

R.#10/111	<b>RESOLUCIÓN</b>		
As. 2010/0645	Emisión: 13/09/10	Página 1 de 3	

**VISTO:** Resolución del Instituto # 99/96, de 8 de julio de 1996.

**RESULTANDO:** Que dicha Resolución aprobó un Sistema Oficial de Clasificación de Ovinos y Tipificación de sus Carnes, que se encuentra actualmente vigente.

**CONSIDERANDO:** Que surge de los estudios técnicos realizados, así como de las consultas efectuadas y de las actuales condiciones del mercado, la conveniencia de introducir modificaciones en dicho Sistema.

**ATENTO:** A lo dispuesto por los artículos 3º, literal A), numeral 8 y 12º, literal I) del Decreto-ley N° 15.605, de 27 de julio de 1984.

**LA JUNTA DEL INSTITUTO NACIONAL DE CARNES  
RESUELVE**

1º. Aprobar el siguiente "Sistema Oficial de Clasificación y Tipificación Ovina", de acuerdo a las siguientes definiciones y símbolos identificatorios:

**CLASIFICACIÓN**

**CATEGORÍAS**

CORDERO / A	<b>C</b>	Ovino macho (entero o castrado) o hembra que no manifiesta la erupción de ningún incisivo permanente.
BORREGO / A	<b>B</b>	Ovino macho castrado o hembra con hasta 4 incisivos permanentes. Se admiten machos enteros con hasta 2 incisivos permanentes.
OVINO ADULTO	<b>A</b>	Ovino macho castrado o hembra con más de 4 incisivos permanentes erupcionados, o macho entero con más de 2 incisivos permanentes

A los fines estadísticos, se deberá registrar ovino adulto macho castrado (capón), ovino adulto hembra (oveja) y ovino adulto macho entero (carnero)

*ar. [Signature]*

R.#10/111	<b>RESOLUCIÓN</b>		
As. 2010/0645	Emisión: 13/09/10	Página 2 de 3	

### TIPIFICACIÓN

#### TIPOS DE CONFORMACIÓN

SUPERIOR	<b>S</b>	Excelente desarrollo muscular de la canal; perfiles convexos en pierna y paleta; lomo musculoso.
PRIMERA	<b>P</b>	Buen desarrollo muscular de la canal; perfiles moderadamente convexos a rectos en pierna y paleta; lomo medianamente ancho.
MEDIA	<b>M</b>	Moderado a escaso desarrollo muscular de la canal; perfiles rectos a sub-cóncavos en pierna y paleta; lomo angosto.
INSUFICIENTE	<b>I</b>	Marcadas prominencias óseas; perfiles cóncavos en pierna y paleta; lomo con notorias deficiencias musculares. También se incluyen canales que, independientemente de su conformación, presenten mutilaciones mayores que impiden ser comercializadas como tales.

#### GRADOS DE TERMINACION

ESCASA	<b>1</b>	Se correlaciona con una medida de GR (*) entre 0 y 4 mm
MODERADA	<b>2</b>	Se correlaciona con una medida de GR entre 5 y 9 mm
ABUNDANTE	<b>3</b>	Se correlaciona con una medida de GR entre 10 y 15 mm
EXCESIVA	<b>4</b>	Se correlaciona con una medida de GR superior a 15 mm

*La Puma*

<b>R.#10/111</b>	<b>RESOLUCIÓN</b>		
<b>As. 2010/0645</b>	Emisión: 13/09/10	Página 3 de 3	

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

### PESO CANAL CALIENTE

Hasta 8 k	<b>T</b>
De 8,1 hasta 13 k	<b>V</b>
De 13,1 hasta 16 k	<b>W</b>
De 16,1 hasta 20 k	<b>X</b>
De 20,1 hasta 24 k	<b>Y</b>
Más de 24 k	<b>Z</b>

- 2º La simbología contenida en el Sistema de Clasificación y Tipificación aprobado en la presente resolución, deberá aplicarse a las canales, mediante sello o etiqueta, al final del proceso de faena y en forma inmediata al registro de pesos, en el siguiente orden: Categoría, Conformación, Terminación y Peso Canal Caliente.
- 3º El resultado de la aplicación del referido Sistema de Clasificación y Tipificación a las canales, deberá comunicarse a los productores remitentes de los correspondientes animales y al Instituto Nacional de Carnes y al Departamento de Tecnología del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca en la forma y condiciones establecidas por cada uno de dichos organismos.
- 4º La presente resolución regirá a partir del día primero del mes siguiente al de su publicación en el "Diario Oficial".
- 5º Comuníquese al Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, a sus efectos.
- 6º Publíquese en la forma de estilo.



Dr. FERNANDO PEREZ ABELLA  
VICEPRESIDENTE  
INSTITUTO NACIONAL DE CARNES (INAC)