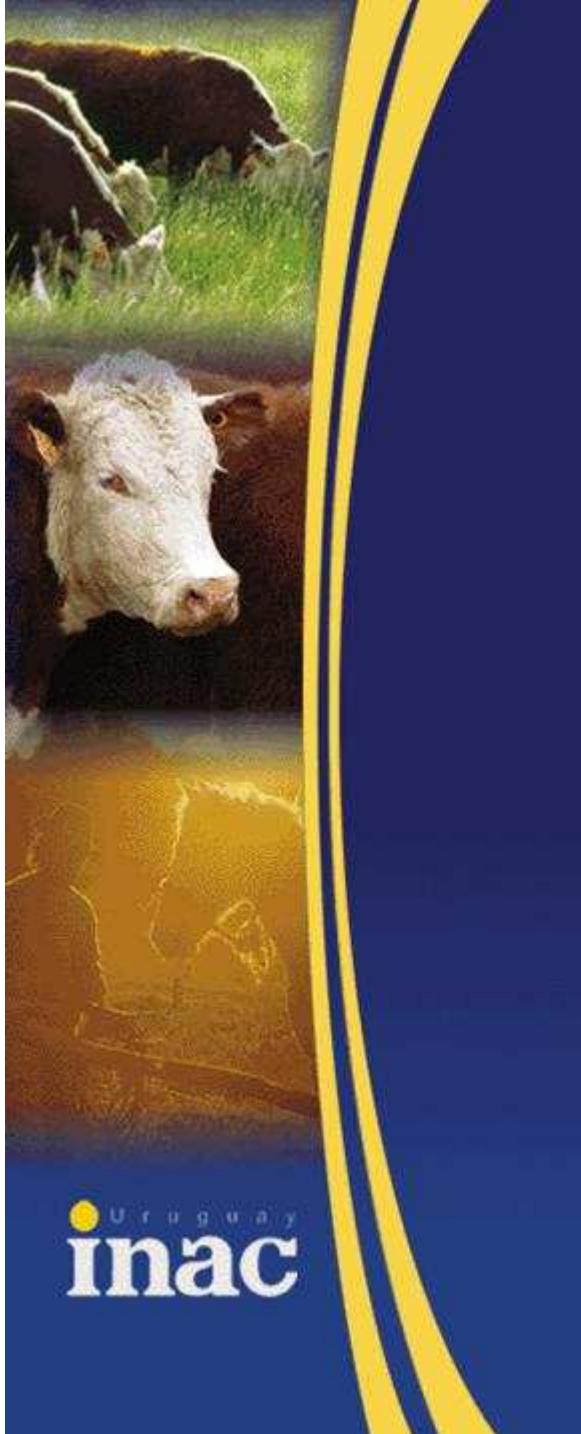




Uruguay
inac

CARNE

CLASIFICACION Y TIPIFICACION



NOVILLITO (0 incisivos permanentes)

Bovinos machos sin presencia de dientes incisivos permanentes que proporcionan una canal caliente de 170 kilos de peso mínimo. Aquellas canales que no alcancen los tipos superiores de conformación (I-N-A-C) o cuyo grado de terminación sea 0, son incluidas en la categoría ternero.

NOVILLO JOVEN (2 - 4 incisivos permanentes)

NOVILLO 6 DIENTES (6 incisivos permanentes)

NOVILLO (8 incisivos permanentes)

VAQUILLONA (0 - 2 - 4 incisivos permanentes)

Bovinos hembras con 0, 2 o 4 dientes incisivos permanentes que proporcionan una canal caliente de 150 kilos de peso mínimo.

VACA 6 DIENTES (6 incisivos permanentes)

VACA (8 incisivos permanentes)

TERNERO/A (0 incisivos permanentes)

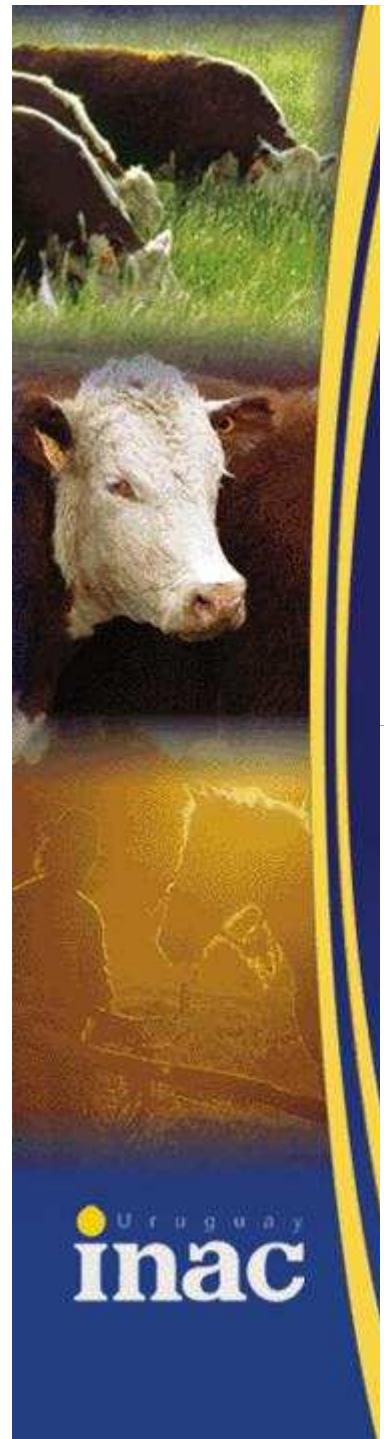
Bovinos -machos (enteros o castrados) o hembras- sin presencia de dientes incisivos permanentes y que no reúnen las características como para ser tipificados como Novillitos ni como Vaquillonas.

TORO

Bovinos machos -enteros o castrados con presencia de caracteres sexuales secundarios- que presenten dientes incisivos permanentes.

Para la conformación se establecen los tipos: I-N-A-C-U-R, desde un gran desarrollo muscular hasta su marcada carencia.

Para la terminación el sistema contempla los grados: 0 - 1 - 2 - 3 - 4, que indican desde la carencia total de grasa de cobertura hasta una cobertura excesiva.

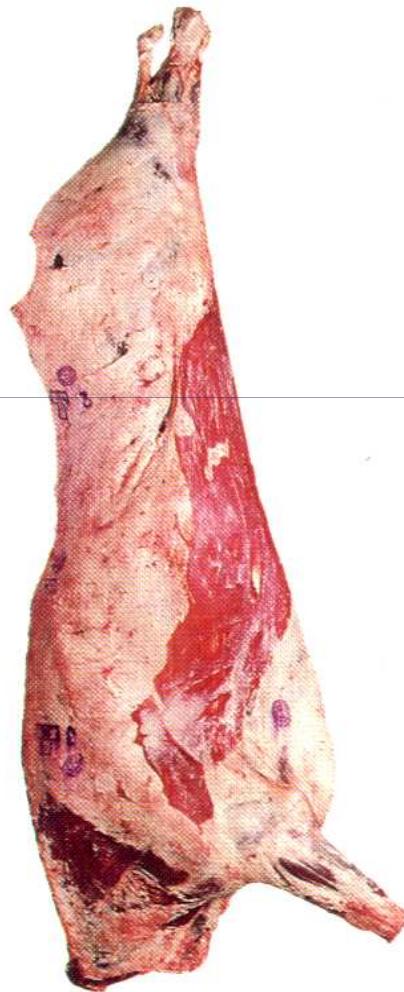


sistema oficial de clasificación y tipificación *official classifying and grading system*

CATEGORÍA CATEGORY	CONFORMACIÓN CONFORMATION						TERMINACIÓN GRADING				
	I	N	A	C	U	R	0	1	2	3	4
NOVILLO STEER	NOVILLITO D.L. YEARLING STEER	II	NN	AA	CC						
	NOVILLO JOVEN 2-4 D. YOUNG STEER	II	NJ	AJ	CJ						
					U						
						R					
VACA COW	NOVILLO 6 DIENTES 6 TOOTH YOUNG STEER	I6	N6	A6	C6						
					U						
	NOVILLO STEER	I	N	A	C						
					U						
VACA COW	VAQUILLONA 0-2-4 D. HEIFER	VQI	VQN	VQA	VQC						
					VQU						
						VQR					
	VACA 6 DIENTES 6 TOOTH YOUNG COW	VN6	VA6	VC6							
TERNERO VEAL	VACA COW				VU						
						VR					
	TERNERO VEAL	VN	VA	VC							
					VU						
TORO BULL	TERNERO VEAL	tN	tA				tU				
							tR				
	TORO BULL	TN	TA								
					TU						
						TR					



