

THE

# INSIDER

CANADIAN BEEF NEWSLETTER



CANADIAN BEEF

ABRIL 2026

EDICIÓN 64

## IDENTIFICANDO LA CARNE

# Canadiense

### A TRAVÉS DE SU CLASIFICACIÓN DE GRADOS



#### PRIME MÁXIMO MARMOLEO

Más grasa intramuscular, mayor jugosidad y suavidad.

#### AAA ABUNDANTE MARMOLEO

Excelente balance entre marmoleo, sabor y textura.

#### AA MARMOLEO MODERADO

Buen rendimiento en una variedad de recetas.

#### A MENOR MARMOLEO

Ideal para cocciones lentas, marinados y preparaciones tradicionales.

Cómo el sistema canadiense de clasificación de grados ayuda a comunicar **consistencia, origen y atributos del producto** en retail y foodservice.



#### UN SISTEMA BASADO EN ESTÁNDARES RIGUROSOS

Todos los grados cumplen criterios base de madurez, textura, firmeza y color.



#### CLARIDAD PARA DECISIONES DE COMPRA

Las etiquetas y grados ayudan a elegir el corte adecuado para cada necesidad.



#### EL GRADO ADECUADO PARA CADA APLICACIÓN

El marmoleo influye en la técnica de cocción y en el resultado culinario.



#### CONSISTENCIA QUE CRUZA FRONTERAS

Un lenguaje común que fortalece la confianza entre productores, compradores y consumidores.

# INTRODUCCIÓN



El sistema canadiense de clasificación de grados es una de las principales herramientas utilizadas para identificar atributos específicos de la carne de res y comunicar consistencia dentro de la industria.



En Canadá, la clasificación de grados permite diferenciar la carne de res según características evaluadas dentro de la canal, incluyendo factores como el marmoleo y la madurez. Este sistema proporciona una referencia clara tanto para compradores como para operadores de retail, foodservice y consumidores finales.



A través de etiquetas visibles en supermercados y puntos de venta, los consumidores pueden reconocer el origen canadiense de los productos y comprender mejor las características asociadas a cada grado.



Actualmente, grados como Canada Prime, Canada AAA y Canada AA forman parte de los principales programas de carne canadiense presentes en retail y foodservice, ayudando a comunicar expectativas de producto y aplicaciones culinarias dentro de diferentes segmentos del mercado.



Además de facilitar la identificación del producto, el sistema canadiense de clasificación de grados continúa desempeñando un papel importante en la comunicación de consistencia, trazabilidad y reconocimiento de origen dentro de mercados internacionales.



PREMIUM QUALITY  
GRAIN-FED  
CANADIAN BEEF

**+98%**

de toda la carne de res producida en Canadá es asignada en las clasificaciones de alta calidad\*



 CANADIAN BEEF PREMIUM QUALITY GRAIN-FED CANADIAN BEEF	<b>EQUIVALENCIA DE CALIDADES de la Carne de Res</b>			
	 <b>CANADA PRIME</b>	 <b>CANADA AAA</b>	 <b>CANADA AA</b>	
	 USDA Prime	 USDA Choice	 USDA Select	



# ¿QUÉ ES LA CLASIFICACIÓN DE GRADOS CANADIENSE?

La clasificación de grados canadiense es un sistema oficial administrado por la Canadian Beef Grading Agency (CBGA) que evalúa y asigna grados a la carne de res basada en **características específicas** de la canal.

El sistema se centra principalmente en dos factores objetivos: el **marmoleo** y la **madurez** fisiológica.

El **marmoleo** se refiere a la cantidad y distribución de grasa intramuscular dentro del músculo, lo que influye directamente en la ternura, jugosidad y sabor de la carne.

La **madurez** fisiológica, por otro lado, indica la etapa de crecimiento del animal al momento del sacrificio y está relacionada con la ternura potencial de la carne.

Ambos factores son evaluados por clasificadores certificados en plantas de proceso, siguiendo **estándares rigurosos** establecidos a nivel nacional.

El resultado de esta evaluación determina el grado asignado a cada canal, el cual es reflejado en **etiquetas oficiales** que acompañan los cortes al llegar a los puntos de venta.

Este sistema no solo garantiza **transparencia y confianza** para los compradores, sino que también asegura que los consumidores reciban carne de res de alta calidad consistente con sus expectativas.



## UN SISTEMA BASADO EN EVIDENCIA Y CONFIANZA

La clasificación de grados canadiense es reconocida internacionalmente por su enfoque científico, consistente y objetivo, lo que la convierte en una referencia confiable para mercados exigentes en todo el mundo.



