



Existe una amplia diversidad de razas ovinas en Europa.

La calidad de carne de ovino

El concepto CEE

Paul Allen, Ph. D.

Meat Technology Department
The National Food Center
Dublín

1. INTRODUCCION

Una discusión sobre el término "calidad" en relación a la carne es algo que plantea varios problemas. En primer lugar, el término "calidad de carne" se usa con frecuencia sin una definición clara, o incluso sin entender lo que aquél significa. En consecuencia, ello ha devenido en una variedad de significados para aquellos que están implicados en la producción y en la transformación de la carne. En segundo lugar, cuando se intenta dar una definición al respecto, se observa que algunas de las características o atributos que se consideran comercialmente importantes, son subjetivos y no se prestan en sí mismos a ser medidos o valorados de un modo científico y objetivo.

Un ejemplo de lo que estamos diciendo es la valoración visual de una

canal que hacer el experto, el cual la define como una canal fresca que ha sido preparada y refrigerada correctamente. Por consiguiente, una definición de "calidad" que quiera basarse sobre características medibles objetivamente, no puede ser global. A esta confusión también se suma el hecho de que no todos los productores, industriales y consumidores conceden la misma importancia a las diversas características de calidad. Así por ejemplo, mientras que actualmente hay una tendencia general hacia una carne más magra, algunos todavía prefieren una buena envoltura de grasa en las piezas, en la creencia de que ello mejora la jugosidad y sabor.

La discusión anterior puede extenderse a todas las carnes y es aplicable incluso dentro de un mercado único.

Las dificultades se multiplican si se consideran los diversos mercados de

productos cárnicos comunitarios, tanto fuera como dentro de la Comunidad. Tomando el peso de la canal como ejemplo de la diversidad de productos de carne ovina, éste varía desde los 5-6 kg de los corderos lechales españoles y de algún otro país del sur de Europa, hasta los 28 kg de los corderos de los países más septentrionales. Obviamente, estos son productos diferentes que satisfacen la demanda de distintos tipos de consumidores. Cualquier intento de generalizar el término "calidad", resultaría fallido. Con estas dificultades y reservas son con las que abordo el tema de esta exposición y otras dos más en esta Jornada Internacional sobre Calidad de Productos Pecuarios.

La importancia relativa de la producción de carne de cordero en los países de la Comunidad Europea que-

da reflejada en las cifras de la **Tabla I**. En términos relativos al número de cabezas sacrificadas, el Reino Unido, España y Grecia son los principales productores. A pesar del gusto francés por el cordero, este país ocupa sólo la cuarta plaza en lo relativo al sacrificio, pero es el tercer país en cuanto a la producción total de carne ovina. El consumidor francés también es abastecido mediante importaciones, principalmente desde el Reino Unido e Irlanda. Observando esta **Tabla I**, es evidente la disparidad en el peso de las canales al sacrificio. El número de cabezas sacrificadas en España en 1989 es sólo un 10% inferior que en el Reino Unido, pero la producción de carne ovina fue

ovinocultores, el principal criterio de calidad es el precio que consiguen por sus animales. Las medidas de apoyo del mercado comunitario influyen en las ganancias totales y por esto puede distorsionar el criterio de calidad. No obstante, la discusión de estos factores se escapa del tema de la conferencia. En cualquier caso se prevé que tales medidas de apoyo descendan en los próximos años.

Si la industria actúa de una forma eficiente, entonces el precio pagado a los productores refleja las preferencias de los consumidores por determinadas características de calidad. Los productores por tanto reciben un incentivo económico para producir las canales

canal de mejor conformación. Para valorar la grasa de cobertura, las canales se numeran del 1 al 5, dando el número 1 a las más magras. En el Reino Unido los tipos 3 y 4 se subdividen en alto (H) y bajo (L).

Dada la amplia diversidad en el peso medio de las canales en los países comunitarios, reflejo de diferencias climáticas y de tradición, el peso de la canal es importante para determinar el destino comercial de las canales ovinas, y por tanto el precio. La **Tabla II** (RIDLEY, 1990) da una idea de la diversidad de mercados del cordero producido en Gran Bretaña. El peso de la canal, su conformación y su nivel de engrasamiento están interrelacionados de alguna forma, pero incluso los mercados que prefieren canales más pesadas consideran que las canales cuyo nivel de grasa está por encima del tipo 3L son consideradas sobreengrasadas. Las canales muy ligeras de Italia y España no pueden alcanzar una puntuación de conformación mayor de R.