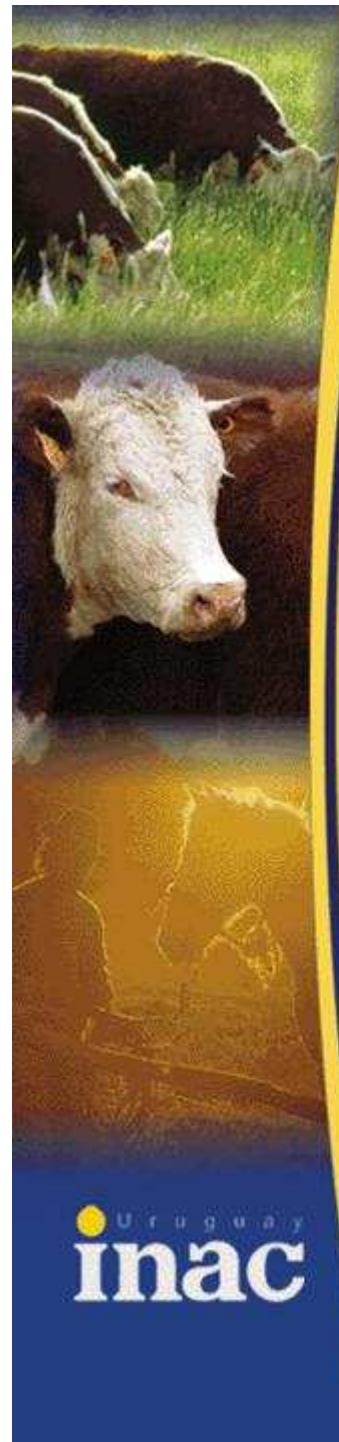
I N A | C U R





CARNE BOVINA

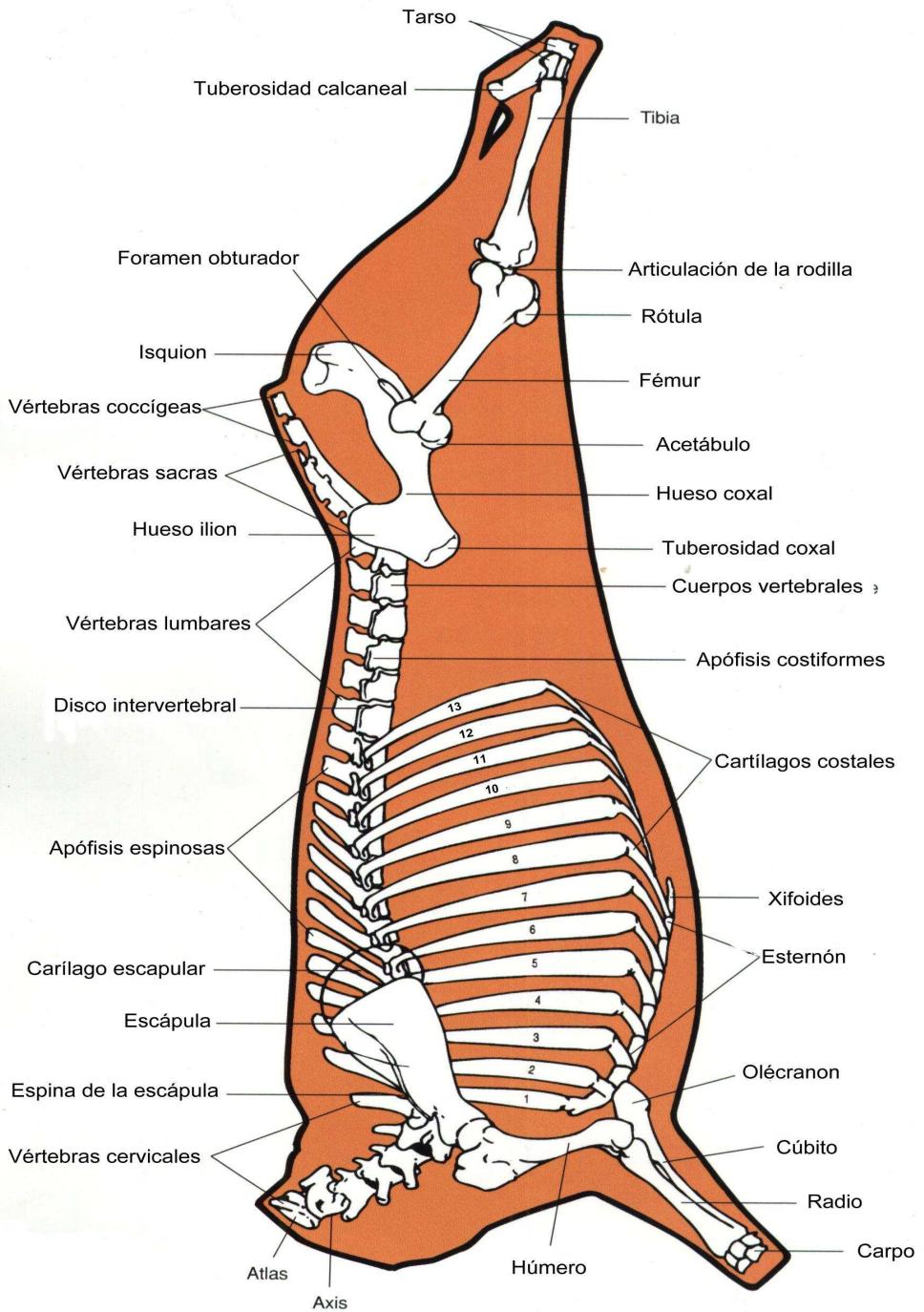
CORTES

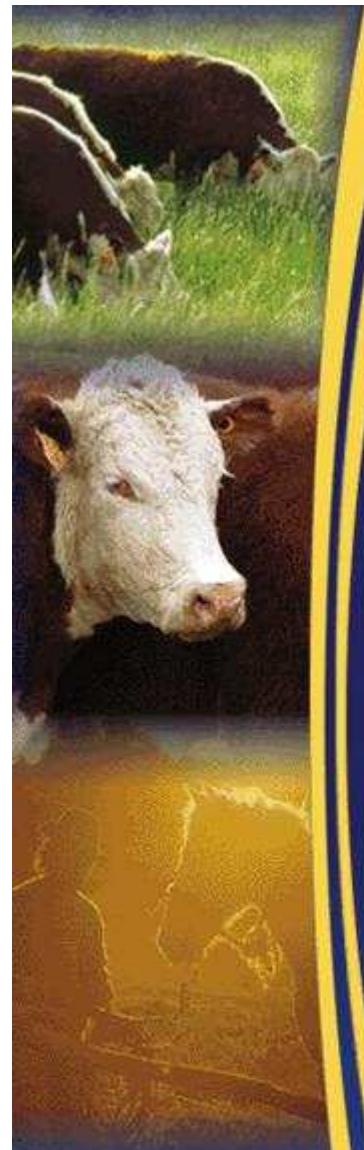


LA MEDIA RES VACUNA

REFERENCIA ANATÓMICA GENERAL

Uruguay
inac

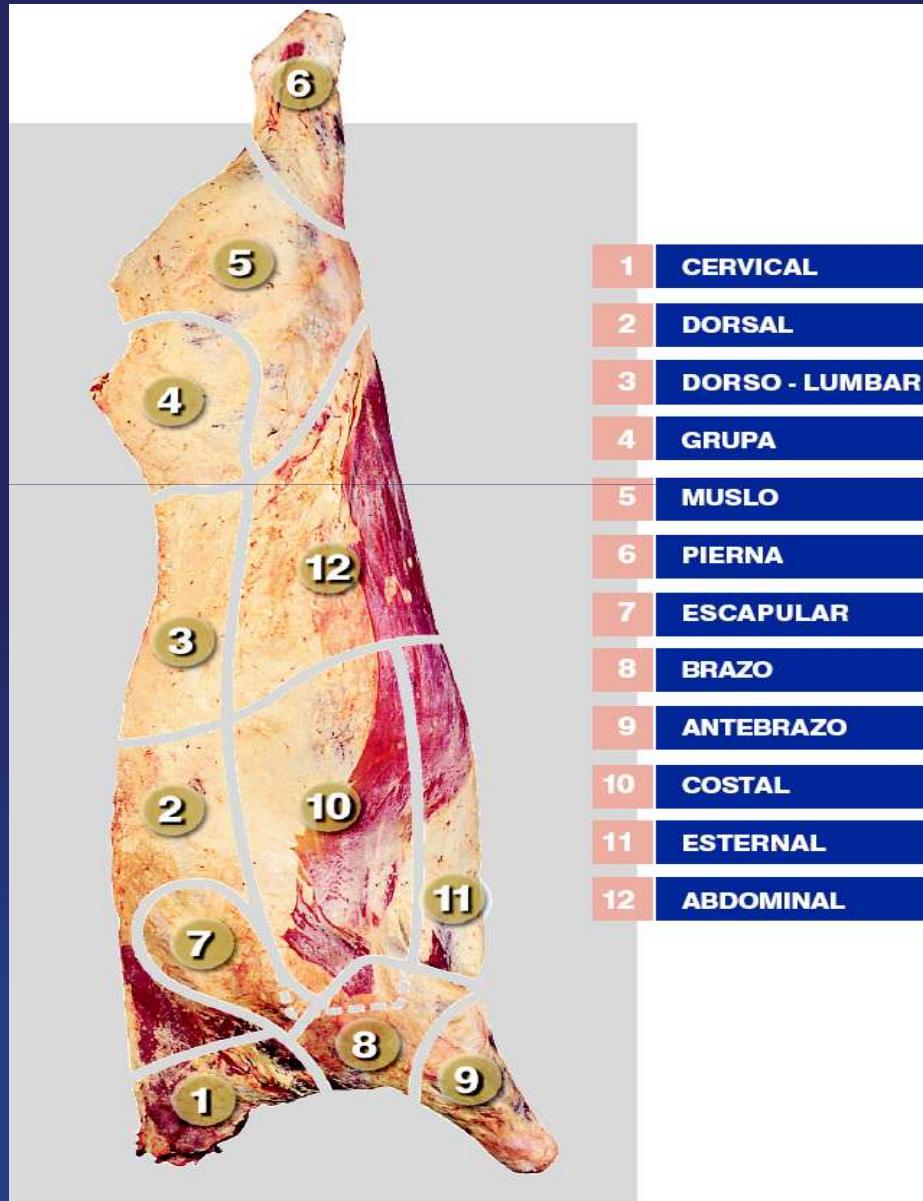


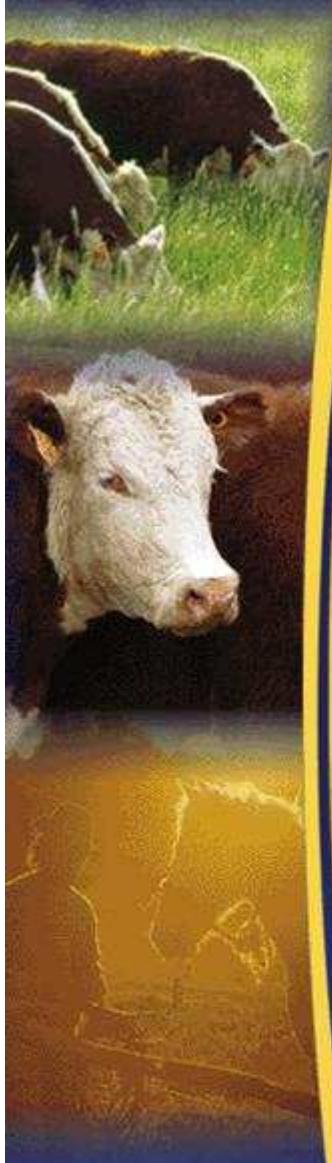


Uruguay
inac

REGIONES ANATÓMICAS

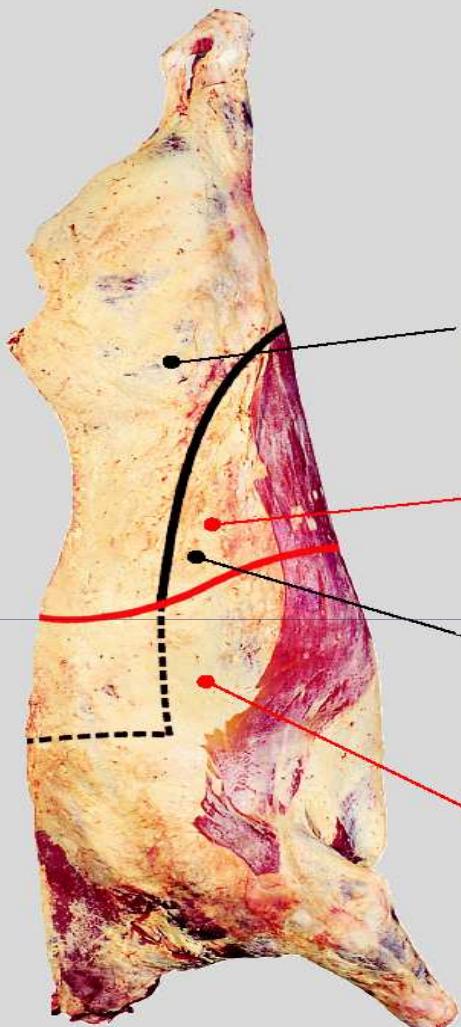
Anatomical Regions





Uruguay
inac

1000
MEDIA RES
Side



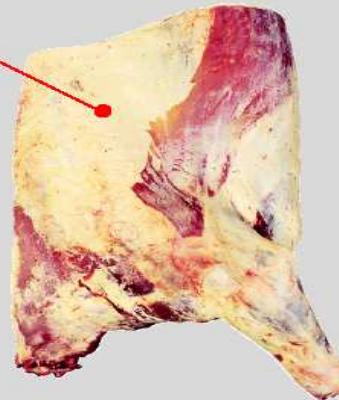
1010
CUARTO TRASERO
Hindquarter



