

INSTITUTO NACIONAL DE CARNES

Resolución # 65/97

Montevideo, 14 de abril de 1997

VISTO:

Lo dispuesto por el artº 129 literal I) del Decreto-Ley 15.605 de 27 de julio de 1984 en cuanto establece como competencia de la Junta del Instituto Nacional de Carnes la disposición de normas y sistemas de clasificación y tipificación de carnes.

RESULTANDO:

A los fines del cumplimiento de dicho cometido, se solicitó a la Dirección de Control de Calidad una propuesta de clasificación y tipificación de carnes vacunas, la que fue debatida con todos los sectores interesados previamente a su adopción por la Junta del INAC.

CONSIDERANDO:

Necesario actualizar los criterios vigentes en nuestro medio desde 1975, adaptándolos a la nueva realidad de la producción pecuaria y a la evolución en las modalidades de comercialización.

ATENTO:

A lo expuesto

La Junta del Instituto Nacional de Carnes

RESUELVE:

- 1º) Apruébase el siguiente Sistema de Clasificación y Tipificación para carnes vacunas de las categorías que se expresan seguidamente:

NOVILLITO (dientes de leche)

Deberá proporcionar una carcasa caliente de 170 kgs. de peso mínimo.

Tipos (Conformación)

Grados (Terminación)

INSTITUTO NACIONAL DE CARNES

Resolución # 65/97

Montevideo, 14 de abril de 1997

II	1 - 2 - 3 - 4
NN	1 - 2 - 3 - 4
AA	1 - 2 - 3 - 4
CC	1 - 2 - 3 - 4

Aquellas carcasas que no mereciesen los tipos I, N, A, C o cuyo grado de terminación fuese 0, serán incluidos en la categoría TERNERO.

NOVILLO JOVEN (2 - 4 dientes)


Tipos (Conformación)	Grados (Terminación)
IJ	0 - 1 - 2 - 3 - 4
NJ	0 - 1 - 2 - 3 - 4
AJ	0 - 1 - 2 - 3 - 4
CJ	0 - 1 - 2 - 3 - 4
U	0 - 1
R	

NOVILLO 6 DIENTES

Tipos (Conformación)	Grados (Terminación)
I6	0 - 1 - 2 - 3 - 4
N6	0 - 1 - 2 - 3 - 4
A6	0 - 1 - 2 - 3 - 4
C6	0 - 1 - 2 - 3 - 4
U	0 - 1
R	

NOVILLO

Tipos (Conformación)	Grados (Terminación)
I	0 - 1 - 2 - 3 - 4
N	0 - 1 - 2 - 3 - 4
A	0 - 1 - 2 - 3 - 4
C	0 - 1 - 2 - 3 - 4
U	0 - 1
R	



INSTITUTO NACIONAL DE CARNES

Resolución # 65/97

Montevideo, 14 de abril de 1997

VAQUILLONA (0 - 2 - 4 dientes)

Deberá proporcionar una carcasa caliente de 150 kgs. de peso mínimo.

Tipos (Conformación)	Grados (Terminación)
VQI	0 - 1 - 2 - 3 - 4
VQN	0 - 1 - 2 - 3 - 4
VQA	0 - 1 - 2 - 3 - 4
VQC	0 - 1 - 2 - 3 - 4
VQU	0 - 1
VQR	

VACA 6 DIENTES

Tipo (Conformación)	Grados (Terminación)
VN6	0 - 1 - 2 - 3 - 4
VA6	0 - 1 - 2 - 3 - 4
VC6	0 - 1 - 2 - 3 - 4
VU	0 - 1
VR	

VACA

Tipos (Conformación)	Grados (Terminación)
VN	0 - 1 - 2 - 3 - 4
VA	0 - 1 - 2 - 3 - 4
VC	0 - 1 - 2 - 3 - 4
VU	0 - 1
VR	

TERNERO (machos -enteros o castrados- o hembras)

