

ANÁLISIS DE LAS NORMAS COMERCIALES DE LAS CARNES EN ESPAÑA

por

TOMAS DE HARO GIMENEZ Y PEDRO CALDENTEY ALBERT (*)

SUMARIO

I. INTRODUCCION.— II. CARACTERISTICAS DE LA NORMALIZACION.— III. LA NORMALIZACION DE PRODUCTOS AGRARIOS EN ESPAÑA.— IV. NORMALIZACION DE LA CARNE: IV.1. CANALES DE PORCINO. IV.2. CANALES DE VACUNO. IV.3. CANALES DE OVINO.— V. CONSIDERACIONES FINALES.— BIBLIOGRAFIA

I. INTRODUCCION

La producción agraria presenta como característica la heterogeneidad de las distintas partidas debido a la acción de la naturaleza (suelo, temperatura, humedad atmosférica, lluvias, ...), la cual tiene una influencia decisiva sobre el tamaño, forma, color, sabor, etc. Para clasificar las partidas en lotes homogéneos suelen establecerse una serie de *normas comerciales*.

Una *norma comercial* consiste en un conjunto de condiciones que debe cumplir o presentar un producto o grupo de productos en el proceso de comercialización o en determi-

(*) Doctores Ingenieros Agrónomos. Profesores de la Cátedra de Comercialización y Divulgación Agraria de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de la Universidad de Córdoba.

nadas fases del mismo. Y entendemos por *normalización* el establecimiento de normas comerciales, uniformes en el tiempo y en el espacio, para un producto o grupo de productos. La normalización lleva implícita la *tipificación*, operación física consistente en clasificar las partidas en lotes homogéneos según tipos, categorías, clases, etc.

En este trabajo se realiza un análisis de la normalización de los canales de porcino, vacuno y ovino en España, haciendo hincapié en la utilidad de la misma y teniendo en cuenta que la normalización es un concepto fundamentalmente comercial. Después de describir las normas, de analizar las modificaciones recientes y de compararlas con las vigentes en otros países, se hace un comentario crítico a las mismas.

II. CARACTERÍSTICAS DE LA NORMALIZACION

Las características de la normalización pueden considerarse desde el punto de vista de las ventajas que representa y de los objetivos que pretende.

Entre las ventajas que presenta la normalización, pueden citarse las siguientes (ver CALDENTEY, 1979):

— La clasificación de los productos en lotes homogéneos permite al consumidor elegir el tipo que desea. En caso contrario, si una partida está constituida por una mezcla de unidades heterogéneas, el consumidor se verá obligado a adquirir la mezcla cuando solamente desea los productos que reúnan unas determinadas características.

Si existe normalización, el precio cumple mejor su función de transmitir al productor los gustos del consumidor.

— Las operaciones de compra-venta son mucho más sencillas con el producto normalizado. En este sentido hemos de decir que la normalización es la que hace posible la existencia de los mercados de futuros y de las lonjas de contratación sin presencia física de la mercancía.

— Para poder comparar las cotizaciones en los distintos mercados, es fundamental que exista normalización. Por tanto, aumenta la transparencia del mercado.

— En un producto normalizado es más fácil evitar los

fraudes. Ello supone una garantía para el consumidor ya que sabe que el producto que compra responde a determinadas características.

— La normalización es, asimismo, ventajosa de cara a la formación de grandes lotes. Así, en las cooperativas, cuando el producto es sometido a la tipificación, se facilita notablemente la manipulación de las partidas, y la liquidación a los socios puede hacerse en base a los precios correspondientes a cada tipo.

La normalización, pues, establece tipos basados en las cualidades físicas del producto, pero no se trata de tipos basados en características puramente técnicas del producto, sino que han de ser tipos fundamentalmente comerciales. Este es un objetivo primordial que creemos debe reunir cualquier sistema de normalización para que sea verdaderamente eficaz, ya que las cualidades que reúnen los diferentes tipos deben ser distinguidas y apreciadas por los operadores del mercado y por los consumidores.

Es conveniente que las normas sean establecidas bien por un organismo estatal, bien por un organismo representativo del sector correspondiente; que lo sean con carácter obligatorio (aunque en algunos casos no es necesario que la obligatoriedad sea absoluta) y que sean unas normas únicas para todo el mercado.

Por último queremos señalar que para productos transformados las marcas comerciales sustituyen, en general, a las normas comerciales como referencia que sirve de base a las transacciones, coexistiendo o no con ellas (por ejemplo, conservas vegetales y embutidos). Las normas comerciales como base para las transacciones tienen importancia en productos utilizados como materia prima para las industrias agrarias o en productos que se consumen sin transformar, pero incluso para estos últimos las marcas van en algún caso sustituyendo a las normas (por ejemplo, pollos y frutas).

III. LA NORMALIZACION DE PRODUCTOS AGRARIOS EN ESPAÑA

Las primeras normas comerciales españolas, referidas a productos agrarios, se establecen para la exportación y nacen

como consecuencia lógica de lograr un cierto prestigio de cara a los mercados exteriores. En 1934 se crea el SOIVRE (Servicio Oficial de Inspección, Vigilancia y Regulación de las Exportaciones), dependiente del Ministerio de Comercio, y cuya actuación se centraba en el control de calidad de las exportaciones, aunque en la actualidad ha ampliado su actuación a los productos procedentes de las importaciones. El Ministerio de Comercio ha ido estableciendo normas comerciales obligatorias para la exportación de determinadas frutas y hortalizas (pepino fresco, berenjenas, pimientos, puerros, zanahorias, ciruela, melocotón, ...), una norma general de calidad para el comercio exterior de las frutas y hortalizas que no son objeto de una norma específica, normas de calidad comercial para el comercio exterior de otros productos agrícolas (garbanzos, maíz grano...), etc.

En lo que respecta al comercio interior, han ido apareciendo normas comerciales para algunos productos en el Código Alimentario y reglamentaciones complementarias, Estatuto del vino, Reglamento de Centrales Lecheras, regulaciones de campañas (cereales, tabacos...), etc. Mención especial merece el Decreto 2257/1972 de 21 de Julio (BOE 26-VIII-72), que regula la normalización de productos agrícolas en el mercado interior, y el Decreto 1043/1973 de 17 de Mayo (BOE 4-VI-73), que regula la normalización de productos ganaderos en el mercado interior.

