

IMPORTANȚA CLASIFICĂRII CARCASELOR ÎN INDUSTRIA CĂRNII

1. INTRODUCERE

Clasificarea carcaselor reprezintă un proces esențial în industria cărnii, fiind utilizată pentru evaluarea calității animalelor sacrificate și pentru stabilirea valorii economice a acestora. În contextul cerințelor tot mai stricte privind siguranța alimentară și standardizarea produselor, clasificarea carcaselor a devenit o practică obligatorie în majoritatea statelor europene.

Acest proces asigură transparența pieței, protejează consumatorii și contribuie la creșterea competitivității sectorului zootehnic. Prin intermediul clasificării, se creează o legătură directă între calitatea producției și prețul obținut de producători.

Clasificarea carcaselor este reglementată la nivel european și național, fiind obligatorie în abatoarele autorizate. Aceste reglementări asigură uniformitatea criteriilor de evaluare și corectitudinea tranzacțiilor comerciale.

2. NOȚIUNI GENERALE PRIVIND CARCASA

Carcasa reprezintă corpul animalului după sacrificare, sângerare și eviscerare, fără organe interne și alte componente necomestibile, în funcție de specie.

Principalele componente ale carcasei sunt:

- țesut muscular;
- țesut adipos;
- sistem osos;
- țesut conjunctiv.

Calitatea carcasei este determinată de raportul dintre aceste componente, în special de procentul de carne macră și de distribuția grăsimii. Aceste caracteristici influențează atât valoarea nutritivă, cât și valoarea comercială a produsului (3).

3. SISTEME DE CLASIFICARE A CARCASELOR

Clasificarea carcaselor de bovine este un limbaj descriptiv al calității, ușor de înțeles, același în toate țările UE, care stă la baza dialogului între producător și abator (1, 2).

În Uniunea Europeană, clasificarea carcaselor se realizează prin sistemul SEUROP, care stabilește clase de calitate în funcție de dezvoltarea musculară cu ajutorul a 5 litere S, E, U, R, O, P, care descriu conformația sau forma generală a carcasei, după cum urmează:

- S – superioară
- E – excelentă
- U – foarte bună
- R – bună
- O – medie
- P – slabă

Pentru aplicarea sistemului de apreciere EUROP, în U.E. se apreciază conformația carcasei după elementele următoare:

- profilurile musculare ale corpului;
- pulpa (mărime, dezvoltarea și profilul musculaturii);
- șalele și spinarea (lungime, lărgime, grad de încărcare cu musculatură);
- spata (dimensiunii, grad de îmbrăcare cu musculatură)

Pe lângă conformație, se evaluează și gradul de acoperire cu grăsime, pe o scară de la 1 la 5. Grăsimea este evaluată de la 1 (cea mai slabă), care este de fapt, o carcasă fără acoperire cu grăsime, la 5 (cea mai grasă).

Aparatele de măsurat se bazează pe reflecția grăsimii în mușchi, care este măsurată cu o sondă optică cu 2 capete la care se găsesc 2 celule: una care emite o rază luminoasă și alta care măsoară lumina reflectată în timpul penetrării, lumină reflectată în special de grăsime. Variațiile înregistrate de sondă sunt transformate în distanțe ce reprezintă grosimea slăninei și a mușchiului. Toate aceste date sunt introduse într-o ecuație din care se deduce conținutul în carne macră. (3)

Dezvoltarea tehnologică a dus la apariția unor metode moderne de evaluare, precum:

- scanarea cu ultrasunete;
- analiza imaginii;
- sisteme automatizate bazate pe inteligență artificială.

Aceste metode permit o evaluare mai precisă și mai rapidă, reducând influența factorului uman și crescând eficiența procesului, cu următoarele avantaje: standardizarea calității; transparența pieței, stimularea producției eficiente; creșterea competitivității, dar și limite: costuri ridicate de implementare; necesitatea instruirii personalului; dependența de tehnologie.

În cazul porcinelor, clasificarea se bazează pe procentul de carne macră: S: $\geq 60\%$, E: 55–60%, U: 50–55%, R: 45–50%, O: 40–45%, P: $< 40\%$ (Fig.1). Aceasta se determină prin metode vizuale standardizate, dar și cu dispozitive automate.

