

Serie: CIENCIAS DE LA CARNE**Criterios para clasificar las canales de ovinos.**Leonel R.L. Martínez Rojas¹²

Con el propósito de orientar y fortalecer la cadena de producción, transformación, comercialización y consumo de carne de ovino a través de la definición de las características de calidad que deben reunir las canales para su comercialización, en 2006 se emitió la norma mexicana de clasificación de la carne de ovino en canal (**NMX-FF-106-SCFI-2006. Productos Pecuarios-Carne de Ovino en Canal-Clasificación**).

Esta norma consideró la experiencia internacional al respecto pero también se tomaron en cuenta las experiencias e información nacionales para ajustarla a las necesidades del propio país. Sin embargo, siendo voluntaria, se tiene muy poca experiencia de su aplicación y de su impacto potencial.

La presente ficha tiene por objeto hacer un resumen de la norma de referencia, destacar los criterios más relevantes en que se basa, explicarlos y hacer algunas consideraciones. De alguna manera se trata de acercarla a los agentes económicos involucrados en la cadena producción-consumo de la carne ovina.

Si bien es el técnico clasificador de canales el usuario principal, el productor también debe conocer qué se evalúa en las canales de los animales que produce para introducir las mejoras correspondientes.

La NORMA MEXICANA se basa en 4 criterios para clasificar las canales de ovinos:

- La edad.
- El peso de la canal.
- El grosor de la grasa de cobertura.
- La conformación.

En el siguiente cuadro se presentan los criterios de edad (estimada por el examen de la dentición), peso de la canal y grasa de cobertura.

¹² Profesor de la FMVZ de la Universidad Autónoma del Estado de México, marleo@prodigy.net.mx

Indicadores	Corderos			Borregos	
	Lechal	Liviano	Pesado	Primal	Adulto
Peso en pie, kg	Hasta 12	Hasta 38	Más de 38	NA	NA
Peso en canal, kg	Hasta 6	Hasta 18	Más de 18	NA	NA
Grasa de cobertura, mm	Perirrenal abundante	De 1 a 3	De 3 a 6	De 5 a 10	De 5 a 10
		De 4 a 6	De 7 a 10	De 11 a 15	De 11 a 15
		De 7 a 10	De 11 a 15	Más de 15	Más de 15
Edad	Hasta 45 días	Hasta dientes temp.	Hasta dientes temp.	De 1 a 4 incisivos perm.	De 5 a 8 incisivos perm.

NA = no aplica

La norma considera dos grandes grupos: el primero es el cordero con dientes de leche, temporales y el segundo el borrego cuando empiezan a cambiar los dientes incisivos.

Los corderos se clasifican en 3 subgrupos:

- Cordero lechal o mamón. De muy corta edad (hasta 45 días), de bajo peso y que no han consumido alimentos secos; carne blanca, de preferencia con abundante grasa perirrenal.
- Cordero liviano. Cordero joven con pesos vivos, según razas o cruzamientos, de hasta 38 kg en pié.
- Cordero pesado. El que produzca canales de más de 18 kg.

Los borregos se clasifican en primales (con 4 dientes incisivos permanentes) y adultos (con más de 4 dientes incisivos permanentes).

En cada subgrupo, excepto el de lechales, se consideran 3 grados de grasa de cobertura; en los corderos pesados se tiene mayor cobertura de grasa que en los livianos y en los borregos se da mayor importancia a la edad como elemento diferencial entre primal y adulto con los mismos grados de grasa de cobertura.

La grasa de cobertura se mide a la altura de la 12 costilla, a 11 cm de la línea media, con una regla diseñada para ello (Figura 1).

Cabe hacer notar que es una clasificación simple que en los adultos no considera el sexo y la castración, como ocurre en países muy especializados en la clasificación de canales.

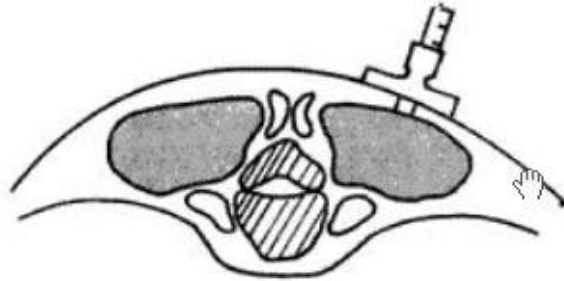


FIGURA 1
VISTA TRANSVERSAL DE LA CANAL EN LA DOCEAVA COSTILLA

Conformación.