Ambos decretos establecen normas de carácter general y en su articulado prevén una posterior promulgación de normas particulares de cada producto. Para el estudio, preparación o modificación de dichas normas particulares se reúnen las Comisiones Especializadas de Normalización de Productos Agrícolas o Ganaderos del FORPPA y es este organismo quien eleva propuestas al Gobierno.

El Decreto 2257/1972 marca unas directrices comunes a todos los productos agrícolas, exigiéndose unas características mínimas de calidad y la determinación de una serie de factores de clasificación, los cuales permitan establecer, con carácter general, una clasificación basada en cuatro categorías: Extra, I, II y III.

El Decreto 1043/73, aunque está en la línea del anterior, sin embargo, en relación con la clasificación sólo indica que "los productos objeto de normalización se clasificarán, si

procede, en diversas categorías... teniendo en cuenta su proceso de industrialización y comercialización”.

Respecto a la actuación del Ministerio de Industria es importante resaltar la Orden del 22 de Septiembre de 1973 (BOE 5-X-73) sobre normalización de conservas vegetales, en la que se aprueban las normas relativas a las conservas vegetales siguientes: guisantes, champiñones, jaleas, confituras y mermeladas, tomate pelado, pimientos, espárragos, alcachofas y judías verdes. (Como es sabido, las antiguas atribuciones del Ministerio de Industria sobre industrias alimentarias han pasado desde 1981 al nuevo Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación).

IV. NORMALIZACION DE LA CARNE

Como indicamos en el epígrafe anterior, la normalización de productos ganaderos en España está regulada inicialmente por el Decreto 1043/1973, el cual señala que “el FORPA elevará al Gobierno propuesta sobre las normas comerciales y de calidad para los productos cuya normalización se estime conveniente” (art. 2.º), indicando en el artículo 6.º que dichas normas particulares se promulgarán por Orden de la Presidencia del Gobierno.

En esta línea aparecen las normas de calidad para canales de porcino, vacuno y ovino, aprobadas por Ordenes de 18 de septiembre de 1975 de Presidencia del Gobierno (BOE 29-IX-75 y 30-IX-81). Recientemente ha aparecido la orden 5 de noviembre de 1981 (BOE 11-XI-81), que modifica la anterior norma de calidad para canales de porcino, y la Orden 29 de marzo de 1982 (BOE 2-IV-82), que deroga la norma de calidad para canales de vacuno establecida en la mencionada Orden 18 de septiembre de 1975.

Las características especiales de la carne determinan que para su normalización se tengan en cuenta dos tipos de factores: los factores *objetivos*, que se pueden medir de una forma más o menos precisa, y los llamados factores *subjetivos* cuya medición exacta es muy difícil de realizar, quedando por tanto un margen importante de decisión dependiente de la persona que clasifica las carnes. La división de los factores en estos dos grupos es considerada tanto en las normas españolas como en las de otros países.

A continuación se analizan los aspectos más importantes de las normas de calidad de cada una de las tres especies, considerando las últimas modificaciones y haciendo algunas comparaciones con la normalización en otros países.

IV.1. CANALES DE PORCINO

En España, la actual *norma de calidad para canales de porcino y su unidad comercial para el mercado nacional* viene aprobada por Orden 5 de noviembre de 1981 de Presidencia de Gobierno, la cual modifica parcialmente la anterior Orden de 18 de septiembre de 1975.

Ambas Ordenes conservan prácticamente el nombre, objeto y ámbito de aplicación de la norma. Respecto a dicho ámbito hay que señalar que "se exceptúan las canales de lechones o cochinitillos y las de porcino de tronco ibérico".

La unidad comercial es la media canal (fresca o congelada), aunque en la definición de la media canal fresca la Orden de 1975 incluía la cabeza, mientras que la de 1981 contempla la posibilidad de la media canal fresca sin cabeza.

Respecto a los factores de clasificación, la nueva norma mantiene los mismos factores objetivos (*peso de las dos semicanales y espesor del tocino dorsal*), si bien en lo referente al primer factor señala que corresponderá al peso de las dos semicanales junto con los del espinazo y cabeza en el caso de que éstos hayan sido separados. Dicho peso se tomará en frío o bien en caliente, restando un 2 por ciento en concepto de mermas por oreo. Sin embargo, suprime uno de los cinco factores subjetivos, el denominado "estado de engrasamiento", ya que realmente no se utilizaba ni se utiliza de cara a la clasificación comercial; por consiguiente, los factores subjetivos que se consideran son: *desarrollo muscular* (apreciado en jamón, lomo, espalda y pecho, como partes principales de la canal), *color de la carne*, *color del tejido adiposo* y *consistencia de la carne y del tejido adiposo*.

La clasificación comercial se realiza considerando conjuntamente los factores objetivos y subjetivos. En este sentido, la combinación de los dos factores objetivos permite situar a la canal dentro de una determinada categoría comercial (Extra, Primera, Segunda, Tercera, Cuarta, Cerdas, Machos), mien-

tras que los factores subjetivos constituyen la base para completar la descripción de las características de la canal.

El procedimiento seguido y las categorías comerciales que se llegan a establecer son los mismos en las dos Ordenes. No obstante, existen diferencias, sobre todo en lo que se refiere al marcado y su significación.

La nueva clasificación contempla la posibilidad de que una misma categoría comercial admita diferentes mercados (véase cuadro n.º 1). Es ésta una diferencia fundamental respecto a la clasificación establecida en la Orden 18-IX-75.

Cuadro núm. 1

CLASIFICACION COMERCIAL DE LOS CANALES DE PORCINO EN ESPAÑA

CATEGORIA COMERCIAL	MARCADO	
	ORDEN 18-IX-75	ORDEN 11-XI-81
Extra	E	EAA
Primera	I	IA
Segunda	II	IIA o IB
Tercera	III	IIIA o IIB o IC
Cuarta	IV	IV
Cerdas	S	S1 o S2
Machos	V	V

Fuente: Boletines Oficiales del Estado de 29-IX-75 y 11-XI-81.