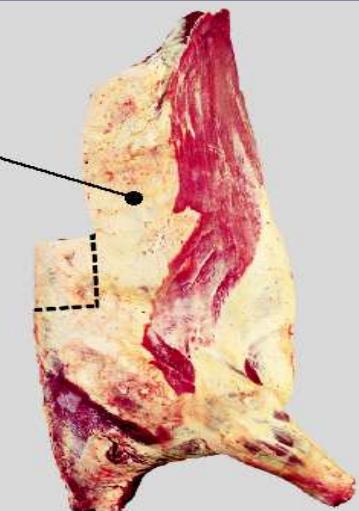
1020 a
PISTOLA A 8 COSTILLAS
Pistola - Eight Ribs

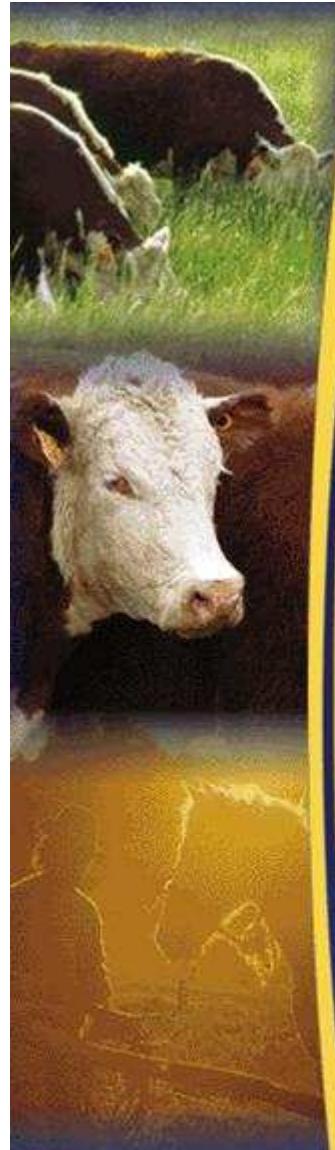


1060
CUARTO DELANTERO
Forequarter

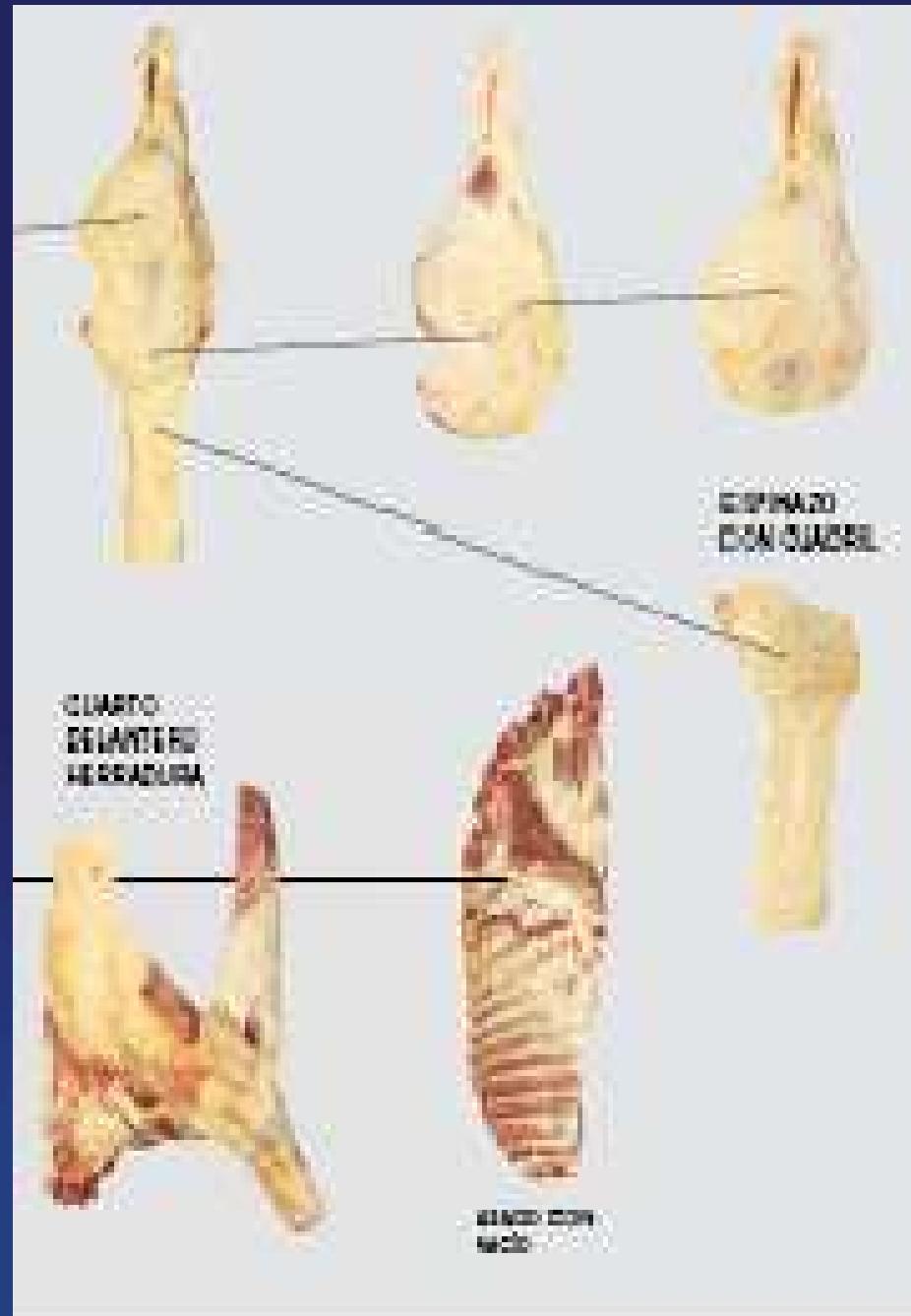


1050
CUARTO DELANTERO CON VACÍO
Forequarter & Flank

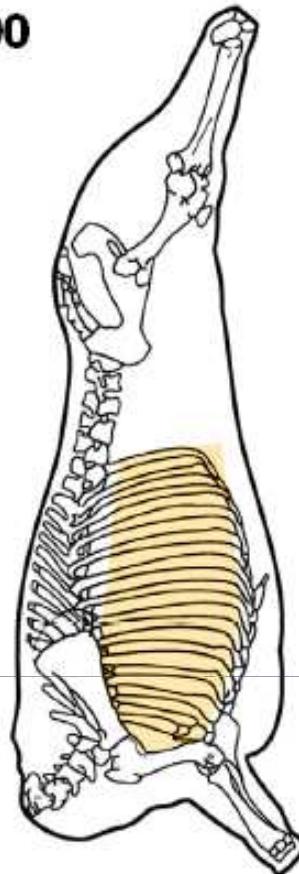




Uruguay
inac



1690



1690 ASADO *Rib Plate*



Corresponde a la parrilla costal, teniendo como límite dorsal el músculo longissimus dorsi y como límite ventral las uniones costoesternales y costocondrales