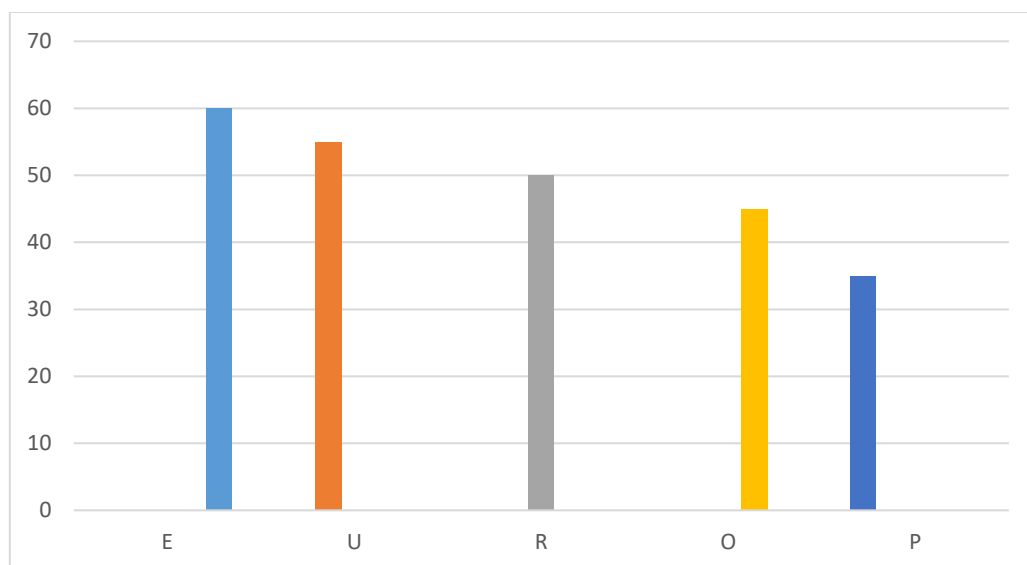


Fig. 1 - Relația dintre procentul de carne macră și clasa carcasei (porcine)

Din datele publicate de Comisia de clasificare a carcaselor, sistematizate în tabelul următor și în figura 2, se observă faptul că majoritatea carcaselor de porcine se încadrează în clasele superioare (S și E), ceea ce reflectă un nivel bun al calității producției, la nivel național. (<https://www.ccceurop.ro/>)

**Distribuția în clase a carcaselor de porcine clasificate
în săptămâna 9 - 15 martie 2026**

CLASA	% CARNE MACRĂ	NUMĂR CARCASE	% DIN TOTAL	% CARNE MACRĂ
S	≥ 60	37.605	57,30	62,3
E	55 - 59.9	24.019	36,60	58,1
U	50 - 54.9	3.516	5,36	53,3
R	45 - 49.9	375	0,57	48,1
O	40-44.9	90	0,14	43,1
P	< 40	29	0,04	37,9
TOTAL		65.634	100	