El cuadro n.º 1 permite apreciar cómo el nuevo marcado es más explícito que el anterior, puesto que a la sigla indicativa de la categoría comercial se la acompaña con otras siglas que pueden ser, bien letras (AA, A, B o C para las categorías comerciales extras, primera, segunda y tercera), bien número (1 o 2 en el caso de las cerdas), indicando dichas siglas si las canales reúnen todos o parte de los requisitos exigidos para categoría comercial.

Así, por ejemplo, si en la norma del 75 la categoría comercial tercera sólo admitía la sigla III de marcado, en la norma del 81 dicha categoría admite el mercado IIIA (equiva-

lente al III antiguo), IIB (indica que se trata de una canal similar a las de la categoría comercial segunda, pero que incumple uno de los factores subjetivos descritos en dicha canal) o IC (cuando se trata de una canal similar a las clasificadas en la categoría primera, pero que incumple dos de los factores subjetivos descritos en dicha canal).

Otra diferencia significativa entre ambas Ordenes se refiere al peso de las dos semicanales, ya que si bien el sistema de clasificación propuesto en la norma del 75 consideraba los canales de peso superior a 50 Kg., la del 81 sólo considera las canales de peso por encima de 60 Kg.

Podemos decir que estas modificaciones que incorpora la nueva norma española están en consonancia con las normas europeas de la CEE. En efecto, la clasificación comunitaria fue definida por el reglamento 2108/70 del Consejo, de 20 de octubre de 1970. Dicho reglamento establecía una serie de clases y subclases comerciales, las cuales se pueden observar en el *cuadro n.º 2*.

Cuadro núm. 2

CLASIFICACION DE LAS CANALES DE PORCINO EN LA CEE

CLASE COMERCIAL	SUBCLASE
E extra	EAA
I muy magra	IA
II magra	IIA o IB
III medianamente magra	IIIA o IIB o IC
IV	—
S	1 o 2
V	—

Fuente: Reglamento CEE, n.º 2108/70, en *La Gaceta del Mercado Común*, n.º 234.

Posteriormente, coincidiendo con la ampliación de la Comunidad por la entrada de Dinamarca, Reino Unido e Irlanda del Norte, esta clasificación ha sufrido algunas modificaciones (reglamento 2507/74, de 2 de octubre de 1974), que han empezado a ser obligatorias a partir del 1-I-76.

La clasificación de las canales de porcino en la CEE puede decirse que se efectúa combinando:

— *La apreciación de la adiposidad, medida a través del espesor del tocino dorsal con relación al peso de la canal.* El espesor del tocino dorsal sirve para determinar la subclase de adiposidad (E, I, II, III) en función del peso. Este peso corresponde al de la canal en frío (o peso en caliente menos un porcentaje que, por ejemplo, en Francia es del 2,5 por ciento).

— *La apreciación subjetiva del desarrollo muscular de las partes nobles de la canal (jamón, lomo, espalda y pecho).* La nota global es la síntesis de las diferentes partes y se traduce en cuatro posibilidades: AA (excepcional), A (buena), B (media) y C (insuficiente).

Los resultados de estas dos mediciones permiten definir una serie de clases "descriptivas": las que aparecen en el cuadro n.º 3.

Cuadro núm. 3

CLASES DESCRIPTIVAS (1)

SUBCLASE DE ADIPOSIDAD	DESARROLLO MUSCULAR			
	AA	A	B	C
E	EAA (excepcional)			
I		IA	IB	IC
II		IIA	IIB	IIC
III		IIIA	IIIB	IIIC

Nota: En realidad resultan ocho clases descriptivas, ya que las clases IIIB, IIC y IIIC aparecen reagrupadas bajo la clave IV que es de hecho una clase comercial.

A su vez, estas ocho clases descriptivas se agrupan en cinco clases comerciales, según la correspondencia señalada en el cuadro n.º 4.

(1) Los cuadros n.º 3 y n.º 4 están tomados de P. POMMERET.— "Le classement des carcasses: méthodes d'aujourd'hui et de demain". *L'élevage porcine*. Febrero, 1981.

Cuadro n.º 4

**CORRESPONDENCIA ENTRE CLASES COMERCIALES
Y CLASES DESCRIPTIVAS**

CLASE COMERCIAL	CLASE DESCRIPTIVA	CONTENIDO EN MUSCULO
EW		
E extra	EAA	> 55%
I muy magra	IA	50 a 55%
II magra	IIA, IB	45 a 50%
III medianamente magra	IIIA, IIB, IC	40 a 45%
IV otras	IV	< 40%

La ampliación de la CEE con Dinamarca, Reino Unido e Irlanda supuso algunas modificaciones, ya que estos tres nuevos países buscan determinar el porcentaje de carne de las canales únicamente a partir del peso y otras medidas objetivas. De ahí que el anexo II del Reglamento 2507/74, "Bases de clasificación de las canales" definiera dos métodos diferentes para la clasificación de las canales en la CEE;

1) Por combinación del factor de adiposidad y del factor subjetivo de desarrollo muscular. Este es el sistema aplicado por los seis primeros miembros de la CEE.

2) Estimando el contenido en carne magra a partir de medidas laterales de espesor de tocino dorsal tomadas a nivel de la última costilla y/o otras medidas objetivas. Es el sistema aplicado por estos tres nuevos países.

Los dos sistemas deberían conducir a la misma correspondencia de contenido en músculo para cada clase comercial. No cabe duda de que el sistema utilizado por los Seis es más impreciso y el objetivo que se han marcado es el de estimar con la mayor precisión el contenido en músculo de las canales, para llegar a una correspondencia lo más fina posible con el definido por las clases comerciales (hay que tener en cuenta que en numerosas experiencias se ha demostrado que no existe linealidad entre el incremento de espesor de tocino de 5 en 5 mm. y el incremento de los porcentajes en músculo entre clases de 5 en 5%).

Los expertos en clasificación de la Comunidad están de acuerdo en definir las clases comerciales según porcentaje de

músculo y conservar los intervalos entre clases a un nivel del 5 por ciento. Las modificaciones necesarias para llegar a estas correspondencias se harán a través de un ajuste de los incrementos de espesor de tocino dorsal sea por el método que sea, aunque el método utilizado no debe incidir sobre la clasificación comercial final.