Tipos (Conformación)	Grados (Terminación)
tN	0 - 1 - 2 - 3
tA	0 - 1 - 2 - 3
tU	0 - 1
tR	



INSTITUTO NACIONAL DE CARNES

Resolución # 65/97

Montevideo, 14 de abril de 1997

TORO (machos -enteros o castrados con presencia de caracteres sexuales secundarios- que presenten dientes incisivos permanentes)

Tipos (Conformación)	Grados (Terminación)
TN	0 - 1 - 2
TA	0 - 1 - 2
TU	0 - 1
TR	

29) Las características determinantes de la tipificación I - N - A - C - U - R son las siguientes:

I: Son reses que como característica principal muestran un gran desarrollo muscular en todas las regiones anatómicas. Corresponden a reses cilíndricas, largas, de aspecto compacto. Sus líneas son convexas y presentan un excelente arqueado de costillas lo que las hace anchas y profundas en las regiones de mayor valor (dorso-lomo).

N: Estas reses no muestran una apariencia tan compacta como el tipo "I", aunque se continúa apreciando un muy buen desarrollo muscular. Sus líneas aunque redondeadas muestran menor convexidad, menor arqueado de costillas y consecuentemente menor rendimiento en las zonas de mayor valor comercial.

A: Guardan una equilibrada relación carne-hueso y sus líneas, siendo armónicas, aparecen como algo deprimidas o menos voluminosas que los tipos "I" y "N".

C: Las líneas externas de este tipo son generalmente rectas o subcóncavas, son reses ligeramente descarnadas, con regular desarrollo muscular y apreciable predominancia del cuarto delantero sobre el cuarto trasero. Proporciona cortes de bajo rendimiento.

U: Reses de conformación deficiente con líneas angulosas, de perfil cóncavo y con muy poco desarrollo muscular. Las líneas superior e inferior distan mucho de ser paralelas. La totalidad de las regiones anatómicas muy deprimidas.

R: Presentan una marcada carencia muscular, y sus contornos aparecen muy deprimidos, ahuecados, siguiendo

INSTITUTO NACIONAL DE CARNES

Resolución # 65/97

Montevideo, 14 de abril de 1997

prácticamente la línea del esqueleto, que es apreciable en todas sus partes

Las características de los grados de terminación 0 - 1 - 2 - 3 - 4 son las siguientes:

0: Cobertura muy escasa o carencia total. Vestigios de grasa al corte. Las reses que presentan esta terminación son las comúnmente llamadas "magras".

1: Escasa cobertura y poco uniforme. Grandes áreas sin cubrir, generalmente en las regiones de la pierna y el cogote.

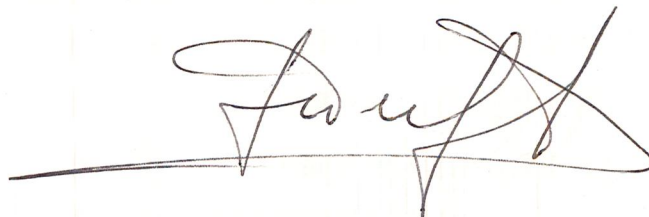
2: Grasa moderadamente abundante. Distribución uniforme aceptándose moderados excesos en las regiones escapular y de la grupa.

3: Cobertura grasa abundante y uniforme. En regiones tales como la escapular, grupa y parrilla costal se aceptan excesos que dan a la cobertura de esas regiones aspecto moderadamente grumoso.

4: Grasa de cobertura excesiva. Cubre casi la totalidad de las regiones de la carcasa. Esa abundancia determina que la grasa pierda consistencia, por lo que aparece flácida y con aspecto grumoso.

30) El sistema que se aprueba se aplicará preceptivamente en las plantas de faena a partir del 1º de enero de 1998.

40) Publíquese en la forma de estilo.



Dr. JULIO C. DELFINO CAZET

PRESIDENTE

INSTITUTO NACIONAL DE CARNES (INAC)

As.97/0620