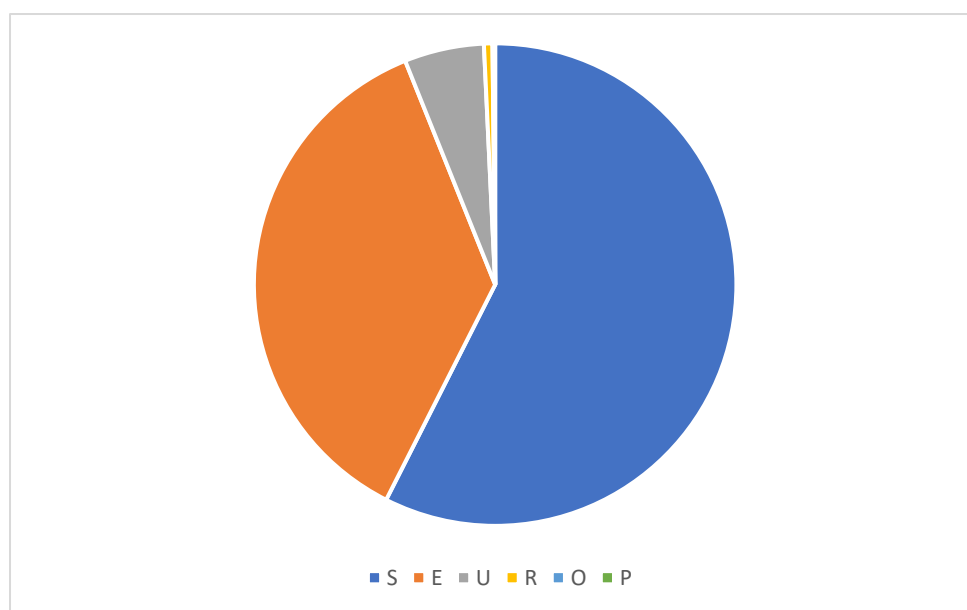


Fig. 2 - Distribuția în clase a carcaselor de porcine clasificate

4. IMPORTANȚA CLASIFICĂRII CARCASELOR

Importanța economică

Clasificarea carcaselor permite stabilirea unui sistem de plată echitabil pentru producători. Animalele cu performanțe superioare sunt recompensate corespunzător, ceea ce stimulează îmbunătățirea producției (2).

Importanța tehnologică

Procesatorii utilizează clasificarea pentru a selecta materia primă în funcție de destinația produselor. Clasificarea ajută procesatorii să direcționeze corect carcasele către produse finite specifice (mezeluri, carne proaspătă, tranșare), asigurând o standardizare a produsului final care

ajunge la raft. Astfel, se optimizează procesele tehnologice și se reduce risipa (3). De asemenea, se măresc vânzările datorită unui produs final îmbunătățit și apar mai multe oportunități de comerț la nivel național, cât și în afara țării; comerțul poate fi făcut “la distanță”, fără a vedea carcasele.

Importanța pentru consumatori

Consumatorii beneficiază de produse standardizate și de o informare corectă privind calitatea cărnii. Clasificarea contribuie la creșterea încrederii în produsele alimentare. Aceasta înseamnă că prețul final plătit de consumator reflectă mai fidel calitatea reală a cărnii achiziționate, prevenind situațiile în care carnea de calitate inferioară este vândută la preț de calitate superioară. De asemenea, etichetarea bazată pe clasificarea carcaselor permite consumatorilor să facă alegeri informate, identificând cu ușurință tipul de carne dorit (ex: mai slabă sau mai grasă) în funcție de preferințele culinare sau dietetice.

Importanța pentru ameliorare

Clasificarea carcaselor joacă un rol important în selecția genetică a animalelor, contribuind la obținerea unor rase mai productive și mai eficiente(4).

Siguranță alimentară

Procesul de clasificare este adesea integrat cu verificări sanitar-veterinare stricte. Carcasele clasificate sunt marcate și urmărite, asigurând trasabilitatea produsului de la fermă la consumator, ceea ce crește siguranța cărnii consumate.

5. CONCLUZII

Clasificarea carcaselor este un instrument esențial pentru funcționarea eficientă a industriei cărnii. Aceasta contribuie la stabilirea unui sistem echitabil de remunerare, la îmbunătățirea calității produselor și la creșterea competitivității sectorului zootehnic.

Implementarea tehnologiilor moderne și respectarea standardelor europene vor continua să joace un rol important în dezvoltarea acestui domeniu.

BIBLIOGRAFIE

1. <https://www.ccceuop.ro/>
2. Regulamentul delegat (UE) 2017/1182 al Comisiei din 20 aprilie 2017 de completare a normelor de aplicare a Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește grilele utilizate în Uniune pentru clasificarea carcaselor de bovine, porcine și ovine și în ceea ce privește raportarea prețurilor de piață ale anumitor categorii de carcace și animale vii, <https://eur-lex.europa.eu/>
3. Vidu Livia, 2006 – *Filiera cărnii*, Ed. Printech, București, pag. 150-170
4. Vîrtosu Dan, 2020 - *Posibilități de îmbunătățire a managementului producției și a valorificării cărnii de taurine*, Teză de doctorat, Timișoara, <https://www.usab-tm.ro/>

Materialul este publicat pe site-ul Direcției pentru Agricultură Județene Iași (<https://www.dajiasi.ro/>)

Întocmit,
Consilier,
Roxana TOPALĂ