De todo esto cabe pensar que el nuevo reglamento comunitario deja libertad a cada país para que aplique el método de clasificación objetiva que más le guste, reservándose la Comisión el derecho de verificar la precisión del método y la coherencia entre los diferentes sistemas propuestos (ver POMMERET, 1981).

Si ahora contrastamos estas normas de la CEE con las españolas vemos que son muy semejantes. Las clasificaciones a que dan lugar son las mismas y las únicas diferencias a la hora de describir las canales están basadas en los factores de clasificación subjetivos, pues mientras en la CEE sólo atienden al desarrollo muscular, en nuestro país se siguen manteniendo, a nuestro juicio, un número excesivo de factores subjetivos, como son, además del citado desarrollo muscular, el color de la carne, el color del tejido adiposo y la consistencia de la carne y del tejido adiposo.

IV.2. CANALES DE VACUNO

La Orden de 29 de marzo de 1982 (BOE 2-IV-82) de Presidencia del Gobierno cuya entrada en vigor será a los doce meses de su aparición el Boletín Oficial del Estado (2), es la que aprueba la *norma de calidad para canales de vacuno y sus unidades comerciales*. Esta disposición deroga la anterior Orden 18 de septiembre 1975, la cual comenzó a ser de carácter obligatorio el 30 de agosto de 1977, según el Real Decreto 1163/1977 de 3 de mayo.

Dado que la Orden del 75 sigue actualmente vigente y que la nueva Orden del 82 supone un cambio sustancial en los criterios y métodos anteriormente empleados para la clasi-

(2) El Real Decreto 1444/982, de 18 de Junio, que *regula la campaña de carnes 1982/83*, en su disposición transitoria segunda propone su entrada en vigor, indicando que coincidirá con la del Real Decreto que establezca la regulación de la próxima campaña de carne.

ficación de las canales de vacuno, vamos a analizar ambas con objeto de apreciar la evolución sufrida en la normalización española.

Debemos señalar que la normalización se refiere a las canales de vacuno y a sus unidades comerciales destinadas al mercado nacional, "con excepción de las procedentes del ganado lidiado".

Respecto a las unidades comerciales, la normativa del 75 incluía la media canal, cuarto de canal delantero y cuarto de canal trasero. Sin embargo, la norma recientemente aparecida contempla, además, el cuarto de pistola largo (parte posterior de la semicanal separada entre la quinta y sexta costilla, a la que se ha suprimido la falda y parte del costilla) o corto (caso de que el coste de separación se realice entre las costillas séptima y octava) y el cuarto delantero corto o largo con falda y pecho, que no es sino el resto de la semicanal una vez separado el correspondiente cuarto de pistola.

Otro cambio importante se refiere a la clasificación del ganado vacuno en matadero. En efecto, la Orden 18-IX-75 consideraba cuatro grupos: ternero/a, añojos, vacuno menor y vacuno mayor, mientras que la Orden 29-III-82 hace una clasificación distinta: ternera, vacuno joven, novillo y vacuno mayor. Las diferencias entre estas dos clasificaciones son las siguientes:

— La *ternera*, en la nueva Orden se refiere a animal macho o hembra que mantiene todos los dientes de leche y que da lugar a una canal de peso comprendido entre 100 y 180 Kg. Sin embargo, el ternero/a definido en la Orden 18-IX-75 se refiere a animales menores de un año y capaces de proporcionar una canal de peso igual o superior al mínimo establecido.

— El término *vacuno joven* comprende animales machos o hembras cuyo límite máximo de edad vendrá señalado por la erupción completa de dos incisivos permanentes (pinzas). En cambio, se consideran *añojos* a los animales de uno u otro sexo con más de doce meses de edad y que en su arcada dentaria conservaran al menos una pala de leche.

— Los *novillos* son animales machos o hembras que tienen como mínimo una pieza dentaria de leche, mientras que la denominación de *vacuno menor* se refería a machos o

hembras con las palas permanentes en su arcada dentaria y que conservaran al menos un extremo de leche.

— El *vacuno mayor* lo define la Orden del 82 como “animal macho o hembra con todos los incisivos permanentes”, mientras que la Orden del 76 lo definía como “machos o hembras cuya arcada dentaria no presente ninguna pieza de leche”.

Los factores de clasificación (o descripción, según la Orden 29-III-82) y de calidad, han sufrido también cambios sustanciales. Así, en la nueva norma se considera un tercer factor objetivo —*el sexo*— que se añade a los ya existentes: *peso* y *edad*. Respecto a los factores subjetivos, si antes aparecían hasta seis factores —*conformación de la canal, cobertura de grasa, grasa cavitaria, color de la carne, color de la grasa, y consistencia y grado de humedad de la carne*— ahora el número se reduce a tres: *conformación de la canal, estado de engrasamiento y color de la carne*. Además, si antes la conformación se deducía fundamentalmente del perfil de la pierna, ahora dice que se haga en base a la observación de la pierna, lomo y delantero.

Pero donde, sin duda, aparece la mayor modificación es a la hora del establecimiento de las categorías comerciales. En efecto, la Orden 18-IX-75 definía cuatro tipos de canales (terneras, añojos, vacuno menor y vacuno mayor) según la clasificación en vida de los animales de que procedieran, la cual estaba, a su vez, fundamentada en uno de los factores objetivos: la edad. Luego establecía, en base a los seis criterios subjetivos antes reseñados, hasta un máximo de cuatro categorías comerciales (*extra, primera, segunda y tercera*) para cada uno de los tipos.

Sin embargo, la Orden 29-III-82 no llega a definir categorías comerciales, ya que se queda en el establecimiento de unas clases que podríamos llamar “descriptivas”. En este sentido obliga a marcar las medias canales con una serie de guarismos que describan la canal, indicando de izquierda a derecha:

a) *Color*: Se expresará con un número del 1 (rosa claro) al 5 (rojo oscuro).