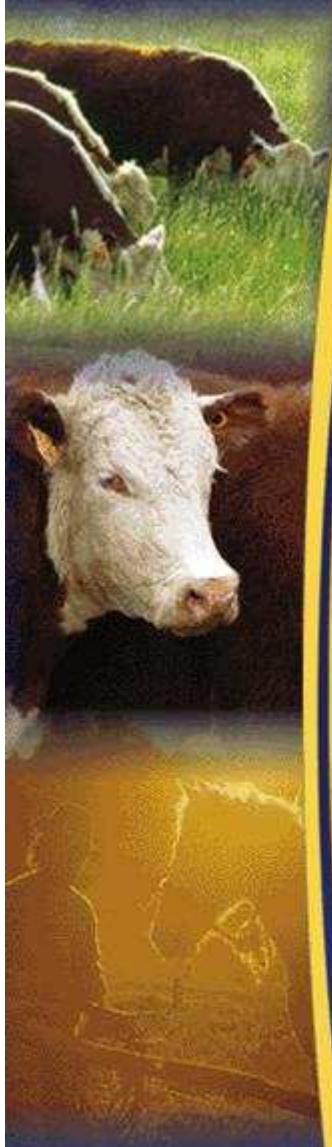
Puntos a especificar:

- Número de costillas.
- Distancia del corte al músculo longissimus dorsi (Ojo de Bife).
- Entraña fina removida.
- Músculo cutáneo (matambre) removido.
- Estándar de retoque.

Prepared from the Rib Plate limiting dorsally with the M. longissimus dorsi and ventrally with the costo-sternal and costo-condral cartilage

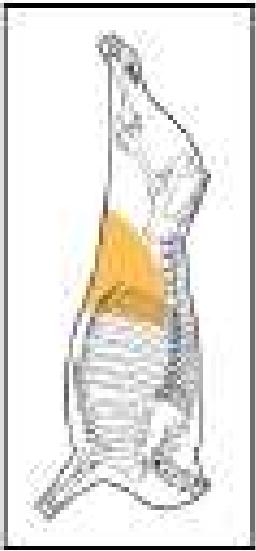
Points requiring specification:

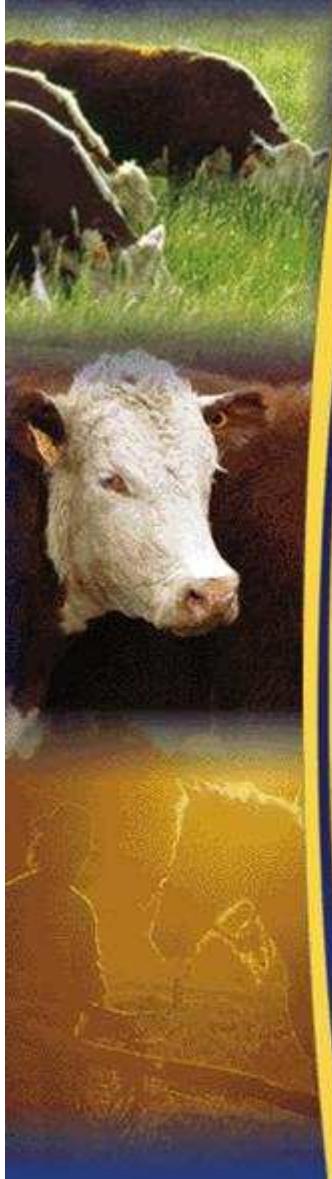
- Number of ribs.
- Cut distance from the eye muscle.
- Diaphragm removed.
- M. Cutaneus trunci removed.
- Trim standard.



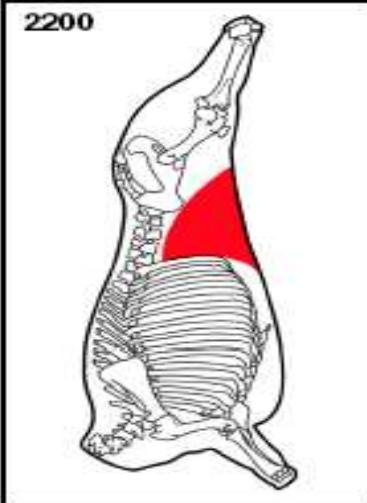
Uruguay
inac

CORTES CON HUESO DEL TIRIBIO:
VACÍO CON HUESO





Uruguay
inac



2200 VACIO
Thin Flank (Flank)

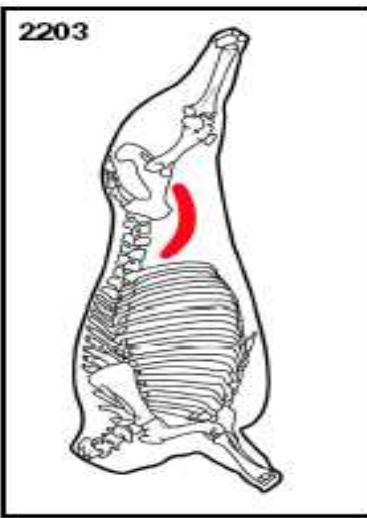


Corte ubicado en el flanco de la región abdominal.
Planos musculares principales:
Oblicuo abdominal interno,
externo, transverso y recto del abdomen.

Punto a especificar:
- Porcentaje de grasa.

Thin Flank is located on the abdominal side and compose the abdominal wall. Main muscle planes: M. obliquus externus abdominis, M. obliquus internus abdominis, M. transversus abdominis, M. rectus abdominis.

Point requiring specification:
- Fat trim.



2203 BIFE GRANDE DE VACIO
Internal Flank Plate (Flap)

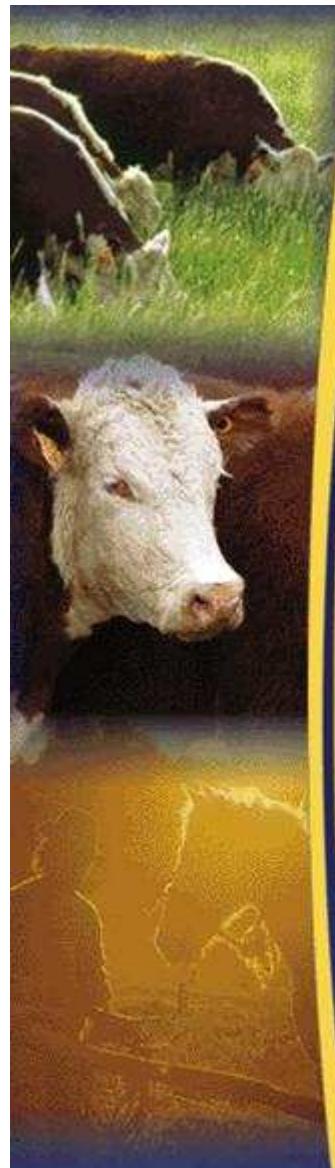


Corte ubicado en la parte superior y caudal del flanco abdominal.
Plano muscular principal: Oblicuo interno abdominal.

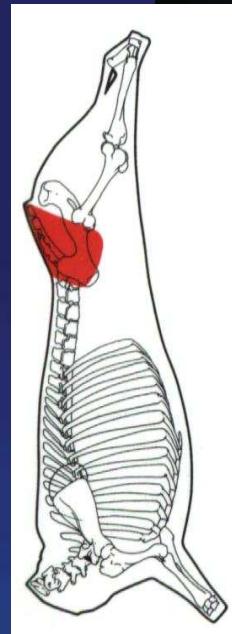
Punto a especificar:
- Grasa removible.

Inner Flank Plate is the upper caudal part of the Flank composed by the obliquus internus abdominis muscle.

Point requiring specification:
- Fat trim.