Para su determinación se sigue un patrón fotográfico y las siguientes características:

Excelente. Canales con músculos gruesos y amplios en comparación con la longitud de la misma; amplio llenado de las piernas y los cuartos delanteros.

Buena. Canales con músculos moderados en comparación con la longitud de la misma; piernas y cuartos delanteros moderadamente delgados.

Deficiente. Canales con músculos delgados en comparación con la longitud de la misma; piernas y cuartos delanteros delgados y cóncavos.

ANEXO 1. PATRÓN FOTOGRÁFICO

Conformación de Canales de Ovinos.



EXCELENTE



BUENA



DEFICIENTE

Conjuntando los 4 factores de evaluación, finalmente se clasifican en 4 categorías:

- MEXICO EXTRA
- MÉXICO 1 (SELECTA)
- MÉXICO 2 (COMERCIAL)
- FUERA DE CLASIFICACIÓN

Clasificación de las Canales de Ovino de acuerdo a la relación edad/peso/grasa/conformación			
CORDEROS LIVIANOS			
GRASA	CONFORMACION		
	EXCELENTE	BUENA	DEFICIENTE
1-3 mm	MEX EXT	MEX 1	MEX 2
4-6 mm	MEX 1	MEX 1	MEX 2
7-10 mm	MEX 2	MEX 2	MEX 2
Más de 10 mm	FC	FC	FC
CORDEROS PESADOS			
Grasa	CONFORMACIÓN		
	EXCELENTE	BUENA	DEFICIENTE
3-6 mm	MEX EXT	MEX 1	MEX 2
7-10 mm	<i>MEX 1</i>	MEX 1	MEX 2
11- 15 mm	MEX 2	MEX 2	MEX 2
Mas de 15 mm	FC	FC	FC
BORREGO PRIMAL			
Grasa	CONFORMACIÓN		
	EXCELENTE	BUENA	DEFICIENTE
5-10 mm	MEX 1	MEX 2	FC
11-15 mm	MEX 2	MEX 2	FC
Más de 15 mm	FC	FC	FC
BORREGO ADULTO			
Grasa	CONFORMACIÓN		
	EXCELENTE	BUENA	DEFICIENTE
5-15 mm	MEX 2	FC	FC
Más de 15 mm	FC	FC	FC

FC = FUERA DE CLASIFICACIÓN

Apoyándose en los colores, obsérvese que las mejores clasificaciones (hacia arriba y a la izquierda, colores naranja y amarillo) se logran con animales jóvenes, de poca o intermedia grasa de cobertura y de excelente a buena conformación; en cambio hacia la derecha y abajo (color azul, que corresponde a animales adultos, mal, e inclusive bien, conformados y con una cantidad intermedia y alta de grasa) quedan fuera de clasificación.

Obsérvese también que los borregos primales solo pueden clasificar como **MEX 1 (Selecta)** y **MEX 2 (Comercial)** si tienen conformación excelente y buena, respectivamente, y entre 5 y 15 mm de grasa. Los adultos solo pueden clasificar como **MEX 2**, si tienen conformación excelente y no más de 15 mm de grasa de cobertura.

En el proceso se incluye el sellado y etiquetado de las canales.

Consideraciones finales.

Al comprador de las canales, una vez clasificadas, no le deben importar las características de los animales de los que provengan, es decir si son machos o hembras, así como el tipo racial; sino la categoría que hayan alcanzado. El técnico clasificador ya ha considerado los criterios de clasificación y es una garantía de calidad. De la misma forma que el consumidor de carne fresca o refrigerada relaciona la calidad con la apariencia, el sabor y la terneza de la carne misma y de los platillos que de ella se elaboran.

Es importante entonces tener clasificadores bien capacitados en la higiene y calidad de la carne para que sus dictámenes sean confiables.

Todo lo anterior indica que el objetivo primordial del ovinocultor debe ser producir corderos jóvenes bien terminados. Así el transformador podrá sacar piezas de alto valor.

Idealmente al productor debe pagársele precios diferenciados por el rendimiento y calidad de la canal que den sus animales y de este modo premiar los esfuerzos que haga por mejorar la producción.

Se puede acceder al documento completo de la norma a través de 2 maneras:

<http://www.economia-nmx.gob.mx/>

Clave de acceso: **NMX-FF-106-SCFI-2006. Productos Pecuarios- Carne de Ovino en Canal-Clasificación**

<http://www.sagarpa.gob.mx/ganaderia/legislacion.htm>

NMX Y NOM de calidad y de productos ganaderos

NMX-FF-106-SCFI-2006. Productos Pecuarios- Carne de Ovino en Canal-Clasificación