

**UNIVERSIDAD DE LA REPÚBLICA  
FACULTAD DE VETERINARIA**

**ESTUDIO COMPARATIVO DE LAS CANALES Y CORTES OVINOS EN  
URUGUAY, AUSTRALIA Y NUEVA ZELANDA, y FORMAS DE  
COMERCIALIZACIÓN**

**por**

**MANGADO SANSON, Ana Helena**

TESIS DE GRADO: presentada como uno de los requisitos para obtener el título de Doctor en Ciencias Veterinarias.

Orientación: Producción Animal, Bloque Rumiantes.

MODALIDAD: Revisión Monográfica.

**MONTEVIDEO  
URUGUAY  
2016**

## **PÁGINA DE APROBACIÓN**

**Tesis de grado aprobada por:**

**Presidente de mesa:**

---

**Dra. Inés Sienna**

**Segundo miembro (Tutor):**

---

**Dra. Cristina López**

**Tercer miembro:**

---

**Dr. Fernando Perdigón**

**Fecha:**

**05/08/16**

**Autor:**

---

**Br. Ana Helena Mangado Sanson**

## **AGRADECIMIENTOS**

A la Dra. Cristina López por aceptar ser mi tutora, por su apoyo y su tiempo en el proceso de este trabajo.

A la Cr. Silvana Bonsignore (Gerente en Marketing de INAC), Lic. Mariana Losada y Camilo Giucci, por el tiempo y los datos relevantes que brindaron para la realización de este trabajo.

Al Dr. Álvaro Ferreira, por la traducción de los manuales de cortes ovinos de Australia y Nueva Zelanda.

A Rosina Vilaró de Biblioteca de Facultad de Veterinaria, por su buena disposición y su tiempo dedicado.

A “Tarrito” y Manu, por la traducción del resumen a “summary”.

A mi Abuelita Loló que me impulsó toda la carrera con su frase “Estudea, estudea, para ser un gran serdote” y le rezó a cuanto santo hubiera para cada examen.

A mi hermana Ceci, por darme las palabras justas en momentos difíciles de la carrera.

A mis padres, que me han acompañado en cada etapa de la carrera.

A Pepe y Ronald por ser grandes compañeros de estudio y amigos.

A Daniel, Seba, Juan y Horacio, por prestarme su casa para el estudio de los últimos exámenes.

A Horacio, por su compañía, apoyo y consejos en estos últimos años de carrera.

Y a quienes a lo largo de estos años me han apoyado de una forma u otra para poder hoy llegar al final de esta etapa.

## **TABLA DE CONTENIDO**

	Página
PÁGINA DE APROBACIÓN.....	2
AGRADECIMIENTOS.....	3
LISTA DE FIGURAS.....	6
1. RESUMEN.....	12
2. SUMMARY.....	13
3. OBJETIVO GENERAL.....	14
4. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	14
5. INTRODUCCIÓN.....	14
6. MATERIALES Y MÉTODOS.....	14
6.1 Clasificación de ovinos por categorías.....	14
6.1.1. Clasificación ovina en Uruguay.....	15
6.1.2. Clasificación ovina en Australia.....	15
6.1.3. Clasificación ovina en Nueva Zelanda.....	16
6.2 Canal: tipificación y características.....	16
6.2.1. Tipificación y características de las canales en Uruguay.....	16
6.2.2. Tipificación y características de las canales en Australia.....	19
6.2.3. Tipificación y características de las canales en Nueva Zelanda.....	19
6.3 Cortes.....	21
6.3.1 Cortes en Uruguay.....	22
6.3.1.1 Cortes con hueso.....	22
6.3.1.2 Cortes sin hueso.....	28
6.3.2 Cortes en Australia.....	32
6.3.2.1 Cortes con hueso.....	32
6.3.2.2 Cortes sin hueso.....	45
6.3.3 Cortes en Nueva Zelanda.....	54
6.3.3.1 Cortes con hueso y sin hueso.....	54
6.4 Comercialización.....	67

6.4.1. Comercialización en Uruguay.....	67
6.4.2. Comercialización en Australia.....	69
6.4.3. Comercialización en Nueva Zelanda.....	70
7. DISCUSIÓN.....	73
8. CONCLUSIONES.....	76
9. BIBLIOGRAFÍA.....	77

## **LISTA DE FIGURAS**

Figura 1:	Tipificación de las canales.....	17
Figura 2:	Definición del punto GR.....	18
Figura 3:	Clasificación de canales de Australia.....	19
Figura 4:	Clasificación de canales de Nueva Zelanda.....	20

### **CORTES EN URUGUAY**

Figura 5:	Corte N° 4500 - Canal.....	22
Figura 6:	Corte N° 4730 - Delantero a 5 costillas con asado y vacío.....	22
Figura 7:	Corte N° 4801 - Pierna con cuadril y con garrón.....	22
Figura 8:	Corte N° 4802 - Pierna con cuadril y sin garrón.....	23
Figura 9:	Corte N° 4806 - Pierna sin cuadril y sin garrón.....	23
Figura 10:	Corte N° 4840 - Espinazo a 8 costillas con cuadril.....	23
Figura 11:	Corte N° 4850 - Pistola a 8 costillas.....	24
Figura 12:	Corte N° 4860 - Espinazo con asado y vacío.....	24
Figura 13:	Corte N° 4880 - Espinazo corto simple.....	24
Figura 14:	Corte N° 4883 - Espinazo corto doble (silla).....	25
Figura 15:	Corte N° 4928 - Campana.....	25
Figura 16:	Corte N° 4932 - Costillar – Rack.....	25
Figura 17:	Corte N° 4938 - Costillar a la francesa (Frenched rack).....	26
Figura 18:	Corte N° 4970 - Cuarto delantero.....	26
Figura 19:	Corte N° 4980 - Paleta.....	26
Figura 20:	Corte N° 4990 - Paleta corte cuadrado.....	27
Figura 21:	Corte N° 5008 - Asado con pecho y vacío.....	27
Figura 22:	Corte N° 5010 - Pecho y falda.....	27
Figura 23:	Corte N° 5020 - Cogote.....	28
Figura 24:	Corte N° 5030 - Brazuelo y Corte N° 5031 – Garrón.....	28
Figura 25:	Corte N° 5040 - Media canal.....	28
Figura 26:	Corte N° 5047 - Cuarto delantero.....	29
Figura 27:	Corte N° 5050 - Paleta corte cuadrado.....	29
Figura 28:	Corte N° 5061 - Pierna con cuadril y sin garrón.....	29
Figura 29:	Corte N° 5065 - Cortes de la pierna.....	30
Figura 30:	Corte N° 5070 - Pierna sin cuadril y sin garrón.....	30

Figura 31:	Corte N° 5080 - Lomo.....	30
Figura 32:	Corte N° 5108 - Bife completo.....	31
Figura 33:	Corte N° 5152 - Centro de cogote y aguja.....	31
Figura 34:	Corte N° 5160 - Brazuelo y Corte N° 5161 – Garrón.....	31

## CORTES EN AUSTRALIA

Figura 35:	Corte N° 4500 - Canal (Carcase).....	32
Figura 36:	Corte N° 4505 - Canal telescopada (Telescoped carcase).....	32
Figura 37:	Corte N° 4790 - Cuadril (Chump).....	33
Figura 38:	Corte N° 4800 - Pierna – con cuadril (Leg chump on).....	33
Figura 39:	Corte N° 4801 - Pierna – con cuadril – sin hueso de la cadera (Leg Chump on - Aitch bone removed).....	33
Figura 40:	Corte N° 4820 - Pierna - sin cuadril (Leg - Chump off).....	34
Figura 41:	Corte N° 4822 - Pierna - porción proximal (Leg - Fillet end).....	34
Figura 42:	Corte N° 4821 - Pierna con hueso del garrón (Leg Shank bone).....	34
Figura 43:	Corte N° 4810 - Pierna - con cuadril - sin garrón (Leg Chump on, Shank off).....	35
Figura 44:	Corte N° 4816 - Par de piernas (Leg pair).....	35
Figura 45:	Corte N° 4805 - Pierna - sin cuadril - sin hueso de la cadera (Leg Chump off - Aitch bone removed).....	35
Figura 46:	Corte N° 4830 - Pierna - sin cuadril - sin garrón (Leg Chump off, Shank off).....	36
Figura 47:	Corte N° 4840 - Espinazo– con cuadril (Loin Chump on).....	36
Figura 48:	Corte N° 4860 - Espinazo (Loin).....	36
Figura 49:	Corte N° 4880 - Espinazo de trasero (Short loin).....	37
Figura 50:	Corte N° 4874 - Espinazo de trasero – con cuadril (Short loin - Chump on).....	37
Figura 51:	Corte N° 4883 - Espinazo de trasero (Short loin pair).....	37
Figura 52:	Corte N° 4910 - Recado (Saddle).....	38
Figura 53:	Corte N° 4920 - Costillar – completo (Rib set – full).....	38
Figura 54:	Corte N° 4921 - Costillar (Rib set).....	38
Figura 55:	Corte N° 5015 - Asado ventana (Spare Ribs).....	39
Figura 56:	Corte N° 4928 - Espinazo de paleta - recado (Rack Saddle).....	39

Figura 57:	Corte N° 4932 - Espinazo de paleta (Rack).....	39
Figura 58:	Corte N° 4764 - Espinazo de paleta sin tapa - tallado (Rack cap off – Frenched).....	40
Figura 59:	Corte N° 4748 - Espinazo de paleta sin tapa (Rack cap off).....	40
Figura 60:	Corte N° 4756- Espinazo de paleta con tapa – tallado (Rack cap on– Frenched).....	40
Figura 61:	Corte N° 4960 - Par de cuartos delanteros (Forequarter pair).....	41
Figura 62:	Corte N° 4972 - Cuarto delantero (Forequarter).....	41
Figura 63:	Corte N° 4980 - Paleta - corte ostra (Shoulder -Oyster cut).....	41
Figura 64:	Corte N° 4995 - Paleta - corte banjo (Shoulder - Banjo cut).....	42
Figura 65:	Corte N° 4992 - Paleta cuadrada (Square cut shoulder).....	42
Figura 66:	Corte N° 4739 - Espinazo de paleta - tallado (Shoulder Rack – Frenched).....	42
Figura 67:	Corte N° 4733 - Espinazo de paleta (Shoulder Rack).....	43
Figura 68:	Corte N° 5009 - Pecho y falda - trozos (Breast and Flap pieces).....	43
Figura 69:	Corte N° 5010 - Pecho y falda (Breast and Flap).....	43
Figura 70:	Corte N° 5011 - Falda (Flap).....	44
Figura 71:	Corte N° 5020 - Cogote (Neck).....	44
Figura 72:	Corte N° 5030 - Brazuelo (Foreshanck).....	44
Figura 73:	Corte N° 5031 - Garrón (Hindshank).....	45
Figura 74:	Corte N° 5047 - Cuarto delantero (Forequarter).....	45
Figura 75:	Corte N° 5050 - Paleta cuadrada (Square cut shoulder - Rolled and netted).....	45
Figura 76:	Corte N° 5055 - Paleta - corte ostra (Shoulder - oyster cut boneless)	46
Figura 77:	Corte N° 5061 - Pierna - con cuadril, sin garrón (Leg - Chump on, Shank off).....	46
Figura 78:	Corte N° 5060 - Pierna - con cuadril (Leg - Chump on).....	46
Figura 79:	Corte N° 5065 - Cortes de la pierna (Leg cuts).....	47
Figura 80:	Corte N° 5071 - Cadera (Silverside).....	47
Figura 81:	Corte N° 5075 - Cuadrada (Outside).....	47
Figura 82:	Corte N° 5072 - Bola de lomo a la tela (Knuckle).....	47
Figura 83:	Corte N° 5076 - Bola de lomo (Thinck flank).....	48
Figura 84:	Corte N° 5073 - Nalga (Topside).....	48
Figura 85:	Corte N° 5077- Nalga sin tapa (Topside - cap off).....	48

Figura 86:	Corte N° 5130 - Cuadril (Chump).....	49
Figura 87:	Corte N° 5074 - Cuadril a la tela (Rump).....	49
Figura 88:	Corte N° 5070 - Pierna - sin cuadril, sin garrón (Leg - Chump off, Shank off).....	49
Figura 89:	Corte N° 5080 - Lomo (Tenderloin).....	50
Figura 90:	Corte N° 5081 - Cabeza de lomo (Butt tenderloin).....	50
Figura 91:	Corte N° 5082 - Lomo sin cabeza (Tenderloin - Butt off).....	50
Figura 92:	Corte N° 5101 - Ojo de bife (Backstrap - tran, lumb).....	51
Figura 93:	Corte N° 5109 - Ojo de bife (Backstrap (cerv, tran, lumb)).....	51
Figura 94:	Corte N° 5150 - Ojo de bife angosto (Eye of short loin).....	51
Figura 95:	Corte N° 5151 - Ojo de aguja (Eye of shoulder).....	52
Figura 96:	Corte N° 5059 - Aguja (Neck fillet roast).....	52
Figura 97:	Corte N° 5172 - Pecho y falda (Breast and flap).....	52
Figura 98:	Corte N° 5173 - Falda ( Flap).....	53
Figura 99:	Corte N° 5086 - Tapa de espinazo delantero (Rack cap).....	53
Figura 100:	Corte N° 5119 - Entraña gruesa / entraña fina (Thick skirt / thin skirt).	53

## CORTES EN NUEVA ZELANDA

Figura 101:	Corte N° 3001- Pierna Larga con hueso.....	54
Figura 102:	Corte N° 3011 - Pierna Corta con hueso, sin cuadril.....	54
Figura 103:	Corte N° 3021 - Pierna parcialmente deshuesada, con cuadril, congarrón, sin hueso de la cadera.....	54
Figura 104:	Corte N° 3031 - Pierna parcialmente deshuesada, sin cuadril, con garrón, sin hueso de la cadera.....	55
Figura 105:	Corte N° 3041 - Hueso Femoral o Pierna Parcialmente deshuesada, con cuadril, sin garrón.....	55
Figura 106:	Corte N° 3051 - Hueso Femoral o Pierna Parcialmente deshuesada, sin cuadril, sin garrón.....	55
Figura 107:	Corte N° 3061 - Media Pierna, extremo del Garrón y extremo del Lomo.....	56
Figura 108:	Corte N° 3081 - Pierna Fácil Tallada o del Asador.....	56
Figura 109:	Corte N° 3100 - Pierna sin hueso, con cuadril, sin garrón.....	56
Figura 110:	Corte N° 3110 - Pierna sin Hueso, sin cuadril, sin garrón.....	56

Figura 111:	Corte N° 3130 - Pierna sin hueso, arrollada en malla.....	57
Figura 112:	Corte N° 3201 - Cuadril Entero con hueso.....	57
Figura 113:	Corte N° 3210 - Bola de Lomo a la tela.....	57
Figura 114:	Corte N° 3214 - Bola de Lomo al rojo.....	57
Figura 115:	Corte N° 3220 - Cadera sin tela con Peceto.....	58
Figura 116:	Corte N° 3234 - Cuadrada al rojo.....	58
Figura 117:	Corte N° 3240 - Peceto a la tela.....	58
Figura 118:	Corte N° 3244 - Peceto al rojo.....	58
Figura 119:	Corte N° 3250 - Bola de Lomo con Hueso.....	58
Figura 120:	Corte N° 3254 - Bola de Lomo sin hueso.....	58
Figura 121:	Corte N° 3270 - Cuadril Entero sin hueso.....	58
Figura 122:	Corte N° 3280 - Cuadril Recortado sin hueso.....	58
Figura 123:	Corte N° 3284 - Corazón de Cuadril.....	59
Figura 124:	Corte N° 3301 - Campana 75 mm a 8 costillas con cuadril.....	59
Figura 125:	Corte N° 3311 - Campana 75 mm a 8 costillas sin cuadril.....	59
Figura 126:	Corte N° 3321 - Espinazo, porción lumbar a 1 costilla.....	60
Figura 127:	Corte N° 3331 - Espinazo, porción torácica a 7 costillas.....	60
Figura 128:	Corte N° 3444 - Chuleta de Espinazo Lumbar y Torácico.....	60
Figura 129:	Corte N° 3501 - Bife con hueso a 7 costillas (Rack).....	61
Figura 130:	Corte N° 3521 - Rack sin vertebras ni espinas dorsales.....	61
Figura 131:	Corte N° 3531 - Rack con tapa, con costillas peladas. Sin telasuperficial.....	61
Figura 132:	Corte N° 3542 - Rack con tapa, con costillas peladas a 25 mm del ojo. (Baby Rack).....	61
Figura 133:	Corte N° 3552 - Rack con costillas completamente peladas.....	62
Figura 134:	Corte N° 3560 - Costillitas.....	62
Figura 135:	Corte N° 3346 - Chuletas de la campana.....	62
Figura 136:	Corte N° 3475 - Noisette.....	63
Figura 137:	Corte N° 3601 - Cuarto delantero corto (con pecho).....	63
Figura 138:	Corte N° 3610 - Paleta plana deshuesada.....	63
Figura 139:	Corte N° 3611 - Cuarto delantero (sin pecho).....	64
Figura 140:	Corte N° 3620 - Paleta deshuesada arrollada y envasada en red.....	64
Figura 141:	Corte N° 3661 - Paleta, corte cuadrado.....	64
Figura 142:	Corte N° 3662 - Paleta con costillas peladas.....	65

Figura 143:	Corte N° 3666 - Chuletas de paleta cuadrada.....	65
Figura 144:	Corte N° 3675 - Rebanadas del cogote.....	65
Figura 145:	Corte N° 3801 - Pecho.....	66
Figura 146:	Corte N° 3811 - Falda (con hueso).....	66
Figura 147:	Corte N° 3820 - Falda sin hueso.....	66
Figura 148:	Corte N° 3839 - Falda sin hueso.....	66
Figura 149:	Corte N° 3842 - Asado festivo de cordero.....	67

## **RESUMEN**

El objetivo de este trabajo fue analizar las características de las canales ovinas teniendo en cuenta su clasificación y tipificación.

Por otra parte, se estudiaron las características de los diferentes cortes de carne ovina.

Se realizó el relevamiento de tres países, Uruguay, Nueva Zelanda y Australia, por ser los mayores exportadores de carne ovina a nivel mundial.

Luego de la realización del estudio de las características de cada país, se procedió al estudio comparativo de las mismas y como éstas afectaron la forma de comercialización.

Para la realización de dicho estudio se procedió a la búsqueda bibliográfica de los últimos diez años.

## **SUMMARY**

The aim of this thesis was to analyze the characteristics of sheep carcasse considering their classification and categorization.

On the one hand, the features of the different ovine meat cuts were examined.

Uruguay, New Zealand and Australia were studied as they are the largest exporters of ovine meat worldwide. We conducted a survey on the characteristics of the above mentioned countries, we also compared them among each other and how they can affect the commercialization of the product.

For this research we used bibliography belonging to the last 10 years.

## **OBJETIVO GENERAL**

- \_ Comparar la producción y comercialización de las canales y cortes ovinos en Uruguay, Nueva Zelanda y Australia.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- \_ Relevar las características de las canales y los cortes ovinos de Uruguay.
- \_ Relevar las características de las canales y los cortes ovinos de Australia.
- \_ Relevar las características de las canales y los cortes ovinos de Nueva Zelanda.
- \_ Comparar y evaluar las diferentes características de las canales y los cortes ovinos y su posible influencia en la comercialización.

## **INTRODUCCIÓN:**

Las canales se clasifican según el sexo y la edad de los animales, mientras que la tipificación se realiza teniendo en cuenta la conformación y la terminación de las mismas. La conformación va a estar determinada por la relación que haya entre las masas musculares y el esqueleto, y la terminación es la relación entre la grasa y las masas musculares. La distribución y cantidad de la grasa subcutánea o cobertura se estima a través de la medición del punto GR (INAC, 2012).

## **MATERIALES Y MÉTODOS**

Para realizar el estudio se procederá a la búsqueda bibliográfica referente al tema de los últimos diez años.

### ***Clasificación de ovinos por categorías:***

En los tres países en estudio se clasifican los ovinos por categorías, las cuales se realizan por edad o su correlación de la erupción de los incisivos permanentes. Esta categorización se realiza con el fin de atribuirle diferentes características al producto cárnico final.

### Clasificación ovina en Uruguay

La clasificación por categorías de los ovinos en el Uruguay se realiza teniendo en cuenta la erupción de los incisivos permanentes.

Se le adjudica la letra “C” a los corderos/ras, los cuales serían toda hembra o macho castrado o entero que no presente ningún incisivo permanente. Se le adjudica la letra “B” a los borregos/as, los cuales serían toda hembra o macho castrado que presenten hasta 4 incisivos permanentes. Entrarían en esta categoría los machos enteros de hasta 2 incisivos permanentes. Por último adjudicados a la letra “A”, los ovinos adultos, los cuales abarca a las hembras o machos castrados con más de 4 incisivos permanentes o los machos enteros con la erupción de más de 2 incisivos permanentes. Dentro de los ovinos adultos se puede hacer especificación por sexos donde el ovino adulto macho castrado se lo denomina CAPÓN, al ovino adulto macho entero CARNERO mientras que al ovino adulto hembra OVEJA (INAC, 2010).