El principal factor de influencia en el peso de la canal, conformación y cantidad de grasa, es la raza.

Hay una amplia diversidad de razas ovinas en Europa, que se han desarrollado y evolucionado adaptándose a la variedad de sistemas de explotación, climas y ubicación geográfica. Estos factores aún limitan las posibilidades de sustitución de razas y de cruzamiento, pero a pesar de ello se han introducido razas en áreas distintas a su origen a fin de producir más canales, más magras o mejor conformadas, en particular allí donde la exportación tiene una gran importancia tal como sucede en el Reino Unido e Irlanda. Un claro ejemplo de lo anterior es la raza Texel, la cual hace algunos años gozó de una gran popularidad debido a su capacidad para producir una canal magra por encima incluso de los 25 kilos. La selección intra-raza también tiene un papel que jugar en la mejora de la calidad de la canal pero los progresos son limitados por la falta de un método seguro y sencillo de valoración de su composición en animales vivos.

De cara a maximizar la proporción de corderos con canales de peso y ti-

TABLA I
PRODUCCION DE CARNE OVINA EN LA CEE

País	Sacrificios (10 ⁶ cabezas)	Producción carne ovina (10 ³ toneladas)
B&L	-	5
DK	-	1
F	7,93	149
D	1,55	26
G	11,15	129
IR	2,78	61
I	9,13	53
N	-	22
P	-	31
E	17,80	218
UK	19,60	389
EC	-	1084
Consumo	-	1300
Autoabastecimiento (%)		

casi del 50% menos. Del mismo modo, Francia produce más carne de ovino que Grecia a pesar de contar con unos 3 millones de ovejas menos.

El consumo comunitario de 1,3 millones de toneladas de carne ovina es sólo una décima parte de la de porcino y una sexta de la de vacuno. El nivel de autoabastecimiento en 1989 fue únicamente del 83%, aunque existen indicios de que pronto se alcanzará el 100%.

2. EL CONCEPTO ACTUAL DE CALIDAD EN LA CARNE DE OVINO

a) Para el Productor

Indiscutiblemente, para todos los

más adecuadas respecto a las piezas que se desean obtener así como productos de la mayor calidad. La labor de los productores consistiría en organizar su producción a fin de que una alta proporción de sus corderos alcancen los estándares de calidad más altos y, por tanto, maximizar sus ingresos.

La clasificación de canales ovinas no es obligatoria en la Comunidad Europea. Algunos países han adoptado sistemas basados en la valoración visual de la grasa de cobertura y en la conformación. En los sistemas francés y británico se usan las letras de la palabra EUROP para definir los distintos tipos de conformación, llamando tipo E a la

po de grasa óptimos, el ganadero debería pesar y controlar sus corderos con regularidad para valorar el grado de engrasamiento y el probable peso de la canal. Una buena muestra de como lo que acabamos de decir puede mejorar la clasificación media de un rebaño se muestra en la **Tabla III** (HAURAHAN, 1990). En Irlanda, el 75% de la producción de corderos se destina a la exportación, principalmente a Francia. Para estar dentro de los criterios de calidad de este mercado, las canales tienen que estar incluidas en un intervalo de pesos adecuados (16-22 kg), no tener un contenido graso por encima del tipo 3L y tener una conformación razonable (R o mejor). Algunos animales son excluidos por ser excesivamente pesados, pero incluso entre los que están dentro del intervalo de pesos comentados, una alta proporción no son aptos para el mercado francés por excesivo engrasamiento o por pobre conformación. El efecto de pesar los corderos y dirigir este peso por debajo de los 20 kg se muestra en la **Tabla III**.

El número de canales con un peso inferior a los 20 kg, y por tanto aptos para su exportación a Francia, es doble que el de aquellos cuyo peso supera aquella cifra. El triple de canales fueron excluidas por sobreengrasamiento en aquellas de peso más elevado respecto a las más ligeras, pero incluso entre este último grupo (canales inferiores a 20 kg), un tercio tenía también excesiva grasa o una deficiente conformación.

