

CLASIFICACIÓN Y TIPIFICACIÓN DE CARNE OVINA EN URUGUAY

Definición



CANAL OVINA

Es el producto cárnico primario que resulta del proceso de faena, constituido por el esqueleto, las masas musculares y demás tejidos asociados. Se presenta sin cabeza ni extremidades, manteniendo las articulaciones del Carpo y Tarso y sin cola, pudiendo mantener las primeras tres vértebras coccígeas.

Clasificación y tipificación de carnes ovinas en Uruguay



DEFINICIÓN

- La clasificación y tipificación de carnes tiene como objetivo **definir la calidad** de las canales y -utilizando criterios homogéneos- **agruparlas en distintas categorías** según sus características.

Clasificación y tipificación de carnes ovinas en Uruguay



Importancia

- Permite al productor planificar su producción
 - Planifica la industrialización y la obtención del producto final
- Determina el destino y el valor comercial de ese producto

Antecedentes



Primer esbozo- Década del 50

Sistema provisorio – Resolución 43/92 del 9/3/1992

Sistema 1996 – Resolución de INAC 99/96 del 8/7/96

Sistema actual 2010 – Resolución 10/111 del 13/09/10

Definiciones



Clasificar: Catalogar en función de la edad y el sexo.

Tipificar: Catalogar a los integrantes de una misma categoría por tipos, en función de la conformación y la terminación.

Conformación: Desarrollo de las masas musculares en relación al esqueleto

Terminación: Cantidad y distribución de la grasa de cobertura

CLASIFICACIÓN



CORDERO/A (0 INCISIVOS PERMANENTES): ovinos sin presencia de dientes incisivos permanentes.

BORREGO/A (2 – 4 INCISIVOS PERMANENTES): se admiten en esta categoría machos enteros con hasta dos dientes incisivos permanentes.

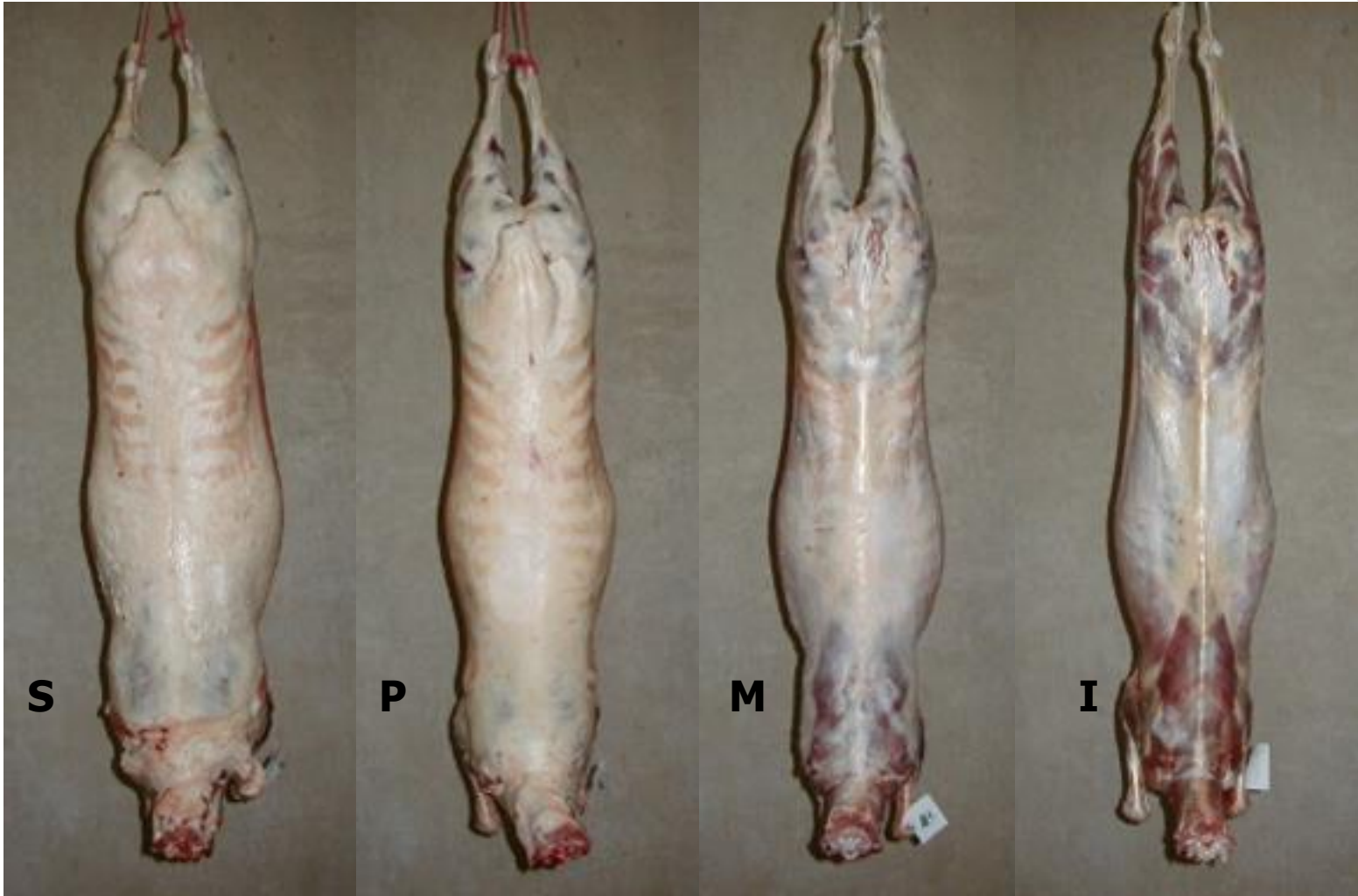
OVINO ADULTO (6 – 8 INCISIVOS PERMANENTES): se incluyen en esta categoría machos castrados o hembras con más de cuatro incisivos permanentes y machos enteros con más de dos incisivos permanentes.

