

# INAC responde

Gerencia de calidad  
Instituto Nacional de Carnes



Foto: INAC

INAC responde respuestas a preguntas frecuentes en relación al Decreto 310/16 de 26 de setiembre de 2016 que establece, entre otras cosas, el máximo de estructuras que se pueden retirar durante la operativa de Dressing en la faena de vacunos.

## ¿Qué es exactamente el "dressing"?

Hace casi medio siglo nuestra legislación (Decreto 620/79 de 31 de octubre de 1979) definió que: *"Se entiende por dressing la secuencia operacional realizada en playa de faena y en caliente, a los efectos de una presentación uniforme de las distintas carcasas."* Esta definición permanece vigente.

El dressing tiene como finalidad estandarizar la canal o carcasa, retirando estructuras que no se justifica que avancen en un proceso complejo y costoso a partir del momento en que las medias canales son ingresa-

das a cámara para ser sometidas a un proceso conocido como "maduración" -enfriado durante 24 horas-, lapso en el que transcurre la evolución post-mortem, transformándose el músculo en carne. Este producto cárnico primario, es el que avanza en el proceso industrial hacia productos finales de mayor valor agregado.

## ¿Por qué salió un nuevo decreto sobre dressing?

Porque el referido decreto establecía los órganos y tejidos que debían retirarse, pero no quedaba dicho que esas estructuras eran lo máximo que se podía retirar; incluso establecía a texto expreso que lo que estaba definiendo era un "dressing mínimo".

La industria frigorífica cumplió con lo establecido, pero con el paso de los años y por diversos motivos se comenzaron a retirar otras estructuras.

En los últimos 40 años se pasó de vender la mayor parte de la carne en

el mercado local, a exportar el doble de lo que se consume y hacia mercados con requisitos cada vez más complejos, lo que obligó a realizar cambios en la forma de trabajar, que las industrias procesaron de forma variada, gradual y progresiva.

En el entendido que el objetivo que se persigue es lograr *“una presentación uniforme de las distintas carcasas”* es lógico que además del *“mínimo”* se debía definir un *“máximo”* de dressing.

*El decreto 310/16 indica los órganos y tejidos que como máximo se pueden retirar en la operativa de dressing, estableciendo el límite que faltaba definir.*

### **¿Uruguay está siguiendo un procedimiento internacional, o es una elaboración propia del país?**

En general, los países con buen desarrollo en producción de carne vacuna, tienen estándares, normas y reglamentos que otorgan garantías a las partes, tanto en las etapas intermedias de producción, como a nivel de producto final.

En el tema que nos ocupa, ciertamente hay definiciones de dressing en muchos países, aunque existen variantes en sus definiciones y en el alcance y tipo de control.

En relación a las variantes de definición y a vía de ejemplo, existen estándares en que no se retira el rabo y otras en que se permite optar por retirar o no el diafragma (entraña), en función del destino que se le vaya dar: como menudencia o como carne.

En relación al alcance, hay países en que el control es obligatorio para determinado tipo de plantas de faena y otros en que es *“a demanda”* y se realiza sobre aquellas plantas de faena que lo solicitan. Los controles son

realizados por organismos oficiales o por instituciones privadas.

Lo que se estableció en el Decreto 310/16 en cuanto a las estructuras que está permitido retirar, tuvo en consideración las prácticas habituales de la industria uruguaya desde hace muchos años, y es similar a lo que establecen los estándares de, entre otros países, Australia, Inglaterra, Nueva Zelanda.

### **¿Qué beneficio tiene para el productor y para la industria la nueva reglamentación?**

Establecer especificaciones claras favorece la comunicación en el relacionamiento entre aquellos que intercambian productos. Es contar con un idioma común para referirse a un producto, aunque éste no esté a la vista.

De hecho las especificaciones o normas técnicas surgen cuando se produce el alejamiento entre el fabricante (artesano) y quien adquirirá el producto, lo que permitía un control

*“personalizado”* de lo que se estaba intercambiando. Con la transformación del comercio (alejamiento entre las partes, escala, tiempo, etc.), se debieron idear herramientas que permitieran definir claramente todas las características de los productos.