La **Tabla IV** muestra como esta situación puede mejorarse clasificando a los corderos para sacrificio en lotes basados en el peso y "aspecto" o apariencia final, determinados mediante el manejo adecuado. Los datos de las canales comerciales o testigo de dicha tabla corresponden a una muestra sacrificada en un número de mataderos en 1989.

Los datos del rebaño experimental fueron recogidos en 1988 y 1989. Este rebaño llevaba un manejo normal, como si fuera un rebaño comercial, pero los corderos eran minuciosamente valorados por su aptitud para el sacrificio. El porcentaje que resultó ser apto para su exportación a Francia fue el 86% frente al 51% únicamente del rebaño testigo o comercial. Sólo el 7% de los corderos presentaban engrasa-

miento excesivo lo cual refleja el excelente resultado de mandar a los corderos al matadero antes de que se engrasaran en exceso. La media en la condición grasa o de engrasamiento fue medio punto mejor, es decir, "media categoría" mejor y las canales pesaron 1,4 kg menos, en el rebaño experimental. La cuidadosa selección de los corderos en esta dirección también produce una mayor homogeneidad de las canales, como lo demuestran los menores coeficientes de variación en el rebaño citado.

Los promotores de crecimiento como los beta-agonistas y la somatotropina reducirán enormemente el contenido graso de la canal y mejorarán su conformación, permitiendo llegar a pesos imposibles de conseguir sin provocar al mismo tiempo un excesivo engrasamiento. Estos promotores no

principalmente en ofrecer canales con aquellos parámetros de calidad que sus clientes desean. Como ya se ha destacado, estos parámetros serán los de peso de la canal, contenido grasa y conformación. Con vistas a clasificar las canales en función del mercado al que van destinadas, es necesario establecer algún sistema de clasificación.

Esta clasificación también es la base de fijación de precios a los productores, debido a que usualmente los distintos mercados tienen también diferentes precios. Ya se ha descrito el sistema basado en la valoración visual, aunque están desarrollándose métodos instrumentales de valoración más objetivos.

Mientras que el peso de la canal, la conformación y el nivel graso se determinan en el matadero, los otros principales parámetros de calidad de interés

TABLA II

CARACTERISTICAS DE CALIDAD EN LA CANAL DE ALGUNOS MERCADOS EUROPEOS (RIDLEY, 1990)

País	Peso (kg)	Conformación	Nivel engrasamiento
N. Francia	16-20	E - R	1-3L
S. Francia	12-16	E - O	1-3L
Bélgica	17-22	E - R	2-3L
Alemania	18-22	E - R	2-3L
Italia	-	-	-
España	8-12	R - P	1-2

están permitidos en la Comunidad Europea y puede que no lo estén nunca. Es cuestionable si, en realidad, su autorización resultará a largo plazo, interesante para la industria. Probablemente, los consumidores asocian la carne de cordero con una producción natural de la misma, más que cualquier otro tipo de carne. El uso de tales sustancias podría muy bien comprometer esta imagen y provocar una caída del consumo antes que el incremento previsto. Aun más, estos compuestos han sido asociados con una reducción de la ternura de la carne, lo cual conduciría a una reacción negativa de los consumidores y a una menor demanda.