Edad: se indicará con una letra que puede ser T (ternera), J (vacuno joven), V (novillo) o M (vacuno mayor).

c) *Estado de engrasamiento*: se expresará a través de un número que variará desde el 1 (magra) al 5 (muy grasa).

d) *Conformación*: se expresará con una letra, que se ajustará de mejor a peor y nemotécnicamente a la palabra EUROPA (E = conformación superior, A = industrial).

e) *Peso*: se indicará con un número, que irá desde el 1 (100 a 130 Kgs.) al 9 (más de 400 Kgs.).

Y como consecuencia de esta nueva concepción, en el anexo de la Orden 29-III-82 aparecen recogidos dos cuadros, uno que resume las características que deben reunir las canales de vacuno según la conformación, y otro en el que se definen los diferentes estados de engrasamiento.

Por consiguiente, podemos decir que —aparte los cambios habidos en la definición de la canal y el aumento de unidades comerciales consideradas al introducir los cuartos de pistola y cuartos delanteros con falda y pecho— el factor "sexo" que en la nueva norma aparece explícitamente como un tercer factor objetivo a considerar, realmente no se tiene en cuenta ya que ni siquiera se indica en el mercado. Dicho de otra manera, no ha habido cambio real en cuanto al número de factores objetivos considerados puesto que siguen siendo los mismos, esto es, el peso y la edad.

Por otra parte, la reducción del número de factores subjetivos podría ser un hecho positivo desde el punto de vista comercial porque añade simplicidad al sistema. Además, los factores subjetivos que actúan como verdaderos clasificadores de cara a la calidad de la carne son la conformación y el estado de engrasamiento, ya que el color es un factor que aparece como una característica puramente informativa, que será evaluada en mayor o menor proporción dependiendo de los gustos y costumbres de los consumidores.

Esta consideración prioritaria de la conformación y del grado de engrasamiento como factores de calidad, junto con la escala de gradación para cada factor —seis clases para la conformación (E, U, R, O, P, A) y cinco clases para el engrasamiento (1, 2, 3, 4, 5)—, es similar a la del sistema francés, como oportunamente veremos.

En la CEE no existe un sistema de clasificación común para las canales de vacuno, aunque se ha intentado, y ello debido a

la existencia de grandes diferencias entre los tipos de canales de los distintos países. Nosotros vamos a describir sucintamente los sistemas seguidos en Gran Bretaña, Francia y República Federal Alemana, los cuales nos servirán para hacernos idea de las diferencias existentes.

Los tres países basan la descripción de las canales de vacuno en el peso, sexo, edad, grado de engrasamiento y conformación. Gran Bretaña y Alemania se basan fundamentalmente en el peso, sexo, grado de engrasamiento y conformación, mientras que el esquema francés atiende sobre todo al grado de engrasamiento y conformación, si bien el peso y el sexo se utilizan en la información de precios.

A diferencia de nuestro país en el que la norma indica que el peso se realice antes de que transcurra una hora desde el momento del sangrado, es decir, en caliente, en estos tres países europeos el peso se refiere a peso en frío, aunque normalmente se determina a partir del peso en caliente descontándole un porcentaje (2 por ciento).

Los factores sexo y edad están recogidos también de diferente manera. Así, Gran Bretaña distingue cuatro categorías de animales en función del sexo y edad, Alemania establece hasta ocho categorías distintas combinando los factores sexo y edad, y Francia distingue cinco categorías.

Respecto al estado de engrasamiento hay que decir que se estima visualmente, por lo que este factor podemos considerarlo de carácter subjetivo. Las canales se clasifican en una serie de clases que van desde la más magra a la más grasa. En este sentido, el esquema británico establece siete clases: seis clases numeradas desde 1 (muy magra) a 5 (muy grasa), estando la clase 3 subdividida en dos, y una clase Z para denominar las canales extremadamente grasas; el sistema francés contempla cinco clases: de 1 (magra) a 5 (muy grasa); y el alemán sólo diferencia tres clases de estado de engrasamiento: g (bajo), m (medio) y s (alto), aunque hay que indicar que en Alemania existen diferentes normas para estas clases de estado de engrasamiento, según las distintas categorías de animales.

Sobre el otro factor subjetivo —la conformación— también se aprecian marcadas diferencias entre estos países. En efecto, Gran Bretaña considera seis clases: cinco básicas que

van de 1 (pobre) a 5 (muy buena) y una clase Z para las canales de conformación muy pobre. El sistema alemán tiene cuatro clases para la conformación: E (muy buena), I, II y III. Y el sistema francés señala hasta seis clases: E, U, R, O, P y A, reservando la clase E (conformación superior) para las canales procedentes de animales culones, y situando la clase A (industrial) en el otro extremo de la escala de conformación.

Una curiosidad a resaltar en el sistema francés es que, debido a que tradicionalmente el ternero de leche para carne se ha caracterizado comercialmente por el color de su musculatura, se introduce este nuevo factor subjetivo del "color de la carne" cuando se trata de clasificar terneros. La escala de colores varía de 1 (blanco) a 4 (rojo), pasando por 2 (rosa claro) y 3 (rosado).

Como resumen de todo lo expuesto podemos decir que la nueva norma española, regulada por la Orden de 29 de marzo de 1982, establece un sistema que va en la línea de estos países ya que su finalidad es la de "describir" más que establecer una ordenación por calidades. No obstante, existe una diferencia sustancial y es el carácter de obligatoriedad que posee la norma española, mientras que en los países europeos los sistemas clasificatorios existentes lo son con carácter de recomendación.

Por otra parte, es evidente que el nuevo sistema español al que más se asemeja es al sistema francés. Así, en lo que respecta al número de factores considerados, el siguiente esquema pone de manifiesto dicha semejanza:

	España		Francia
FACTORES OBJETIVOS	Peso (en caliente) Edad Sexo (no utilizado)	FACTORES OBJETIVOS	Peso (<i>en frío</i>) Sexo-Edad (<i>a efectos información de precios</i>)
FACTORES SUBJETIVOS	Engrasamiento Conformación Color de la carne	FACTORES SUBJETIVOS	Engrasamiento Conformación Color de la carne (sólo en terneros)

Además, la gradación española de los factores subjetivos "engrasamiento" y "conformación" es idéntica a la francesa. Respecto al factor "color de la carne" la norma española

establece cinco grados, mientras que la francesa contempla sólo cuatro.