Uruguay
inac



Cuadril D





2120 CUADRIL *Top Sirloin (D-Rump)*

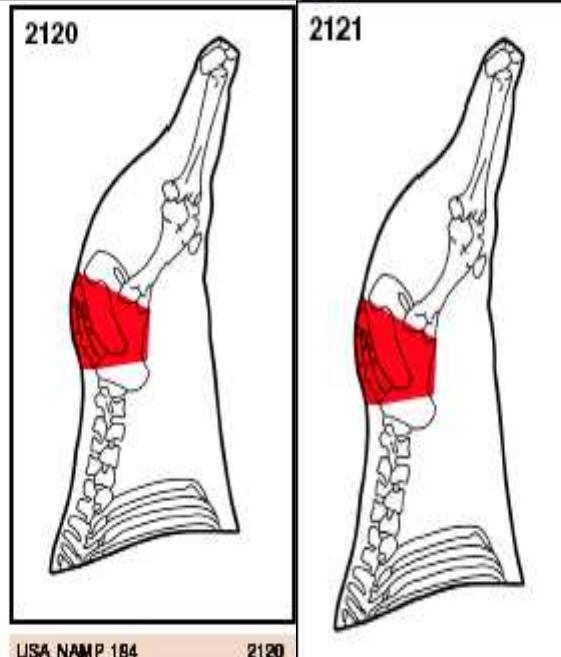
Corte ubicado en la región de la grupa.

Base ósea: Coxal y las hemivértebras sacras.

Planos musculares principales:
Porción superior del Biceps femoral,
Glúteos medio, accesorio y profundo.

Consist in a cut from the croup based on the coxis and the sacral hemivertebræ. Main muscle group: upper portion of the biceps femoris, glutei medius, accessorius and profundus.

Points requiring specification:



USA NAMP 184 2120

AUSTRALIA HAM 2100 2120

2121 USA NAMP 185

2121 CUADRIL SIN TAPA *Top Sirloin Cap Off (D-Rump Cap Off)*

Se obtiene extrayendo la porción superior del Biceps femoral.

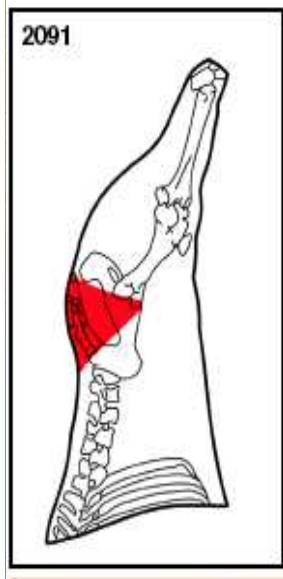
Punto a especificar:

- Grasa de cobertura.

Prepared by removing the upper portion M. biceps femoris.

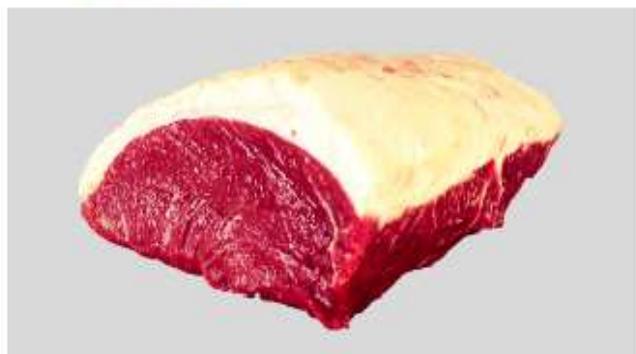
Point requiring specification:

- Fat trim



2091 TAPA DE CUADRIL (Picaña) *Rump Cap*

2091



Corte ubicado en la región de la grupa.

Plano muscular principal: porción superior y anterior del músculo Biceps femoral.

Points requiring specification:

- Grasa de cobertura.
- Tejido conectivo removido.

Rump Cap consist in the upper and fore portion of the biceps femoris muscle (M. gluteobiceps) which covers the Rump, and is obtained by separating it along the natural seam from the Rump.

Points requiring specification:

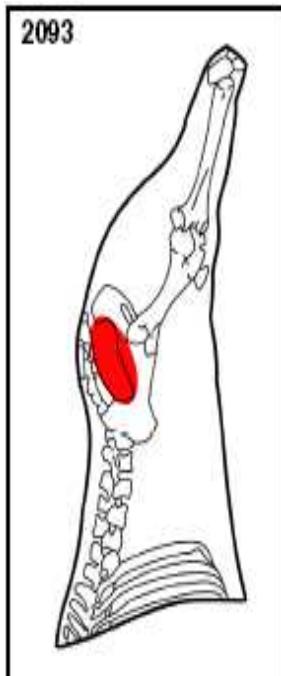
- Fat cover.
- Connective tissue removed.

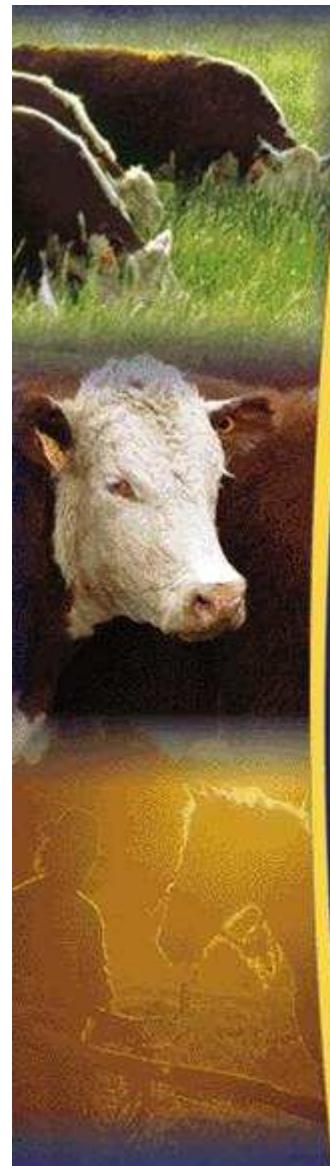
2093 CORAZÓN DE CUADRIL *Eye of Rump (Heart of Rump)*



Lo constituye solamente el músculo Glúteo medio.

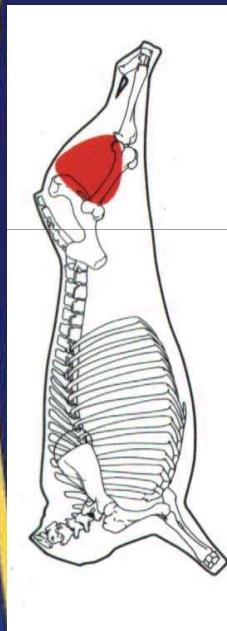
Compose only by the M. gluteus medius.





Uruguay
inac

Nalga de adentro





Uruguay
inac

2010 NALGA DE ADENTRO
Inside (Topside)

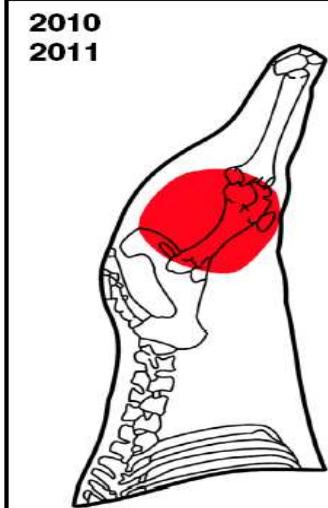


Corte ubicado en la región del muslo (cara interna)
Base ósea: Isquion, Pubis, Fémur y extremo proximal de la tibia. Planos musculares principales: Sartorio, Recto interno (planos superficiales), Pectíneo, Aductor y Semi membranoso (planos profundos)

Puntos a especificar:

- Porcentaje de grasa removible.
- Presentación a la tela o al rojo.

**2010
2011**



USA NAMP 168 20

Inside is situated caudal and medial to the femur bone and attached to the os coxae (itchbone). It is removable by following the natural seam between the Thick Flap and Silverside. The pizzle butt, fibrous tissue, inguinal lymph node and its surrounding fat are removed.

Points requiring specification:

- Fat cover.
- Connective tissue removed.

2011 NALGA DE ADENTRO SIN TAPA
Inside, Cap Off



Se obtiene de la Nalga de Adentro (ítem 2010) por remoción de los músculos Sartorio y Recto interno, removiendo la grasa visible.

Punto a especificar:

- Remoción del músculo Pectíneo.

Inside Cap Off is prepared from the Inside (item 2010) by removal of M. gracilis and M. sartorius along the natural seams. Fat deposits are removed.

Point requiring specification:

- M. pectineus removed.

Opción:
Option:

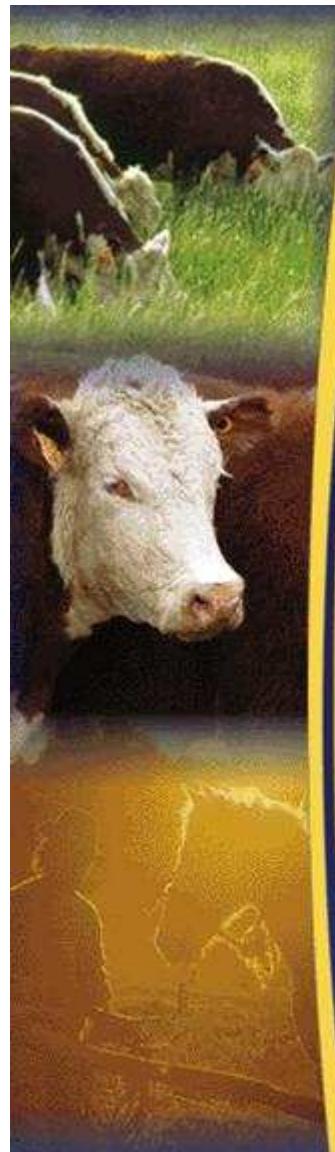
2011 a - Nalga de Adentro sin Tapa al Rojo.
Red Inside Cap Off, connective tissue removed.

Punto a especificar:

- Remoción del músculo Pectíneo.