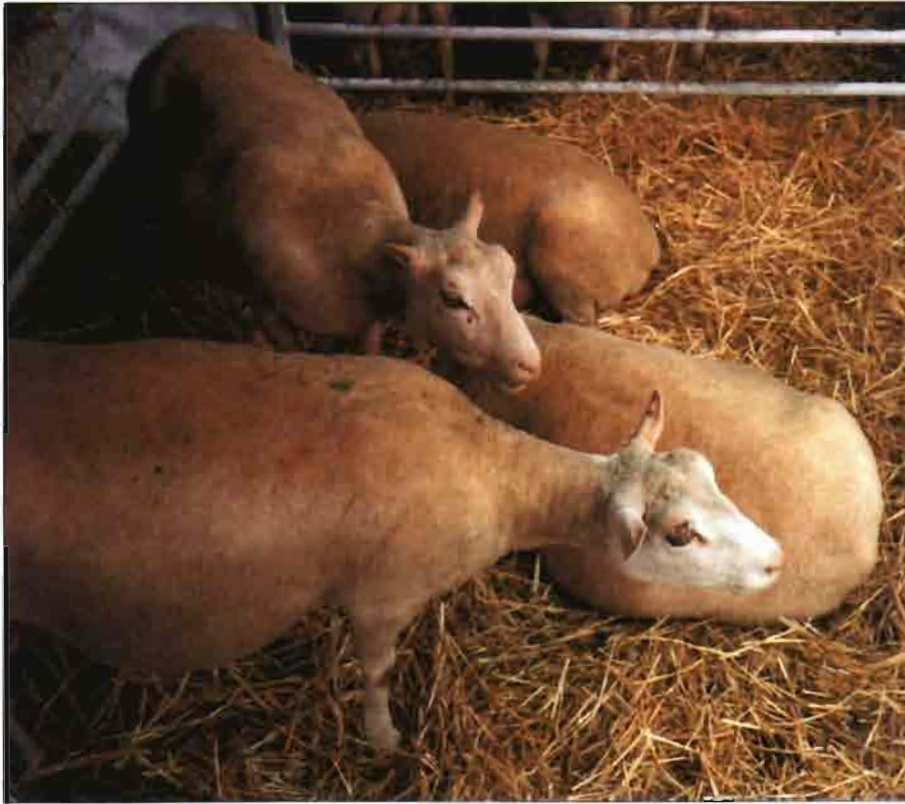
b) Para la industria

El interés de la industria estriba

para el industrial están controlados por éste.

El desarrollo y la evisceración de los corderos puede originar contaminaciones de las canales y pueden plantear una seria amenaza a la salud de los consumidores. Estas operaciones deben ser efectuadas de tal forma que se evite el contacto de la canal con lana o vísceras. Esto es un verdadero problema cuando los corderos que se sacrifican tienen el vellón sucio y húmedo. Los corderos en tales condiciones deberían ser rechazados para el sacrificio.

El área de recepción debería mantenerse limpia y el suelo cubierto con paja a fin de que los corderos lleguen al momento del sacrificio lo más limpios posible. Los operarios de la cadena de sacrificio tienen que ser cons-



El consumo comunitario de carne de ovino (1,3 millones t) es una décima parte del consumo de porcino y una sexta del vacuno.

cientes de la importancia de una buena higiene. Una mala preparación de las canales también da lugar a un aspecto desagradable. Canales preparadas con la adecuada limpieza no necesitan ser lavadas, aunque será preciso eliminar la contaminación causada por contacto con lana o vísceras. Una superficie húmeda favorece el crecimiento bacteriano, por lo que estas canales se estropearán más fácilmente debido al mayor contenido inicial de bacterias y su rápida multiplicación en este medio favorable. Las canales que han sido lavadas en exceso también presentan un mal aspecto así como las que estaban muy secas al entrar en la cámara de refrigeración.

Con objeto de retardar el crecimiento bacteriano, las canales deberían ser refrigeradas inmediatamente después de pesadas y clasificadas. Sin embargo, una refrigeración demasiado rápida puede originar un endurecimiento de la carne. Esto sucede cuando los músculos se acortan de forma irreversible antes de alcanzarse el rigor mortis. La carne será más dura que la que ha sido refrigerada más lentamente, incluso después de un largo periodo de maduración. Esto supone más de un problema en carne de vacuno, y se sabe que también sucede en ovino.

Una regla general es que la temperatura del músculo no debe descender por debajo de los 10 °C. en las 10 horas siguientes al sacrificio (la regla 10:10).

El crecimiento bacteriano también se ve favorecido por un pH alto. Se produce carne con pH anormalmente alto cuando los corderos llegan agotados al sacrificio, debido, por ejemplo a un transporte largo en condiciones de hacinamiento.

Puesto que esta carne se deteriorará más rápidamente, no debería empaquetarse carne de cordero con un pH superior a 5,8, ya que tendrá un periodo de conservación inferior al previsto. Las industrias de transformación y más concretamente aquellas que comercializan carne en paquetes preparados, deberían controlar el pH. Lo ideal sería devolver al productor aquellas canales en las que se detecte un pH alto. Si una alta proporción de canales procedentes de un ganadero determinado presentan pH alto, el industrial debería aconsejarle el tomar las medidas oportunas para evitar que ello vuelva a repetirse. Por otra parte, cuando se sabe que los corderos han sufrido un largo transporte, debería dárseles un periodo de descanso antes de su sacrificio.

Una manejo brusco de los animales al descargarlos, tal como el agarrarlos por la lana o golpearlos con palos, causará magulladuras que serán visibles en la canal.