En lo referente a las categorías establecidas en base a los factores objetivos sí existen diferencias ya que en España se consideran cuatro (ternera, vacuno joven, novillo y vacuno mayor), definidas sobre todo por el factor edad, mientras que en Francia existen cinco (castrados, toros jóvenes, novillas, vacas y toros adultos), diferenciadas por los factores sexo y edad fundamentalmente.

IV.3. CANALES DE OVINO

La norma de calidad para canales de ovino destinadas al mercado nacional fue aprobada por Orden de 18 de sept. de 1975 (BOE 30-IX-75) de Presidencia del Gobierno, es decir, por orden de igual fecha a las que aprobaron las primeras normas de calidad para canales de porcino y canales de vacuno. En el caso del ovino, ésta es la única normativa existente ya que, al menos hasta el momento en que estamos realizando este trabajo, no ha aparecido ninguna disposición que modifique o derogue dicha Orden.

Esta norma de calidad define la canal de ovino (fresca y congelada) y no establece ninguna otra unidad comercial.

En relación a los factores de clasificación considera, de manera similar a lo ya expuesto al hablar de las normas de calidad correspondientes a las especies porcina y bovina, unos factores objetivos y otros subjetivos. Los objetivos son dos: *peso* (en caliente, sin que transcurra una hora desde el sangrado) y *edad* (apreciada por los caracteres extremos del animal y grado de osificación). Los subjetivos son los mismos seis que consideraba la primitiva norma de calidad para canales de vacuno, esto es: *conformación de la canal, cobertura grasa, grasa cavitaria, color de la carne, color del tejido adiposo y consistencia y grado de humedad de la carne.*

En base a los dos factores objetivos —peso y edad— establece cuatro tipos de canales: *lechal* (canales de hasta 8 Kg. de peso, de animales alimentados fundamentalmente con leche y de edad inferior a 1,5 meses); *ternasco* (canales de animales de edad inferior a 4 meses. Cuando el peso de estas canales supera los 13 Kg., se denomina "ternasco precoz" o

“cordero precoz”); *pascual* (canales de ovino de más de 4 meses pero menos de un año de edad) y *ovino mayor* (canales de animales mayores de un año).

La clasificación comercial se realiza para cada tipo de canal y según los factores subjetivos, resultando las siguientes categorías comerciales:

Lechal: Categoría extra (LE), primera (L1) y segunda (L2).

Terñasco: Categoría extra (TE), primera (T1) y segunda (T2).

Pascual: Categoría extra (PE), primera (P1) y segunda (P2).

Ovino mayor: Categoría primera (O1), segunda (O2) y tercera (O3).

Antes de hablar de los sistemas de clasificación de canales de ovino en la CEE, vamos a indicar el sistema seguido por Nueva Zelanda, debido a la importancia de dicho país en el comercio internacional de ovinos (ver BARTON 1979).

Nueva Zelanda, tradicional exportador, aplica a las canales de ovinos con destino a la exportación, un sistema mediante el cual define una serie de “categorías”, señalando sus características principales. Es, pues, un sistema cuya finalidad es meramente “descriptiva” y, por lo tanto, no intenta establecer una ordenación por calidades.

Los factores más importantes en los que se fundamenta el sistema neozelandés podemos decir que son la edad, peso de la canal, engrasamiento (medido por el espesor de grasa subcutánea) y desarrollo muscular.

En primer lugar, se consideran tres grupos diferentes de animales, según la edad: *Cordero* (animales de menos de 12 meses), *Hogget* (animal de edad comprendida entre 1 y 2 años) y *Mutton* (animales de más de 2 años).

En segundo lugar, se establecen una serie de categorías dentro de cada grupo, en base a los factores que hemos denominado “desarrollo muscular” y “engrasamiento”. Así, existen siete categorías para cordero, dos para hogget y cinco para mutton.

Por último dentro de cada categoría puede existir otra subdivisión, debida al factor “peso de la canal”. Como ejemplo, podemos citar que en la categoría P de corderos

existen tres subdivisiones: L (canales de 8 a 12,5 Kg.), M (12,5 a 15,0) y H (16,5 a 25,5), por lo que las siglas PL indican que se trata de una canal de cordero de peso comprendido entre 8 y 12,4 Kg. y cuyas características de desarrollo muscular y engrasamiento corresponden a la categoría P.

Con referencia a los sistemas de clasificación de canales de ovino existentes en la CEE hay que decir que los más importantes son los de Francia, Alemania R.F. y Gran Bretaña. En todos ellos las formas de aplicación son similares a las señaladas para vacuno. En este sentido, los factores que consideran son también el peso, edad, engrasamiento y conformación.

El peso se realiza en caliente, restándole una deducción normalizada que puede ser el 2 por ciento o una escala graduada de deducciones. La edad o grado de madurez se estima a través del grado de osificación, utilizándose la dentición como método auxiliar.

El factor edad (junto con el peso y el sexo, a veces) se utiliza para identificar diversas categorías. Así, en Alemania se establecen cinco categorías: cordero lechal, cordero cebado, ovino no destinado a la reproducción, mutton y moruecos; en Gran Bretaña también cinco: corderos, hoggets, corderas no paridas, ovejas y moruecos; y en Francia sólo distinguen entre corderos y ovejas.

En estos tres países se establecen diversas clases en función de los factores "engrasamiento" y "conformación". En Gran Bretaña existen seis niveles de engrasamiento que varían desde 1 (muy magra) a 5 (muy grasa), existiendo además, y de forma similar a lo dicho para las canales de vacuno, una clase especial Z para las canales de ovino excepcionalmente grasas. Respecto a la conformación se consideran cuatro clases: E (extra), AVERAGE (medio), C (pobre) y Z (muy pobre).

El sistema francés presenta cinco clases de engrasamiento, asignándole el número 1 a la más magra y el 5 a la más grasa. Y otras cinco clases basadas en la conformación: E (superior), U, R, O y P, reservándose la clase E para un pequeño porcentaje de canales de ovino con una conformación excepcionalmente buena.