**MARMOLEO:** determina el grado de grasa intramuscular y su impacto en el sabor, jugosidad y ternura.

**MADUREZ:** indica la etapa fisiológica del animal y su influencia en la ternura.

**EXCELENCIA:** evaluaciones realizadas por clasificadores certificados bajo estándares rigurosos y auditados.





# MÁS ALLÁ DE PRIME, AAA, AA Y A

Aunque los grados más reconocidos por consumidores, retail y foodservice son Canada Prime, Canada AAA, Canada AA y Canada A, el sistema canadiense de clasificación contempla un total de 13 grados diseñados para clasificar distintos perfiles de canal dentro de la industria.



Los grados Prime, AAA, AA y A corresponden a canales jóvenes que cumplen con los mismos criterios base de evaluación relacionados con:

- madurez fisiológica
- textura
- firmeza
- color de la carne
- color de la grasa

La principal diferencia entre estas clasificaciones comerciales es el nivel de marmoleo presente en la carne.

## POR ESTA RAZÓN:



Presenta el nivel más alto de marmoleo



Presenta un nivel abundante de marmoleo



Presenta un nivel moderado



Presenta un nivel más bajo de marmoleo



Rib Eye Prime

Además de estas clasificaciones comerciales, el sistema canadiense incluye otros grados utilizados para identificar distintos perfiles de canal dentro de la industria:



**B1 y B2:** canales jóvenes con características fuera de los estándares comerciales principales



**B3 y B4:** canales con diferencias relacionadas con conformación o características musculares



**D1 a D4:** canales provenientes de vacas



**E:** canales con características asociadas a madurez avanzada

Estas clasificaciones permiten que el sistema canadiense funcione no solo como una herramienta de comunicación para retail y foodservice, sino también como un sistema integral de categorización dentro de toda la cadena de producción.



Otro aspecto importante es que la clasificación de grados funciona de manera independiente a la inspección sanitaria. Mientras la inspección relacionada con inocuidad es obligatoria, la clasificación de grados es un sistema voluntario utilizado para **comunicar atributos del producto y facilitar referencias claras para compradores y consumidores.**

# IDENTIFICACIÓN EN RETAIL

El sistema canadiense de clasificación de grados se comunica directamente en el punto de venta a través de **etiquetas visibles** en los productos.

Estas etiquetas permiten al consumidor reconocer fácilmente el **origen canadiense** y el grado asignado, como **Canada Prime, Canada AAA** o **Canada AA**.

La presencia del grado en anaquel facilita la toma de decisiones y ayuda a **comunicar las características** asociadas a cada producto.

Esta claridad en la identificación fortalece la **experiencia del consumidor** y genera **confianza** desde el momento de la compra.



## ETIQUETAS VISIBLES

Información clara y accesible para el consumidor.



## ORIGEN CANADIENSE

Reconocimiento del país de origen como sinónimo de calidad.



## GRADOS IDENTIFICABLES

Canada Prime, Canada AAA y Canada AA al frente.



## MEJOR EXPERIENCIA

Mayor confianza y seguridad en cada compra.



“

La identificación clara en retail no solo informa: conecta al consumidor con la **calidad**, el **origen** y la **confianza** que representa la carne canadiense.

”



Las etiquetas en retail permiten **reconocer el grado**, el **origen canadiense** y elegir con **confianza** la carne que mejor se adapta a cada necesidad.



# EL GRADO ADECUADO PARA CADA APLICACIÓN

DIFERENTES NIVELES DE MARMOLEO, DIFERENTES FORMAS DE COCINAR

El nivel de marmoleo puede influir directamente en la manera en que un corte responde a distintos métodos de cocción y aplicaciones culinarias.

Comprender cómo trabajar cada grado permite desarrollar mejores experiencias gastronómicas y aprovechar las características naturales de cada corte dentro de retail y foodservice.



## RIB EYE — GRADO CANADA PRIME



### Alta temperatura + cocción rápida

Gracias a su alto nivel de marmoleo, un Rib Eye Canada Prime puede adaptarse muy bien a métodos de cocción rápida y altas temperaturas.



#### RECOMENDADO PARA:

- parrilla
- grilling
- sartén de hierro
- steakhouse



#### APLICACIONES IDEALES:

- Rib Eye Steak
- Cowboy Steak
- cortes premium para parrilla

El mayor contenido de grasa intramuscular ayuda a mantener jugosidad y suavidad incluso en cocciones intensas.

#### TÉRMINO SUGERIDO:

- término medio rojo a término medio
- temperatura interna aproximada: 52°C a 57°C

## STRIPOIN (NUEVA YORK) — GRADO CANADA AAA



### Balance entre marmoleo y rendimiento

Canada AAA ofrece un nivel abundante de marmoleo que permite trabajar cortes como Striploin en distintas aplicaciones de foodservice y retail premium.



#### RECOMENDADO PARA:

- parrilla
- asador
- rostizado rápido
- restaurante casual premium



#### APLICACIONES IDEALES:

- New York Steak
- tacos de asador
- Steak Sandwiches
- cortes para parrilla

El balance entre marmoleo y textura permite buena retención de jugosidad sin necesidad de procesos largos de cocción.