TIPIFICACIÓN

CONFORMACIÓN: Se establecen los tipos S-P-M-I, desde un gran desarrollo muscular hasta su marcada carencia.

S	Conformación sobresaliente
P	Conformación buena
M	Conformación mediana
I	Conformación deficiente

CONFORMACIÓN



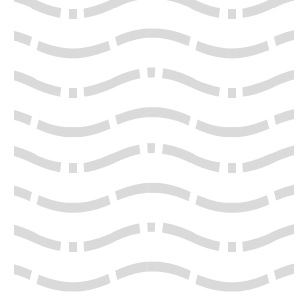
S = Sobresaliente

P = Buena

M = Mediana

I = Deficiente

Medición del punto GR



Estimación de la grasa subcutánea realizada sobre la canal, mediante la medida del espesor de los tejidos expresada en mm. a nivel de la 12^a costilla y a 11 cm. de la línea media de la canal.

TIPIFICACIÓN (Sistema actual 2010)

TERMINACIÓN: contempla los grados 1-2-3 y 4, que indican la carencia total de grasa de cobertura hasta una cobertura excesiva.

1: escasa o nula grasa de cobertura.(GR de 0 a 4mm)

2: moderada grasa de cobertura.(GR de 5 a 9mm)

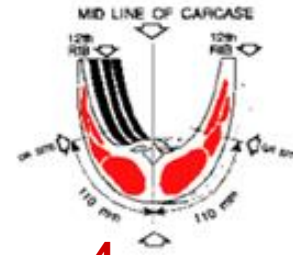
3: abundante grasa de cobertura.(GR de 10 a 15mm)

4: excesiva grasa de cobertura (GR + de 15mm)

TERMINACIÓN

CARCASE FAT CLASSES

The fat cover on a carcass is described by fat classes on a 1 to 5 scale. The class is determined on the depth of tissue at the GR SITE. This site is located over the 12th rib, 110mm from the mid line as shown in the diagram.