En suma, la nueva reglamentación permite a las partes -productor e industria- acordar sobre bases claras y conocidas.

### **¿Influye el dressing en el rendimiento del ganado?**

La definición clásica y más extendida refiere al resultado del cociente entre el peso de la canal a nivel del puesto 4 de Cajas Negras (antigua 2ª balanza) y el peso *“en pie”* o peso vivo en la balanza del frigorífico.

El rendimiento así definido toma en cuenta un producto intermedio en la industrialización del ganado -la canal o carcasa- y está influenciado por múltiples factores tales como: raza, categoría (edad y sexo), peso y esta-



Foto: INAC

do corporal, alimentación, etc., por lo que tomado aisladamente no nos dice cuánta carne nos proporcionará, ni si está ubicada en las zonas de mayor valor de la canal.

Este rendimiento efectivamente está influenciado por el tipo de dressing: a más estructuras que se retiran, menor será el rendimiento de la canal en relación al peso en pie; pero debe tenerse en cuenta que la merma mayor entre peso en pie y peso de canal se da en el proceso de faena, antes de realizarse el dressing (previo al puesto 3 de Cajas Negras).

### **¿Es cierto que el dressing varía según las exigencias del mercado y el destino final del producto?**

En sentido estricto muy pocas de las operaciones de dressing son exigencias de los mercados, aunque según el producto que esté elaborándose, pueden adelantarse algunas tareas de retoque en el momento del dressing, como por ejemplo el retiro de la grasa en la zona de la entrepierna. Esta operación está incluida entre las permitidas por el decreto.

Delimitados el mínimo y el máximo, sólo es posible "moverse" entre estos límites.

### **¿Es posible controlar el retiro de estructuras? ¿Qué tipo de grasas pueden sacarse y cuáles no?**

Por supuesto es posible controlar el

cumplimiento de la norma. El INAC cuenta con un equipo de técnicos con presencia en las plantas frigoríficas (tanto de exportación como de mercado interno), que realizan variadas tareas de inspección, control y evaluación para certificaciones. Al establecer el decreto 310/16, que queda a cargo del Instituto el control y fiscalización del dressing, este cometido se incorpora como una actividad más.

En lo que hace a "grasas", se pueden retirar las grasas "cavitarias" o internas que rodean a los órganos, ejemplo: pericárdica, de riñonada, del canal pelviano; y externas como la grasa del rabo, de entrepierna, de capadura, de la verija y el exceso de grasa de pecho. Ninguna otra grasa puede ser retirada; el dressing no es una operación de retiro de grasa de cobertura.

### **¿Está permitido eliminar abscesos, producidos por mala praxis en la vacunación?**

Si, está permitido.

Es requisito higiénico sanitario del MGAP y la presencia de restos de abscesos por pequeños que sean, es observada y castigada severamente por las autoridades sanitarias de los países importadores.

### **¿Cuál será el rol de INAC y el del MGAP?**

El de INAC, como ya fue dicho, es el control y fiscalización del dressing máximo.

El del MGAP, además del control del dressing mínimo, como autoridad sanitaria tiene la potestad de exigir el retiro de elementos que puedan comprometer aspectos higiénico sanitarios del producto.

### **¿Qué puede hacer un productor si sospecha que no se ha aplicado correctamente el procedimiento de dressing para su producto?**

Ante todo informarse sobre las causas que pueden originar valores de dressing mayores a los esperados, formalizar reclamos si corresponde y usar la información para buscar correlaciones con la historia de producción de sus animales.

Aquellos que comercializan ganado a través de intermediarios, podrán además referirse a estos.

Quienes comercializan ganado en forma directa, seguramente saben que las empresas de la industria frigorífica permiten el ingreso de los interesados, quienes podrán verificar el proceso directamente y hacer consultas "de primera mano".

Independientemente de la forma en que se comercialice el ganado, INAC siempre ha estado a disposición para asesorar y despejar dudas en relación a aquellos aspectos sobre los que tiene injerencia. ■

**Por consultas, contáctenos a través de [gcl@inac.uy](mailto:gcl@inac.uy)**