Sin embargo, dependiendo del corte y especificación de trimming, el Striploin puede presentar una banda lateral de tejido conectivo que puede resultar más firme durante el consumo si no se maneja correctamente.

#### Por esta razón, se recomienda:

- evitar sobrecocción
- permitir reposo después de cocción
- realizar slicing adecuado contra fibra

#### TÉRMINO SUGERIDO:

- término medio rojo
- temperatura interna aproximada: 54°C a 55°C

## SIRLOIN — GRADO CANADA AA



### Marinados y control de temperatura

Con menor marmoleo que Prime o AAA, cortes como Sirloin Canada AA pueden beneficiarse de marinados y control más preciso de cocción para mantener suavidad y jugosidad.



#### RECOMENDADO PARA:

- parrilla moderada
- plancha
- marinados
- asador



#### APLICACIONES IDEALES:

- bistec asado
- tacos
- fajitas
- brochetas
- carne para tortas

En cortes con menor marmoleo, evitar sobrecocción ayuda a preservar textura y humedad.



#### TÉCNICA RECOMENDADA:

- marinado previo
- cocción corta
- reposo posterior a cocción

#### TÉRMINO SUGERIDO:

- término medio
- temperatura interna aproximada: 57°C a 60°C

## BRISKET — GRADO CANADA AAA



### Cocción lenta y ahumado

Gracias a su contenido de grasa y tejido conectivo, Brisket Canada AAA responde muy bien a procesos largos de cocción donde el tiempo permite desarrollar suavidad y profundidad de sabor.



#### RECOMENDADO PARA:

- ahumado
- braseado
- cocción lenta
- horno



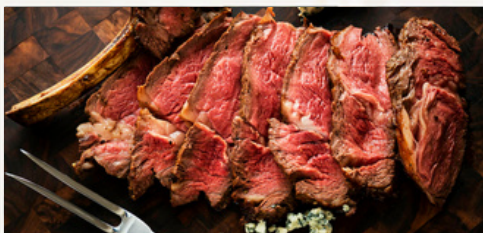
#### APLICACIONES IDEALES:

- Brisket ahumado
- barbacoa
- tacos
- carne deshebrada

En este tipo de cortes, el tiempo y temperatura son fundamentales para transformar colágeno y mejorar la textura final.

#### TÉRMINO SUGERIDO:

- cocción completa
- temperatura interna aproximada: 90°C a 96°C



## ENTENDIENDO EL MARMOLEO EN LA COCINA

Más allá de identificar un grado, comprender cómo el marmoleo interactúa con temperatura, técnica y tiempo de cocción permite desarrollar mejores aplicaciones culinarias para cada corte y segmento de mercado.



# EL VALOR DE ENTENDER EL SISTEMA CANADIENSE DE CLASIFICACIÓN

## NO ES CUALQUIER CARNE.



Más allá de funcionar como una referencia técnica, el sistema canadiense de clasificación de grados continúa desempeñando un papel importante dentro de retail, foodservice y mercados internacionales.



Estas clasificaciones permiten que el sistema canadiense funcione no solo como una herramienta de comunicación para retail y foodservice, sino también como un sistema integral de categorización dentro de toda la cadena de producción.



Actualmente, más del 98% de la carne de res producida en Canadá corresponde a los grados Canada Prime, Canada AAA y Canada AA, reflejando la fuerte orientación de la industria canadiense hacia programas de ganado joven y carne de alta calidad.



La posibilidad de identificar distintos niveles de marmoleo y reconocer atributos específicos del producto permite desarrollar programas más consistentes, facilitar decisiones de compra y comunicar mejor las características de la carne canadiense dentro del punto de venta.



A través de etiquetas de clasificación, estándares claramente definidos y programas enfocados en consistencia, Canadian Beef continúa fortaleciendo su posicionamiento dentro de mercados que buscan transparencia, trazabilidad y experiencias de consumo alineadas con diferentes necesidades culinarias y comerciales.



Comprender cómo funciona el sistema canadiense de clasificación no solo permite identificar distintos perfiles de producto, sino también aprovechar mejor el potencial culinario de cada corte y cada grado dentro de retail y foodservice.



<p><b>CANADA PRIME</b></p> <p>MÁXIMO MARMOLEO</p> <p>EXCELENTE JUGOSIDAD Y SUAVIDAD</p>		<p><b>CANADA AAA</b></p> <p>MARMOLEO ABUNDANTE</p> <p>EXCELENTE BALANCE DE SABOR Y TERNURA</p>		<p><b>CANADA AA</b></p> <p>MARMOLEO MODERADO</p> <p>IDEAL PARA MÚLTIPLES APLICACIONES</p>	
---	--	--	--	---	--

BÚSCANOS Y CONOCE MÁS SOBRE LA CARNE DE RES CANADIENSE.



@canadabeefmx



@canadabeefmx



@canadabeeflatinoamerica



@canadabeefmx



canadabeef.mx