Estas prácticas deben cesar, no sólo porque devalúan la canal sino también por su crueldad. Los movimientos reivindicativos de los "derechos" del animal ponen constantemente en evidencia estos crueles modos de trabajar de cara a ganar más adeptos a su forma de pensar entre los consumidores. La industria cárnica tiene que tener cuidado en no darles argumentos.

c) Para el consumidor

Los consumidores eligen el cordero principalmente por su apariencia. La cantidad de grasa de las piezas es muy importante, pero la mayoría de las piezas son ahora obtenidas por el carnívero minorista. El segundo factor más importante en el aspecto de la carne de cordero es el color de la carne, rojo cereza brillante. Este color es debido a la oxigenación de la mioglobina para formar oximioglobina. Esta reacción sucede de forma rápida cuando la carne se va cortando en filetes y queda expuesta una superficie nueva. Después de un largo periodo de exposición (24-28 horas) aparece un color pardusco debido a la oxidación de la oximioglobina para formar metamioglobina. Esta carne será dejada en el mostrador en favor de la de color rojo cereza. Sin embargo, este factor que motiva la elección del consumidor, tiene poco o nada que ver con la palatabilidad. Los factores más importantes de esto último son la ternura, el sabor y la jugosidad.

Como ya se comentó anteriormente, una refrigeración demasiado rápida dará lugar a una mayor dureza de la carne, aunque esto es más problemático en carne de añejo. Incluso con una refrigeración lenta para conseguir la máxima ternura de la carne de cordero, se requiere un periodo de maduración después del rigor mortis a fin de que las enzimas proteolíticas descompongan la estructura del músculo. El tiempo de maduración es más corto que en el caso de la carne bovina aunque tampoco tiene excesiva importancia. La edad es el otro factor importante que afecta a la ternura de la carne. La carne de los animales más viejos es,

NUEVOS ADITIVOS URIACH PARA PIENSOS Y MATERIAS PRIMAS

MYCOSTAT
EL PRIMER ANTIFUNGICO L.A.

OXISTAT
ANTIOXIDANTE POTENCIADO
DE ACCION PROLONGADA

SALKIL
ANTISALMONELOSICO Y BACTERICIDA
PARA PIENSOS

MASTERCUBE
MAS GRANULACION A
MENORES DOSIS



FABRICADO POR:



DISTRIBUIDO POR:



J. URIACH & CIA, S.A.
División Veterinaria
Decano Bahi, 59-67 - 08026 Barcelona
Tel. 347 15 11

en general, menos tierna que la de los más jóvenes.

Estas diferencias sólo llegan a evidenciarse cuando hay una considerable diferencia de edad, como por ejemplo entre una oveja y un cordero de 6 meses, así que, en la práctica, la edad tampoco tiene una gran influencia.

La ternura de la carne puede valorarse con una finalidad científica usando instrumentos como los analizadores Instron o el medidor del corte Warner-Bratsler, o haciendo que grupos de expertos o consumidores den una puntuación a esa carne sobre una escala que vaya desde muy dura a muy tierna.

La jugosidad está estrechamente relacionada con el contenido graso y con el método de cocinado.

Un cordero muy cocinado resultará seco a pesar de todo, pero un cordero muy magro puede ser poco jugoso si se cocina de un modo convencional. Los consumidores que demandan corderos más magros tendrán que ser "educados" para que modifiquen su forma de cocinar a fin de que no se pierda jugosidad. Los corderos que llegan exhaustos al matadero producirán muy probablemente una carne oscura, dura y seca (DFD). Además de su escasa capacidad para ser almacenada debido al pH alto, esta carne tiene una apariencia poco atractiva y poco jugosa al ser cocinada.

Actualmente, los consumidores muestran también mayor inquietud por la saludabilidad de los alimentos, incluido el cordero. Este tiene la ventaja de ser considerado un producto "natural", al estar asociado como está a pastos verdes y suaves colinas. Esta idea sufrió un serio revés tras el accidente de Chernobyl cuando muchas colinas de las tierras altas se contaminaron con lluvia radiactiva debido al clima lluvioso de estas zonas, aunque una pronta acción de los diversos Gobiernos y de la propia Comunidad Europea, dispuso rápidamente los temores.