### Clasificación ovina en Australia

La clasificación ovina en Australia también se rige por la erupción de los incisivos permanentes y a esta se le estima una edad cronológica. Se la clasifica como categorías básicas y como categorías alternativas.

Dentro de las categorías básicas se le adjudica la letra “L” (Lamb) a la hembra o macho entero o castrado que no presente la erupción de ningún incisivo permanente. A estos animales se les estima una edad menor a 12 meses. Dentro de esta categoría podemos encontrar a los corderos que aún no fueron destetados o de una edad menor a 8 meses que se los denomina Milk Fed Lamb “MF”, o aquellos que si fueron destetados Grain Fed Lamb “GF”. Con la letra “M” (Mutton) a los ovinos hembra o macho castrado que presenta al menos un incisivo permanente y el macho no presenta ninguna característica sexual secundaria. A estos se le adjudica una edad mayor a 10 meses. Por último con la letra “R” (Ram) son los ovino macho entero o castrado que presentan las características sexuales secundarias y al menos un incisivo permanente. También se le estima una edad mayor a los 10 meses.

Por otro lado están las categorías alternativas, donde se le adjudica las letras “YL” (Young Lamb) a toda hembra o macho castrado que no presenta la erupción de ningún incisivo permanente ni la presencia de erupción de ningún molar superior permanente. Se le estima una edad aproximada menor a 5 meses. Se le adjudica la letra “H” (Hogget or Yearling Mutton) a toda hembra o macho castrado que presente al menos la erupción de un incisivo permanente, pero no más de dos incisivos permanente. El macho aún no presenta ninguna característica sexual secundaria y

se les estima una edad aproximada entre 10 y 18 meses. Luego con la letra “E” (Ewe Mutton) toda hembra con la erupción de uno o más incisivos permanentes. Se le estima una edad mayor a 10 meses. Por último se le adjudica la letra “W” (Wether Mutton) a todo macho castrado con la erupción de uno o más incisivos permanentes, que aún no presenta ninguna característica sexual secundaria y una edad estimada mayor a 10 meses (Aus-Meat, 2011).

#### Clasificación ovina en Nueva Zelanda

En Nueva Zelanda, la clasificación de los ovinos se rige de dos formas dependiendo el destino final del animal, una para el mercado interno y otra para la exportación. Aunque parte de la clasificación es igual, presenta alguna diferencia.

En el mercado interno se denomina “Lamb” a todo ovino menor de 12 meses o que no presente la erupción de ningún incisivo permanente. Por otra parte se denomina “Hogget” a todo macho o hembra que no presente más de dos incisivos permanentes, los que usualmente aparecen entre los 12 y los 15 meses de edad. Se denomina “Ram” al ovino macho no castrado con más de dos incisivos permanentes. Se conoce por “Four-Tooth Mutton” al macho castrado (wether) o la hembra (ewe) con cuatro incisivos permanentes. Por último se denomina “Mutton” a todo macho castrado o hembra con seis o más incisivos permanentes.

Por otro lado está la clasificación para exportación, en la cual se denomina “Alpha Lamb” a todo ovino macho o hembra que pese menos de 9,1 Kg y que se halle casi totalmente desprovisto de grasa. Luego se utilizan los mismos términos que para el mercado local, siendo estos, “Lamb” “Hogget” “Ram” y “Mutton” (Beef + Lamb New Zealand Inc., 2010).

#### **Canal: tipificación y características:**

##### Tipificación y características de las canales en Uruguay

Se define “canal” como el cuerpo del animal, el cual fue sacrificado, sangrado, desollado, eviscerado, y que no presenta ni sus extremidades ni su cabeza.

La calidad de la canal puede variar según la proporción de hueso, grasa y músculo que posea. Lo ideal es que tenga la mayor cantidad de carne, la menor cantidad de hueso y una proporción ideal de grasa para dar sabor, terneza y jugosidad (INAC, 2012).

Por otra parte, la media canal es lo que se obtiene al dividir la canal por la línea media de la columna vertebral por medio de un corte longitudinal, de esta forma se obtienen dos medias canales (INAC, 2012).

Para la tipificación de la conformación se tiene en cuenta el desarrollo muscular de la canal, es decir la relación entre el esqueleto y las masas musculares (INAC, 2012). De este modo se tipifica como: “S” (superior) a las canales que tienen un excelente desarrollo muscular, el lomo musculoso y los perfiles de la pierna y la paleta son convexos. “P” (primera) a la canal con un buen desarrollo muscular, el lomo medianamente ancho y perfiles de pierna y paleta moderadamente convexos a rectos. “M” (media) son las canales de moderado a escaso desarrollo muscular, lomo angosto y perfiles de pierna y paleta rectos a sub-cóncavos. Por último “I” (insuficiente) donde entran las canales que tienen marcadas prominencias óseas, lomo con notorias deficiencias musculares y los perfiles de pierna y paleta son cóncavos. También entran en esta categoría aquellas canales que presenten grandes mutilaciones que no permiten su comercialización, independientemente de su conformación (INAC, 2010).

En la siguiente figura se observa lo descripto anteriormente.

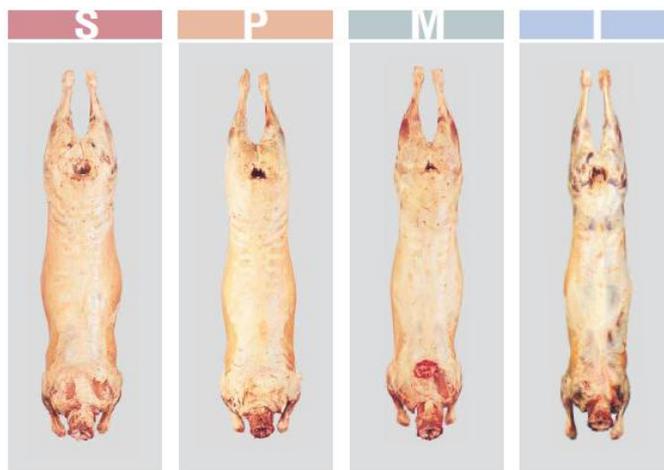


Figura 1: Tipificación de las canales. Superior (S), primera (P), media (M) e insuficiente (I) (INAC, 2004)

Además se evalúa la terminación de la canal, teniendo en cuenta la medición en el “punto GR”. Este punto se sitúa a nivel de la doceava costilla y a once centímetros de la línea media de la canal. Mediante esta medida se estima la distribución y cantidad de la grasa subcutánea o cobertura (INAC, 2012). Es una medida que se toma específicamente midiendo el espesor de los tejidos y es expresada en milímetros (mm). La misma se emplea o puede ser tomada como referencia del grado de terminación en los tres países en estudio.

Se ilustra mediante la figura la definición del punto GR según el Australian Meat

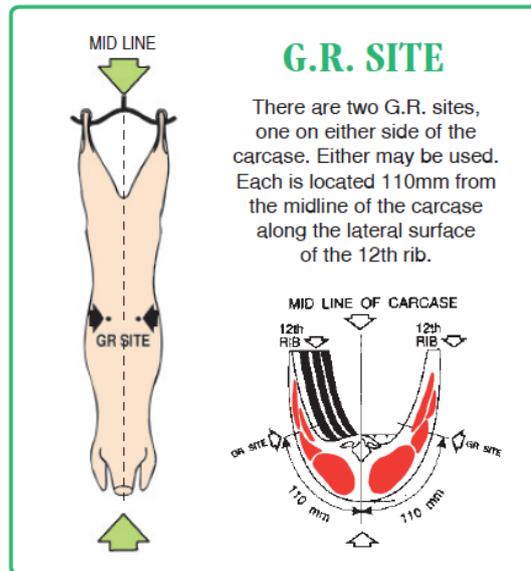


Figura 2: definición del punto GR (Aus-Meat, 2011)

Hay cuatro grados de terminación que se correlacionan con el punto GR. El grado 1 cuya grasa de cobertura es escasa o nula se correlaciona con un GR de 0 a 4 mm, el grado 2 con una grasa de cobertura moderada se correlaciona con un GR de 5 a 9 mm, el grado 3 con una grasa de cobertura abundante corresponde a un GR de 10 a 15 mm y por último el grado 4 cuya grasa de cobertura es excesiva, se correlaciona con un GR de más de 15 mm (INAC, 2010).

Por último se ordenan según el peso de la canal caliente en: "T" hasta 8Kg., "V" de 8,1 a 13 Kg., "W" de 13,1 a 16 Kg., "X" de 16,1 a 20 Kg., "Y" de 20,1 a 24 Kg., y "Z" más de 24 Kg (INAC, 2010).

### Tipificación y características de las canales en Australia

Las canales en Australia se clasifican en 5 clases teniendo en cuenta la cobertura grasa (Fat Class), es decir el punto GR. En esta clasificación se determinan “Clase 1” las canales con un GR menor a 5mm, “Clase 2” canales con GR entre 5 y 10 mm, “Clase 3” canales con GR entre 10 y 15 mm, “Clase 4” canales con GR entre 15 y 20 mm, y por último “Clase 5” canales con GR superior a 20 mm (Aus-Meat, 2011).

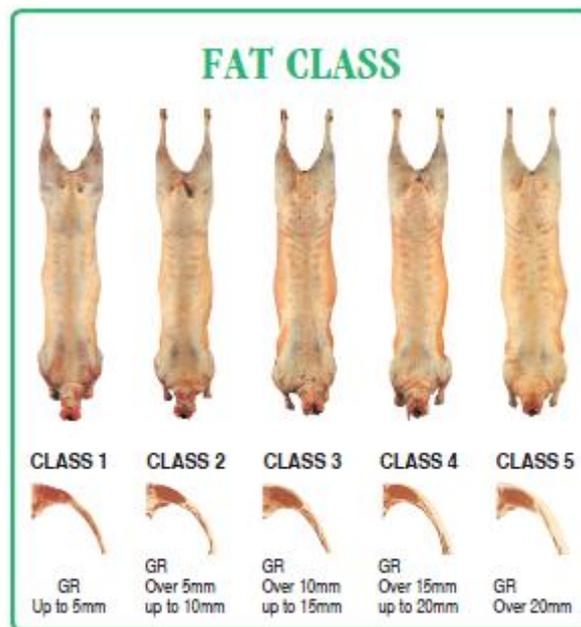


Figura 3: clasificación de canales de Australia (Aus-Meat, 2011)

A su vez se ordena según el peso de la canal caliente (Weight Classes). En este ordenamiento hay 11 clases. La “Clase 8” donde las canales no pesan más de 8 Kg. “Clase 10” canales de 8 a 10 Kg. “Clase 12” canales de 10 a 12 Kg. “Clase 14” canales de 12 a 14 Kg. “Clase 16” canales de 14 a 16 Kg. “Clase 18” canales de 16 a 18 Kg. “Clase 20” canales de 18 a 20 Kg. “Clase 22” canales de 20 a 22 Kg. “Clase 24” canales de 22 a 24 Kg. “Clase 26” canales de 24 a 26 Kg. “Clase 28” canales de más de 26 Kg (Aus-Meat, 2011).

### Tipificación y características de las canales en Nueva Zelanda

La tipificación de las canales contempla el peso y el contenido graso, teniendo en cuenta el punto GR. En alguna oportunidad también puede clasificarse según la musculatura.

En el caso de la exportación existe una categoría denominada “Alpha Lamb”, la cual además de basarse en la cronometría dentaria, se basa en el peso de la canal y en la cobertura grasa (que pese menos de 9,1 Kg y que se halle casi totalmente desprovisto de grasa).

Teniendo en cuenta el peso de la canal fría se clasifica con diferentes letras, siendo la “A” menos de 9 kg, “L” de 9,0 a 12,5 Kg, “M” 13 a 16 Kg, “X” 16,5 a 20,0 Kg y “H” 20,5 o más kg.

Teniendo en cuenta la cobertura grasa, se clasifica con las letras “A” prácticamente desprovisto de cobertura grasa, “Y” bajo en contenido graso y “P” con cobertura grasa media.

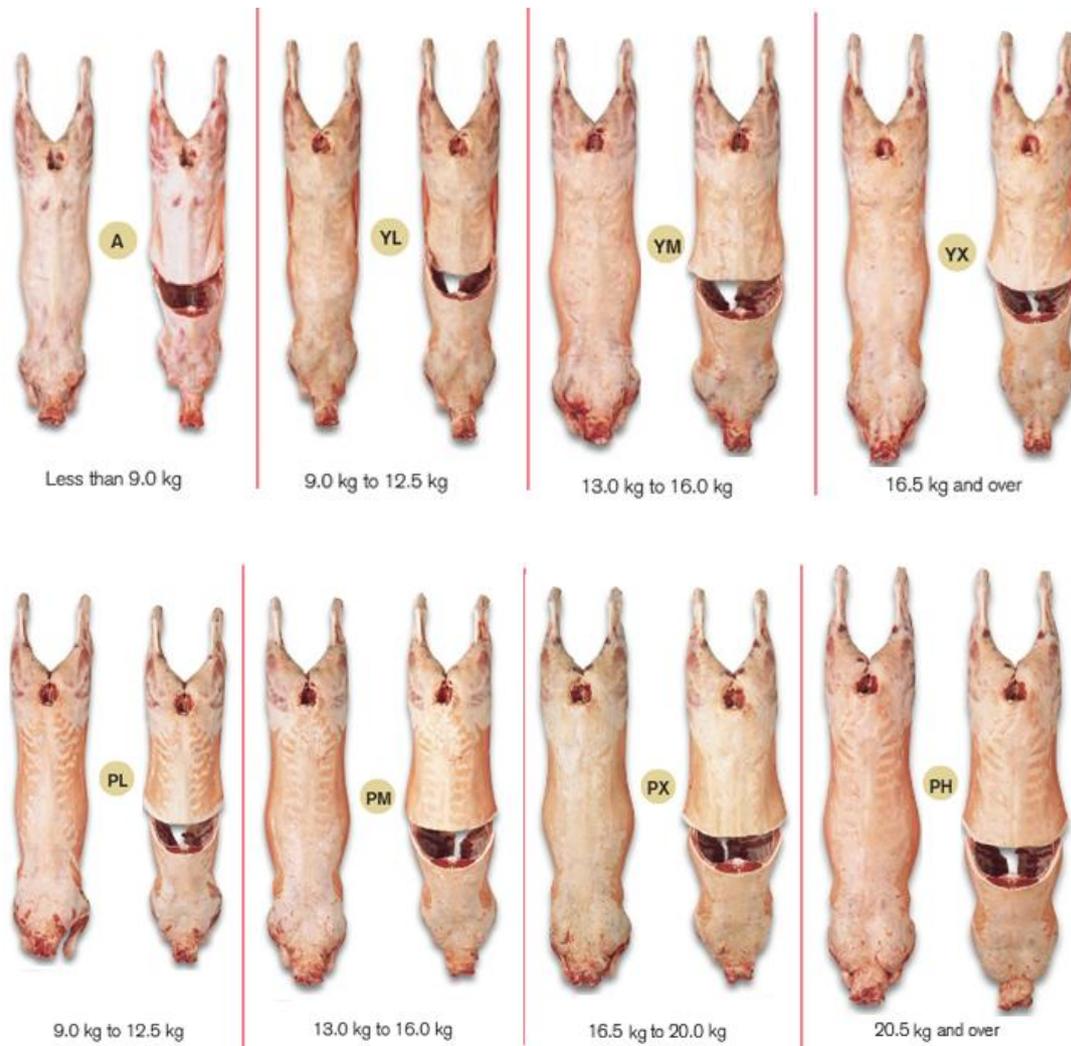


Figura 4: Clasificación de canales de Nueva Zelanda (Beef + Lamb New Zealand, 2004)

La medida de los grados de cobertura grasa bajo o medio varía dependiendo del peso de la canal (L, M, X y H).

Es decir, en una canal “L” se considera bajo contenido graso menos de 6 mm, en una “M” menos de 7 mm y en una “X” menos de 9 mm. Por otra parte se considera cobertura grasa media en una canal “L” 6 - 12 mm, en una “M” 7-12 mm y en una “X” o “H” 9-12 mm.

En caso de que se clasifique por la musculatura, serían animales con buen desarrollo muscular, apreciado por la redondez de los muslos y el desarrollo del

lomo. Estos animales se le adjudica la letra “E” la cual solo entraría en los grados “Y” o “P”

Por otro lado la clasificación de “Mutton” (M) se basa en cinco grados de cobertura grasa independientemente del peso de la canal. A la canal con menor cobertura grasa, prácticamente desprovista de esta, el cual el punto GR es menor o igual a 2 mm se le denomina “MM”, las canales con poca cobertura de 2 a 9 mm son “MX”, las canales con cobertura grasa media las cuales abarcan de 9 a 17 mm se les denomina “ML”, canales con alta cobertura que van desde 17 a 25 mm son “MH” y por último las canales con excesivo contenido graso cuyo punto GR es mayor a 25 mm se las denomina “MF”. Dentro de esta categoría (Mutton), se le adjudica la “MP” a todas las canales dañadas sin importar peso ni cobertura grasa. A su vez “MX” y “ML” se subdividen en dos dependiendo del peso. Canales de menos de 23,3 kg y de más de 23,3 Kg, esta subdivisión se realiza a efectos de diferenciar el pago.

Los “Hogget” se clasifican solamente en dos grados de cobertura grasa las cuales abarcan cualquier peso. Se le denomina “HX” a las canales con baja cobertura grasa las cuales tienen un punto GR entre 2 y 9 mm, mientras que las canales de alta cobertura con punto GR entre 9 y 17 mm se las denomina “HL”

En esta categoría las canales que estén desprovistas de cobertura de grasa subcutánea se las clasifica junto con “MM”. Las que no son aptas para la exportación por algún tipo de daño se clasifican junto con “MP” las cuales se utilizan para cortes. Aquellas canales con un punto GR entre 17 - 25mm se clasifican junto con “MH” y las que presentan un punto GR mayor a 25 mm entran en la clasificación de “MF”

Por último la categoría “Ram” tiene una sola clasificación, la cual se le adjudica la letra “R” que abarca todos los pesos y todos los grados de cobertura grasa (Beef + Lamb New Zealand , 2004).

### Cortes:

Se define como corte cárnico, a la sección de la canal realizada separando estructuras anatómicas o no; existiendo la alternativa de ser presentada con hueso o sin hueso.

**CORTES CON HUESO**

**4500 - Canal**



Figura 5 (INAC, 2004)

Producto cárnico primario. Constitución: esqueleto, masas musculares y tejidos asociados. Mantiene articulaciones del Carpo y Tarso. Puede mantener las primeras tres vértebras coccígeas. Sin cabeza, extremidades, ni cola.

**Puntos a especificar:** categoría, peso, con riñones, grado de grasa y retoque (INAC, 2004).

**4730 - Delantero a 5 costillas con asado y vacío**

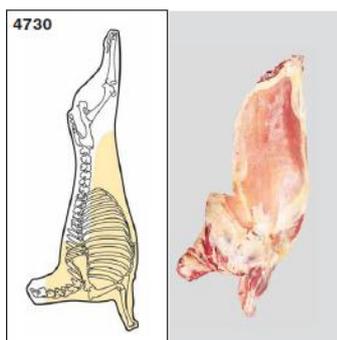


Figura 6 (INAC, 2004)

Porción craneal de la Canal. Inicia el corte a cada lado, sigue en pliegue de la babilla a nivel del ganglio precrural, luego medial bordeando los músculos de la pierna y paralelos a la columna vertebral, a una distancia del ojo del bife (especificada), llegando hasta el 5º espacio intercostal, donde se secciona la columna vertebral.

**Puntos a especificar:** distancia de los cortes al ojo del bife, grasa de cobertura y estándar de retoque (INAC, 2004).

**4801 - Pierna con cuadril y con garrón**

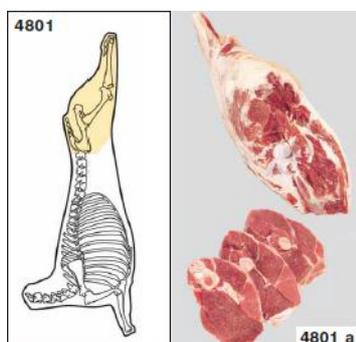


Figura 7 (INAC, 2004)

Corte recto que inicia en articulación lumbosacra y pasa por el borde anterior del Ilión. Sin hueso de la cadera.

