

SISTEMA DE TIPIFICACIÓN DE RESES BOVINAS

OBJETO:

Contribuir a la valorización por eficiencia en rendimiento y calidad de la carne argentina con el desarrollo de un sistema de tipificación de res y de carne.

FACTORES/PARÁMETROS A CONSIDERAR:

- Conformación: Se determina según la descripción externa de la res.
Terminación: Se determina considerando el engrasamiento de cobertura (grasa subcutánea).
Contusiones: Se consideran los daños visibles por golpes y agresiones.

A) *CONFORMACIÓN:*

La conformación, de acuerdo a las características que se describen en el cuadro agregado como ANEXO III.1 del presente, se la codifica en:

- A: Excelente
- B: Muy buena
- C: Buena
- D: Regular
- E: Inferior

A fin de facilitar la determinación en palco de dicha codificación se describen en el cuadro agregado como ANEXO III.2 del presente, las principales características del biotipo cárnico que provee los tipos de reses definidos en el ANEXO III.1.

B) *TERMINACIÓN (GRADOS DE GORDURA):*

Los grados de gordura se codifican en:

- 0: -Insuficiente-. Grado en el cual prácticamente no existe grasa de cobertura en la superficie externa de la res.
- 1: -Adecuado-. Grado en el cual siendo escasa la grasa de cobertura cubre la superficie de la res.
- 2: -Ideal-. Grado en el cual la grasa de cobertura es moderada y cubre la superficie de la res.

- 3: -Engrasado-. Grado en el cual la grasa de cobertura de la res se presenta abundante pero bien distribuida y sin formar cúmulos.
- 4: -Engrasado excesivo-. Grado en el cual la grasa de cobertura de la res es abundante y mal distribuida, presentando zonas determinadas de cúmulos.

C) CONTUSIONES:

Las contusiones se codifican según la ubicación anatómica del hematoma en:

0: No visibles

1: Contusiones en Cuarto Delantero sin Bife Ancho, Costillar y Vacío

Área que abarca toda la res exceptuando las áreas descritas en los puntos 2 y subsiguientes. Está integrada por los siguientes cortes: Cogote, Carnaza de Paleta, Aguja, Chingolo, Marucha, Brazuelo, Pecho, Falda, Asado y Vacío.



3

2: Contusiones en Cuarto Trasero (Rueda)

Área que abarca los huesos y músculos del muslo y pierna. Está integrado por siguientes cortes: Nalga de afuera (Cuadrada y Peceto), Nalga de adentro, Bola Lomo, Tortuguita y Garrón.

BASE ÓSEA:

Isquion, pubis, fémur, rótula, tibia, peroné y huesos del tarso.

PLANO MUSCULAR:

- a) Región externa del muslo: bíceps femoral (alternativamente puede llevar parte del tensor de la fascia lata).
- b) Región posterior del muslo, semitendinoso y semimembranoso.
- c) Región anterior del muslo: cuádriceps femoral y articular de la rodilla.
- d) Región interna del muslo: recto interno, sartorio, pectíneo, cuadrado femoral, aductor, obturador interno y externo y gemelos.
- e) Región posterior de la pierna: gastrocnemio, soleo, flexor superficial y flexor profundo.
- f) Región antero lateral de la pierna: extensor digital largo, extensor digital corto, peroneo largo, peroneo anterior y tibial anterior.



los de

3: Contusiones en Región Dorsal (Bifes Angosto y Ancho, Lomo y Cuadril)

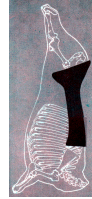
Área integrada por los Bifes Angosto y Ancho, Lomo y Cuadril (incluyendo Tapa y Colita de Cuadril). Limita en su parte anterior con la Aguja, pósterio inferior con la Nalga de afuera y hacia abajo con el Vacío y porción de Asado correspondiente a las SIETE (7) últimas costillas.

BASE ÓSEA:

Coxal, sacro, las SEIS (6) vértebras lumbares y de la 7ª a la 13ª vértebras dorsales, con porciones respectivas de las costillas conexas

PLANO MUSCULAR:

Glúteos (superficial, medio y profundo), porción superior del bíceps femoral, costal largo, dorsal largo, multífido dorsal, serrato dorsal posterior, intercostales, psoas mayor y menor, ilíaco y cuadrado lumbar, dorsal ancho, trapecio, espinal y semiespinal.



ANEXO III. 1.

CARACTERÍSTICAS DE CONFORMACIÓN A QUE DEBEN AJUSTARSE LOS TIPOS ENUMERADOS EN EL PUNTO A)