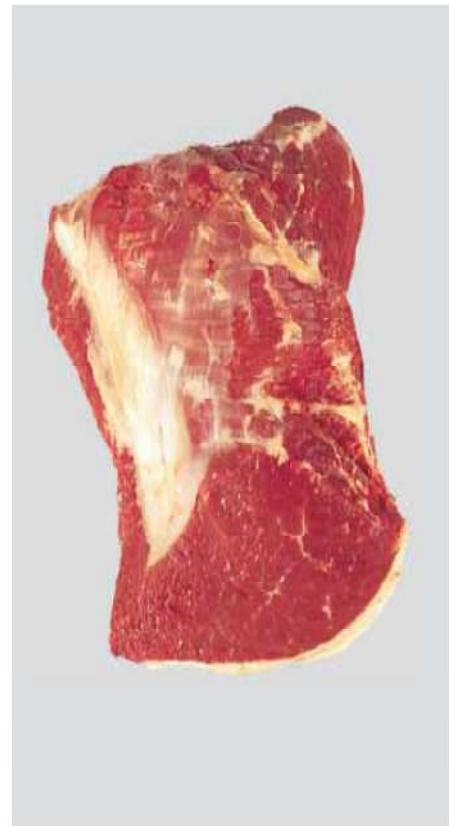
Point requiring specification:

- M. pectineus removed.



Uruguay
inac

2050 CUADRADA *Outside Flat (Flat)*



Corte ubicado en la cara externa de la región del muslo.

Base ósea: Isquion, Fémur y extremo proximal de la Tibia.

Plano muscular: Biceps femoral.

Puntos a especificar:

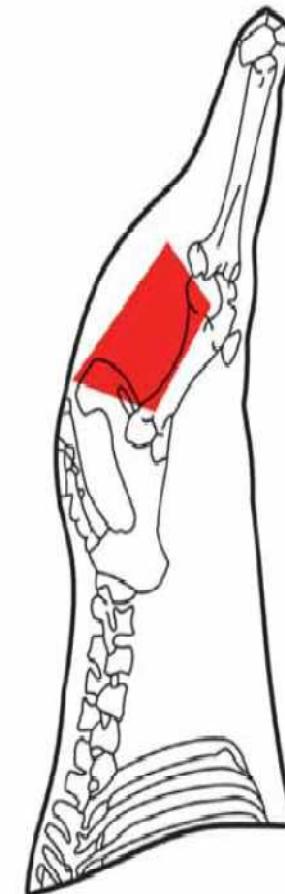
- Porcentaje de grasa visible
- Remoción de la plateada

Outside Flat is prepared by removing the Eye Round from an Outside (item 2030), along the natural seam between both muscles.

Points requiring specification:

- Fat cover.
- Thick connective tissue (silverskin) removed.

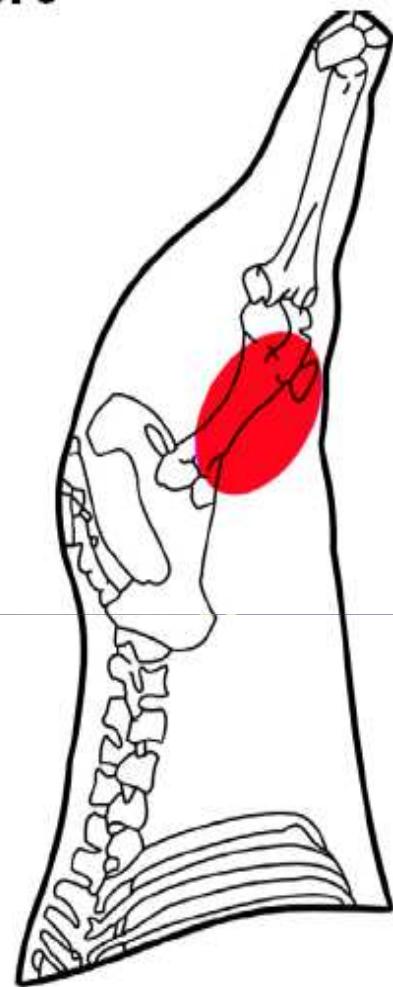
2050



USA NAMP 171 B

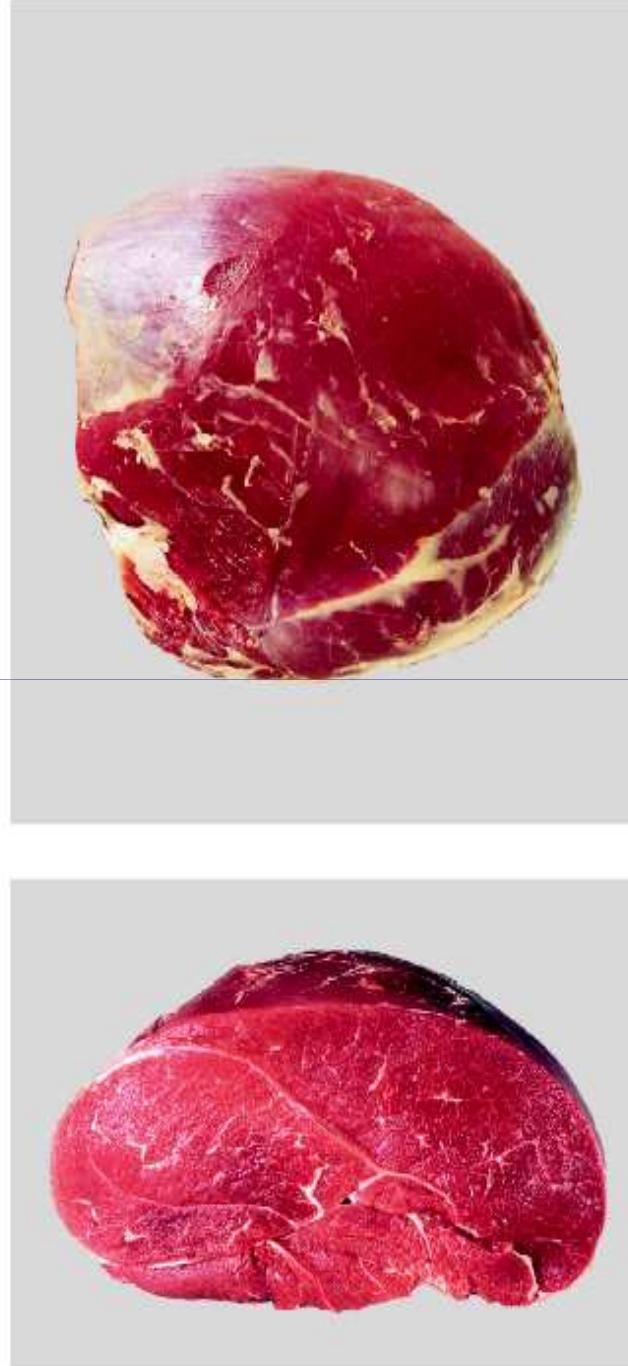
2050

2070



2070

USA NAMP 167 A



2070 BOLA DE LOMO *Knuckle*

Corte ubicado en la cara anterior de la región del muslo.

Base ósea: Fémur y Rótula.

Planos musculares principales:
Cuadriceps femoral .

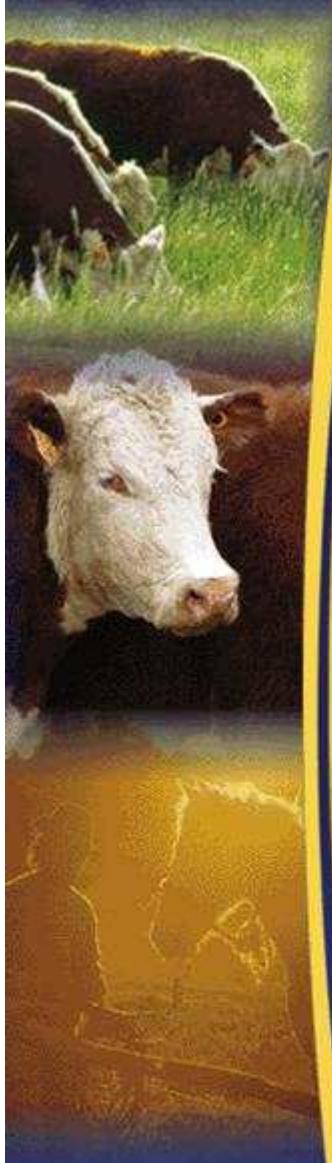
Puntos a especificar:

- Tejido conectivo removido.
- Remoción del periostio del Fémur.

Knuckle is a cut obtained from the foreface of the hind-leg, resting on the femur and the patella consisting of the quadriceps femoris muscle.

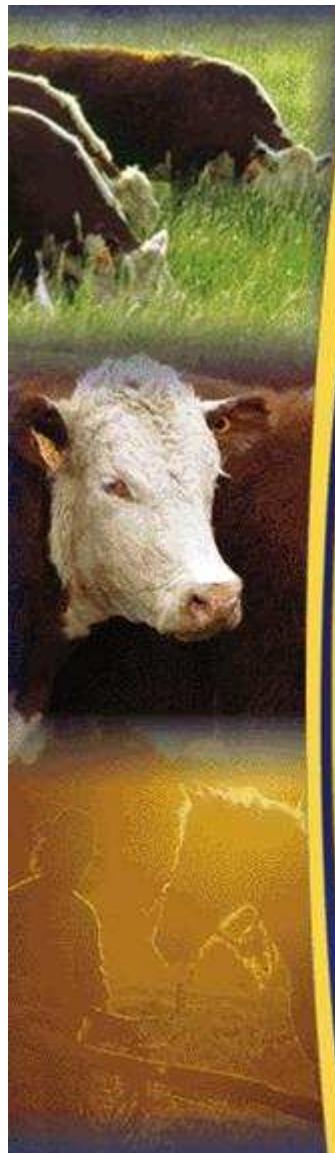
Points requiring specification:

- Connective tissue removed.
- Femur periostium removed.