**Puntos a especificar:** rango de peso y grasa de cobertura.

**Opciones:**

**4800 - Hueso de la Cadera Retenido.**

**4801 a - Chuletas (indicar espesor)** (INAC, 2004).

### **4802 - Pierna con cuadril y sin garrón**

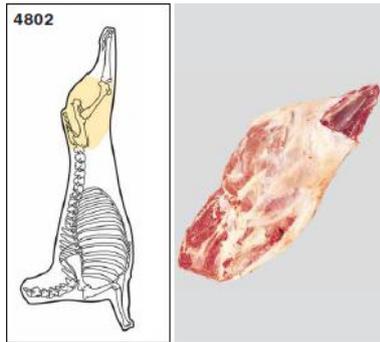


Figura 8

(INAC, 2004)

Del **4801**, sin la tibia ni los músculos que la acompañan. Sin hueso de la cadera.

**Puntos a especificar:** rango de peso y grasa de cobertura.

**Opción:**

**4810 - Hueso de la cadera retenido** (INAC, 2004).

### **4806 - Pierna sin cuadril y sin garrón**

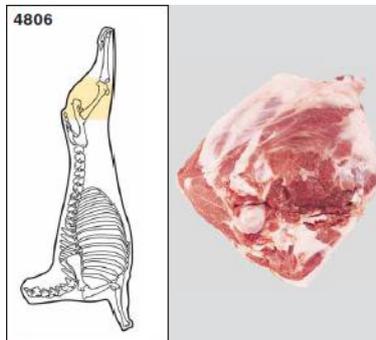


Figura 9

(INAC, 2004)

Del **4802**, sin el Cuadril.

**Puntos a especificar:** rango de peso y grasa de cobertura.

**Opción:**

**4830 - Hueso de la cadera retenido** (INAC, 2004).

### **4840 - Espinazo a 8 costillas con cuadril**

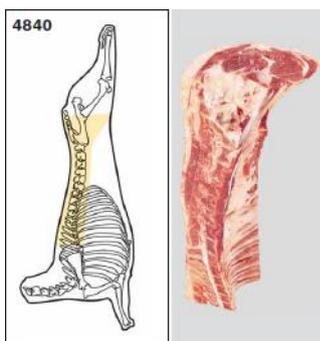


Figura 10

(INAC, 2004)

A partir de media canal. Dos cortes transversales, uno a nivel del 5º espacio intercostal y otro a nivel de la última vértebra sacra. Un corte longitudinal paralelo a la columna vertebral a una distancia del ojo de bife (especificada).

**Puntos a especificar:** número de costillas, distancia del corte al ojo del bife y grasa de cobertura (INAC, 2004).

### 4850 - Pistola a 8 costillas

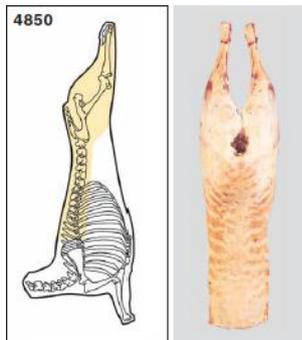


Figura 11 (INAC, 2004)

Porción caudal de la Canal.

Inicia el corte a cada lado, sigue en el pliegue de la babilla a nivel del ganglio precural, luego medial bordeando los músculos de la pierna y paralelos a la columna vertebral, a una distancia del ojo del bife (especificada), llegando hasta el 5º espacio intercostal, donde se secciona la columna vertebral.

**Puntos a especificar:** número de costillas, distancia del corte al ojo del bife y grasa de cobertura (INAC, 2004).

### 4860 - Espinazo con asado y vacío

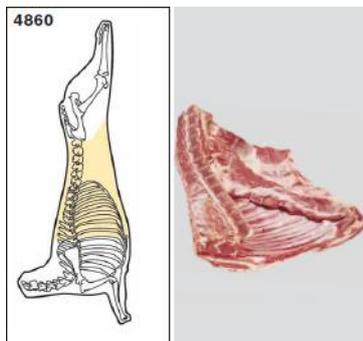


Figura 12 (INAC, 2004)

A partir de media canal. Dos cortes transversales, uno a nivel del 5º espacio intercostal y otro a nivel de la articulación lumbo-sacra. Con la parrilla costal (asado) y el flanco abdominal (vacío).

**Puntos a especificar:** número de costillas, riñón retenido, entraña fina removida y grasa de cobertura.

**Opción:**  
**4860 a - Falda removida** (INAC, 2004)

### 4880 - Espinazo corto simple

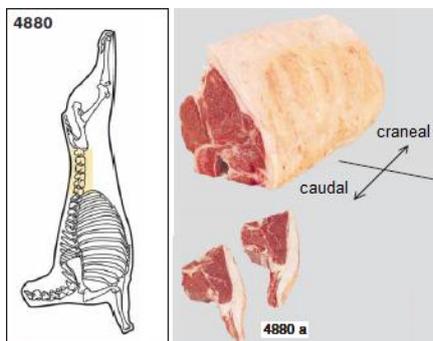


Figura 13 (INAC, 2004)

Comprende la región lumbar y la última vértebra dorsal de la media canal (vértebras y músculos asociados), cortados a una distancia del ojo del bife (especificada).

**Puntos a especificar:** distancia del corte al ojo del bife y región dorsal removida.

**Opción:**  
**4880 a - Chuletas (indicar espesor)** (INAC, 2004).

### 4883 - Espinazo corto doble (silla)

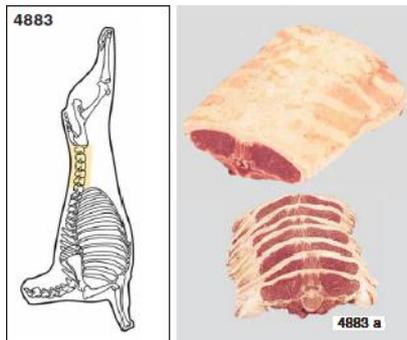


Figura 14

(INAC, 2004)

Zona vertebral de la región lumbar. A partir de una canal. Dos cortes transversales, uno a nivel de la articulación dorso-lumbar y otro a nivel de la lumbo-sacra. Un corte paralelo a la columna vertebral donde se separan los músculos abdominales (Vacío).

**Punto a especificar:** distancia del corte al ojo del bife.

**Opción:**

**4883 a - Chuletas (indicar espesor)** (INAC, 2004).

### 4928 - Campana

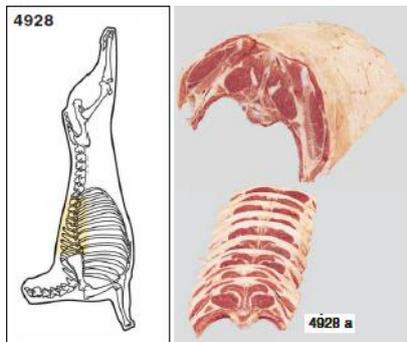


Figura 15

(INAC, 2004)

Zona vertebral de la región dorsal. A partir de una canal. Dos cortes transversales, uno a nivel del 5º espacio intercostal, y otro por detrás de la última costilla. La parrilla costal (Asado) se separa por un corte paralelo a la columna vertebral.

**Punto a especificar:** distancia del corte al ojo del bife.

**Opción:**

**4928 a - Chuletas (indicar espesor)** (INAC, 2004).

### 4932 - Costillar - Rack

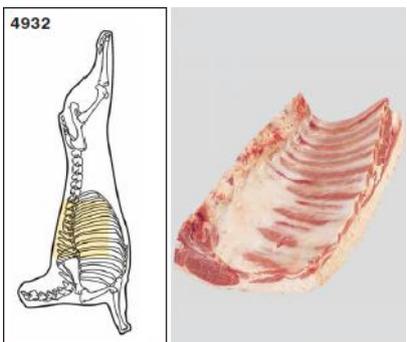


Figura 16

(INAC, 2004)

A partir de media canal. Dos cortes transversales, uno a nivel del 5º espacio intercostal y otro posterior al 13º espacio intercostal. Un corte longitudinal paralelo a la columna vertebral a una distancia del ojo de bife (especificada).

**Puntos a especificar:** número de costillas y distancia del corte al ojo del bife (INAC, 2004).

### **4938 - Costillar a la francesa (Frenched rack)**

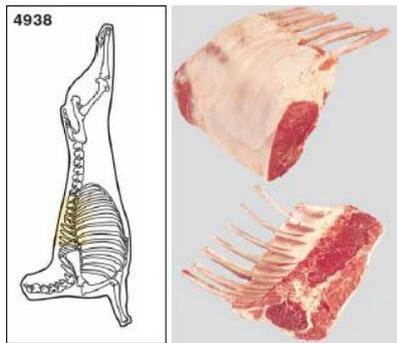


Figura 17

(INAC, 2004)

Del **4932**, sin cuerpos vertebrales y sin músculos intercostales hasta distancia del extremos costal (especificada)

**Puntos a especificar:** número y largo de costillas, longitud de la remoción de los intercostales y tapa de bife retenida (INAC, 2004).

### **4970 - Cuarto delantero**

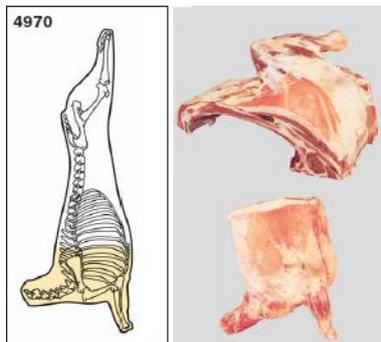


Figura 18

(INAC, 2004)

Porción craneal de la Media Canal. A partir de un corte transversal a la columna vertebral, a la altura el 5º espacio intercostal.

**Punto a especificar:** número de costillas y estándar de retoque.

**Opción:**  
**4976 – 10 Costillas** (INAC, 2004).

### **4980 - Paleta**

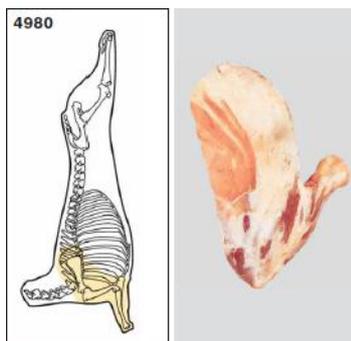


Figura 19

(INAC, 2004)

Del **4970**, todos los músculos que rodean a los huesos escápula, húmero, radio, cúbito y a la articulación del carpo (Brazuelo y la Paleta). Separado del resto del **4970** por la veta natural que separa el brazo de la parrilla costal (INAC, 2004).

### 4990 - Paleta corte cuadrado

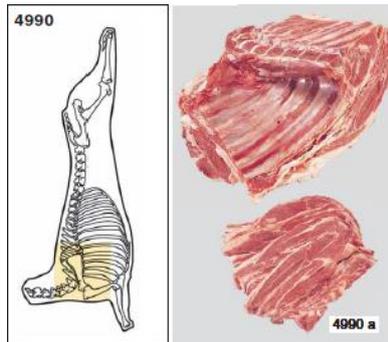


Figura 20

(INAC, 2004)

Del **4970**, separación del pecho y el brazuelo, por un corte recto paralelo al Espinazo, desde la unión de la 1ª costilla y el esternón, hasta el espacio intercostal a especificar. El cogote se retira (entre la 3ª y 4ª vértebras cervicales.)

**Puntos a especificar:** número de costillas.

**Opción:**

**4990 a - Chuletas (indicar espesor)** (INAC, 2004).

### 5008 - Asado con pecho y vacío

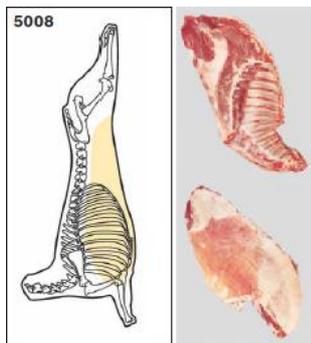


Figura 21

(INAC, 2004)

Comprende la parrilla costal (asado), el pecho y los músculos de la pared abdominal (vacío). A partir de media canal. Un corte que se inicia en el pliegue de la babilla a nivel del ganglio precural, sigue medial bordeando los músculos de la pierna y continúa paralelo a la columna vertebral a una distancia del ojo del bife (especificada), hasta el borde anterior de la 1ª costilla (donde se separa la columna vertebral).

**Puntos a especificar:** número de costillas y distancia del corte al ojo del bife (INAC, 2004).

### 5010 - Pecho y falda

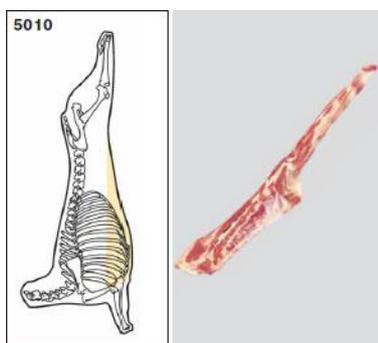


Figura 22

(INAC, 2004)

A partir de media canal, su región ventral. Un corte que se inicia en la unión de la 1ª costilla con el esternón y se dirige hacia caudal pasando por la línea de reflexión del diafragma en la 11ª costilla (INAC, 2004).

## 5020 - Cogote

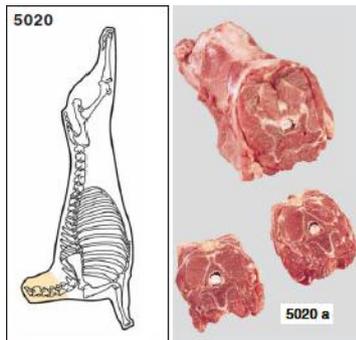


Figura 23

(INAC, 2004)

Comprende las vértebras cervicales y los músculos que las rodean.

**Puntos a especificar:** número de vertebras.

**Opción:**

**5020 a - Cortes en rodajas (indicar espesor)** (INAC, 2004).

## 5030 - Brazuelo

### 5031 - Garron

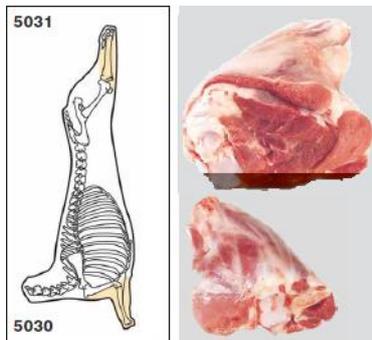


Figura 24

(INAC, 2004)

**5030** - Comprende el extremo distal del húmero, cúbito, radio y la articulación del carpo con los músculos asociados.

**5031** - Comprende tibia, tuberosidad calcánea y articulación del tarso con los músculos asociados (INAC, 2004).

## CORTES SIN HUESO

### 5040 - Media canal

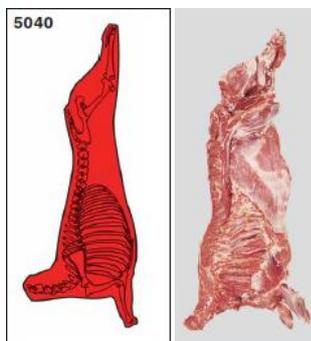


Figura 25

(INAC, 2004)

Del **4500**, un corte longitudinal al eje de la columna vertebral que divide en dos los cuerpos vertebrales. Luego se remueve los huesos, cartílagos, ganglios linfáticos, tendones y ligamentos visibles.

**Puntos a especificar:** remoción del lomo, remoción de intercostales, remoción de entraña fina y el porcentaje de grasa (INAC, 2004).

### 5047 - Cuarto delantero

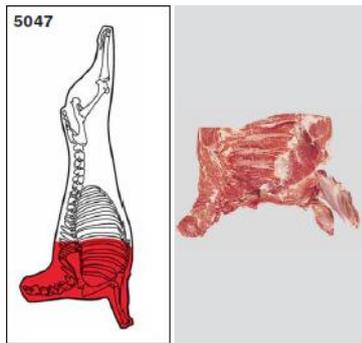


Figura 26

(INAC, 2004)

Del **4970**, se le quitan los huesos, cartílagos, ganglios linfáticos, tendones y ligamentos visibles.

**Puntos a especificar:** límite caudal del delantero, remoción de intercostales, remoción de entraña fina y el porcentaje de grasa.

**Opción:**  
**5047 a - Enrollado en red** (INAC, 2004).

### 5050 - Paleta corte cuadrado

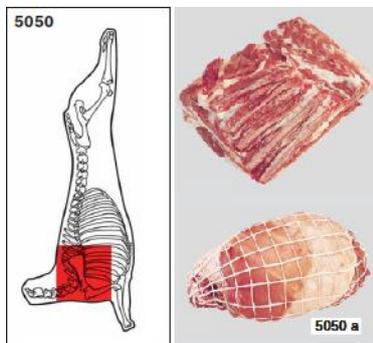


Figura 27

(INAC, 2004)

Del **4990**, se le quitan los huesos, cartílagos, ganglios linfáticos, tendones y ligamentos visibles.

**Opción:**  
**5050 a - Enrollado en red** (INAC, 2004).

### 5061 - Pierna con cuadril y sin garrón

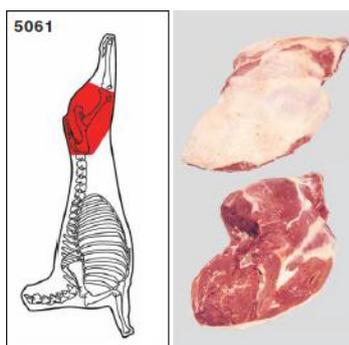


Figura 28

(INAC, 2004)

Del **4800**, se le quitan los huesos, cartílagos, ganglios linfáticos, tendones y ligamentos visibles.

**Puntos a especificar:** rango de peso y el porcentaje de grasa.

**Opción:**  
**5060 - Garrón retenido** (INAC, 2004).

### 5065 - Cortes de la pierna

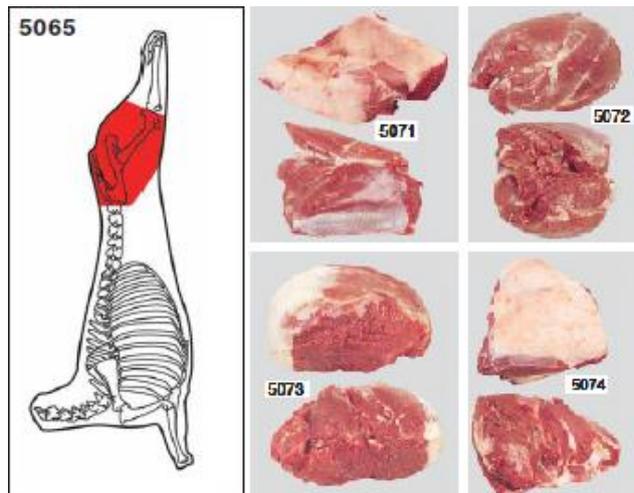


Figura 29

(INAC, 2004)

De una pierna sin hueso se separan los cortes anatómicos principales.

**5071 - Nalga de Afuera.**

**5072 - Bola de Lomo.**

**5073 - Nalga de Adentro.**

**5074 - Cuadril con Tapa** (INAC, 2004).

### 5070 - Pierna sin cuadril y sin garrón

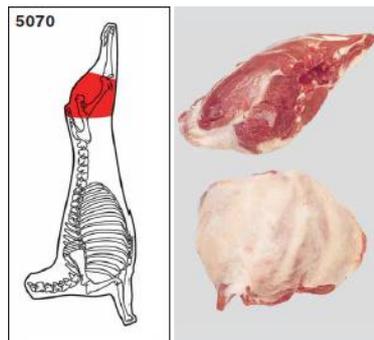


Figura 30

(INAC, 2004)

Del **5061**, se le quitan los huesos, el cuadril y la tapa de cuadril (cortes que componen la grupa).

**Puntos a especificar:** rango de peso y el porcentaje de grasa (INAC, 2004).

### 5080 - Lomo

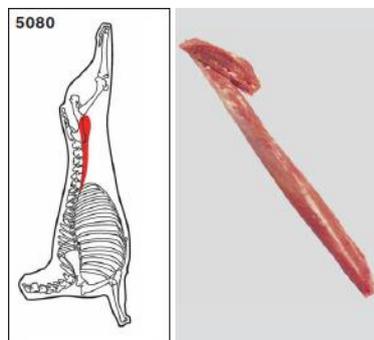


Figura 31

(INAC, 2004)

Región sublumbar (cara ventral vertebral de la región lumbar).

**Puntos a especificar:** remoción de psoas menor (cadena) y remoción de tejido conectivo (INAC, 2004).

### 5108 - Bife completo

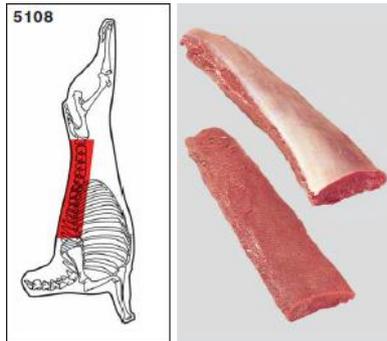


Figura 32

(INAC, 2004)

A partir de media canal. Comprende la porción del músculo longissimus dorsi (bife) que ocupa el espacio entre las apófisis espinosas y transversas de la columna dorsal y lumbar.

**Puntos a especificar:** longitud del corte en relación a la columna vertebral y remoción de tejido conectivo (INAC, 2004).