La producción de cordero también se ajusta a la imagen "verde" ya que no presenta los problemas asociados con la cría intensiva de cerdos o las unidades de cebo de terneros.

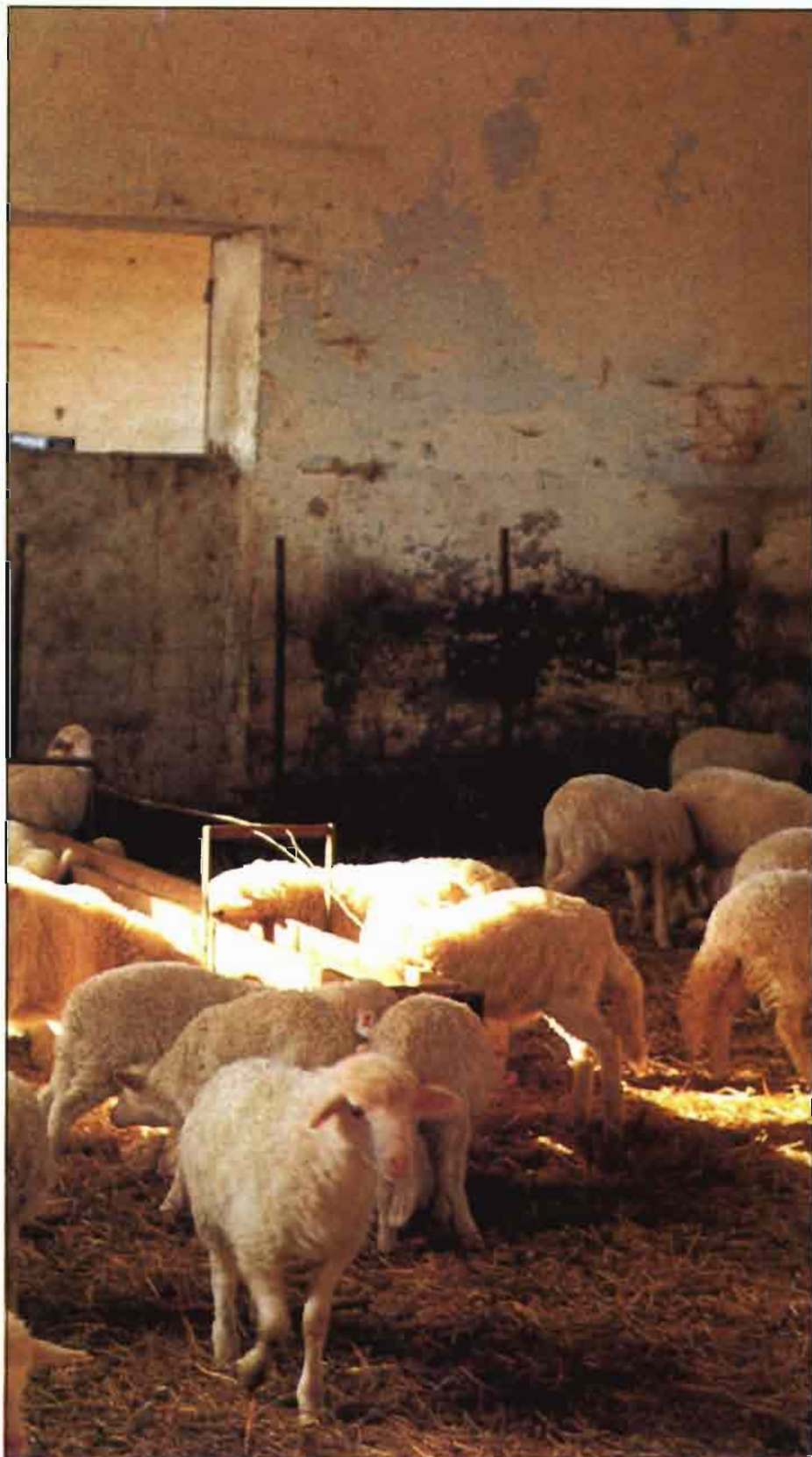
3. LA IMPORTANCIA DE LA CALIDAD DE LA CARNE DE CORDERO EN LA CEE EN EL PASADO

A nivel oficial de la CEE, la impor-

tancia de la calidad del cordero se demuestra en el hecho de que no se ha intentado un sistema común de clasificación de canales. Hasta ahora, han desarrollado su propio sistema aquellos países en los que la producción de

cordero es importante, como por ejemplo el Reino Unido y Francia.

