

RESOLUCION N° # 10/117 DEL INSTITUTO NACIONAL DE CARNES DE 20 DE SETIEMBRE DE 2010

-Apruébase el método "Evolución y clasificación de canales según madurez y palatabilidad probable".

VISTO: El Reglamento (CE) N° 620/2009, de 13 de julio de 2009, de la Comisión de las Comunidades Europeas, relativo al modo de gestión del contingente arancelario de importación de carne vacuna de calidad superior abierto por el Reglamento (CE) N° 617/2009 del Consejo.

RESULTANDO: El Anexo I de la referida Resolución N° 620/2009, nominado "Requisitos aplicables a los productos del contingente arancelario a que se refiere el artículo 1, apartado 1", en su numeral 3, dispone que las canales de las que proceden los cortes de vacuno serán evaluadas por un evaluador público, que basará la evaluación y la consiguiente clasificación de la canal en un método homologado por las autoridades nacionales, disponiendo, asimismo, los diferentes aspectos a ser evaluados.

CONSIDERANDO: I) Procede, en consecuencia, aprobar el método de clasificación de la canal a que se refiere el mencionado Reglamento (CE) N° 620/2009, a los efectos de su aplicación a la carne vacuna de calidad superior que se exporte en el marco del contingente arancelario a que alude el Visto;

II) Que el método que se aprueba en la presente resolución, es sin perjuicio de la aplicación preceptiva del Sistema de Clasificación y Tipificación para carnes vacunas, aprobado por la Resolución del Instituto N° 65/97, de 14 de abril de 1997.

ATENTO: A lo expuesto y a lo dispuesto por el artículo 12º, literal H) del Decreto-ley N° 15.605, de 27 de julio de 1984, que establece como competencia de la Junta del Instituto, la disposición de normas y sistemas de clasificación y tipificación de carnes.

LA JUNTA DEL INSTITUTO NACIONAL DE CARNES RESUELVE

1º) Apruébase el método "Evaluación y clasificación de canales según madurez y palatabilidad probable" que consta como Anexo y forma parte de la presente resolución, aplicable a la carne vacuna de calidad superior que se exporte en el marco del contingente arancelario abierto por el Reglamento (CE) N° 617/2009 del Consejo, de conformidad a lo que establece el Reglamento (CE) N° 620/2009, de 13 de julio de 2009, de la Comisión de las Comunidades Europeas.

2º) El método que se aprueba en la presente resolución, es sin perjuicio de la aplicación preceptiva del Sistema de Clasificación y Tipificación para carnes vacunas, aprobado por la Resolución del Instituto N° 65/97, de 14 de abril de 1997.

3º) Publíquese en la forma de estilo.

Firmado: Dr. Fernando Perez Abella. Vicepresidente del Instituto Nacional de Carnes.

**MÉTODO HOMOLOGADO CON LO ESTABLECIDO EN EL REGLAMENTO (CE) N° 620/2009
DE LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS**

Este método se aplicará para dar cumplimiento a lo establecido en el Anexo I del Reglamento (CE) N° 620/2009 de 13 de julio de 2009.

Sólo se aplicará este método a canales provenientes de animales machos castrados y hembras que no hayan parido.

La evaluación de la calidad de las canales, se basará en una combinación de los parámetros de madurez de la canal y palatabilidad de los cortes y consistirá en una inspección visual de las canales, a través de la cual es posible evaluar simultáneamente los mencionados parámetros.

Madurez de la canal

La madurez de la canal se determinará estimando el grado de osificación de huesos y cartílagos de las vértebras: examinando el grado de porosidad, consistencia y color, a nivel del corte sagital de la columna vertebral. También se evaluarán las costillas.

Asimismo se evaluará el color y la textura del músculo magro a nivel de la superficie de corte del músculo longissimus dorsi.

Las canales que se aprueben deberán evidenciar los signos de madurez que se describen en el cuadro adjunto y que son coincidentes con una edad para los animales de que provienen, de menos de 30 meses.

Características de palatabilidad

La evaluación de las características de palatabilidad probable, será realizada en base al juzgamiento de las características específicas de la grasa intramuscular y de la firmeza del músculo a nivel de la superficie de corte del músculo longissimus dorsi.

Las canales que se aprueben deberán evidenciar los signos que se describen en el cuadro adjunto.

PARÁMETROS	ZONA A EVALUAR	SIGNOS
GRADO DE MADUREZ	<p>SACRAL</p> <p>LUMBAR</p> <p>TORÁCICA</p> <p>COSTILLAS</p>	<p>Osificación</p> <p>Separación distinguible entre vértebras.</p> <p>Cápsulas cartilaginosas en las apófisis espinosas.</p> <p>Cuerpos vertebrales rojos y porosos. Apófisis espinosas sin signos de osificación.</p> <p>Redondeadas, con leve tendencia a ser planas.</p>
	<p>SUPERFICIE DE CORTE DEL MÚSCULO LONGISSIMUS DORSI</p>	<p>Color de Músculo Rojo, cereza, brillante</p> <p>Textura de Músculo Muy fina</p>
PALATABILIDAD PROBABLE	<p>SUPERFICIE DE CORTE DEL MÚSCULO LONGISSIMUS DORSI</p>	<p>Grasa Intramuscular</p> <p>Presencia de grasa intramuscular blanca, fina y uniformemente distribuída entre las fibras</p>
		<p>Firmeza del Músculo</p> <p>Firmeza moderada o superior</p>