La República Federal Alemana establece un menor núme-

ro de divisiones, coincidentes con las establecidas para el vacuno. Así, respecto al estado de engrasamiento considera tres niveles: g (bajo), m (medio) y s (bajo); y en función de la conformación identifica cuatro clases: E (muy buena), I, II y III.

Hay que indicar que en los casos de Gran Bretaña y Alemania no se permiten todas las combinaciones posibles entre estado de engrasamiento y conformación. Por ejemplo, en Gran Bretaña no se consideran los estados de engrasamiento de las canales de ovino de conformación C o Z, y en Alemania tampoco se toma en consideración el engrasamiento de las canales II y III.

Si comparamos los sistemas de clasificación de estos tres países europeos con el seguido en Nueva Zelanda para la exportación, podemos decir que los cuatro se basan prácticamente en los mismos factores. No obstante, una diferencia que consideramos sustancial es la derivada de la consideración del factor "peso". En efecto, en los países de la CEE se utiliza el peso, junto con la edad (y sexo, a veces) en la primera fase de establecimiento de una serie de grupos; sin embargo, en el sistema neozelandés esa primera fase se realiza sólo en base a la edad, mientras que el factor peso es tomado en consideración en la etapa última, con el propósito de diferenciar dentro de las distintas categorías establecidas.

Respecto a la norma española parece excesivo el número de factores subjetivos considerados y, además, algunos de ellos como pueden ser el color de la carne y del tejido adiposo no parecen ser buenos indicadores de la calidad de la carne.

V. CONSIDERACIONES FINALES

Aunque a lo largo de la exposición del trabajo se han realizado algunas consideraciones, creemos oportuno resaltar ahora las ideas y conclusiones que nos parecen más significativas.

A) Para aprovechar las ventajas y cumplir los objetivos de la normalización lo más conveniente es establecer un número limitado de clases, ordenadas de mejor a peor.

Así se establece con carácter general en el Decreto 2257/72 sobre productos agrícolas y salvo excepciones (caso

de la patata) se ha venido aplicando en las normas particulares para cada producto agrícola (frutas y hortalizas, arroz, legumbres secas), en la orden del Ministerio de Industria sobre normalización de conservas vegetales, y en otras tipificaciones establecidas en las regulaciones de campaña (trigo y aceite de oliva virgen, por ejemplo).

Respecto a los productos ganaderos, ya en el Decreto 1043/73 el legislador, consciente de las dificultades llevar a efecto esta clasificación ordenada por calidades, sólo indica la posibilidad de clasificar en diversas categorías, "si procede". Esta categorización se lleva a efecto en productos ganaderos tales como embutidos, productos cárnicos tratados por el calor y productos crudos adobados. No se establecen categorías en quesos y mantequilla.

B) Centrándonos en el tema de las canales de porcino, vacuno y ovino, en 1975 aparecen las primeras normas de calidad, en las que también se ordena por categorías de mejor a peor.

El problema que se plantea en dichas normas es la imposibilidad de establecer unas categorías en base a factores exclusivamente objetivos; de ahí que se consideren también una serie de factores subjetivos. Ahora bien, la existencia de estos factores de clasificación subjetivos, que habrán de ser estimados por el correspondiente personal clasificador, deja en manos del citado personal la interpretación y ponderación de cada uno de los factores, con la carga subsiguiente de arbitrariedad y subjetividad que ello conlleva.

Por otra parte, el número total de factores que contemplan las normas del 75 es elevado (siete en porcino, ocho en vacuno y ocho en ovino), con lo que la combinación de dichos factores para la clasificación posibilitará "teóricamente" la determinación de un número elevado de categorías. Este problema parece que se resuelve, al menos sobre el papel, ya que las normas para cada una de las especies, establecen una serie de grupos y, dentro de ellos, clasifican en categorías que pueden ser extra, primera, segunda o tercera. No obstante, la aplicación práctica de estas normas ha acarreado muchas dificultades, que han llevado a la consideración de nuevas normativas.

C) En porcino, dado que la norma del 75 funcionó en cierta

medida, la nueva norma del 81 sólo modifica la anterior. Se mantienen las categorías comerciales aunque dentro de algunas de ellas se admiten diferentes subcategorías diferenciadas por algún factor objetivo o subjetivo.

Pensamos que la nueva norma es más elástica que la anterior, ya que una canal perteneciente a una determinada categoría que presente un fallo, pasa a la siguiente categoría comercial. En definitiva, antes se clasificaba en base a los factores objetivos exigiéndose, dentro de cada categoría, que los factores subjetivos cumplieran unos mínimos, y ahora se conjugan verdaderamente los factores objetivos con los subjetivos. Ello complica la clasificación, pero es más realista. Además, se aproxima a los sistemas de normalización seguidos en los países europeos.

En vacuno la norma del 75 no ha funcionado. De ahí que haya aparecido en 1982 una nueva norma que no es una simple modificación de la anterior, sino que representa un cambio sustancial. Téngase en cuenta que en la primitiva norma, la proporción entre el número de factores subjetivos y objetivos era elevada (seis factores subjetivos por dos objetivos); por ello, la normativa actual disminuye el número de factores subjetivos considerados, que pasan a ser tres.

El nuevo sistema de clasificación no establece un ordenamiento de las categorías comerciales; se limita más bien a informar de las características de las canales en base a los factores de clasificación, aunque sí establece una gradación ordenada dentro de cada factor. De esta manera, el número de combinaciones de estos factores es muy elevado ($5 \times 4 \times 5 \times 6 \times 9 = 5.400$), si bien en realidad no todas ellas son posibles.

Técnicamente el sistema parece justificado y se aproxima al de los países europeos, pero no cabe duda que se pierden gran parte de las ventajas y objetivos de la normalización.

E) En ovino no ha habido nueva normativa y la actual es la que data de 1975. Dicha norma subdivide las canales en grupos o tipos (lechal, ternasco, pascual y ovino mayor) y dentro de ellos ordena por categorías comerciales.

Cabe indicar que la problemática de la normalización del ovino parece que es muy similar a la del vacuno, por lo que en la mayoría de los países las normativas son paralelas. En nuestro país, las normas existentes no funcionan y la solución

debe ir en el sentido de reconsiderarlas al igual que lo recientemente hecho para las canales de vacuno.