Probablemente hay dos razones principales por las que la clasificación de estas canales no ha recibido la



atención de la Comunidad, al contrario que el porcino.

En primer lugar, la producción de cordero sólo es importante en unos cuantos países miembros. En segundo lugar, en esos países donde el cordero tiene importancia, hay una amplia diversidad de pesos, desde los muy ligeros en las regiones meridionales a los más pesados en las del norte. Esto implica que un sistema común de clasificación es bastante problemático. Incluso en países como Francia y el Reino Unido, con pesos de canal similares, los sistemas desarrollados, basados ambos en una valoración visual del contenido graso y la conformación, difieren en el propio criterio de valoración de estos parámetros dadas las diferentes razas explotadas en cada uno de estos países.

estimado de la canal y en su nivel graso, han sido ya comentados.

Los ganaderos que no lo hayan hecho aún, tendrán que hacerlo en el futuro. La CEE alcanzará próximamente un nivel de autoabastecimiento del 100%, momento en el cual la competencia será mayor, reduciéndose las subvenciones y otras medidas de apoyo, y dando lugar a que lo esencial para el productor sea maximizar sus ingresos a través de una mejor clasificación de sus canales.

El incremento de la competencia en el sector puede también conducir a que la industria establezca mayores diferencias de precio entre los distintos tipos de canales. Ello puede conducir, asimismo, a la adopción de sistemas objetivos de clasificación. Las sondas de reflectancia óptica, similares a las

b) Para la Industria

Como ya se ha dicho, el industrial puede estar interesado en adoptar métodos instrumentales de valoración de canales. Un método más seguro significa una mejor clasificación de las canales para los distintos mercados. Además, los precios pagados a los ganaderos pueden guardar una mejor relación con la calidad obtenida.

El mercado del cordero en el momento presente es fundamentalmente de canales. El mercado de piezas envasadas, tanto al vacío como en atmósferas modificadas, se incrementará con probabilidad en el futuro haciendo que pueda almacenarse durante más tiempo e incrementando la flexibilidad. Los industriales que estén implicados en ello tendrán que tener más en cuenta aspectos como la contaminación y el pH, los cuales limitan la duración de los productos envasados.

Los ganaderos que llevan al matadero corderos sucios o exhaustos por largos y sobrecargados transportes, pueden esperar que no puedan entregar los corderos o que sean penalizados por ello por la industria.

c) Para el consumidor

Sin duda alguna, en el futuro los temas o aspectos ecológicos cobrarán mayor importancia entre los consumidores. El consumo de cordero puede continuar creciendo y constituir un mayor porcentaje del consumo total de carne debido a su imagen de producto "natural" y a que su sistema de producción emplea tierras marginales y no presenta riesgos de contaminación. Sin embargo, los consumidores exigirán promesas de que el cordero seguirá siendo un producto natural, libre de residuos de antibióticos y otras sustancias químicas. La única forma de dar esta promesa es que los minoristas, industriales y productores tengan conexión entre sí a fin de que en el punto de venta se conozca el origen del cordero y pueda garantizarse su calidad.

Dichos planes para asegurar la calidad son cada vez más populares en Gran Bretaña.

TABLA III

EFFECTO DEL PESO DE LA CANAL EN SU CLASIFICACION (HANRAHAN, 1990)

	Peso de la canal	
	< 20 kg	> 20 kg
Peso medio	18,0	21,8
Nivel engrasamiento	3,4	4,2
Conformación	3,5	4,0
Apto para el mercado francés (%)	63	31
Sobreengrasados (%)	21	65
Conformación deficiente	10	1

4. FUTURO DESARROLLO DE LA CALIDAD DEL CORDERO

a) Para el productor

Los ovinocultores irlandeses y británicos deberán seguir reduciendo el contenido graso de sus canales si quieren continuar aportando corderos a la creciente demanda de esta carne en Francia. Esto podrá alcanzarse mediante la combinación de tres factores:

- Introducción de razas más cárnicas
- Selección, buscando más contenido magro, particularmente en la línea macho, y
- Mejor gestión

Los beneficios derivados de una cuidadosa selección de los corderos destinados al sacrificio, basado en el peso

usadas en la clasificación de canales porcinos, se utilizan ya en la actualidad en algunos países. En Australia, estas sondas se usan para hallar el espesor en la zona del flanco, usándose esta medida en la clasificación. El equipo de ultrasonidos que fue inicialmente desarrollado en el Reino Unido como método de valorar la composición en ganado vacuno vivo, está siendo examinado como un método objetivo en la clasificación de canales ovinas.

