

SISTEMA DE TIPIFICACIÓN DE CARNE BOVINA

a) *Atributos y consideraciones:*

1. PH:

Se medirá en el músculo *longissimus dorsi* entre la doceava y la treceava costilla con pH-metro digital luego de una maduración en cámara mínima de VEINTICUATRO HORAS (24 h).

Alcance: requerido.

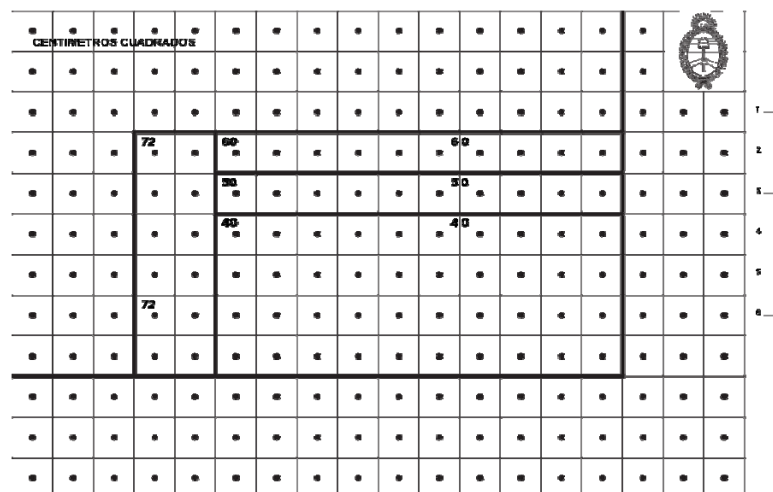
2. Punto de Corte del Bife:

Se requiere el corte del músculo *longissimus dorsi* al nivel del noveno al doceavo espacio intercostal (entre la novena y la décima tercera costilla) a las VEINTICUATRO HORAS (24 h) de la faena.

Alcance: requerido.

3. Área de Ojo de Bife (AOB):

A los fines de obtener el área de ojo de bife (AOB), se medirá con plantilla transparente graduada en centímetros cuadrados (cm²).



Alcance: informativo.

4. Espesor de grasa dorsal (EGD):

El grosor de grasa se medirá sobre el mismo corte a TRES CUARTOS (3/4) de distancia del eje largo del músculo *longissimus dorsi*.

Se medirá utilizando regla milimetrada.

Alcance: requerido.

5. Iluminación:

En cumplimiento con lo estipulado en la norma IEC 62471:2008 que determina la distancia entre la fuente luminosa analizada y los detectores del espectroradiómetro la iluminancia a producir por la linterna de luz fría deberá ser de QUINIENTOS (500) lux.

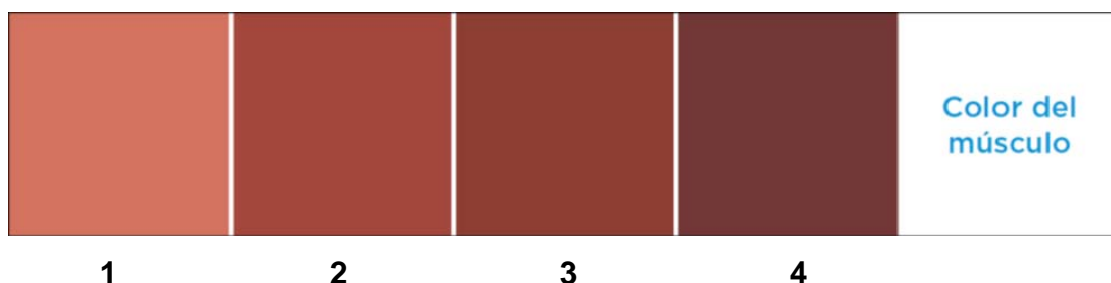
6. Color del músculo:

Sobre el mismo corte se estimará el color de músculo comparándolo con una escala visual (cartilla/placas). Se asignará un valor entre los grados uno a cuatro, considerándose también los valores intermedios.

Color de Músculo

Color de Músculo	
1	Sist. de color Munsell 5R 4/6
2	Sist. de color Munsell 7.5R 3/6
3	Sist. de color Munsell 5R 3/4
4	Sist. de color Munsell 5R 2.5/3

Cartilla de color de Músculo (sólo a título ilustrativo)



Alcance: informativo.