F) De cara a la posible evolución de los sistemas de clasificación para canales de porcino, vacuno y ovino, consideramos interesante hacer una pequeña consideración del sistema seguido en Estados Unidos (véase García de Siles, 1979).

En Estados Unidos existen las denominadas normas U.S.D.A. (United States Department of Agriculture) que, en general, establecen dos tipos de clasificaciones:

a) *Clasificación por la calidad de la carne*, que intenta establecer categorías de canales en base a la aceptabilidad de sus carnes por parte de los consumidores.

b) *Clasificación por la cantidad de carne*, que intenta categorizar las canales en función de la carne que contienen. Sólo se utiliza en canales porcinas, vacunas y ovinas.

Ambas clasificaciones son técnicamente independientes, aunque intervienen conjuntamente a la hora de la valoración de las canales.

Pensamos que, si bien actualmente los sistemas de clasificación existentes son un intento de clasificar en base a una serie de factores objetivos y subjetivos que determinen o describan *la calidad de las canales*, en un futuro es posible que estos sistemas se acerquen al norteamericano y establezcan algún método que tome en consideración la proporción de carne y de hueso de la canal.

G) Para terminar, no hay que olvidar que las normas comentadas se refieren en realidad a un solo escalón de la comercialización: el que podemos considerar como escalón intermedio (mayorista-minorista). En el último escalón, minorista-consumidor, estas normas no sirven de base para las transacciones puesto que el consumidor demanda piezas (chuletas, solomillo, etc.) y no calidades de canales.

En el otro extremo de la comercialización, es decir, en el que se refiere a las ventas del ganadero, cuando éstas se realizan en vivo, la consideración y evaluación de los factores de clasificación que contemplan estas normas para canales presentan grandes dificultades, ya que sólo pueden tomarse en cuenta de forma indirecta.

BIBLIOGRAFIA

- BARTON, R. A.: "La clasificación de canales ovinas y bovinas en Nueva Zelanda y Austria", en *La clasificación de las canales ovinas y bovinas. Normas higiénico sanitarias requeridas para su exportación. Comunicaciones I.N.I.A. serie producción animal* n.º 5. Madrid, 1979.
- BOCCARD, R.: "La puesta en práctica de los sistemas de clasificación y valoración de las canales de los animales de carnicería en Francia", en *La clasificación de las canales ovinas y bovinas. Normas higiénico-sanitarias requeridas para su exportación. Comunicaciones I.N.I.A. serie producción animal* n.º 5. Madrid, 1979.
- BRIZ, J.: "Normalización Agroalimentaria" *ARAL* 6/13. Septiembre 1980.
- CALDENTEY, P.: *Comercialización de productos agrarios*. Ed. Agrícola Española. Madrid, 1979.
- CONCELLON MARTINEZ, A.: *Porcinocultura*. Ed. AEDOS. Barcelona, 1978.
- CUTHBERTSON, A.: "Situación actual de la clasificación de canales de ovino y bovino en el mercado común europeo", en *La clasificación de las canales ovinas y bovinas. Normas higiénico sanitarias requeridas para su exportación. Comunicaciones INIA serie producción animal* n.º 5. Madrid, 1979.
- GARCIA DE SILES, J. L. y GALVEZ, J. F.: "Efectividad de la norma FORPPA en la estimación de la calidad de las canales de terneros y añojos". *Anales del I.N.I.A., serie producción animal*, n.º 8, 1977 a.
- GARCIA DE SILES, J. L. y MARTINEZ, J. L.: "Algunos aspectos sobre la clasificación y características cuantitativas de la canal porcina". *ITEA*, n.º 29, 1977 b.
- GARCIA DE SILES, J. L.: "Las clasificaciones de las canales ovinas y bovinas en U.S.A.", en *La clasificación de las canales ovinas y bovinas. Normas higiénico-sanitarias requeridas para su exportación. Comunicaciones I.N.I.A. serie producción anual* n.º 5. Madrid, 1979.
- GARCIA DIEZ, A. J.: "Normalización de canales". *Agricultura* n.º 550. Febrero, 1978.
- POMMERET, P.: "Le classement des carcasses: méthodes d'aujourd'hui et de demain". *L'élevage porcine*, Febrero 1981.

RESUMEN

En este trabajo se realiza un análisis de las normas comerciales de las canales de porcino, vacuno y ovino en España, indicándose que la normalización no ha de basarse sólo en las características puramente técnicas del producto, sino que es un concepto fundamentalmente comercial.

Después de hacer un breve resumen de la normalización de productos agrarios en España, se realiza una descripción de las normas analizando las modificaciones recientes y comparándolas con las vigentes en otros países.

Todo ello da lugar a una serie de consideraciones finales —algunas de ellas específicas para cada especie— en donde, además, se trata el tema de la posible evolución de dichas normas y se plantea la conveniencia de ampliar la reglamentación a todos los escalones de la comercialización.

RESUME

On fait dans cet ouvrage une analyse des normes commerciales des circuits des porcins, des bovins et des ovins en Espagne et on indique que la normalisation ne doit pas se fonder seulement sur les caractéristiques purement techniques du produit, mais sur un concept purement commercial.

Après avoir fait un bref résumé de la normalisation des produits agricoles en Espagne, l'auteur fait une description des règles et analyse les modifications récentes en les comparant avec celles qui sont en vigueur dans d'autres pays.

Tout cela donne lieu à une série de considérations finales —certaines spécifiques pour chaque espèce— ou, en outre, on traite la question de l'évolution de ces normes et on établit l'intérêt qu'il y aurait à réglementer tous les échelons de la commercialisation.

SUMMARY

This work makes an analysis of the commercial regulations for pork, mutton and beef carcasses in Spain, indicating that their standardisation should not be based only on the purely technical characteristics of the product, but is a fundamentally commercial concept.

After making a brief summary of the standardisation of agrarian products in Spain, it gives a description of the regulations, analysing the recent modifications and comparing them with those in force in other countries.

All this leads to a series of final considerations—some of them specific for each species. It also deals with the subject of the possible evolution of these regulations and mentions the convenience of amplifying the standardisation to all stages of the commercialisation.
