

	REQUERIMIENTOS FENOTÍPICOS Y DE CALIDAD	PCCUAB-EO1-A Fecha Pág. 1 de 6
--	--	--------------------------------------

PROTOCOLO DE CERTIFICACIÓN DE CARNE

“URUGUAYAN ANGUS BEEF”

REQUERIMIENTOS FENOTÍPICOS Y DE CALIDAD



REQUERIMIENTOS FENOTÍPICOS Y DE CALIDAD

PCCUAB-EO1-A

Fecha

Pág. 2 de 6

1. OBJETIVO

Definir los requisitos que deben cumplir los animales, las canales y la carne para ser certificable según este protocolo.

2. ALCANCE

Los requisitos definidos a continuación se aplican a todos los animales, las canales y la carne propuestos para certificación.

3. REQUERIMIENTOS FENOTÍPICOS

Los animales deberán presentar un 66% del pelaje negro ó colorado sólido. No se acepta pelaje rosillo, ni pelos color marrón, amarillento, gris o ruano dentro del 66% salvo que tengan base negra o colorada y sólo sean descoloridos. Se acepta cabeza y línea ventral blanca, sin salpicado negro ni colorado. No se acepta línea dorsal blanca.

Sólo se aceptan tocos sueltos que no originen orificios detectables en el cráneo, rechazándose aquellos animales que presenten cuernos fijos.

En cruzas, las mismas deben tener un mínimo de 51% de sangre Angus cuando la cruce sea con otra raza británica, 66% de sangre Angus cuando se trate de una raza continental y 75% de sangre Angus si se tratara de cruza con razas índicas.

4. FOTOS DE ANIMALES TIPO

4.1 Animales aceptados

Aceptado





REQUERIMIENTOS FENOTÍPICOS Y DE CALIDAD

PCCUAB-EO1-A

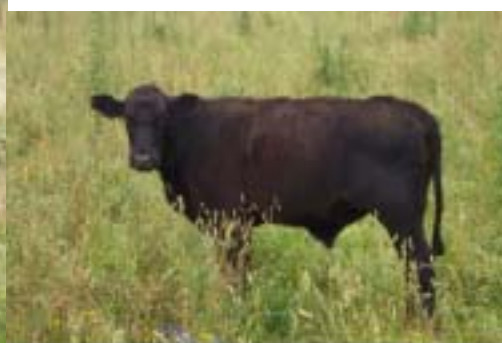
Fecha

Pág. 3 de 6



4.2 Animales rechazados

Rechazado





REQUERIMIENTOS FENOTÍPICOS Y DE CALIDAD

PCCUAB-EO1-A

Fecha

Pág. 4 de 6



	REQUERIMIENTOS FENOTÍPICOS Y DE CALIDAD	PCCUAB-EO1-A Fecha Pág. 5 de 6
--	--	--

5. CLASIFICACIÓN Y TIPIFICACIÓN

Serán aceptadas las canales comprendidas en las siguientes categorías de clasificación y tipificación:

- Novillito (diente de leche): II, NN, AA
- Novillo joven (2 a 4 dientes): IJ, NJ, AJ
- Novillo 6 dientes: I6, N6, A6
- Vaquillona (4 dientes): VQI, VQN, VQA

Las canales aceptadas no deberán provenir de animales que presenten más de seis dientes incisivos permanentes en machos o cuatro dientes en hembras.

6. OTROS REQUERIMIENTOS DE CALIDAD

6.1. Giba

Si las canales presentan gibas, las mismas no deberán exceder los 50 milímetros de altura.

La medición de la altura de dichas gibas deberá realizarse trazando una línea imaginaria correspondiente a la extensión del borde superior del lomo del animal. La medida se tomará sobre la perpendicular a la línea mencionada y en el centro superior de la giba, tomando sólo su porción muscular, excluyendo su cobertura de grasa.

6.2. Marmoreo

Luego del cuarteo se observará la característica de marmoreo.

Esta observación se efectuará sobre un corte transversal del músculo Longissimus Dorsi, entre la décimo segunda (12^o) y décimo tercera (13^o) costilla o entre la décima (10^o) y la décimo primera (11^o) costilla y habiendo transcurrido no menos de DIEZ (10) minutos a los fines de permitir la adecuada oxigenación del músculo. Las piezas deberán mostrar una cantidad mínima de marmoréo equivalente al grado SLIGHT utilizado en los estándares oficiales del USDA (1981 National Livestock and Meat Board, USA).