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS DE LA RES

	A	B	C	D	E
Garrón (2º Cuarto)	Medianamente largo y muy musculoso	Medianamente corto y musculoso	Algo alargado y correctamente musculoso	Alargado y poco musculoso	Muy alargado y muy poco musculoso
Manta de carne de la nalga (entrepierna)	Abundante	Correctamente abundante	Poco abundante	Escasa y poco firme	Muy escasa y deprimida
Jamón (cuarto)	Profundo, correctamente ancho, redondeado y bien lleno de carne firme.	Profundo y correctamente lleno de carne firme	Medianamente profundo, de carne no muy firme	Poco profundo, de carne poco firme	Muy descarnado
Manta de carne que se extiende desde la cadera hacia el garrón	Muy abundante presentando una correcta convexidad en su relieve	Abundante, con una mediana convexidad en su relieve	Medianamente abundante y pareja	Poco abundante y con tendencia a ser plana	Muy escasa y aplanada
Manta de carne que va desde la cola hacia el garrón	Abundante y rolliza	Abundante y poco rolliza	Medianamente abundante	Poco abundante, con perfil recto o ligeramente cóncavo	Muy escasa y de perfil cóncavo
Región sacral	Bien redondeada, sin prominencias ni depresiones	Correctamente redondeada, sin prominencias ni depresiones	Sin depresiones ni prominencias pronunciadas	Con prominencias o depresiones	Con prominencias o depresiones muy acentuadas
Lomo	Ancho, de buen desarrollo, espeso y muy carnudo	Correctamente ancho y desarrollado, espeso y carnudo al menos en su parte posterior	Medianamente ancho y desarrollado y moderadamente profundo	De poco ancho y desarrollo y poco profundo	Muy angosto y descarnado
Costillar	Bien arqueado en toda su extensión hasta su inserción con el pecho	Correctamente arqueado en toda su extensión hasta su inserción con el pecho	De arco poco pronunciado con tendencia a ser plano	De arco poco pronunciado con marcada tendencia a ser plano	Plano
Manta de carne que lo cubre	Muy abundante	Abundante	No muy encarnada	Poco encarnada	Muy descarnada

	A	B	C	D	E
Cruz o aguja	Carnuda y bien redondeada	Carnuda y correctamente redondeada	Algo alargada tendiendo a ser plana	Plana y alargada	Muy angosta y alargada
Manta de carne que se extiende desde la aguja hacia la paleta	Abundante y muy firme	Correctamente abundante y firme	Poco abundante y no muy firme	Escasa y con tendencia a revelar la prominencia de los huesos	Muy escasa, revelando la prominencia de los huesos
Paletas	Parejas y bien encarnadas	Sin prominencias y bien encarnadas	Algo deprimidas y no muy carnudas	Deprimidas y poco carnudas	Muy deprimidas y descarnadas
Cogote	Muy corto y rollizo	Corto y rollizo	Algo alargado y regularmente encarnado	Alargado y algo descarnado	Largo y descarnado

ANEXO III.2

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS DEL BIOTIPO CÁRNICO QUE PROVEE LOS TIPOS DE RESES PRECEDENTEMENTE DEFINIDOS

	A	B	C	D	E
Brazuelo	Corto y muy musculoso	Corto y musculoso	Medianamente corto y musculoso	Alargado y poco musculoso	Muy largo y con muy poca carne
Conformación	Superior o muy buena	Buena	Regular	Deficiente, con predominio del cuarto delantero sobre el trasero	Muy deficiente. Son animales muy angulosos, de huesos prominentes y de cuerpo muy estrecho con relación al largo
Líneas superior e inferior	Rectas y paralelas	Rectas y paralelas	Ligeramente irregulares y casi paralelas	Irregulares distando bastante de ser paralelas	Muy irregulares, distando mucho de ser paralelas
Inserción de cola	Buena	Buena	Con tolerancias	Con tolerancias	Con inserciones defectuosas
Cuartos traseros	Profundos y muy bien llenos. Muy anchos atrás desde la cola hasta la entrecadera	Profundos y bien llenos. Anchos atrás desde la cola hasta la entrecadera	Medianamente profundos y llenos. Medianamente anchos atrás desde la cola hasta la entrecadera	Escasos. Angostos atrás desde la cola hasta la entrecadera	Muy escasos. Muy angostos atrás desde la cola hasta la entrecadera
Grupa	Correctamente larga, ancha y horizontal	Medianamente larga, medianamente ancha y horizontal	Moderadamente larga y ancha	Relativamente corta	Relativamente corta Relativamente corta y descarnada
Segundos cuartos (garrón)	Medianamente largos musculosos	Cortos y musculosos	Algo alargados y musculosos	Alargados y poco musculosos	Muy alargados y muy poco musculosos
Cuerpo	Muy ancho desde la cruz hacia atrás	Ancho desde la cruz hacia atrás	Moderadamente ancho desde la cruz hacia atrás	Angosto desde la cruz hacia atrás	Muy angosto al menos desde la cruz hacia atrás

	A	B	C	D	E
Arqueadura de costilla	Buena en toda su extensión completándose armónicamente hasta el esternón	Buena en toda su extensión, completándose armónicamente hasta el esternón	Con tendencia a ser plana	Con marcada tendencia a ser plana	Plana
Paletas	En línea o ligeramente sobresaliendo de los costados	En línea con los costados	Algo deprimida en relación a los costados, cerrándose sobre la cruz	Prominentes o deprimidas sin guardar relación con los costados	Muy deprimidas y descarnadas
Cabeza	Ancha y medianamente corta o corta	Ancha y corta	Medianamente ancha y corta	Medianamente ancha y alargada	Poco ancha y alargada
Patas	Cortas y muy bien separadas	Cortas y bien separadas	Algo alargadas y poco separadas	Alargadas y poco separadas	Muy alargadas y juntas



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
2018 - Año del Centenario de la Reforma Universitaria

Hoja Adicional de Firmas
Anexo

Número:

Referencia: EX-2018-40428767- -APN-DGD#MA_ANEXO III

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 7 pagina/s.