

	DEFINICIONES	PCCUAB-DO1-A Fecha Pág. 1 de 4
--	---------------------	--------------------------------------

PROTOCOLO DE CERTIFICACIÓN DE CARNE

“URUGUAYAN ANGUS BEEF”

DEFINICIONES

	DEFINICIONES	PCCUAB-DO1-A Fecha Pág. 2 de 4
--	---------------------	--------------------------------------

1. OBJETIVO

Definir los términos utilizados en el protocolo para la correcta interpretación del mismo.

2. DEFINICIONES

“URUGUAYAN ANGUS BEEF”: Carne vacuna proveniente de animales con influencia Angus y estar certificada bajo este protocolo.

Carne Angus del Uruguay: Sociedad anónima, integrada por la SCAAU y personas físicas o jurídicas.

Categorías: Denominación de las reses de acuerdo al sexo y edad.

Clasificación: Ordenar las reses en diferentes categorías por la observación de sexo y edad. **CÓDIGO**: *PCCUAB-D00-A*

PCCUAB-E00-A

PCCUAB-P00-A

PCCUAB-R00-A

PCCUAB-F00-A

PCCUAB: PROTOCOLO DE CERTIFICACION DE CARNE “URUGUAYAN ANGUS BEEF”

D: Documento

E: Especificación técnica

P: Procedimiento

R: Registro

F: Formulario

00: Número de documento, procedimiento, registro o formulario, según la letra que lo anteceda

A: Versión o revisión

COCC: Certificado Oficial de Calidad Comercial, emitido por el INAC para cualquier producción destinada a la exportación.

Cuarteo: División de las medias reses en mitades mediante un corte transversal.

Cuartos: Mitades en que se dividen las medias reses. Delantero y/o trasero.

Cuernos o astas: Prolongación cornea con base ósea

Dentición, cronometría o estado dentario: Se determina observando la cantidad de dientes incisivos permanentes o de leche que presentan los bovinos. La exteriorización incipiente de la corona dentaria o presencia parcial de un diente incisivo, se considerará el par.

Desosado o Desposte: Establecimiento o sección de los Establecimientos Procesadores donde se practica la extracción y despiece de los diferentes cortes comerciales que integran las reses.

	DEFINICIONES	PCCUAB-DO1-A Fecha Pág. 3 de 4
--	---------------------	--------------------------------------

Establecimientos Procesadores: Establecimientos frigoríficos habilitados para comercializar a los destinos que se coloque la producción de carnes “URUGUAYAN ANGUS BEEF”.

Empresa Certificadora: Empresas de tercera parte independiente que cumple la norma GUÍA UNIT-ISO-IEC 65:2000 (GUIDE ISO-IEC 65:1996), o su equivalente para la Certificación de Productos, e inscriptas en el Registro de Habilitación de Empresas Certificadoras de CAUSA para certificar este Protocolo.

Fenotipo: Expresión visible externa de la constitución genética de los individuos.

Evaluador: Personal entrenado por la Empresa Certificadora para realizar algunos de los procedimientos especificados en el Protocolo, que actúa bajo la responsabilidad de un Inspector. Puede ser o no funcionario del Establecimiento Procesador.

Giba: Prominencia ubicada en el dorso de los vacunos a la altura de la cruz, característica de las razas indicas y de sus cruzamientos.

Grado de Grasa o Terminación: Es la gradación del espesor, acumulación y/o distribución del tejido adiposo que cubre exteriormente las canales.

INAC: Instituto Nacional de Carnes de la Republica Oriental del Uruguay.

Inspector: Personal de la Empresa Certificadora, debidamente capacitado, responsable de la Certificación

Maduración: Proceso enzimático mediante el cual se produce una reducción en el valor del pH y un aumento en la terneza de las carnes

Marmoreo, veteadado, marbling: Presencia o infiltración de grasa intramuscular, evaluado o apreciado en la superficie del músculo largo dorsal (longissimus dorsi) a nivel de la superficie de corte (entre la 12^o -décimo segunda- y 13^o -decimotercera- o de las 10^o -décima- y 11^o -décimo primera- costillas), luego de transcurrido un período de oxigenación no inferior a los 10 minutos.

Media res, media canal: Cada una de las dos partes obtenidas mediante la división de la res por un corte longitudinal efectuado a través de los cuerpos vertebrales, en su plano mediano y normal.

MGAP: Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, de la República Oriental del Uruguay

Novillo: Bovino macho castrado.

Novillito: Bovino, macho, diente de leche, con una canal caliente de un mínimo de 170 Kg

PCCUAB: Protocolo de Certificación de Carnes “URUGUAYAN ANGUS BEEF”.

	DEFINICIONES	PCCUAB-DO1-A Fecha Pág. 4 de 4
--	---------------------	--------------------------------------

pH: Índice que expresa grado de acidez o alcalinidad. Utilizado como indicador en procesos de maduración y relacionado a umbrales de supervivencia de microorganismos.

Res o media res admitida: Aquellas reses o medias reses que reúnan las condiciones de evaluación fenotípica establecidas en el protocolo de certificación.

Media res aceptada: Aquellas reses previamente admitidas que cumplan con los requerimientos de calidad y clasificación (cronometría dentaria y categoría), tipificación y altura de giba establecidas en el presente protocolo.

Media res aprobada: Aquellas reses o medias reses previamente aceptadas que cumplan el grado de marmoreo mínimo (SLIGHT / USDA) y cobertura de grasa establecidas en el presente protocolo.

Res o media res rechazada: Aquellas reses o medias reses que deban ser retiradas del proceso en cualquier etapa del mismo.

Res, Canal: Animal mamífero, luego de sacrificado, sangrado, desollado y eviscerado, seccionada la cabeza a la altura de la articulación atlanto-occipital, las extremidades retiradas al nivel de las articulaciones carpo-metacarpiana y tarso-metatarsiana y el rabo retirado de forma tal que las dos primeras vértebras coccígeas queden adheridas al hueso sacro.

SCAAU: Sociedad de Criadores de Aberdeen Angus del Uruguay

Tipificación Oficial (en adelante, Tipificación): INACUR, Sistema Oficial de Clasificación y Tipificación de Carnes Vacunas, según resolución 65/97, de la Junta del Instituto Nacional de Carnes del 14 de abril de 1997. La misma determina la diferencia entre los distintos tipos de reses mediante la evaluación del desarrollo muscular (conformación). Para Novillos I-N-A-C-U-R. Para Novillos de 6 dientes incisivos permanentes I6-N6-A6-C6-U-R. Para Novillitos diente de leche II-NN-AA-CC. Para Novillo Joven 2-4 d. IJ-NJ-AJ-CJ-U-R. Para Vaquillonas 0-2-4 d. VQI- VQN- VQA-VQC- VQU- VQR. Para Vacas 6 d. VN6-VA6-VC6-VU-VR. Para Vacas VN-VA-VC-VU-VR. Para Terneros tN- tA- tU- tR. Para Toros TN-TA-TU-TR.

Tocos: Cuernos rudimentarios, generalmente sin base ósea.

Tropa: Conjunto de animales que proceden de un mismo origen y arriban a los establecimientos procesadores un mismo día.

Tropa seleccionada: Aquella tropa propuesta por el establecimiento procesador y evaluada por la Empresa Certificadora que reúna los requisitos establecidos en el Protocolo para la Certificación de Carne "Uruguayan Angus Beef".

USDA: Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.

Vaquillona: Bovino hembra, de no mas de 4 dientes incisivos permanentes, que debe proporcionar una canal caliente de un mínimo de 150 Kg.