6.3 Cobertura de grasa

En el momento de medir el marmoreo se realiza la medición de la cobertura de grasa a la altura de la superficie de corte correspondiente, la cual deberá ser igual o mayor a 6 mm.

6.4 Machucamiento

La presencia de hematomas mayores será causal de rechazo del cuarto correspondiente.

Se definen como hematomas mayores aquellos que implican remoción de carne, siempre y cuando dicha remoción perjudique la calidad del producto final y machucos menores aquellos que no implican remoción de carne o implican una mínima remoción.



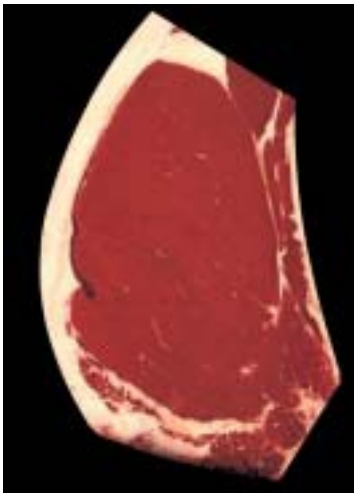
**REQUERIMIENTOS
FENOTÍPICOS Y
DE CALIDAD**

PCCUAB-EO1-A

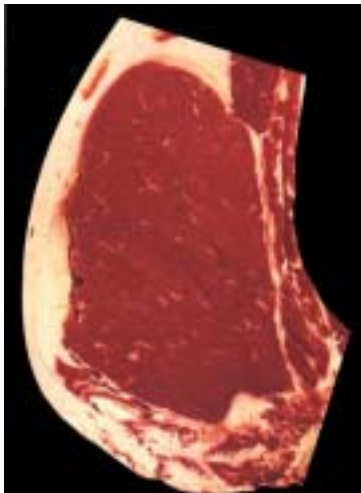
Fecha

Pág. 6 de 6

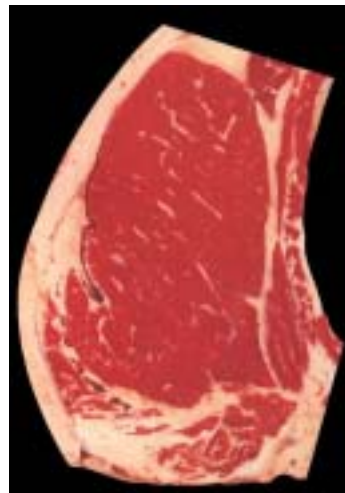
7. ANEXO 1 - ESCALA DE MARMOREO DEL USDA



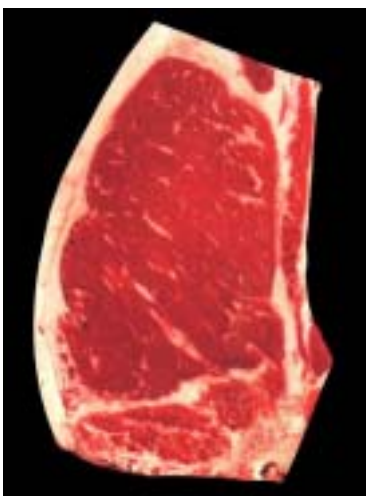
SLIGHT



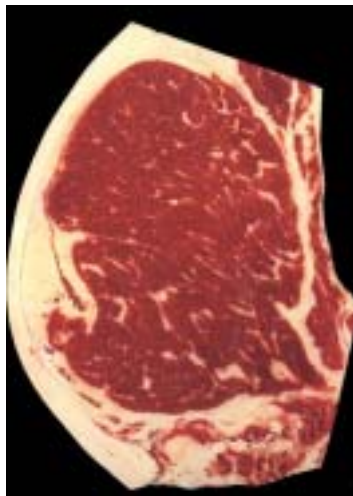
SMALL



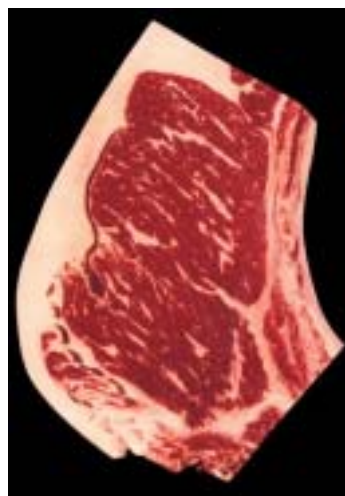
MODEST



MODERATE



SLIGHTLY ABUNDANT



MODERATE ABUNDANT