1

2

3

4



CLASS 1

CLASS 2

CLASS 3

CLASS 4

CLASS 5



GR
Up to 5mm



GR
Over 5mm
up to 10mm



GR
Over 10mm
up to 15mm



GR
Over 15mm
up to 20mm



GR
Over 20mm

TIPIFICACIÓN (actual) – Año 2010



Categoría	Conformación				Terminación			
	S	P	M	I	1	2	3	4
Cordero/a	CS	CP	CM	CI				
Borrego/a	BS	BP	BM	BI				
Ovino Adulto	AS	AP	AM	AI				

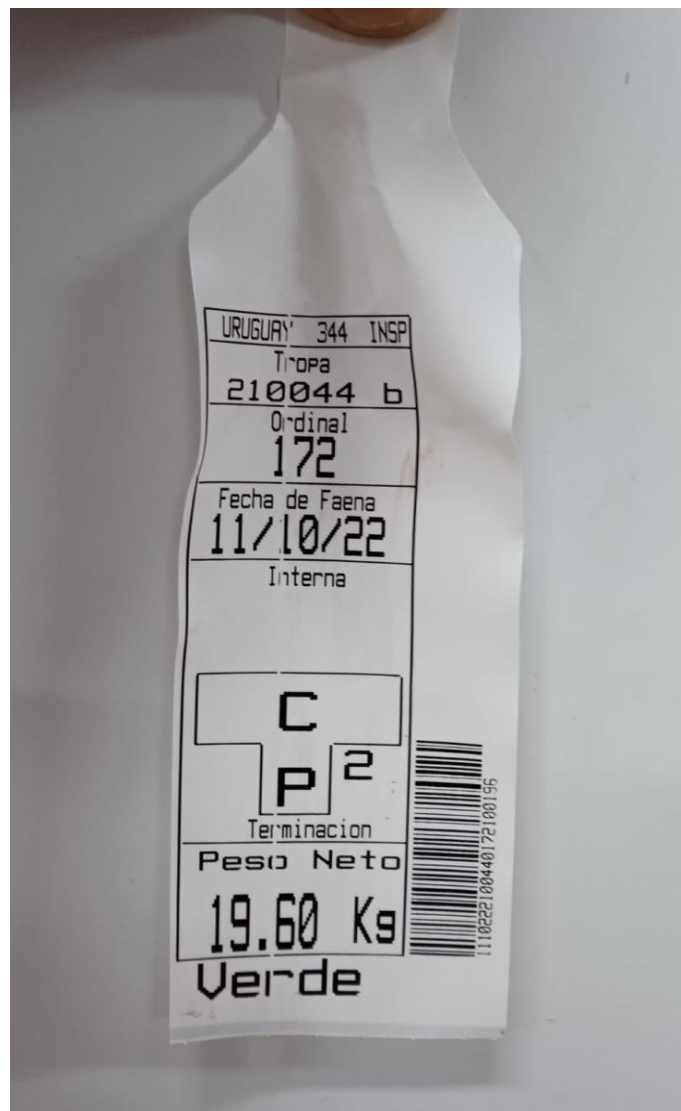
CLASIFICACIÓN Y TIPIFICACIÓN DE CARNE OVINA EN URUGUAY



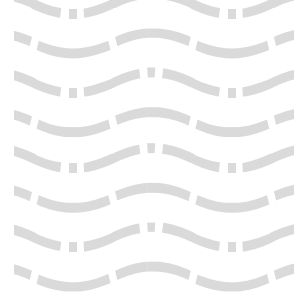
CLASIFICACIÓN POR PESO DE CANAL CALIENTE de corderos

Hasta 8 kg.	T
De 8,1 hasta 13 kg.	V
De 13,1 hasta 16 kg.	W
De 16,1 hasta 20 kg.	X
De 20,1 hasta 24 kg.	Y
Más de 24 kg.	Z

CLASIFICACIÓN Y TIPIFICACIÓN DE CARNE OVINA EN URUGUAY



Notas:



- Estimación del grado de “Terminación” (grasa subcutánea) de la canal: utilizando el Punto GR a nivel de la 12^a costilla y a 11 cm. de la línea media de la canal.
- La simbología de aplica a las canales mediante sello o etiqueta en la que debe constar en el siguiente orden: Categoría, Conformación, Terminación y Peso Canal Caliente.

MUCHAS GRACIAS