### 5152 - Centro de cogote y aguja

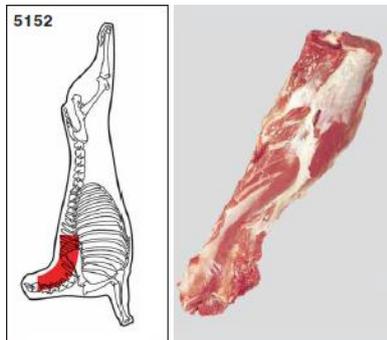


Figura 33

(INAC, 2004)

Porción del músculo longissimus dorsi a nivel de la región cervical y dorsal hasta la 5<sup>o</sup> vértebra.

**Puntos a especificar:** longitud del corte en relación a la columna vertebral y remoción de tejido conectivo (INAC, 2004).

### 5160 - Brazuelo

### 5161 - Garrón

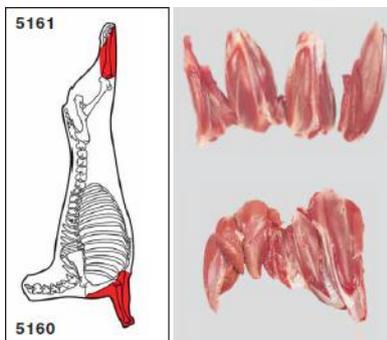


Figura 34

(INAC, 2004)

**5160** - Músculos de la cara anterior y posterior del miembro anterior, básicamente flexores y extensores.

**5161** - Músculos extensores y flexores del miembro posterior (INAC, 2004).

### **5170 - Carne chica (recortes)**

Aquellas porciones de carne remanentes del proceso de desosado de la canal y prolijado de los cortes anatómicos o primarios. Son excluidos los ligamentos y tendones.

**Puntos a especificar:** porcentaje de grasa (INAC, 2004).

### CORTES EN AUSTRALIA

En Australia la nomenclatura se mantiene en varios cortes, habiendo una variedad mayor de los mismos.

### **CORTES CON HUESO**

#### **4500 - Canal (Carcase)**

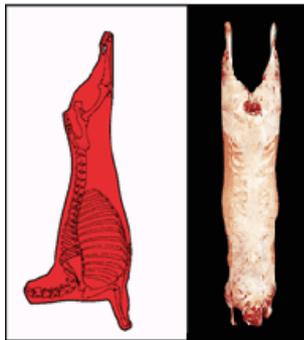


Figura 35 (Aus-Meat, 2005)

Incluye todas las partes de los músculos esqueléticos y huesos del cuerpo, incluyendo la articulación de la pata (tarsiana) y la de la mano (carpiana), todas las vértebras cervicales y hasta las coxígeas.

**Puntos a especificar:** variaciones sobre la definición de prolijado mínimo normatizado (variación acordada entre comprador y vendedor) (Aus-Meat, 2005).

#### **4505 - Canal telescopada (Telescoped carcass)**

Preparada a partir de una Canal Entera (It.4500) con las piernas plegadas o colocadas dentro de la cavidad torácica. Se realiza un corte horizontal a través del borde dorsal de la canal en la unión entre la 6ª vértebra lumbar y la 1ª sacra quebrando la columna vertebral suficientemente como para que las piernas se plieguen hacia la cavidad torácica de la canal.

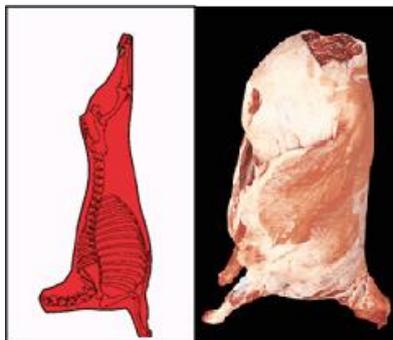


Figura 36 (Aus-Meat, 2005)

**Puntos a especificar:** remoción del tarso, remoción del diafragma, remoción del cogote, remoción del brazuelo, remoción de pecho y falda, remoción del rabo (Aus-Meat, 2005).

#### 4790 - Cuadril (Chump)

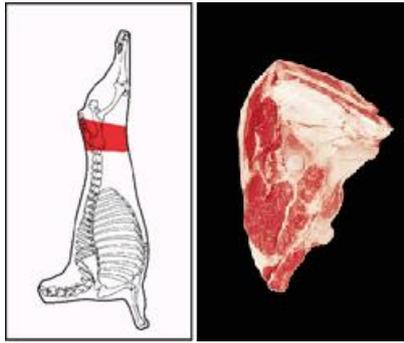


Figura 37

(Aus-Meat, 2005)

#### Descripción Alternativa: *sirloin*

El Cuadril con hueso se prepara de un Pierna con hueso con cuadril (It. 4800). El Cuadril se quita mediante un corte perpendicular a través de la Pierna a una distancia preestablecida del acetábulo. La cabeza del Lomo se retiene.

**Puntos a especificar:** remoción del vacío y remoción de la cabeza del lomo (Aus-Meat, 2005).

#### 4800 - Pierna – con cuadril (Leg chump on)

La Pierna con Cuadril se prepara a partir de una Media y se obtiene mediante un corte recto a través de la 6ª vértebra lumbar hacia un punto justo por encima de la punta del Ileon por la porción ventral del Vacío. El Ganglio Linfático Subilíaco y la grasa asociada situada en el vacío se quitan. Al Garrón se le recorta la punta de la Tibia al nivel porción distal de la carne.

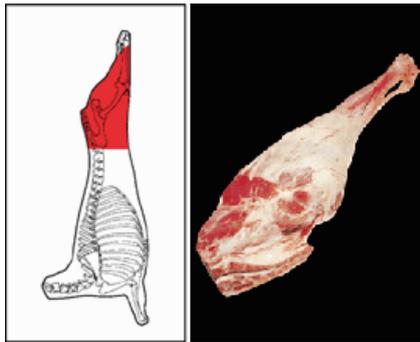


Figura 38

(Aus-Meat, 2005)

**Puntos a especificar:** remoción del vacío, punto de corte del rabo, remoción del sacro, remoción de la cabeza del lomo y nivel de grasa de cobertura (Aus-Meat, 2005).

#### 4801 - Pierna – con cuadril – sin hueso de la cadera (Leg Chump on - Aitch bone removed)

Se obtiene de una Pierna con Cuadril (It. 4800) removiéndole el hueso de la cadera. Se remueve el ganglio linfático subilíaco y la grasa asociada del vacío. Se recorta el Garrón en la Tibia a nivel caudal del Gastrocnemio.

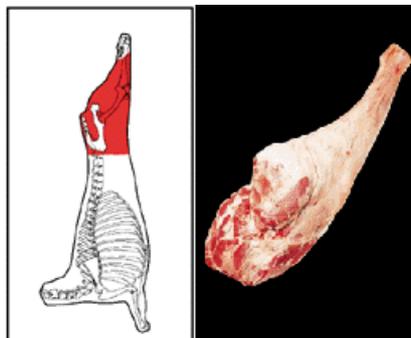


Figura 39

(Aus-Meat, 2005)

**Puntos a especificar:** remoción del vacío, remoción de la cabeza del lomo y nivel de grasa de cobertura

**Opción: 4802 - Pierna con cuadril / sin garrón – sin hueso de la cadera** Remoción del Garrón (ref It. 5031) (Aus-Meat, 2005).

### **4820 - Pierna - sin cuadril (Leg - Chump off)**

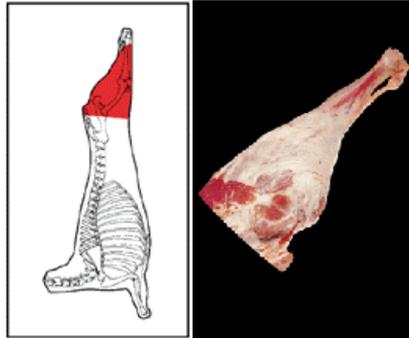


Figura 40

(Aus-Meat, 2005)

La Pierna sin cuadril se prepara a partir de una Pierna con Cuadril (It. 4800) mediante la remoción del Cuadril con un corte perpendicular a través de la Pierna a una distancia preestablecida del acetábulo. El garrón se recorta en la porción distal de los Gemelos.

**Puntos a especificar:** remoción del hueso de la cadera, punto de remoción del rabo, remoción del sacro y especificar línea de corte del cuadril hacia craneal del acetábulo (Aus-Meat, 2005).

### **4822 - Pierna - porción proximal (Leg - Fillet end)**

La Pierna Porción proximal se prepara a partir de una Pierna sin Cuadril (It. 4820) quitándole la porción media mediante un corte recto ventral al extremo expuesto del Isquion y paralelo a la línea de remoción del Cuadril.

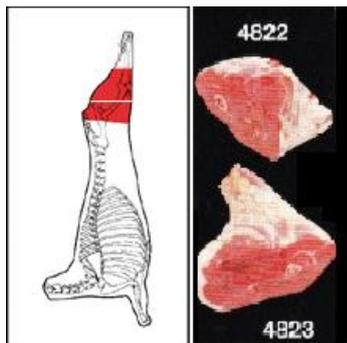


Figura 41

(Aus-Meat, 2005)

**Puntos a especificar:** punto de remoción del rabo, remoción del sacro, especificar distancia de la línea de corte respecto al isquion y nivel de grasa de cobertura (Aus-Meat, 2005).

### **4823 - Pierna - porción distal (Leh - Shank end)**

La porción distal de la Pierna se prepara a partir de una Pierna sin Cuadril (It. 4820) a la que se le retira la Porción Proximal (It. 4822), siendo la porción caudal remanente con el garrón incluido. Se recorta el Garrón en la Tibia a nivel caudal del Gastrocnemio.

**Puntos a especificar:** distancia de la línea de corte respecto al Isquion (Aus-Meat, 2005).

### **4821 - Pierna con hueso del garrón (Leg Shank bone)**

#### **Descripción Alternativa: Pierna Trinchada Sencilla**

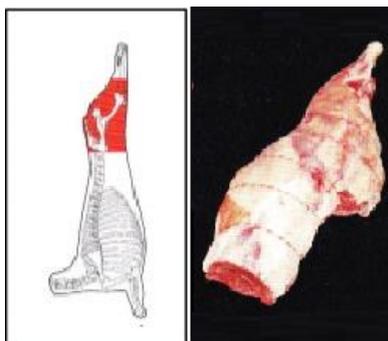


Figura 42

(Aus-Meat, 2005)

Se prepara a partir de una Pierna Con Cuadril – Sin Hueso de la Cadera (It. 4801) quitándole el Fémur excavando un túnel a lo largo de su veta natural para luego arrollarla, atarla o envasarla en una red.

**Puntos a especificar:** remoción del cuadril, remoción del vacío, pelado del garrón (tibia) una distancia especificada, pierna atada o en red, nivel de grasa de cobertura y fémur retenido (sin cabeza) (Aus-Meat, 2005).

### **4810 - Pierna - con cuadril - sin garrón (Leg Chump on, Shank off)**

La Pierna con Cuadril sin Garrón se prepara a partir de una Pierna con Cuadril (It. 4800) mediante la remoción del Garrón (Tibia) desde la articulación de la rodilla y un corte recto a través de los músculos del talón a la altura de la Carnaza Cuadrada. Se remueve el ganglio linfático subilíaco y la grasa asociada del vacío.

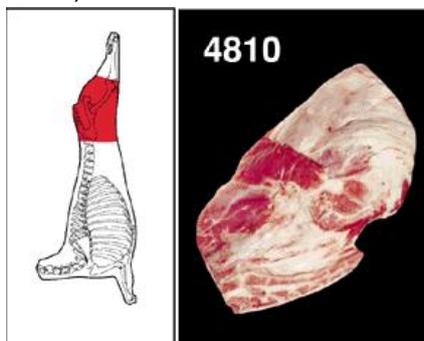


Figura 43

(Aus-Meat, 2005)

**Puntos a especificar:** remoción del vacío, punto de remoción del rabo, remoción del sacro, remoción de la cabeza del lomo y nivel de grasa de cobertura (Aus-Meat, 2005).

### **4816 - Par de piernas (Leg pair)**

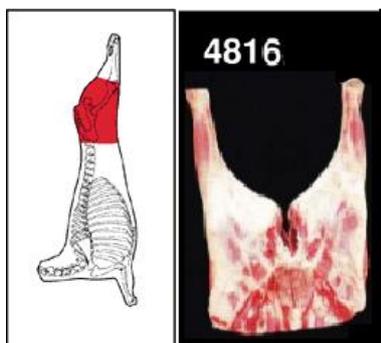


Figura 44

(Aus-Meat, 2005)

El Par de Piernas se prepara desde una Canal mediante un corte recto a través de la 6ª vértebra lumbar a fin de separar el extremo del Ilium de la porción ventral del Vacío.

**Puntos a especificar:** recorte del extremo del garrón, remoción del vacío, punto de remoción del rabo, remoción de la cabeza del lomo y nivel de grasa de cobertura (Aus-Meat, 2005).

### **4805 - Pierna - sin cuadril - sin hueso de la cadera (Leg Chump off - Aitch bone removed)**

Se prepara a partir de una Pierna con Cuadril sin Hueso de la Cadera (It. 4801) removiéndole el Cuadril (It.4790). Se recorta el Garrón en la Tibia a nivel caudal del Gastrocnemio.

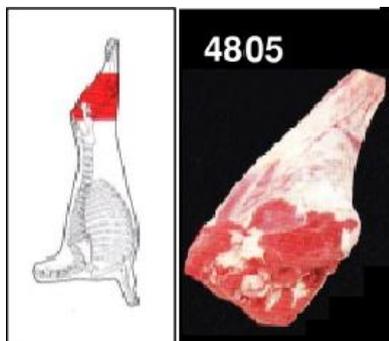


Figura 45

(Aus-Meat, 2005)

**Puntos a especificar:** distancia del corte de separación del cuadril respecto de la articulación de la cadera (acetábulo) y nivel de grasa de cobertura.

**Opción: 4806 - Pierna sin cuadril /sin garrón – sin hueso de la cadera (Leg Chump off, Shank off - Aitch bone removed)** remoción del Garrón (ref It. 5031) (Aus-Meat, 2005).

### **4830 - Pierna - sin cuadril - sin garrón (Leg Chump off, Shank off)**

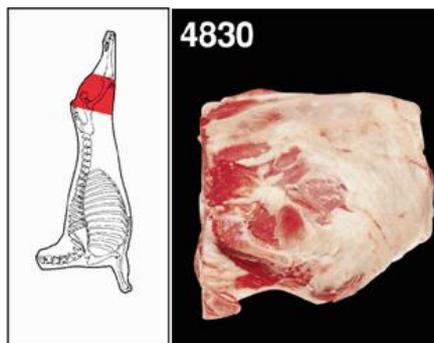


Figura 46

(Aus-Meat, 2005)

Preparada a partir de una Pierna sin cuadril (Ilt. 4820) quitándole el Garrón (lt. 5031)

**Puntos a especificar:** punto de remoción del rabo, remoción del sacro, especificar línea de corte del cuadril hacia craneal del acetábulo, remoción de la rótula y nivel de grasa de cobertura (Aus-Meat, 2005).

### **4840 - Espinazo con cuadril (Loin Chump on)**

Se prepara a partir de una Media removiendo el Cuarto Delantero a lo largo de la costilla especificada mediante un corte que secciona perpendicularmente la vértebra torácica. La Pierna se quita mediante un corte paralelo al de remoción del Cuarto

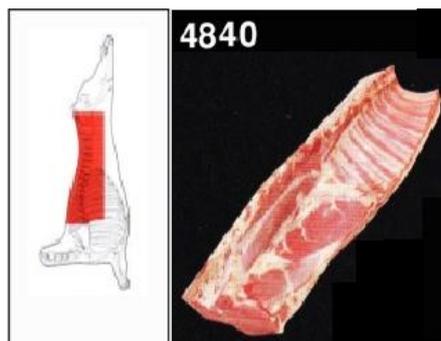


Figura 47

(Aus-Meat, 2005)

Delantero y perpendicular a la articulación de la cadera exponiendo el acetábulo. Pecho y Falda se remueven a la distancia especificada del borde ventral del Ojo del Bife (medido desde craneal).

**Puntos a especificar:** número de costillas requerido, distancia de remoción del acetábulo, remoción del diafragma, distancia del ojo de bife, remoción del cartílago escapular, nivel de grasa de cobertura (Aus-Meat, 2005).

### **4860 - Espinazo (Loin)**

Se obtiene de una Media mediante un corte a través de la 6ª vértebra lumbar hasta la punta del ilium y continuando hasta la

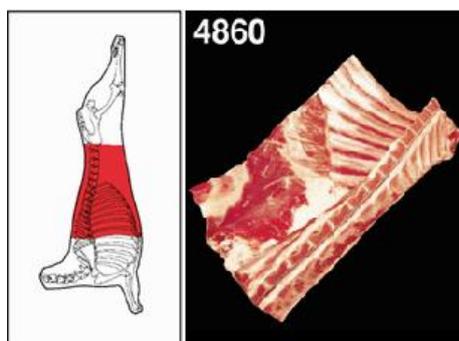


Figura 48

(Aus-Meat, 2005)

porción ventral de la Falda. Se realiza otro corte quitando el Cuarto Delantero entre las costillas especificadas seccionando el borde dorsal de las vértebras torácicas y la porción ventral del Pecho.

**Puntos a especificar:** número requerido de costillas, remoción del diafragma, distancia del ojo del bife y nivel de grasa de cobertura (Aus-Meat, 2005).

#### 4880 - Espinazo de trasero (Short loin)

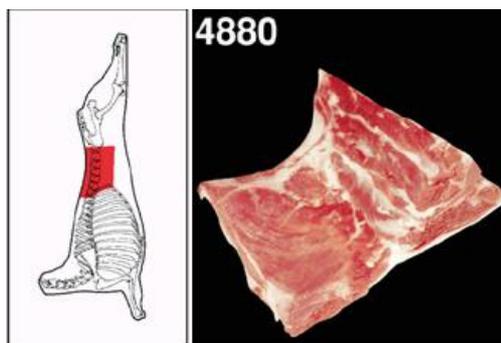


Figura 49 (Aus-Meat, 2005)

Se obtiene de un Espinazo (It. 4860) al que se le quitan las costillas especificadas con un corte paralelo a la línea de separación del Cuarto Delantero. Dicho corte sigue el contorno de la costilla especificada y secciona el borde dorsal de la vértebra torácica.

**Puntos a especificar:** número requerido de costillas, remoción del diafragma, distancia del ojo de bife y nivel de grasa de cobertura.

**4880 a - Chops** (Aus-Meat, 2005).

#### 4874 - Espinazo de trasero – con cuadril (Short loin - Chump on)

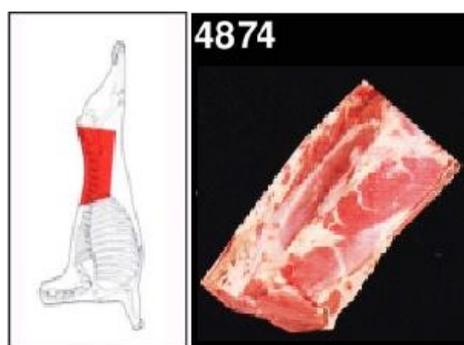


Figura 50 (Aus-Meat, 2005)

Se obtiene de un Espinazo Con Cuadril (It. 4840) por remoción de las costillas especificadas mediante un corte paralelo a la línea de corte del Cuadril.

**Puntos a especificar:** número requerido de costillas, distancia del acetábulo, remoción del diafragma, distancia del ojo de bife, remoción del músculo cutaneus trunci, nivel de grasa de cobertura (Aus-Meat, 2005).

#### 4883 - Espinazo de trasero (Short loin pair)

**Descripción Alternativa: Bife Angosto – Recado** El Bife Angosto en Par se obtiene a partir de un Recado (It. 4910) mediante un corte a lo largo del contorno de la costilla especificada y otro corte perpendicular que atraviesa la vértebra torácica, seccionando la columna vertebral.

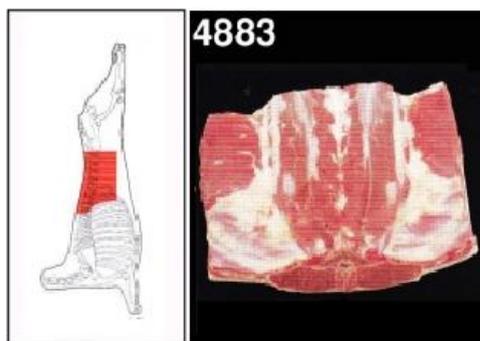


Figura 51 (Aus-Meat, 2005)

Las costillas y Falda a ambos lados del Par de Bifes Angostos se cortan paralelos a una distancia especificada del extremo craneal del Ojo de Bife.

**Puntos a especificar:** número requerido de costillas, remoción del diafragma, distancia del ojo de bife y nivel de grasa de cobertura (Aus-Meat, 2005).