Aunque los promotores del crecimiento como los beta-agonistas o la somatropina pueden incrementar considerablemente la velocidad de crecimientos y producen canales más magras, los ganaderos deberían contemplar otras formas de mejorar la eficiencia y el contenido magro; de otro modo, la carne de cordero puede perder su imagen de producto natural.

GANADERO

PARA CUALQUIER RAZA DE OVEJA,
EN TODAS LAS EPOCAS DEL AÑO
Y CON CUALQUIER TIPO DE FORRAJE



RUMEVITE

STANDARD

ENERGIA

EXTRA ENERGIA

RUMENCO IBERICA

PARA MAS INFORMACION
SOBRE LOS BLOQUES
ALIMENTICIOS RUMEVITE, CONTACTEN CON:
RUMENCO IBERICA, CALLE URUGUAY No.12, CENTRO COMMERCIAL,
URUGUAY, COSLADA, 28820 MADRID



El cordero en Irlanda y Gran Bretaña es considerado todavía por muchos consumidores como demasiado graso y de escaso valor económico. Las piezas tradicionales son también menos apropiadas para su preparado y cocinado que muchos productos competidores. El conseguir productos de carne de cordero más adecuados es uno de los caminos que tiene la industria para incrementar la apreciación del cordero, en particular entre las jóvenes generaciones y, por tanto, aumentar el consumo.

5. LA IMPORTANCIA DE LA CALIDAD DEL CORDERO EN 1993

El consumo de cordero se ha incrementado desde hace algún tiempo y probablemente continuará haciéndolo.

En Francia el consumo ha crecido constantemente en los últimos 20 años y en Alemania alcanzó el 15% en 1989. Estos mercados están ya abundantemente abastecidos por importaciones, por lo que es cuestionable que el mer-

TABLA IV

EFFECTO DEL PESAJE Y CONTROL DE LOS CORDEROS PARA ASEGURAR SU APTITUD PARA EL SACRIFICIO (HANRANAN, 1990)

	Canales comerciales		Rebaño experimental	
	Media Coef.	Variac.	Media Coef.	Variac.
Peso canal	18,7	10	17,3	7
Nivel engrasamiento	3,8	18	3,3	14
Conformación	3,8	15	3,5	15
Apto mercado francés (%)	57		86	
Sobreengrasados (%)	36		7	
Conformación deficiente (%)	1		1	

cado libre tras 1991 pueda tener un efecto más positivo. El principal efecto puede ser una reducción de la estacionalidad.

Los corderos españoles pueden dirigirse hacia el Norte en el primer semestre del año y en sentido contrario en la segunda mitad. Sin embargo, si esto sucede así sería muy dependiente de como estén estructuradas las ayudas o subvenciones. Por otra parte, si esto que hemos comentado tiene Ju-

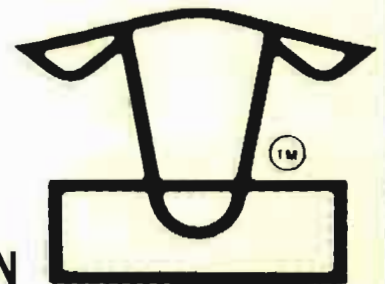
gar, la calidad de la carne puede cobrar aún mayor importancia. Si los consumidores norteeuropeos pueden comprar corderos muy magros en la primera mitad del año, no se conformarán, con los más grasos producidos en el segundo semestre.

Bibliografía

HANRANAN, D.P., 1990: Observaciones on the quality of lamb carcasses. *Farm and Food Research*, 21 (2): 11-13.
 RIDLEY, 1990. p.34.

¡ATENCIÓN!

RUMENCO IBERICA



PARA CONTINUAR SU EXPANSION

BUSCA DISTRIBUIDORES

INTERESADOS DIRIGIRSE A:

Rumenco Ibérica
Centro Comercial Uruguay
C/ Uruguay, 12 - Local 10
28820 Coslada (Madrid)

TELF. (91) 672 78 25
FAX (91) 673 96 00