del supermercadismo permitió que el consumidor seleccione el producto sacrificando el sabor en aras de la terneza. A falta de una tipificación adecuada que le garantice la terneza apreció los cortes chicos de animales cada vez más jóvenes derrumbando los pesos de faena.

No hay planificación estratégica que revierta esta situación a mediano plazo sin una considerable inversión en frío financiada por el diferencial de precio garantizado por la calidad. La tipificación no es inocua.

Para la exportación actual que pacta las condiciones con sus proveedores de acuerdo a especificaciones precisas y diferentes sería imposible homogeneizar las categorías de calidad por cortes pero si se podría tipificar la calidad de origen.

FUNDAMENTOS

Primero hay que definir si el objetivo es el rendimiento o es la calidad, y si esta es de origen o de procesamiento.

Si se aplicará al mercado de reses o al de cortes, al consumo o a los mercados de exportación.

RENDIMIENTO

No se lo debe confundir con la calidad, suelen ser antagónicos.

Es absurdo seguir insistiendo sobre la estimación subjetiva de grados de grasa o conformación con un margen de error del 20 al 30% existiendo sistemas precisos basados en las proporciones de grasa internas o del cuarto pistola científicamente comprobada.

A los nostálgicos les recuerdo que solo sirve para países con cruza lecheras o continentales donde el perfil es expresión de músculo.

Ni qué decir que los frigoríficos se tipifiquen a si mismos. Curiosamente nunca se investigó oficialmente la consistencia de la tipificación vigente.

CALIDAD DE ORIGEN Y PROCESAMIENTO

Para el mercado interno y en menor medida para la exportación aérea la terneza es excluyente y habrán de considerarse las cotizaciones tal como las explicita diariamente el mercado y la profusa bibliografía publicada.

Biotipo (30%)

Las categorías se controlan en el descuere, se sellan en el palco y se pueden verificar en cámara.

B)- británicas y sus cruza con escasa proporción de continentales - no se pueden distinguir.

H)- overo, se debe incluir en la categoría anterior, ya que es más tierno que las británicas.

C)- cruza con escasa proporción de índicas y continentales puras.

Z)- cruza con alta proporción de Cebú.

Edad (20%)

Al sellarse la dentición antes de separar la cabeza pierden sentido los límites de peso como indicadores de terneza. La cronología dentaria es verificable observando la calcificación de los cartílagos en cámara.

Sin limitantes de peso las hembras así clasificadas son más tiernas que los machos castrados de la misma edad.

Esta valorización de las hembras tendrá un gran impacto sobre la rentabilidad del rodeo. Hasta 4 dientes deberían ser exportables como Hilton aumentando la oferta.

1)- sin dientes de adulto novillito, vaquillona.

- 2)- dos dientes adulto, novillo, vaquilla.
- 4)- cuatro dientes de adulto novillo o vaquilla.
- 6)- seis dientes adulto, buey, vaca.
- 8)- boca llena, buey, vaca.
- 9)- menos de medio diente, vaca.

Maduración (30%)

Verificable por la fecha de producción consignada en la etiqueta de empaque.

En rigor la certificación debiera incluir todo el proceso industrial desde el tratamiento en corrales hasta las condiciones de los protocolos de enfriado de la planta frigorífica.

- M)- madura, más de 10 días
- MM) - muy madura, más de 20 días.

Veteado (20%)

Este componente del sabor también debería estar incluido en la tipificación por calidad. Es más apreciado por los restaurantes que por el consumidor.

Es determinante para el mercado de USA constituyendo la base de su tipificación, que en la práctica no considera el rendimiento.

Es aún más importante para el mercado Asiático. Por más que afecte el rendimiento, el exceso de gordura, grado de grasa 4, es un excelente indicador de calidad y no debiera ser excluyente.

El veteado observado en el cuarteo se puede verificar en la sección de algunos cortes

- T)- trazas.
- E)- escaso.
- S)- suficiente.
- A)- abundante.

Color

Las coloraciones oscuras o muy claras deberían ser excluyentes por sobre toda otra cualidad.

Alimentación

Se puede verificar en las caravanas de origen o en la playa de faena por las manchas oscuras de la panza. Suelen producir sabores diferentes a la alimentación pastoril.

Se puede consignar pero no se debería calificar por ahora.

- P)- pasto.
- F)- confinamiento

CONCLUSIONES

La ponderación relativa de tantas cualidades es materia opinable.

Los porcentajes asignados se pueden combinar y sumar, reduciéndolos a tres o más categorías de valor pero es mejor que sea el mercado quien las aprecie.

Los australianos invirtieron 60 millones de dólares para definir su modelo de calificación.

Se podrían indicar las cualidades en una etiqueta como las que muestran la composición nutricional de las galletitas o las características del vino, para que el mercado las conozca.

- ◆ **productos de cualidades oficialmente definidas certificadas y controladas en su aplicación.**
- ◆ **productos no tipificados, sin diferenciar**

son las opciones a ofrecer al consumidor.

Volver a: [Comercialización](#)