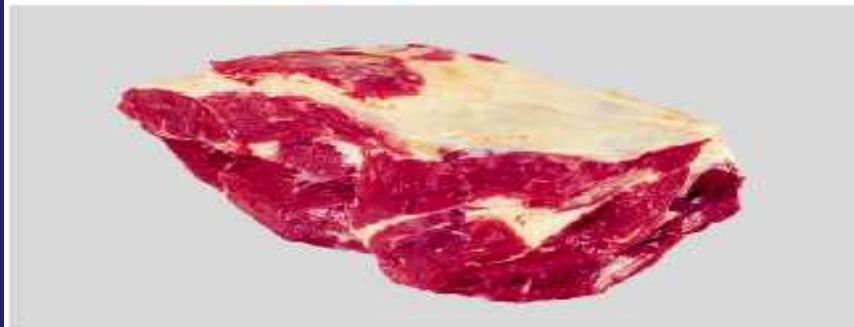
Uruguay
inac





Uruguay
inac

2301 CARNAZA DE PALETA
Shoulder Clod



Corte ubicado en la región del brazo.
Base ósea: Húmero, Escápula,
Cúbito y Radio.
Planos musculares principales:
Tríceps braquial, Tensor de la fascia
antebracial, Ancónneo y Cutáneo del
tronco.

Puntos a especificar:

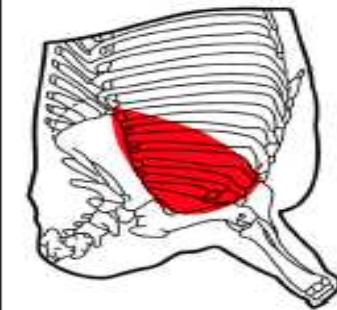
- Porcentaje de grasa.
- Cutáneo del tronco removido.

*Located in the arm (brachial) region,
based on the humerus, scapula, ulna
and radius. Main muscles planes: M.
triceps brachii, M. tensor antebrachii,
M. anconeus and M. cutaneus
trunci.*

Points requiring specification:

- Fat trim.
- M. cutaneus removed.

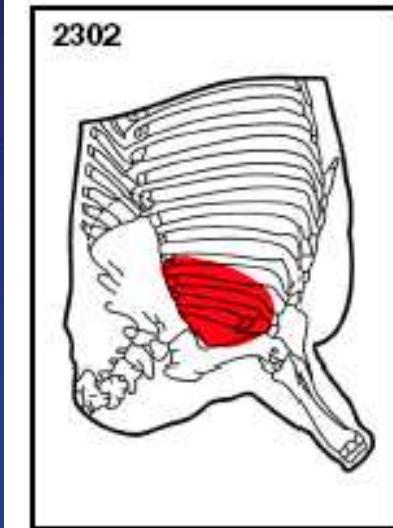
2301



USA NAMP 114

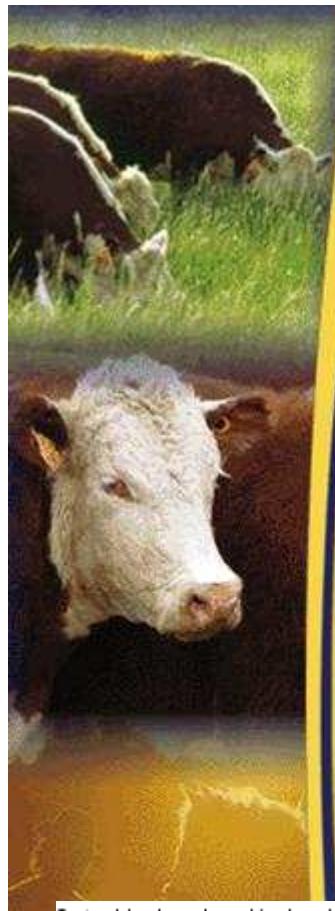
2301

2302 CENTRO DE CARNAZA DE PALETA
Blade Bolar (Heart of Clod)



Corte que se obtiene de la Carnaza
de Paleta, compuesto solo por el
Tríceps braquial.

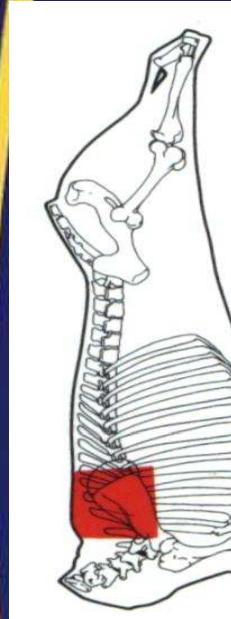
*The Blade Bolar includes a large
portion of the triceps group of
muscles.*



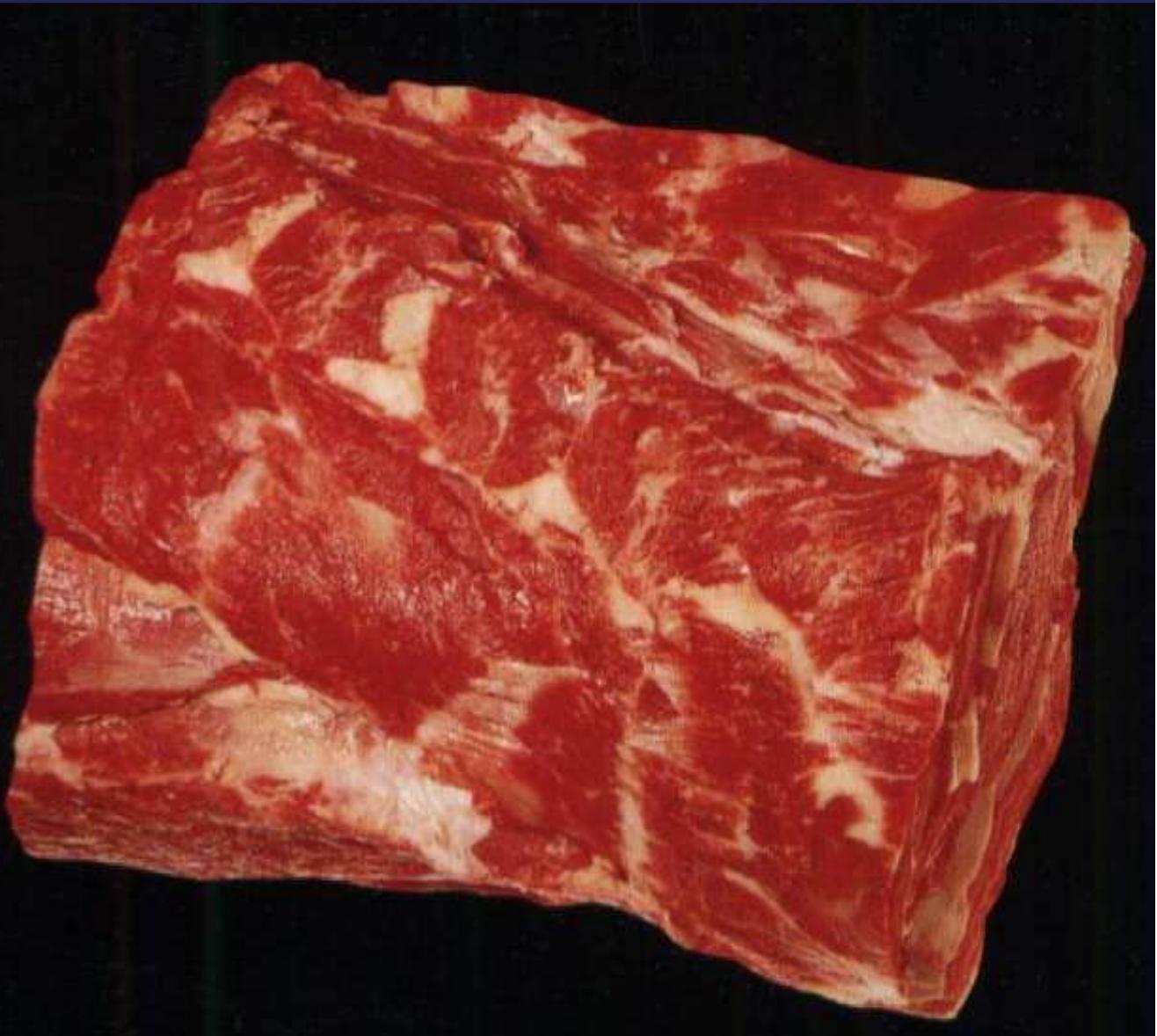
Corte ubicado en la región dorsal.
Base ósea: 4 primeras
hemivértebras dorsales y los extre-
mos costales correspondientes.
Planos musculares principales:
Trapecio, Romboideos, Complejo,
Esplenio, Largo dorsal, Largo costa
y Multifido dorsal.

Puntos a especificar:

- Número de costillas y su ubica-
ción.
- Límite ventral del corte.
- Ligamento cervical retinido.
- Porcentaje de grasa.