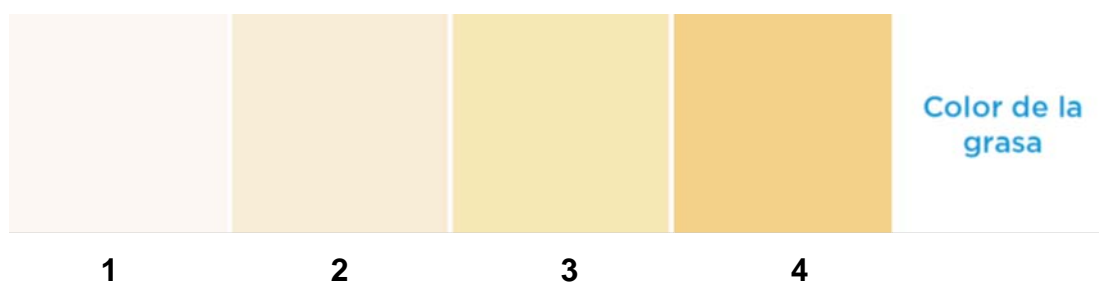
7. Color de grasa:

Sobre el mismo corte se estimará el color de grasa comparándolo con una escala visual (cartilla/placas). Se asignará un valor entre los grados uno a cuatro, considerándose también los valores intermedios.

Color de Grasa

Color de Grasa de Cobertura	
1	Sist. de color Munsell 10YR 8/1
2	Sist. de color Munsell 7.5YR 7/3
3	Sist. de color Munsell 10YR 7/4
4	Sist. de color Munsell 7.5YR 7/6

Cartilla de color de Grasa (sólo a título ilustrativo)



Alcance: informativo.

8. Marmoleo:

Sobre el mismo corte se estimará el grado de engrasamiento intramuscular (marmoleado) y comparándolo con una escala visual se clasificará contenido en los grados cero a cuatro, según escala prevista en la Resolución N° 1.316 de fecha 16 de noviembre de 2011 del entonces MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA, sin perjuicio de considerarse también puntos de marmoleo intermedios.



Alcance: requerido.

b) Producto:

Considerando el sistema de clasificación bovina que tiene en cuenta el sexo y edad del animal (por dentición) y el sistema de tipificación de reses que contempla la conformación muscular, la distribución de grasas y la presencia o ausencia de lesiones/hematomas, se consideraran evaluables a los efectos del sistema de tipificación de carne bovina aquellas reses que cumplan los siguientes requisitos:

- **Macho Entero Joven (hasta 2 dientes) y machos castrados o hembras de hasta 6 dientes inclusive al momento de la faena** (según Resolución N° RESOL-2018-32-APN-SGA#MPYT de fecha 1 de noviembre de 2018 de la ex - SECRETARÍA DE GOBIERNO DE AGROINDUSTRIA del MINISTERIO DE PRODUCCIÓN Y TRABAJO).

- **Conformación** (según la citada Resolución N° 32/18):

A: Excelente

B: Muy buena

C: Buena

- **Terminación (Grados de Gordura)** (según la citada Resolución N° 32/18) **-EGD 5mm mínimo-**

1: -Adecuado-. Grado en el cual siendo escasa la grasa de cobertura cubre la superficie de la res.

2: -Ideal-. Grado en el cual la grasa de cobertura es moderada y cubre la superficie de la res.

3: -Engrasado-. Grado en el cual la grasa de cobertura de la res se presenta abundante pero bien distribuida y sin formar cúmulos.

- **pH: Menor o igual a 5,9**

- **Contusiones: Reses sin contusiones visibles** (0: No visibles, según la citada Resolución N° 32/18).

Se exceptúan de este requisito aquellos casos de lesiones/contusiones superficiales (que no comprometen músculo ni hueso).

c) Grado de calidad de carne:

Combinación de la edad fisiológica (definida por la cronometría dentaria) y la

distribución de grasa intra-muscular (marmoleado) según la siguiente tabla.

Marmoleo	Edad (cronología dentaria/cartílagos)		
	2D	4D	6D
> 4	A2	A2	A1
4	A1	A1	A
3	A	A	A
2	A	A	B
1	B	B	C
0	C	C	D



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
2019 - Año de la Exportación

Hoja Adicional de Firmas
Anexo

Número:

Referencia: EX-2019-51627970--APN-DGDMA#MPYT_ANEXO

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 5 pagina/s.