### 4910 - Recado (Saddle)

Se prepara de una Canal entera de la que se saca mediante un corte a través de la 6ª vértebra lumbar hacia la punta del Ilium y continuando hacia la porción ventral del Vacío. Se realiza otro corte separando el Cuarto Delantero entre las costillas especificadas, seccionando los bordes dorsales de las vértebras torácicas y hacia la porción ventral del Pecho.

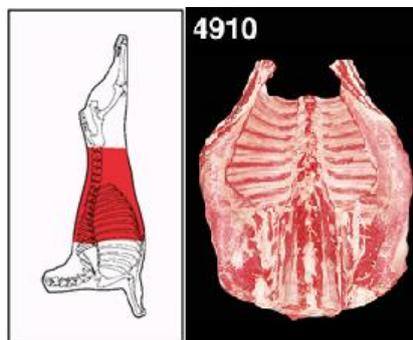


Figura 52

(Aus-Meat, 2005)

**Puntos a especificar:** número de costillas requerida, distancia del ojo de bife, remoción del cartílago escapular, remoción del diafragma y nivel de grasa de cobertura (Aus-Meat, 2005).

### 4920 - Costillar – completo (Rib set – full)

Se obtiene de una Media Res y consiste en la porción costal residual y los músculos anexos luego de la remoción de los corte otro primarios mayores – Pierna, Espinazo, Cogote, Garrón y Paleta Ostra. El Pecho y Falda pueden quitarse mediante un corte a lo largo de la intersección costo-condral o siguiendo la línea de corte normal (It. 5010).

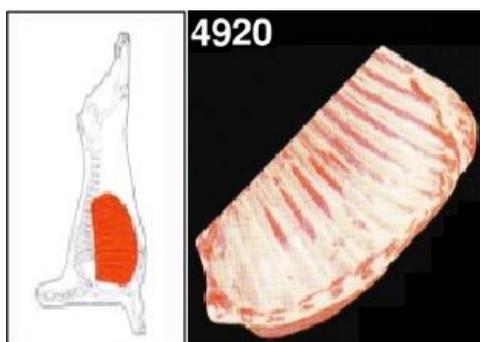


Figura 53

(Aus-Meat, 2005)

**Puntos a especificar:** retención de pecho y falda, remoción del matambre, número de costillas incluidas y distancia del ojo de bife (Aus-Meat, 2005).

### 4921 - Costillar (Rib set)



Figura 54

(Aus-Meat, 2005)

Se prepara desde un Costillar Completo (It. 4920) y puede incluir las 13 costillas y los músculos anexos luego de quitar los demás cortes primarios mayores. El Pecho y Falda (It. 5010) se remueve a lo largo de la línea de corte normal.

**Puntos a especificar:** número de costillas requerido, variaciones en la línea dorsal de corte y cortado en tiras (Aus-Meat, 2005).

### **5015 - Asado ventana (Spare Ribs)**

Se prepara a partir de una Media Res mediante un corte a un corte a una distancia especificada ventral al Ojo de Bife y paralela a la columna vertebral. El Pecho y Falda se quita por la línea de corte (ref It. 5010). Especificar cantidad requerida de costillas. El Asado Ventana consiste en las costillas e intercostales más toda los músculos y grasa adjuntos.

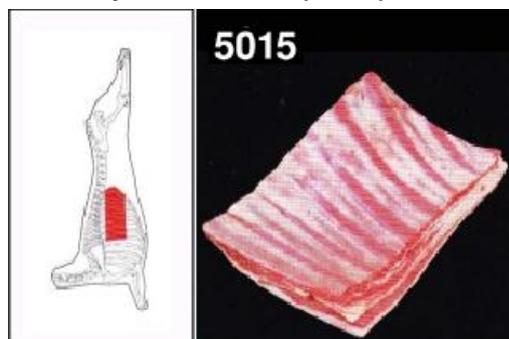


Figura 55

(Aus-Meat, 2005)

**Puntos a especificar:** cantidad de costillas requeridas, largo específico de las costillas, remoción del m. cutáneo trunci, remoción del diafragma y remoción del m. latissimus dorsi (Aus-Meat, 2005).

### **4928 - Espinazo de paleta - recado (Rack Saddle)**

Preparado desde un Recado (It. 4910) al que se le quita el Espinazo de Trasero (It. 4883). Las costillas de ambos lados del Recado de Espinazo de Paleta se cortan paralelas a una distancia especificada de la porción caudal del Ojo de Bife.

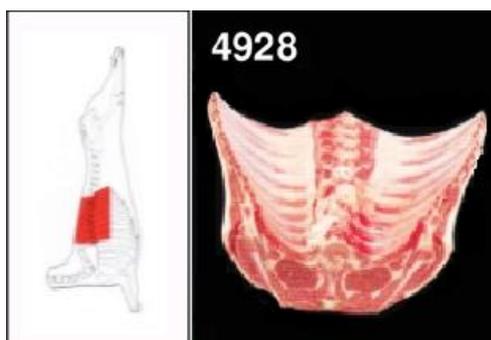


Figura 56

(Aus-Meat, 2005)

**Puntos a especificar:** número requerido de costillas, remoción del diafragma, remoción del cartílago escapular, distancia del ojo de bife y nivel de grasa de cobertura (Aus-Meat, 2005).

### **4932 - Espinazo de paleta (Rack)**

Deriva de una Media Res a la que se le quita el Delantero (It. 4972) mediante un corte recto contorneando la costilla especificada y otro perpendicular a la vértebra torácica correspondiente seccionando la columna vertebral. La línea de corte de Pecho y Falda, una distancia especificada del borde ventral del extremo craneal del Ojo de Bife, es paralela a la columna vertebral. Se remueve la apófisis espinosa y el cuerpo vertebral.

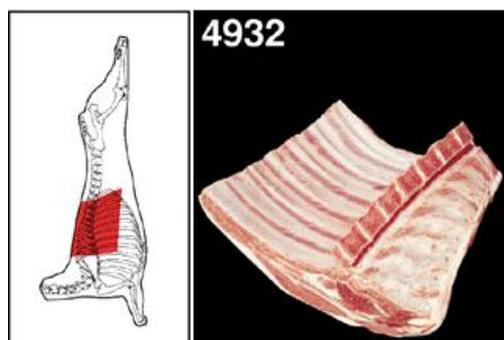


Figura 57

(Aus-Meat, 2005)

**Puntos a especificar:** número requerido de costillas, distancia del ojo de bife, remoción del cartílago escapular, remoción del diafragma, nivel de grasa de cobertura y retención de apófisis espinosa y el cuerpo vertebral (Aus-Meat, 2005).

#### **4764 - Espinazo de paleta sin tapa - tallado (Rack cap off – Frenched)**

Se prepara a partir de un Espinazo de Paleta con Tapa – Tallado (It. 4756) al que se quita la cubierta muscular y cartílago escapular por sus vetas naturales que cubren la jaula costal y Ojo de Bife. Las costillas se pelan.

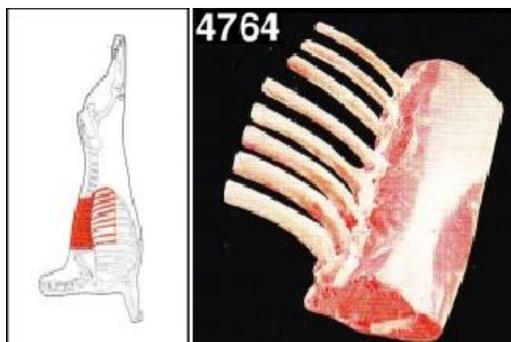


Figura 58

(Aus-Meat, 2005)

#### **Recorte Alternativo:**

- \_ **Espinazo de paleta sin tapa - completamente tallado**
- \_ **Espinazo de paleta sin tapa - completamente tallado (desnudo)**

**Puntos a especificar:** número requerido de costillas, distancia del ojo de bife y longitud de las costillas expuestas (Aus-Meat, 2005).

#### **4748 - Espinazo de paleta sin tapa (Rack cap off)**

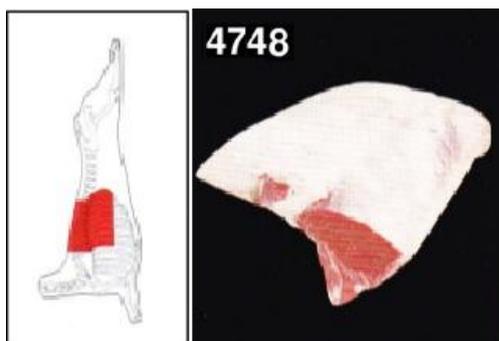


Figura 59

(Aus-Meat, 2005)

Se obtiene de un Espinazo de paleta (It. 4932) mediante la remoción del músculo de la tapa y el cartílago escapular por las vetas naturales anexas a la jaula costal y al Ojo de Bife.

**Puntos a especificar:** número requerido de costillas, distancia del ojo de bife, remoción del diafragma y nivel de grasa de cobertura (Aus-Meat, 2005).

#### **4756- Espinazo de paleta con tapa – tallado (Rack cap on– Frenched)**

Deriva de un Espinazo de Paleta (It. 4932) que mantiene el músculo de la tapa in situ. Se remueve la apófisis espinosa y el cuerpo vertebral. Se remueve a una distancia especificada del Ojo de Bife la tapa muscular de las costillas mediante un corte paralelo a la columna vertebral. Se pelan las costillas.

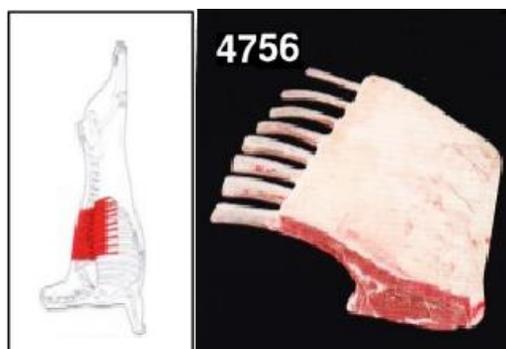


Figura 60

(Aus-Meat, 2005)

**Puntos a especificar:** número requerido de costillas, distancia del ojo de bife, remoción del cartílago escapular, longitud de las costillas expuestas, nivel de grasa de cobertura y retención de apófisis espinosa y el cuerpo vertebral (Aus-Meat, 2005).

### **4960 - Par de cuartos delanteros (Forequarter pair)**

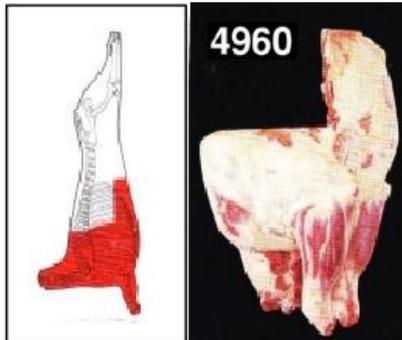


Figura 61

(Aus-Meat, 2005)

El Par de Cuartos Delanteros se prepara desde una Canal mediante un corte a lo largo del contorno de la costilla especificada y ventral a la línea de corte de la Falda, reteniendo ésta en el Par de Delanteros, y uno perpendicular a las vértebras torácicas que atraviesa la columna vertebral.

**Puntos a especificar:** cantidad de costillas que quedan, remoción del carpo, largo de la falda retenida y nivel de grasa de cobertura (Aus-Meat, 2005).

### **4972 - Cuarto delantero (Forequarter)**

El Cuarto Delantero se prepara desde una Media con un corte a lo largo de la costilla especificada hacia el borde ventral, y otro perpendicular a las vértebras torácicas que atraviesa la columna vertebral

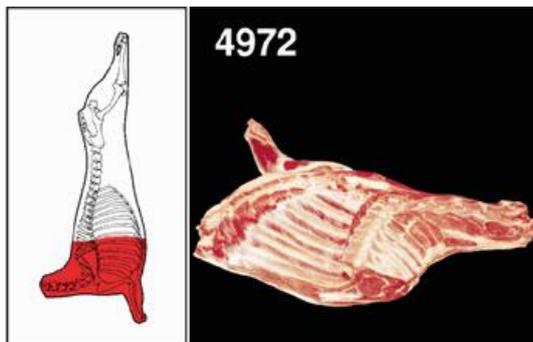


Figura 62

(Aus-Meat, 2005)

**Puntos a especificar:** cantidad de costillas que quedan, remoción del hueso atlas, remoción del carpo, remoción del pecho y nivel de grasa de cobertura (Aus-Meat, 2005).

### **4980 - Paleta - corte ostra (Shoulder -Oyster cut)**

Proviene de un Cuarto Delantero (It. 4972) y consiste de los huesos Escápula, Húmero y del Brazuelo con sus músculos asociados. Se obtiene mediante un corte siguiendo la veta natural entre los músculos de ésta y los de la caja torácica reteniendo el M. subescapular.

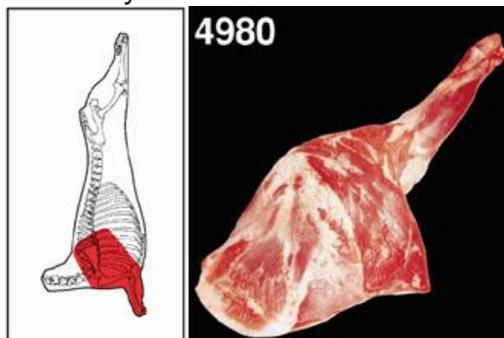


Figura 63

(Aus-Meat, 2005)

siguiendo la veta natural entre los músculos de ésta y los de la caja torácica reteniendo el M. subescapular.

**Puntos a especificar:** recorte de la punta del brazuelo, seccionado de la articulación del brazuelo, remoción del brazuelo y nivel de grasa de cobertura (Aus-Meat, 2005).

#### **4995 - Paleta - corte banjo (Shoulder - Banjo cut)**

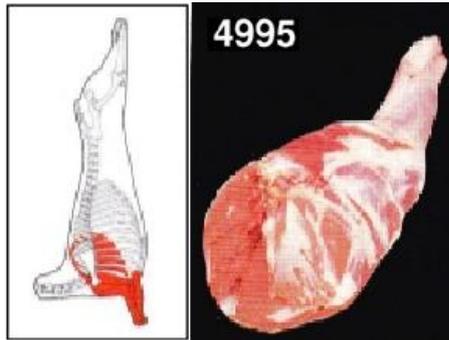


Figura 64

(Aus-Meat, 2005)

Se obtiene de una Paleta Corte Ostra (It. 4980). La Paleta se recorta hacia una forma oval desde el orillo hacia el borde ventral. Se mantiene in situ el cavado al quitar la escápula.

**Puntos a especificar:** recorte de la punta del brazuelo, seccionado de la articulación del brazuelo, remoción del brazuelo, retención de a escápula y nivel de grasa de cobertura (Aus-Meat, 2005).

#### **4992 - Paleta cuadrada (Square cut shoulder )**

Se prepara desde un Cuarto Delantero (It. 4972) al que se le quita el Cogote mediante un corte recto entre la 3ª y 4ª vértebras cervicales. El Pecho y Brazuelo se quitan mediante un corte que comienza en la unión de la 1ª costilla con la 1ª esternebra y continúa hacia la costilla especificada, corriendo paralelo a la columna vertebral.

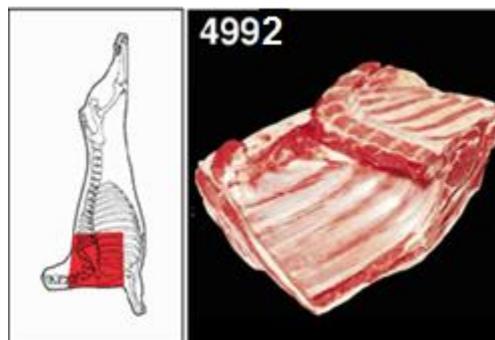


Figura 65

(Aus-Meat, 2005)

**Puntos a especificar:** punto de remoción de cogote y pecho y número requerido de costillas (4990 – 5 rib / 4991-4 rib / 4992-6 rib)  
**4990 a – Chops** (Aus-Meat, 2005).

#### **4739 - Espinazo de paleta - tallado (Shoulder Rack – Frenched)**

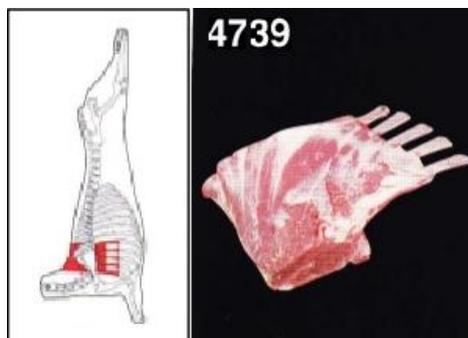


Figura 66

(Aus-Meat, 2005)

Se obtiene a partir del Espinazo de Paleta (It. 4733). Las costillas se recortan (tallan) exponiéndolas hasta un largo especificado.

**Puntos a especificar:** número requerido de costillas y largo de exposición de las costillas (Aus-Meat, 2005).

### 4733 - Espinazo de paleta (*Shoulder Rack*)

Proviene de un Cuarto Delantero al que se le quita la Paleta dejando los músculos subyacentes adheridos a las costillas. Se determina la línea de corte ventral mediante una medición desde el extremo caudal del Ojo de Bife (M. longissimus thoracis). La línea de corte craneal se encuentra en la conjunción de las vértebras 1ª torácica y 7ª cervical, paralela a la 1ª costilla. Se quitará el cuerpo vertebral y apófisis espinosa.

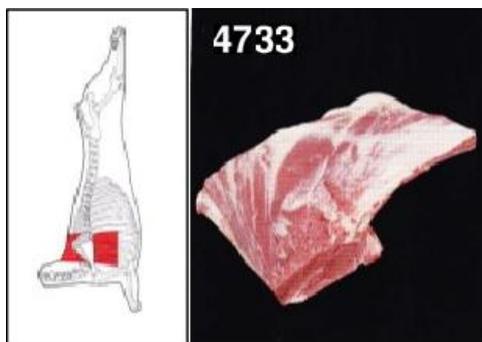


Figura 67

(Aus-Meat, 2005)

**Puntos a especificar:** número requerido de costillas y distancia del ojo de bife (Aus-Meat, 2005).

### 5009 - Pecho y falda - trozos (*Breast and Flap pieces*)

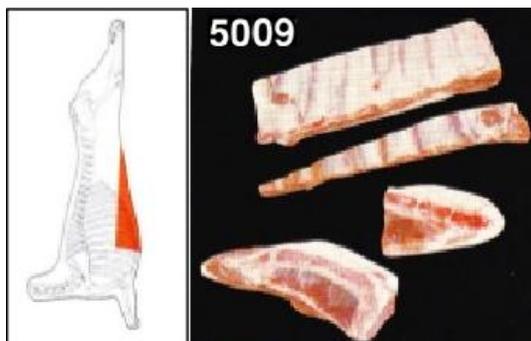


Figura 68

(Aus-Meat, 2005)

Puede solo incluir pequeños trozos del costillar residuales del Espinazo, Espinazo de Paleta o Espinazo del Trasero (Aus-Meat, 2005).

### 5010 - Pecho y falda (*Breast and Flap*)

Son Las porciones remanentes de la Media Res luego de la preparación de los cortes especiales primarios. El Pecho se obtiene luego de preparar la Paleta Cuadrada mediante el corte normal que comienza en la 1ª costilla y esternebra. La línea dorsal de corte de la Falda normal es la continuación de la línea de corte del Pecho atravesando las costillas paralelamente a la columna vertebral y el Vacío hasta el Ganglio Inguinal Superficial. Puede hacerse variaciones corriendo la línea dorsal de separación de los cortes según las especificaciones de los Espinazos. Dichas extensiones aumentarán los tamaños del Pecho y la Falda.

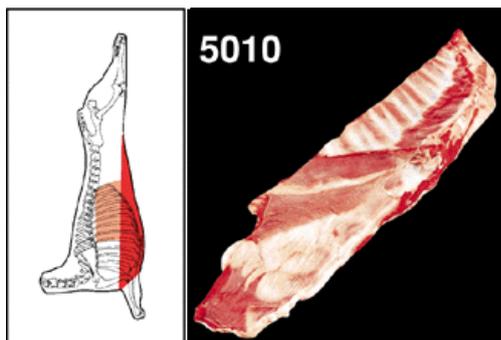


Figura 69

(Aus-Meat, 2005)

**Nota:** Cualquier producto que presente porciones del Pecho o la Falda menores a las descritas por variaciones de la línea de corte normalizada antes descrita solo podrán presentarse como Trozos de Pecho y Falda (It. 5009) (Aus-Meat, 2005).