Aguja

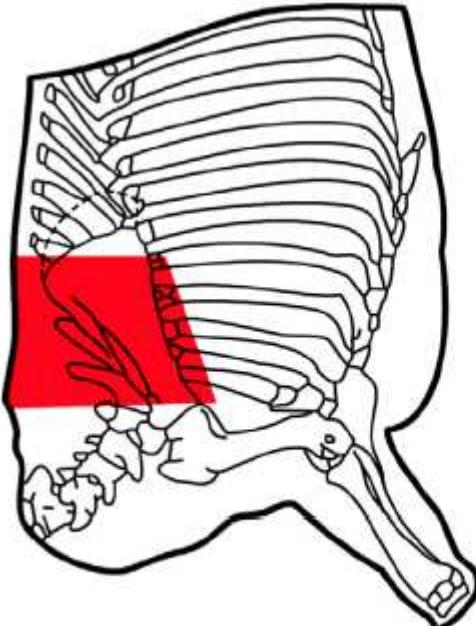


2275 AGUJA

Chuck Roll



2275



Corte ubicado en la región dorsal.
Base ósea: 4 primeras
hemivértebras dorsales y los extre-
mos costales correspondientes.
Planos musculares principales:
Trapecio, Romboídes, Complejo,
Esplenio, Largo dorsal, Largo costal
y Multífido dorsal.

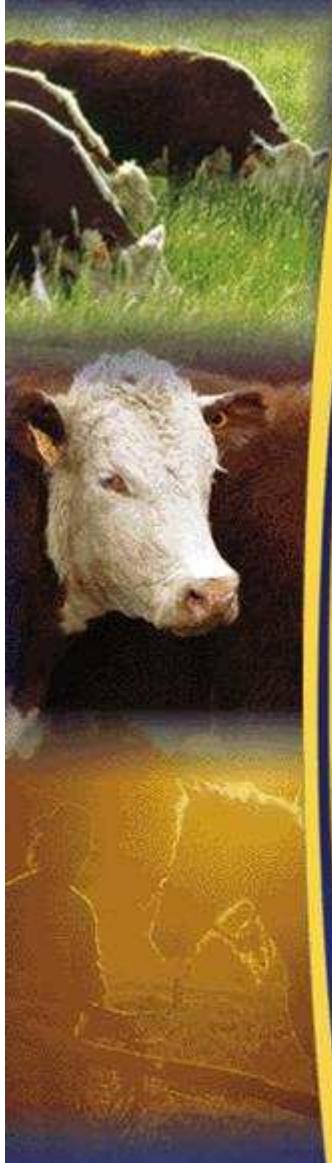
Puntos a especificar:

- Número de costillas y su ubica-
ción.
- Límite ventral del corte.
- Ligamento cervical retenido.
- Porcentaje de grasa.

*Chuck Roll is located in the dorsal
region. Based on the four first dorsal
hemi-vertebrae and their
corresponding rib ends. Main
muscles planes: M. trapezius
thoracis, M. rhomboides, M. splenius
M. longissimus dorsi, M. iliocostalis
M. multifidus dorsi.*

Points requiring specification:

- Rib number and location.
- Ventral limit.
- Ligamentum-nuchae retained.
- Fat trim.



2280 COGOTE Neck

Corte ubicado en la región cervical.
Base ósea: hemivértebras cervicales (excepto el Atlas).
Está compuesto por numerosos planos musculares que conforman el cuello.

Puntos a especificar:

- Porcentaje de grasa removible.
- Encuadre

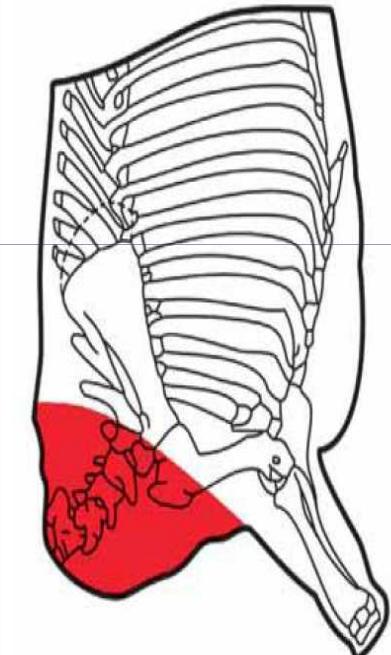
Located in the cervical region based on the cervical hemi-vertebrae except the Atlas. It is composed by all the muscles from the neck.

Points requiring specification:

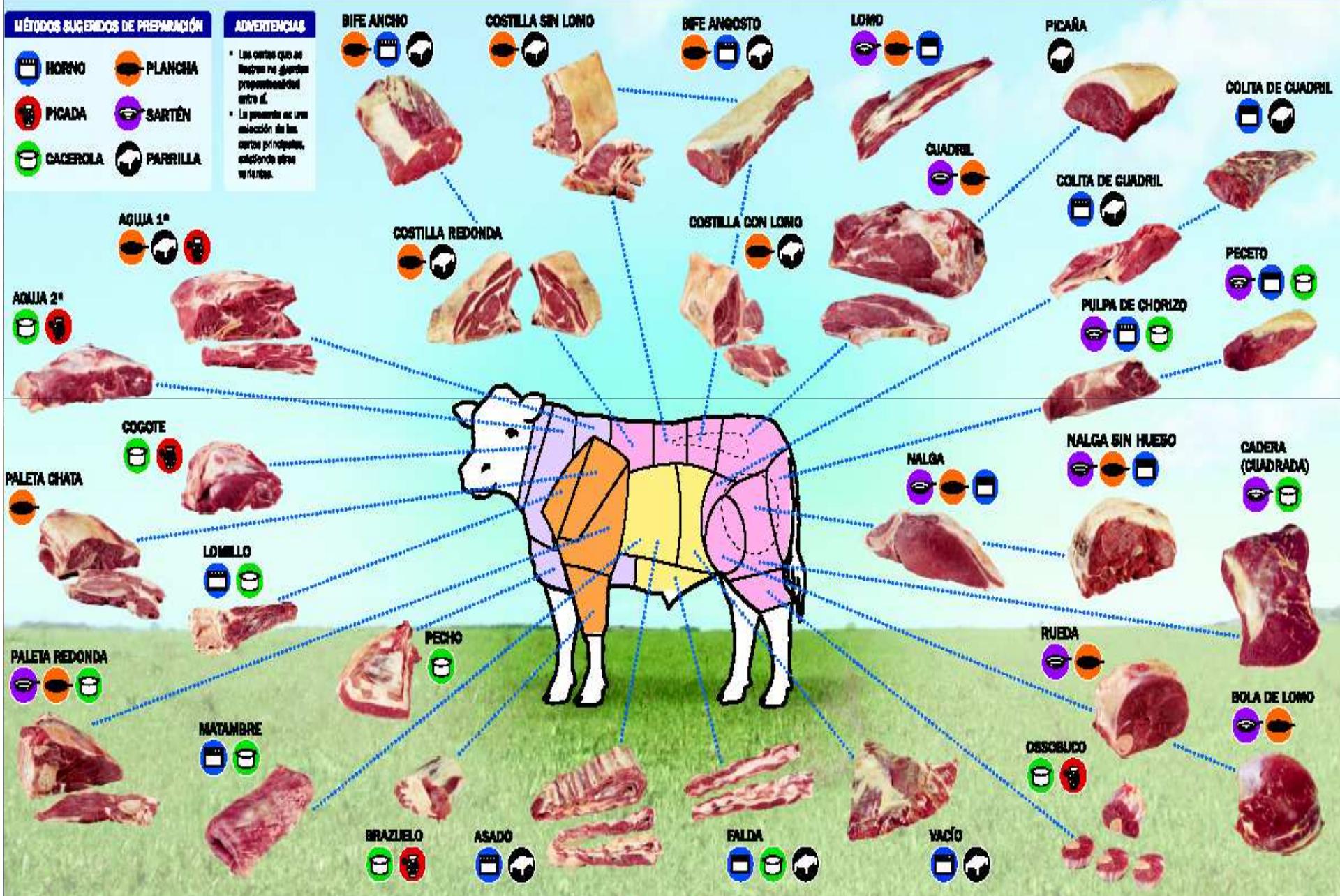
- Fat trim.
- Trim standard.

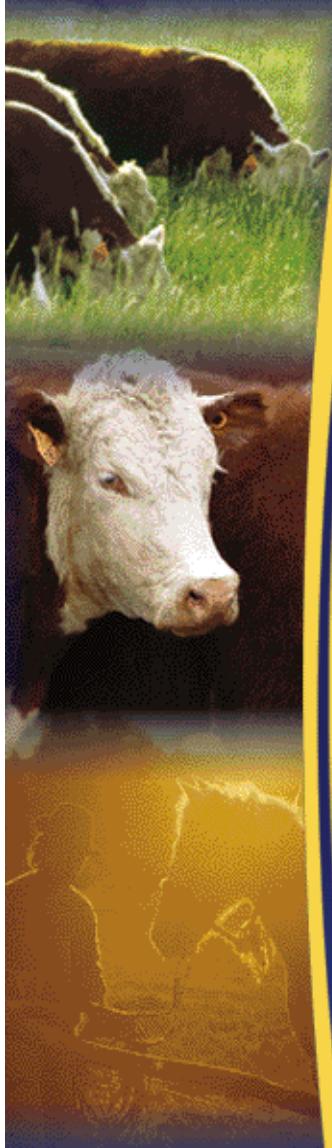


2280



CORTES BOVINOS PARA ABASTO





Dra. Victoria Rodríguez
vrodriguez@inac.gub.uy
Dr. Gabriel Costas
gcostas@inac.gub.uy