### 5011 - Falda (Flap)

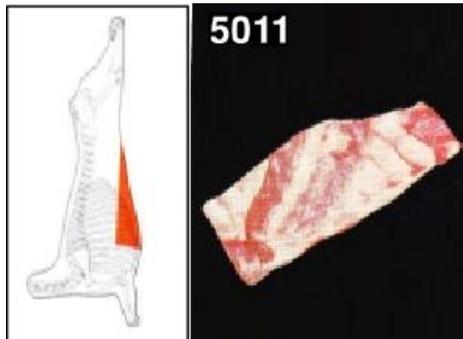


Figura 70

(Aus-Meat, 2005)

Se obtiene del Pecho y Falda (It. 5010) mediante un corte recto entre la 5ª y 6ª costilla y consiste en la porción caudal remanente y músculos abdominales.

**Puntos a especificar:** remoción del diafragma, mantener el pecho y falda en un solo corte y extensión de la línea dorsal de corte (Aus-Meat, 2005).

### 5020 - Cogote (Neck)

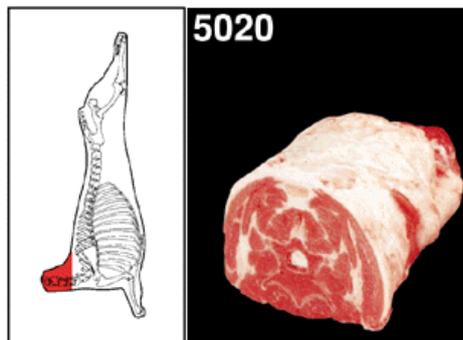


Figura 71

(Aus-Meat, 2005)

Se obtiene de una Canal mediante un corte transversal entre la 3ª y 4ª vértebras cervicales, siendo ésta la línea de corte hacia craneal en la preparación de la Paleta – Corte Recto (It. 4992). El Atlas y la porción cervical del Axis pueden removerse por requisitos higiénicos.

**Puntos a especificar:** línea de corte hacia caudal y nivel de desgrase superficial.

**5020 a - Sliced as Rosettes** (Aus-Meat, 2005).

### 5030 - Brazuelo (Foreshanck)

Proviene de un Cuarto Delantero (It. 4972) y consiste en los huesos Radio, Cúbito, Carpales y porción distal del Húmero junto a los músculos asociados. Se separa del Delantero mediante un corte siguiendo la línea que separa el Pecho, Falda y porción distal del Húmero. El extremo del Brazuelo se recorta a nivel de la porción carnosa craneal del Radio.

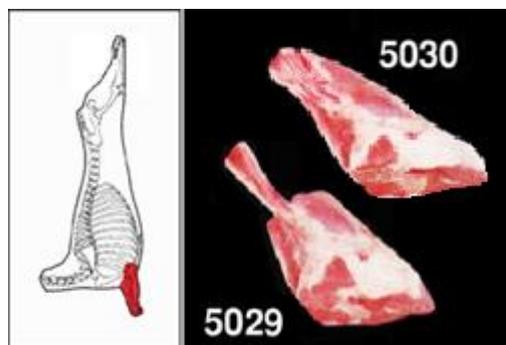


Figura 72

(Aus-Meat, 2005)

**Puntos a especificar:** especificar nivel de tallado (it. 5029), separado por corte de sierra o sección articular y carpo retenido.

**Opción: 5029 - Garrón y brazuelo tallados (Shank Frenched)** preparado a partir de los ítems 5030 y 5031 mediante el tallado del hueso de la pata hasta un largo acordado entre proveedor y cliente (Aus-Meat, 2005).

### **5031 - Garrón (Hindshank)**

Se obtiene de la Pierna (It. 4800) y consiste de los huesos Tibia, Tarso y Tuberosidad Calcánea junto a sus músculos asociados. Se remueve de la Pierna mediante un corte a través del músculo del Gastrocnemio y de la articulación de la rodilla, separando la Tibia del Fémur. Se recorta la punta distal a nivel de la porción carnosa distal de la tibia.

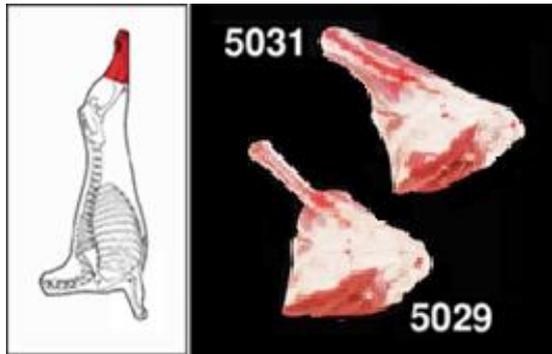


Figura 73

(Aus-Meat, 2005)

**Puntos a especificar:** especificar nivel de tallado (it. 5029), remoción del gastrocnemio, separado por corte de sierra o sección articular y tarso retenido.

**Opción: 5029 - Garrón y brazuelo tallados (Shank Frenched)** preparado a partir de los ítems 5030 y 5031 mediante el tallado del hueso de la pata hasta un largo acordado entre proveedor y cliente (Aus-Meat, 2005).

### **CORTES SIN HUESO**

#### **5047 - Cuarto delantero (Forequarter)**

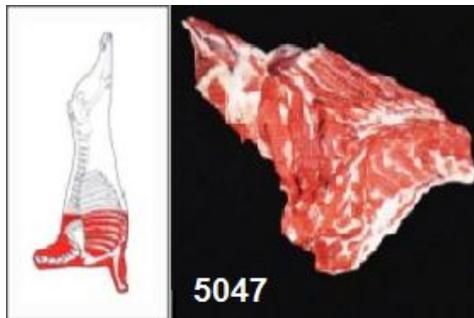


Figura 74

(Aus-Meat, 2005)

Se prepara de un Cuarto Delantero (It. 4972) mediante la remoción de los huesos, cartílagos, ligamento nual y ganglios linfáticos.

**Puntos a especificar:** cantidad de costillas requeridas, remoción de intercostales y nivel de desgrase superficial (Aus-Meat, 2005).

#### **5050 - Paleta cuadrada (Square cut shoulder - Rolled and netted)**

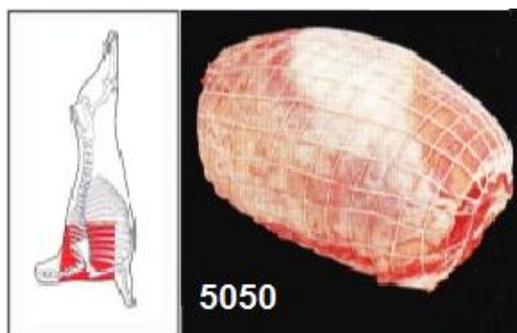


Figura 75

(Aus-Meat, 2005)

Se obtiene de una Paleta Cuadrada (It. 4992) mediante la remoción de los huesos, cartílagos y tendones y del ligamento nual. La Paleta remanente se arrolla o envasa en una red.

**Puntos a especificar:** cantidad de costillas requeridas, remoción de ganglio linfático y la grasa circundante y nivel de grasa superficial (Aus-Meat, 2005).

### **5055 - Paleta - corte ostra (Shoulder - oyster cut boneless)**

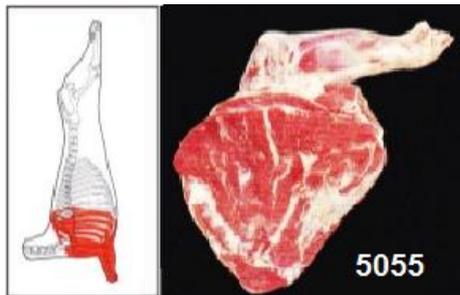


Figura 76

(Aus-Meat, 2005)

Se obtiene mediante el recortado posterior del It. 4980 quitando todos los huesos, cartílagos y ligamentos.

**Puntos a especificar:** remoción del brazuelo (Aus-Meat, 2005).

### **5061 - Pierna - con cuadril, sin garrón (Leg - Chump on, Shank off)**

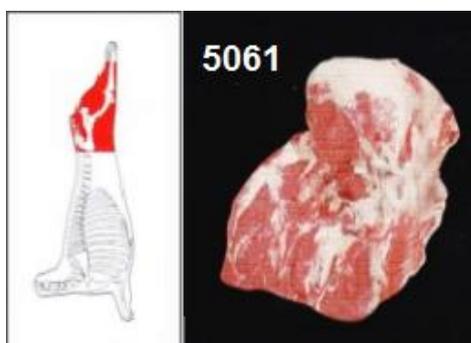


Figura 77

(Aus-Meat, 2005)

Se prepara a partir de una Pierna con Cuadril (It. 5060). Se quita el Garrón mediante un corte recto a través del músculo del talón en la Cadera. El ganglio linfático Subilíaco y las grasas anexas del Vacío se remueven.

**Puntos a especificar:** remoción del vacío, se mantiene el músculo del talón, remoción de los ganglios linfáticos, método de desosado: por veta entre nalga y bola de lomo o excavado en túnel y nivel de desgrase superficial (Aus-Meat, 2005).

### **5060 - Pierna - con cuadril (Leg - Chump on)**

La Pierna con cuadril sin hueso se obtiene de una Pierna Con Cuadril Con Hueso (It. 4800) quitándole los huesos, cartílagos y tendones. Se remueve también el ganglio Subilíaco y su grasa anexa del flanco.

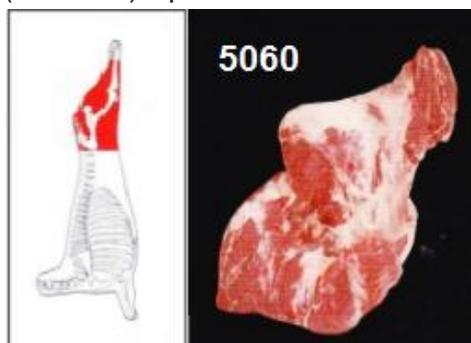


Figura 78

(Aus-Meat, 2005)

**Puntos a especificar:** remoción del vacío, remoción del tendón de Aquiles, remoción de los ganglios linfáticos, método de desosado: por veta entre nalga y bola de lomo o excavado en túnel y nivel de desgrase superficial (Aus-Meat, 2005).

### **5065 - Cortes de la pierna (Leg cuts)**



Figura 79

(Aus-Meat, 2005)

Los cortes de la Pierna son cortes de una Pierna con Cuadril (lt. 5060) que se separan por las vetas naturales en cuatro cortes primarios individuales que se recortarán según se especifique.

**Puntos a especificar:** variaciones en la composición primaria y nivel de desgrase superficial (Aus-Meat, 2005).

### **5071 - Cadera (Silverside)**

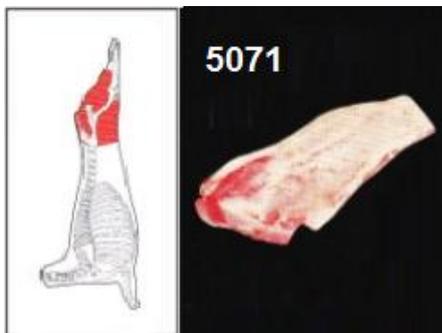


Figura 80

(Aus-Meat, 2005)

Se prepara de una Pierna con Cuadril sin hueso (lt. 5060) separándola por las vetas naturales entre la Nalga y la Bola de Lomo (Aus-Meat, 2005).

### **5075 - Cuadrada (Outside)**

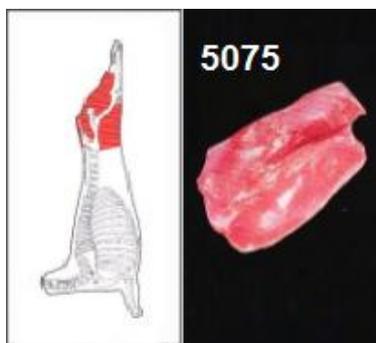


Figura 81

(Aus-Meat, 2005)

Proviene de la Cadera a la que se le quita el músculo del talón por las vetas naturales. A la Cuadrada se le recorta a la tela (Aus-Meat, 2005).

### **5072 - Bola de lomo a la tela (Knuckle)**

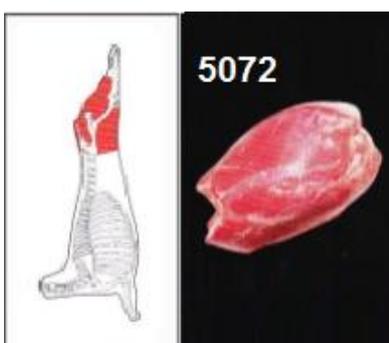


Figura 82

(Aus-Meat, 2005)

Preparada de la Bola de Lomo a la que se le retira la tapa muscular y la grasa de cobertura (Aus-Meat, 2005).

### **5076 - Bola de lomo (Thinck flank)**

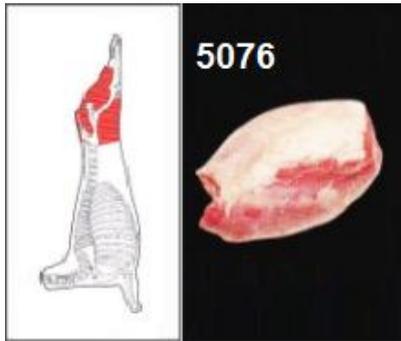


Figura 83

(Aus-Meat, 2005)

Se prepara de una Pierna con Cuadril sin hueso (It. 5060) separándola por las vetas naturales entre la Nalga y la Cuadrada. Se quitará la rótula, la cápsula articular y el tendón (Aus-Meat, 2005).

### **5073 - Nalga (Topside)**

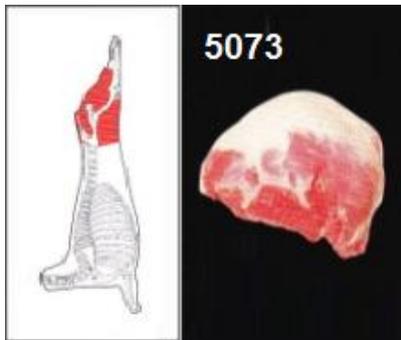


Figura 84

(Aus-Meat, 2005)

Se prepara de una Pierna con Cuadril sin hueso (It. 5060) separándola por las vetas naturales entre la Bola de Lomo y la Cadera. Se removerán completamente el botón peniano, tejido fibroso, ganglio linfático y depósitos grasos (Aus-Meat, 2005).

### **5077- Nalga sin tapa (Topside - cap off)**

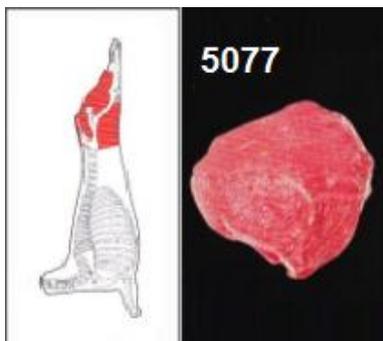


Figura 85

(Aus-Meat, 2005)

Se prepara partiendo de la Nalga (It. 5073) mediante la remoción del músculo Gracilis por la veta natural. Se remueven también completamente los depósitos grasos remanentes (Aus-Meat, 2005).

### **5130 - Cuadril (Chump)**

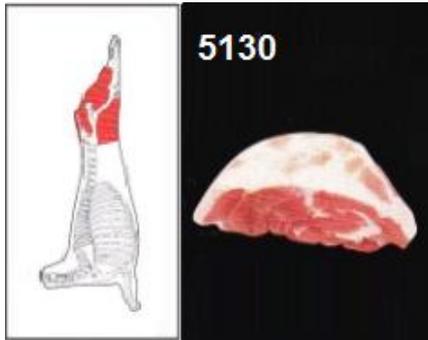


Figura 86

(Aus-Meat, 2005)

Se prepara de una Pierna con Cuadril sin hueso (lt. 5060) y se remueve mediante un corte aproximado a 12mm de la articulación de la cadera (acetábulo) y perpendicular al corte mayor.

**Puntos a especificar:** remoción del vacío y nivel de desgrase superficial (Aus-Meat, 2005).

### **5074 - Cuadril a la tela (Rump)**

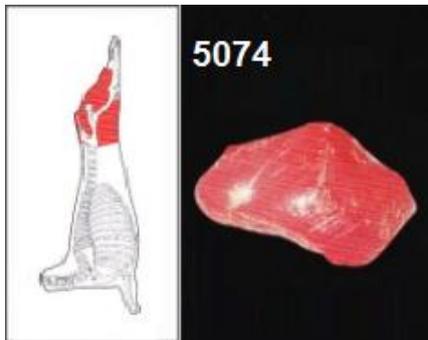


Figura 87

(Aus-Meat, 2005)

Se prepara partiendo de un Cuadril (lt. 5130). La porción caudal (Vacío) se quita. Se remueve también completamente la tapa muscular y la grasa subcutánea (Aus-Meat, 2005).

### **5070 - Pierna - sin cuadril, sin garrón (Leg - Chump off, Shank off)**

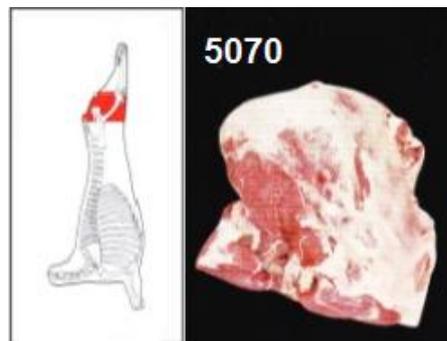


Figura 88

(Aus-Meat, 2005)

Se prepara de una Pierna con Cuadril sin Garrón (it. 5061). El Cuadril (lt. 5130) se remueve.

**Puntos a especificar:** se mantiene el músculo del talón, remoción de los ganglios linfáticos, método de desosado: por veta entre nalga y bola de lomo o excavado en túnel y nivel de desgrase superficial (Aus-Meat, 2005).

### **5080 - Lomo(Tenderloin)**

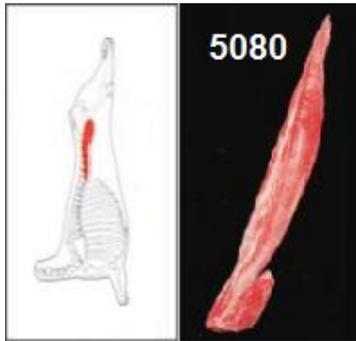


Figura 89 (Aus-Meat, 2005)

El Lomo o Filete se prepara desde la Media Res removiendo los músculos en una sola pieza desde la superficie ventral de las vértebras lumbares y la superficie lateral del Ilión. La cadena (M. Psoas Menor) queda adherido.

**Puntos a especificar:** remoción de la cadena (m. psoas menor) y nivel de desgrase superficial (Aus-Meat, 2005).

### **5081 - Cabeza de lomo (Butt tenderloin)**

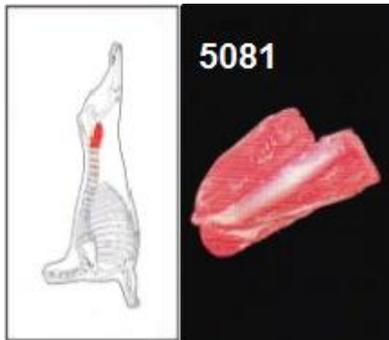


Figura 90 (Aus-Meat, 2005)

Es la porción del Lomo que permanece en la superficie lateral del Ilión luego de la separación del Espinazo del Trasero de la Pierna y se remueve en una sola pieza. La cadena (M. psoas menor) permanece adherida (Aus-Meat, 2005).

### **5082 - Lomo sin cabeza (Tenderloin - Butt off)**

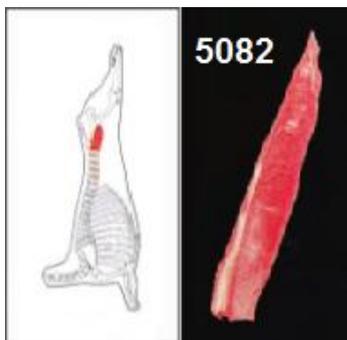


Figura 91 (Aus-Meat, 2005)

Es la cola del Lomo adjunta a la superficie ventral de las vértebras lumbares

**Puntos a especificar:** remoción de la cadena (m. psoas menor) y nivel de grasa superficial (Aus-Meat, 2005).

### **5101 - Ojo de bife (Backstrap - tran, lumb)**

Comprende la porción que va desde la 1ª vértebra torácica hasta la unión lumbo-sacra.

**Puntos a especificar:** remoción de la tela plateada y especificar el largo muscular indicando el punto de corte a nivel vertebral (Aus-Meat, 2005).

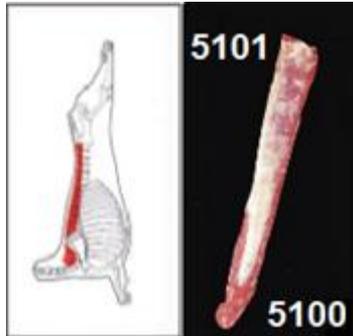


Figura 92 (Aus-Meat, 2005)

### **5100 - Ojo de bife**

Comprende la porción que va desde la 4ª vértebra cervical hasta la unión lumbo-sacra.

**Nota:** La descripción comercial puede mostrarse tanto como: BACKSTRAP o BACKSTRIP (Aus-Meat, 2005).

### **5109 - Ojo de bife (Backstrap (cerv, tran, lumb))**

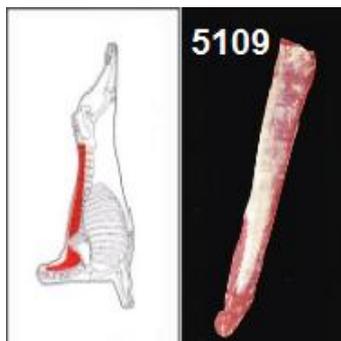


Figura 93 (Aus-Meat, 2005)

Se obtiene de una Media Res y consiste en el M. longissimus dorsi que se encuentra a lo largo de la conjunción de los procesos espinosos y transversos de las vértebras lumbares, torácicas y cervicales. Comprende la porción que comienza en la 1ª vértebra cervical y culmina en la unión lumbosacra.

**Puntos a especificar:** remoción de la tela plateada y especificar el largo muscular indicando el punto de corte a nivel vertebral (Aus-Meat, 2005).

### **5150 - Ojo de bife angosto (Eye of short loin)**

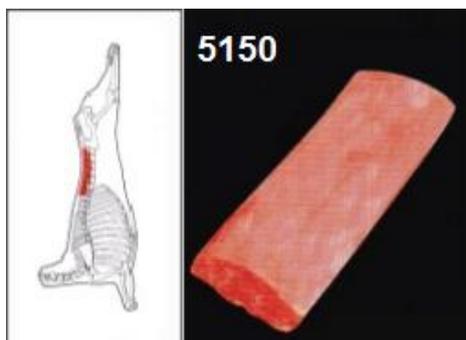


Figura 94 (Aus-Meat, 2005)

El Ojo de Bife Angosto es la porción del Ojo de Bife (lt. 5109) que comienza en la 10ª vértebra torácica hasta la unión vertebral lumbosacra.

**Puntos a especificar:** remoción de la tela plateada (Aus-Meat, 2005).

### **5151 - Ojo de aguja (Eye of shoulder)**

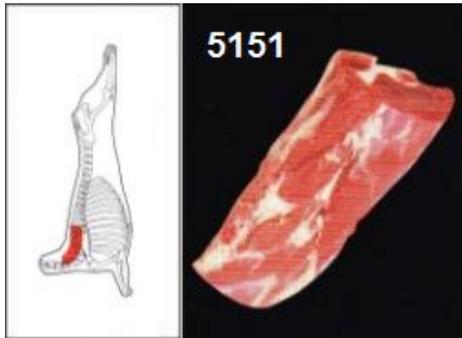


Figura 95

(Aus-Meat, 2005)

Es la porción del Ojo de Bife comprendida entre la 1ª y la 4ª o 5ª vértebras torácicas.

**Puntos a especificar:** remoción de la tela plateada y especificar el largo muscular indicando el punto de corte a nivel vertebral (Aus-Meat, 2005).

### **5059 - Aguja (Neck fillet roast)**

Se prepara a partir de un Cuarto Delantero al que se le remueve la Marucha, Brazuelo, Pecho y Falda. El Cogote se remueve entre la 3ª y la 4ª vértebras cervicales.

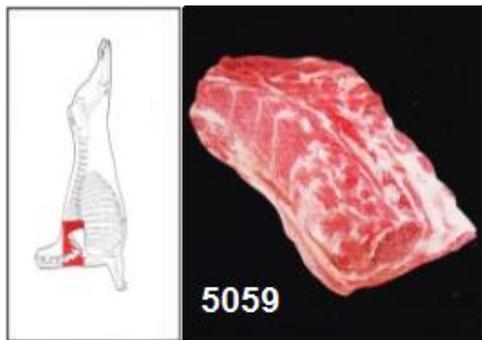


Figura 96

(Aus-Meat, 2005)

La línea de corte ventral se realiza aproximadamente a 60mm desde el borde ventral del M. longissimus dorsi siendo recta y paralela al borde dorsal.

**Puntos a especificar:** cantidad de costillas, línea de corte hacia craneal y remoción del m. trapecio y/o m. subescapular (Aus-Meat, 2005).

### **5172 - Pecho y falda (Breast and flap)**



Figura 97

(Aus-Meat, 2005)

Se prepara a partir del Pecho y Falda (It. 5010) removiéndole todos los huesos y cartílagos.

**Puntos a especificar:** remoción del diafragma, pecho y falda mantenidos en una sola pieza y extensión de la línea dorsal de corte (Aus-Meat, 2005).

### 5173 - Falda ( Flap)

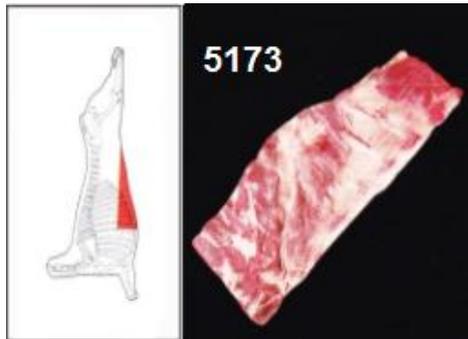


Figura 98

(Aus-Meat, 2005)

La Falda se obtiene de una Falda con hueso (It. 5011). Se removerá todos los huesos y cartílagos.

**Puntos a especificar:** la línea de corte dorsal, a fin de incluir porciones costales sin hueso y remoción del diafragma (Aus-Meat, 2005).

### 5086 - Tapa de espinazo delantero (Rack cap)



Figura 99

(Aus-Meat, 2005)

**Puntos a especificar:** nivel de grasa recortable (Aus-Meat, 2005).

### 5119 - Entraña gruesa / entraña fina (Thick skirt / thin skirt)

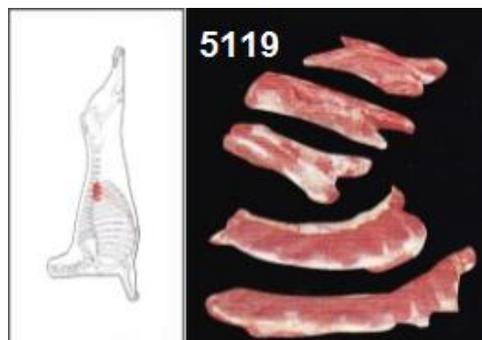


Figura 100

(Aus-Meat, 2005)

La Entraña Gruesa (It. 5110) se obtiene de la porción lumbar del Diafragma. La Entraña fina (It. 5120) deriva de la porción muscular costal del diafragma. El paquete combinado de Entraña Gruesa y Fina será a partir de una relación equilibrada de ambos productos.

**Puntos a especificar:** remoción de la membrana (Aus-Meat, 2005).

## 5270 - recortes

Son porciones de carne remanentes luego de la preparación de los cortes primarios de la Canal o una porción de ella y no incluirán ninguna porción de carne de cabeza, órganos internos ni tendones o ligamentos mayores.

**Puntos a especificar:** tamaño mínimo de los trozos (Aus-Meat, 2005).

## CORTES EN NUEVA ZELANDA

### **CORTES CON HUESO Y SIN HUESO**

#### **PIERNAS**

##### **3001- Pierna Larga con hueso**



Figura 101

(Beef + Lamb, 2011)

Obtenida de una media canal con hueso de la que es separada por un corte recto perpendicular a la línea dorsal entre la 5ª y la 6ª vértebra lumbar.

**Variaciones:** Sin punta del nudillo. Sin Vacío ni ganglio pre-crural (Beef + Lamb, 2011),

##### **3011 -Pierna Corta con hueso, sin cuadril**

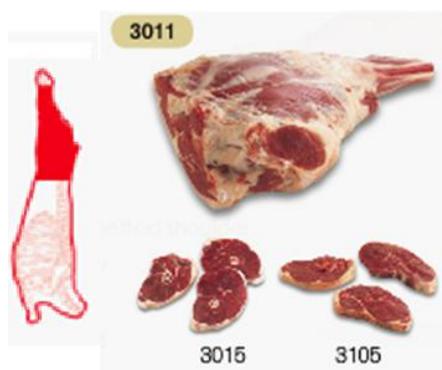


Figura 102

(Beef + Lamb, 2011)

Obtenida de una media canal con hueso de la que es separada por un corte recto perpendicular a línea dorsal, aproximadamente 30 mm anterior a la curvatura del hueso de la cadera.

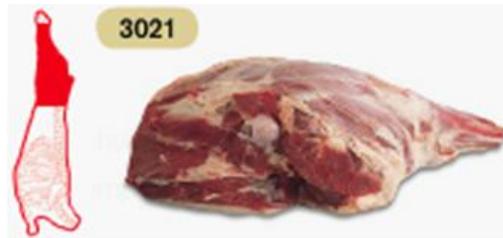
**Variaciones:** Distancia del corte respecto a la cadera. Sin punta del nudillo. Sin Vacío ni ganglio pre-crural. Prolijeado (Beef + Lamb, 2011).

#### **Opción:**

**3015 - Bifes de Pierna con hueso**

**3105 - Bifes de Pierna sin hueso**

**3021 -Pierna parcialmente deshuesada, con cuadril, con garrón, sin hueso de la cadera**



Preparada de una Pierna Larga a la que se le quitan el hueso de la cadera y las vértebras sacras (Beef + Lamb, 2011).

Figura 103 (Beef + Lamb, 2011)

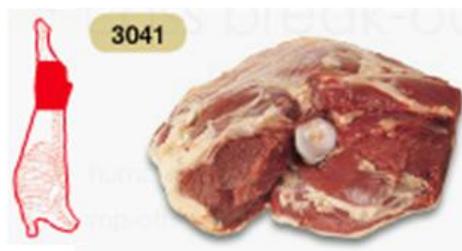
**3031 -Pierna parcialmente deshuesada, sin cuadril, con garrón, sin hueso de la cadera**



Preparada de una Pierna Corta a la que se le quitan el hueso de la cadera y las vértebras sacras (Beef + Lamb, 2011).

Figura 104 (Beef + Lamb, 2011)

**3041 -Hueso Femoral o Pierna Parcialmente deshuesada, con cuadril, sin garrón**



Preparada de una Pierna Larga a la que se le quitan el hueso de la cadera y las vértebras sacras. Se quita el Garrón mediante un corte recto en la articulación de la babilla (Beef + Lamb, 2011).

Figura 105 (Beef + Lamb, 2011)

**3051 -Hueso Femoral o Pierna Parcialmente deshuesada, sin cuadril, sin garrón**



Preparada de una Pierna Corta a la que se le quitan el hueso de la cadera y las vértebras sacras. Se quita el Garrón mediante un corte recto en la articulación de la babilla (Beef + Lamb, 2011).

Figura 106 (Beef + Lamb, 2011)

### **3061 -Media Pierna, extremo del garrón y extremo del Lomo**



Figura107 (Beef + Lamb, 2011)

La Pierna sin Cuadril con Lomo se corta en dos porciones mediante un corte recto en la articulación de la babilla (Beef + Lamb, 2011).

### **3081 -Pierna Fácil Tallada o Del Asador**



Figura 108 (Beef + Lamb, 2011)

Preparada de una Pierna Larga mediante el quite del hueso de la cadera, vértebras sacras, hueso femoral, rótula y Bola de Lomo.

**Variaciones:** Atada o vestida con malla (Beef + Lamb, 2011).

### **3100 -Pierna sin hueso, con cuadril, sin garrón**



Figura 109 (Beef + Lamb, 2011)

Preparada a partir de una Pierna con Cuadril sin Garrón mediante la remoción del hueso de la cadera y vértebras sacras y del fémur a través de un túnel excavado (Beef + Lamb, 2011).

### **3110 -Pierna sin Hueso, sin cuadril, sin garrón**



Figura 110 (Beef + Lamb, 2011)

Preparada a partir de una Pierna sin Cuadril, sin Garrón mediante la remoción del hueso de la cadera y vértebras sacras y del fémur a través de un túnel excavado.

**Variaciones:** Prolijado. Envasado (Beef + Lamb, 2011).

### **3130 - Pierna sin hueso, arrollada en malla**



Pierna con Cuadril, con Garrón, arrollada y envuelta en malla (Beef + Lamb, 2011).

Figura 111 (Beef + Lamb, 2011)

### **3201 - Cuadril Entero con hueso**



Obtenida de una Pierna Larga a la que se le quita la Pierna Corta (Beef + Lamb, 2011).

Figura 112 (Beef + Lamb, 2011)

### **3200 - Cortes de la Pierna sin hueso, despostados por la veta**

Preparados a partir de una Pierna larga sin hueso y son garrón separando los músculos por sus vetas naturales. Los cortes se preparan a la tela o al rojo mediante la remoción de los tejidos superficiales (Beef + Lamb, 2011).

### **3210 - Bola de Lomo a la tela**

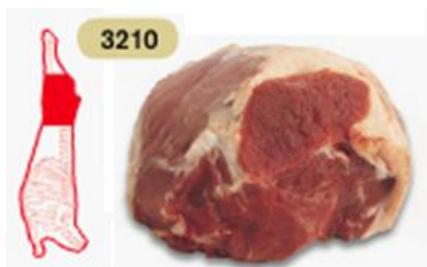


Figura 113 (Beef + Lamb, 2011)

### **3214 - Bola de Lomo al rojo**



Figura 114 (Beef + Lamb, 2011)

**3220 - Cadera sin tela con Peceto**



Figura 115 (Beef + Lamb, 2011)

**3234 - Cuadrada al rojo**



Figura 116 (Beef + Lamb, 2011)

**3240 - Peceto a la tela**



Figura 117 (Beef + Lamb, 2011)

**3244 - Peceto al rojo**



Figura 118 (Beef + Lamb, 2011)

**3250 - Bola de Lomo con Hueso**



Figura 119 (Beef + Lamb, 2011)

**3254 - Bola de Lomo sin hueso**



Figura 120 (Beef + Lamb, 2011)

**3270 - Cuadril Entero sin hueso**



Figura 121 (Beef + Lamb, 2011)

**3280 - Cuadril Recortado sin hueso**



Figura 122 (Beef + Lamb, 2011)

### **3284 - Corazón de Cuadril**



Figura 123 (Beef + Lamb, 2011)

## **CENTROS**

### **3301 - Campana 75 mm a 8 costillas con cuadril**

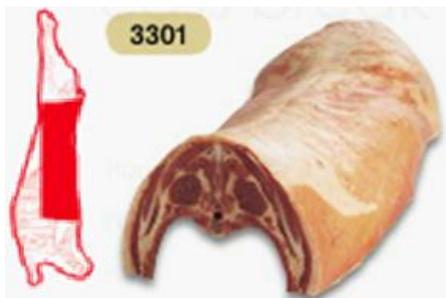


Figura 124 (Beef + Lamb, 2011)

Deriva de una canal con hueso al removerle la campana delantera entre la 5ª y 6ª costillas y las piernas mediante un corte perpendicular a la línea dorsal aproximadamente a 30 mm por debajo de la cresta ilíaca. El vacío se separa a 75 mm del ojo de bife (Beef + Lamb, 2011).

### **3311 - Campana 75 mm a 8 costillas sin cuadril**



Figura 125 (Beef + Lamb, 2011)

Deriva de una Campana a 8 costillas con cuadril a la que se le quita el cuadril entre la 1ª y 2ª vértebra lumbar. El vacío se separa a 75 mm del ojo de bife (Beef + Lamb, 2011).

### **3321 -Espinazo, porción lumbar a 1 costilla**

**A** - Deriva de una Campana a 8 costillas sin cuadril mediante un corte perpendicular a la línea dorsal entre la 12ª y 13ª vértebra torácica logrando una porción lumbar a 1 costilla y una porción torácica a 7 costillas. El vacío se separa a 25 mm del ojo de bife.



Figura 126 (Beef + Lamb, 2011)

**Puntos a especificar:** también disponible como chuletas especificando el grosor y la distancia del ojo de bife (Beef + Lamb, 2011).

### **3331 -Espinazo, porción torácica a 7 costillas**

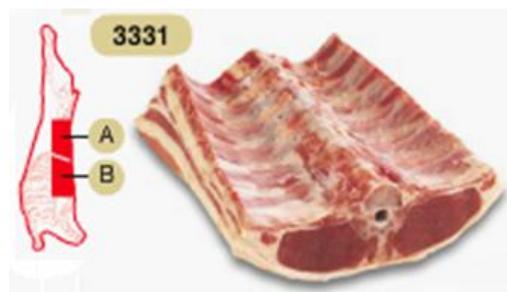


Figura 127 (Beef + Lamb, 2011)

**B** - Deriva de una Campana a 8 costillas sin cuadril mediante un corte perpendicular a la línea dorsal entre la 12ª y 13ª vértebra torácica logrando una porción lumbar a 1 costilla y una porción torácica a 7 costillas. El vacío se separa a 25 mm del ojo de bife (Beef + Lamb, 2011).

### **3444 -**



Figura 128 (Beef + Lamb, 2011)

#### **A 3436 - Chuleta de Espinazo Lumbar**

Se obtiene de un bife angosto c/h a 1 costilla. Vacío removido a 75 mm del ojo de bife.

**Puntos a especificar:** espesor y peso de la chuleta.

#### **B 3506- Chuleta del Espinazo Torácico**

Se obtiene de un bife ancho c/h a 7 costillas. Asado removido a 75 mm del ojo de bife (Beef + Lamb, 2011).

### **3501 -Bife con hueso a 7 costillas (Rack)**



Deriva de una Campana a 8 costillas sin cuadril mediante un corte perpendicular a la línea dorsal entre la 12ª y 13ª vértebra torácica logrando una porción lumbar a 1 costilla y una porción torácica a 7 costillas (Beef + Lamb, 2011).

Figura 129 (Beef + Lamb, 2011)

**Puntos a especificar:** número de costillas; ej. 7, 8, remoción de la tela y también disponible como chuletas (mejor extremo) especificando grosor.

### **3521 -Rack sin vertebras ni espinas dorsales.**



Figura 130 (Beef + Lamb, 2011)

### **3531 -Rack con tapa, con costillas peladas. Sin tela superficial.**



Figura 131 (Beef + Lamb, 2011)

### **3542 -Rack con tapa, con costillas peladas a 25 mm del ojo. (Baby Rack)**

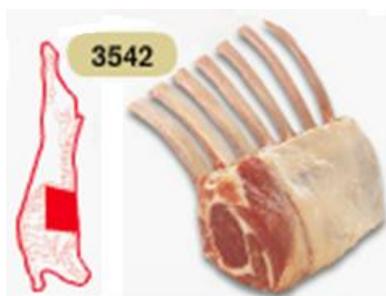


Figura 132 (Beef + Lamb, 2011)

### **3552 - Rack con costillas completamente peladas**

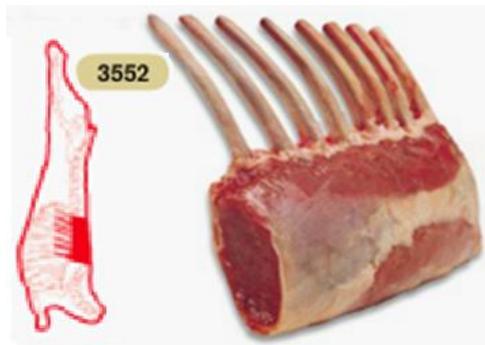


Figura 133 (Beef + Lamb, 2011)

Deriva de una Campana a 8 costillas sin cuadril mediante un corte perpendicular a la línea dorsal entre la 12ª y 13ª vértebra torácica logrando una porción lumbar a 1 costilla y una porción torácica a 7 costillas.

**Puntos a especificar:** costillas cortadas a 75 mm del ojo, alternativas a 50 mm, 37 mm o 25 mm del ojo y cantidad de costillas (Beef + Lamb, 2011).

### **3560 - Costillitas**



Figura 134 (Beef + Lamb, 2011)

Intercostales obtenidos al pelar las costillas del Rack (Beef + Lamb, 2011).

### **3346 - Chuletas de la campana**



Figura 135 (Beef + Lamb, 2011)

Chuletas de una campana sin cuadril a 8 costillas mostrando las de porción lumbar (inferior) y las de porción torácica (superior).

**Puntos a especificar:** grosor y peso de las chuletas (Beef + Lamb, 2011).

### **3475 -Noisette**



Figura 136

(Beef + Lamb, 2011)

El ojo de un bife angosto a 1 costilla, con la porción de vacío, arrollado y atado. Disponible en rollo o porcionado (Beef + Lamb, 2011).

### **Paleta entera**

#### **3601 -Cuarto delantero corto (con pecho)**



Figura 137

(Beef + Lamb, 2011)

Tomado de una canal con ligamento cervical. Se obtiene de una media canal mediante un corte perpendicular a la línea dorsal entre la 5ª y 6ª costillas. Se deja el cogote y garrón.

**Puntos a especificar:** número de costillas dejadas en el delantero si varía del anterior (Beef + Lamb, 2011).

#### **3610 -Paleta plana deshuesada**



Figura 138

(Beef + Lamb, 2011)

Se obtiene de un cuarto delantero con hueso al quitarle todos los huesos. El corte desosado resultante puede presentarse arrollado, atado, envasado en una red o en polietileno.

**Puntos a especificar:** cantidad de costillas en el cuarto, remoción del cogote, pecho o garrón, modo de envasado y diámetro del rollo si así presentado (Beef + Lamb, 2011).

### **3611 -Cuarto delantero (sin pecho)**



Figura 139

(Beef + Lamb, 2011)

Se obtiene de un Delantero corto con pecho al que se le quita el pecho mediante un corte paralelo a la línea dorsal a la altura del codo. Se quita el codo entre la 3ª y 4ª vértebra cervical (Beef + Lamb, 2011).

### **3620 -Paleta deshuesada arrollada y envasada en red**

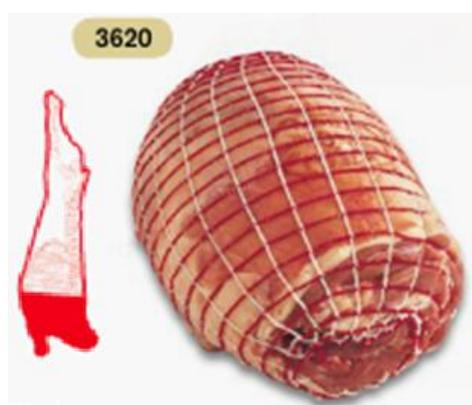


Figura 140

(Beef + Lamb, 2011)

Deriva de un cuarto delantero a 5 costillas al que se le quitan los huesos y ligamento cervical.

**Puntos a especificar:** cantidad de costillas, presencia o ausencia de intercostales, presencia o ausencia de ganglios linfáticos, arrollado y envasado en red y atado (Beef + Lamb, 2011).

### **Paleta, corte cuadrado**

**3661** - Se obtiene de una canal sin ligamentos cervicales a la que se le quita el garrón y el pecho mediante un corte recto paralelo a la línea dorsal. La porción sobresaliente del codo se quita mediante un corte alineado con el dorso.



Figura 141

(Beef + Lamb, 2011)

La porción sobresaliente del codo se quita mediante un corte alineado con el dorso.

**Puntos a especificar:** cantidad de costillas a dejar en la paleta (Beef + Lamb, 2011).

### 3662 - Paleta con costillas peladas



Figura 142

(Beef + Lamb, 2011)

Esta pieza de 5 costillas se prepara a partir de una paleta cuadrada a la que se le quita la escápula, descubriendo los músculos subyacentes. Las costillas usualmente se dejan a un largo de 75 mm y se pelan a partir de 50 mm del ojo del bife.

**Puntos a especificar:** línea de corte del asado y distancia del ojo de bife (Beef + Lamb, 2011).

### 3666 - Chuletas de paleta cuadrada



Figura 143

(Beef + Lamb, 2011)

Se obtienen de una Paleta, corte cuadrado. Luego de cortar 3 o 4 chuletas de la porción braquial paralelas a la línea dorsal se cortarán estas otras de la porción remanente, perpendiculares a la línea dorsal.

**Puntos a especificar:** espesor de las chuletas (Beef + Lamb, 2011).

### 3675 - Rebanadas del cogote

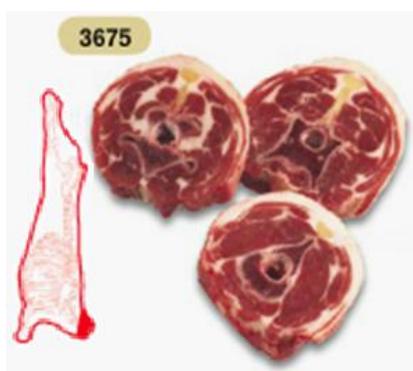


Figura 144

(Beef + Lamb, 2011)

Se obtienen de un cogote entero con hueso compuesto por hasta 4 vértebras cervicales y sus músculos asociados cortadas en rebanadas de aproximadamente 16 mm de espesor.

**Puntos a especificar:** espesor de las rodajas si varía respecto al ejemplo anterior (Beef + Lamb, 2011).

### **3801 -Pecho**



Figura 145

(Beef + Lamb, 2011)

Comprende la porción anterior del pecho obtenida de un cuarto delantero a 5 costillas (Beef + Lamb, 2011).

### **3811 -Falda (con hueso)**



Figura 146

(Beef + Lamb, 2011)

Se obtiene como subproducto de un corte pistola, silla o espinazo con hueso. La falda con hueso comprende los tejidos de la pared abdominal y los extremos costales. Se obtiene mediante un corte comenzando por debajo del ganglio pre-crural y continuando por una línea paralela a la dorsal hasta una distancia previamente especificada del ojo del bife a la altura de la 6ª costilla (Beef + Lamb, 2011).

### **3820 -Falda sin hueso**



Figura 147

(Beef + Lamb, 2011)

Deriva de una falda con hueso a la que se le quitan todos los huesos y cartílagos (Beef + Lamb, 2011).

### **3839 -Falda sin hueso**

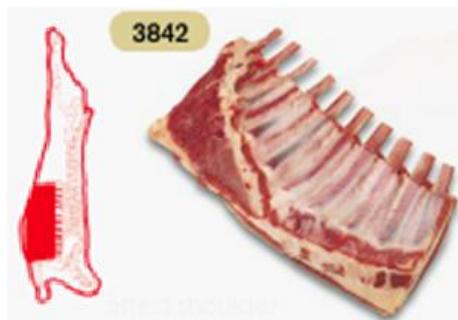


Figura 148

(Beef + Lamb, 2011)

Arrollada y atada con hilo (Beef + Lamb, 2011).

### **3842 -Asado festivo de cordero**



Es la porción costal, desde la 2ª a la 12ª costilla, remanente luego de obtener la pierna con cuadril, el espinazo largo y el cuarto delantero. También conocido como asado completo (Beef + Lamb, 2011).

Figura 149 (Beef + Lamb, 2011)

### **Comercialización:**

#### **Comercialización en Uruguay**

Uruguay no figura como gran productor de carne ovina, pero si es uno de los principales exportadores a nivel mundial, abarcando el 2% del total de las exportaciones (Colby L., 2015).

El stock ovino en Uruguay es de 6.627.800 los que se dividen en carneros 137.500, ovejas de cría (encarneradas) 3.594.900, ovejas de descarte 231.800, capones 516.500, borregas 2 a 4 dientes sin encarnerar 316.200, borregas dientes leche 832.500, borregos dientes leche 715.900, corderos / corderas 282.500 (DI.CO.SE., 2015).

Históricamente Uruguay fue un país principalmente lanero, luego se fueron introduciendo razas carniceras o de doble propósito. Actualmente Uruguay no está definido por una raza, sino que por una gran diversidad. No existe un censo actual de los porcentajes de razas ovinas en Uruguay, pero las principales razas que se desarrollan en el país son Corriedale en primer lugar, seguida de Merino Australiano. Teniendo en cuenta el propósito productivo tenemos: Merino Australiano e Ideal enfocadas más al rubro lanero; como razas de doble propósito se encuentran la Romney Marsh, Merino Dohne, Merilin, Corriedale y Frisona Milchschaff; y como razas más específicas a la producción de carne se encuentran Hampshire Down, Southdown, Suffolk, Texel, Ile de France, Dorper y Poll Dorset.

En el período de julio 2014 a junio 2015 se faenaron un total de 1.150.480 cabezas de ovinos y se exportaron un total de 16.252 toneladas peso canal. De las 1.150.480 cabezas de ovinos faenados, diferenciando por categoría porcentualmente el 60,96% eran corderos, el 21,56% ovejas, el 9,14% capones, el 7,97% borregos y el 0,37% carneros (INAC, 2015).

El peso promedio de la canal de exportación de corderos en 2015 fue de 15.4 Kg por cabeza, mientras que el peso promedio de ovinos fue de 16.40 Kg (INAC, 2015).

De las 16.252 toneladas de carne ovina exportadas en el período de julio 2014 a junio 2015, 14.834 toneladas se exportaron congeladas, mientras que 1.417 toneladas enfriadas (INAC, 2015).

En el año 2015 se exportaron un total de 11.860.427 Kg de peso canal. De estos 602.794 Kg se exportaron enfriados y 11.257.634 se exportaron congelados. De los Kg enfriados, 18.402 Kg fue en forma de canal y media canal de corderos, 560.439 Kg en forma de canal y media canal de otras categorías, 70 Kg como cortes con hueso y 23.882 Kg como cortes sin hueso. De los Kg de carne congelada exportados, 86.304 Kg fueron en forma de canal y media canal de corderos, 23.686 Kg en forma de canal y media canal de otras categorías, 7.085.624 Kg como cortes con hueso y 4.062.020 Kg como cortes sin hueso (INAC, 2016).

El principal mercado ovino de Uruguay es Brasil, en el cual la carne ovina uruguaya está posicionada como un muy buen producto. El mercado Chino a diferencia del brasilero, está bajando las exportaciones. Esto se debe a que consigue un buen producto a un menor precio proveniente de Nueva Zelanda y Australia (INAC, 2016).

Las 14.834 toneladas congeladas que se exportaron en el período de julio 2014 a junio 2015 se repartieron en varios mercados alrededor del mundo. Se exportaron a África 193 toneladas, las cuales se repartieron en Gabón (27 toneladas), República del Congo (32 toneladas), Túnez (185 toneladas) y Francia (8 toneladas). Unas 3.322 toneladas se exportaron a Asia, de las cuales fueron a Emiratos Árabes Unidos (19 toneladas), Iraq (55 toneladas) Israel (44 toneladas), Jordania (543 toneladas), Kazajistan (31 toneladas), Kuwait (73 toneladas) y República Popular China (2.556 toneladas). A América se exportaron 7.473 toneladas de las cuales fueron al Mercosur 7.200 toneladas y a su vez estas fueron todas hacia Brasil. A la NAFTA se exportaron 261 toneladas, las cuales 205 toneladas se exportaron a Canadá y 56 toneladas a E.E.U.U. Al resto de América fueron 12 toneladas hacia Ecuador. Las 102 toneladas exportadas al continente de Oceanía fueron 42 para Polinesia Francesa y 60 para Francia. Las toneladas exportadas a Europa fueron 3.744, de las cuales 394 toneladas fueron hacia la Federación Rusa, 115 toneladas a Noruega y 3.235 toneladas a la Unión Europea las cuales se distribuyeron 991 toneladas a Alemania, 52 toneladas a Bélgica, 73 toneladas a España, 35 toneladas a Finlandia, 800 toneladas a Francia, 759 toneladas a Países Bajos, 355 toneladas a Reino Unido y 170 toneladas a Suecia (INAC, 2015).

Las 1.417 toneladas de carne enfriada exportadas en el mismo período, se repartieron en menos mercados. El Mercosur se llevo 1.381 toneladas, las cuales en su totalidad fueron hacia Brasil. A la NAFTA se exportaron 14 toneladas, las cuales fueron a México y unas 22 toneladas se exportaron a la Unión Europea, de las cuales las 22 fueron hacia Suecia (INAC, 2015).

Nuestros tres principales compradores a nivel mundial, son Brasil en primer lugar, China y la Unión Europea (INAC, 2014b). La relación comercial con estos tres mercados varía en relación a los aranceles. En Brasil, al ser integrante del Mercosur, tenemos un Mercado Común, en el que permite el ingreso de carne ovina con aranceles del 0% (MERCOSUR, 1991). El arancel que maneja China con Uruguay es el de NMF (Nación más favorecida) el cual va entre el 12 y el 23 % (INAC, 2016). Con Unión Europea se tiene el CUPO OVINO el cual libra de aranceles a las exportaciones menores a 5800 toneladas de peso de canal. En caso de pasar esta barrera, los aranceles que se aplican son los de NMF que son de 12,8% más un monto fijo que puede variar entre 902 a 3118 € por tonelada, dependiendo el tipo de producto (INAC, 2012).

Como producto distinguido de alta calidad para mercados más exigentes y de mayor poder adquisitivo, a partir de 1993 el Secretariado Uruguayo de la Lana (S.U.L.) promueve el “Cordero Pesado S.U.L.”, ovino de cualquier raza, sin la erupción de ningún incisivo permanente, con un peso vivo entre 34 a 48 Kg, pudiendo ser todo macho castrado o entero de hasta 7 meses o hembras sin preñar y con un largo de mecha de entre 1 a 3 cm.

#### Comercialización en Australia

Australia es el segundo mayor productor mundial de carne ovina con el 8 % de la producción mundial, se encuentra por debajo del principal productor mundial que es China que abarca el 24% de la producción. Que no sea el número uno en producción mundial de carne ovina, no quita que si sea el principal exportador de carne ovina a nivel mundial, teniendo el 34% de los mercados exportadores (Colby L., 2015).

El stock ovino en Australia en el período de julio 2013 a junio 2014 fue de 73.000.000 de cabezas. En ese mismo período, se faenaron un total de 22.500.000 corderos. El peso promedio de la canal por animal fue de 21,5 Kg. Se produjeron 474 toneladas de carne de cordero de las cuales 265 se exportaron (Lubulwa y Thompson, 2015). Por otra parte, en 2013-2014 se produjeron promedio 228 toneladas de carne de borrego, las cuales promedialmente se exportaron 179 toneladas (Colby L., 2015).

En Australia la raza de desarrollo principal es Merino enfocada a la producción lanera. Como principales razas de doble propósito se encuentran: Corriedale, Border Leicester, Lincoln, Cheviot, Romney Marsh, Ryeland y Polwarth. Las principales razas carniceras que se desarrollan en este país son Southdown, Dorset Horn, Dorset Down, Suffolk y Shropshire Down (Rare Natural Fibres, 2016).

En 2014 se exportaron 236.908 toneladas de carne de cordero, de las cuales 64.249 toneladas fueron para Oriente Medio, 46.224 toneladas hacia E.E.U.U.,

38.842 toneladas a China, 14.042 toneladas a la Unión Europea, 13.019 toneladas a sudeste Asiático, 10.129 toneladas a Japón, 9.033 toneladas a Nueva Guinea, 6.191 toneladas a Canadá y 4.837 toneladas a Corea (Meat & Livestock Australia Limited, 2015).

De la carne ovina exportada por Australia en el año 2014 el 24% fue enfriada y el 76% congelada. De la carne enfriada, casi el 31% fue en forma de canal, mientras que el 69% fue en forma de cortes, mientras que los porcentajes de la carne congelada fue de casi el 94% en forma de cortes y solamente el 6% restante en forma de canales. En su gran mayoría, el porcentaje de las canales exportadas enfriadas fueron de carne de cordero a diferencia de las congeladas que la mayor parte son canales de otras categorías. Teniendo en cuenta las exportaciones en forma de canal, cortes con hueso o sin hueso, sin tener en cuenta si es enfriada o congelada, Australia exporta aproximadamente el 14% de la carne ovina en forma de canal, un poco más que el 63% en cortes con hueso y un poco más del 22% en forma de corte sin hueso (INAC, 2016).

Australia a nivel arancelario con Unión Europea tiene una cuota de 19.186 toneladas de peso de canal, pasado dicho volumen, los aranceles que se aplican son los de NMF que son de 12,8% más un monto fijo que puede variar entre 902 a 3118 € por tonelada, dependiendo el tipo de producto. En relación a los aranceles con China, está comenzando un TLC (Tratado de Libre Comercio) en el cual en el correr de 8 años sus aranceles quedaran en 0% al igual que Nueva Zelanda (Aus-Meat, 2015).

#### Comercialización en Nueva Zelanda

Partiendo de la base que China es el principal productor de carne ovina, Australia el segundo, en tercer lugar se encuentra Nueva Zelanda abarcando el 5% de la producción mundial. En relación a las exportaciones, al igual que Australia, a pesar de no ser el principal productor de carne ovina a nivel mundial, si abarca grandes mercados de exportación, igualando en la cifra a Australia con el 34% de las exportaciones mundiales (Colby L., 2015).

El stock ovino en Nueva Zelanda es de 58.772.000 (Beef+lamb, 2014).

El número de ovinos al 30 de junio de 2014 fue de 19,78 millones de ovejas de cría, 9,8 millones de borregos, borregas, carneros y ovejas de descarte y 29,6 millones de ovinos de invernada (Beef + Lamb, 2015a).

La principal raza que se desarrolla en nueva Zelanda es la Romney utilizada con doble propósito, carne y lana gruesa. Luego se desarrollan otras razas de doble propósito como ser Coopworth, Perendale, Corriedale, Halfbred, Drysdale y Cheviot. Como razas laneras principalmente se desarrollan el Merino y Cormo. Y las

principales razas carniceras de este país son: Texel, Southdown, South Suffolk, Suffolk, Dorset Down y Poll Dorset (Conservation Society of New Zealand, 2006).

En el período del 1 de octubre del 2013 al 30 de setiembre del 2014 se procesaron para plantas de exportación y mataderos 20,7 millones de corderos y 4,3 millones de ovinos en general, excluyendo los anteriores (Beef + Lamb, 2015a).

El total de producción de carne tomando como base carne con hueso, para el período antes mencionado fue de 377,2 toneladas de cordero y 108,6 toneladas de capón, de las cuales se estiman que el 98% fue para exportación mientras el restante 2 % fue para el mercado interno de Nueva Zelanda (Beef + Lamb, 2015a).

En el periodo octubre 2013 a setiembre 2014 se exportaron un total de 307.027 toneladas de carne de cordero, las cuales 17.605 toneladas se exportaron en forma de canal, 245.300 toneladas como cortes con hueso y 44.122 toneladas como cortes sin hueso. Por otra parte se exportaron 95.084 toneladas de carne de capón, de las cuales 33.055 toneladas se exportaron en forma de canal, 48.599 toneladas como cortes con hueso y 13.430 toneladas como cortes sin hueso (Beef + Lamb, 2015a).

Del total de carne de cordero exportada en este período, se distribuyó de la siguiente manera: 2% a África, 38% a Unión Europea, 9% a Medio Oriente, 9% a Norte América, 35% al Norte Asiático, 3% al Pacífico, 2% al Sur Asiático y 2% a otros mercados. Del volumen de capón exportado, el 1% fue a África, el 11% a la Unión Europea, el 2% a Medio Este, el 4% a Norte América, el 76% al Norte Asiático, el 4% al Sur Asiático y el 2% a otros mercados (Beef + Lamb, 2015a).

En el período de julio de 2013 a junio de 2014, las exportaciones realizadas a la Unión Europea fueron de carne enfriada y los países a los cuales se les exportó mayor volumen dentro de esa región fueron Reino Unido, Alemania, Países Bajos y Francia. Esa región no solo importó grandes volúmenes, sino que fue muy bien paga en comparación a otros mercados de exportación.

Las exportaciones al Norte Asiático se van para China, el mercado con mayor demanda. De las exportaciones que se realizan al Norte de América, dos tercios van hacia EEUU y un tercio a Canadá. Hacia estos mercados van cortes de alto valor refrigerados. De los mercados a Medio Oriente los porcentajes más grandes se van para Arabia Saudita y Jordania. Otros países de Europa, por fuera de la Unión Europea que se llevan cortes de alto valor son Suiza y Rusia, aunque la entrada a ellos puede dificultarse. Dos grandes mercados en el Pacífico, son Papua Nueva Guinea y Fiji. En el Sudeste Asiático los volúmenes más grandes se los lleva Malasia y Singapur (Meat Industry Association, 2014).

El peso promedio de la canal de exportación de corderos en 2014 fue de 18.26 Kg por cabeza, mientras que el peso promedio de capón fue de 25.33 Kg.

Generalmente la carne de las categorías de corderos y borregos se utiliza para cortes de mesa por su calidad. Mientras que la carne que corresponde a capones y

ovejas es más adecuado para guisar o industrializar, aunque los lomos y las piernas si son utilizados para los cortes de mesa (Beef + Lamb, 2010).

A nivel arancelario teniendo en cuenta los mercados más importantes, Nueva Zelanda consta con una cuota para Unión Europea de 228.254 toneladas de peso de canal, y pasado dicho volumen, los aranceles que se aplican son los de NMF que son de 12,8% más un monto fijo que puede variar entre 902 a 3118 € por tonelada, dependiendo el tipo de producto. En relación a China, tiene TLC (Tratado de libre comercio) donde su arancel es del 0% (Beef + Lamb, 2013).

## **DISCUSIÓN:**

De acuerdo a la extensa revisión bibliográfica que se realizó para este relevamiento, podemos decir que estamos en condiciones de comparar las clasificaciones de ovinos en los tres países en estudio, los tipos de cortes que se realizan en cada uno y como esto puede afectar la comercialización de los mismos. Además, como son las características de los canales de Uruguay, Australia y Nueva Zelanda, que volumen produce cada país y que mercados puede abarcar.

Comenzando a comparar la producción de carne ovina de los tres países en estudio, la principal diferencia que tenemos entre los tres, son los stocks ovinos. Uruguay al estar tan por debajo en el stock ovino nacional, comienza esta competencia muy desfavorecido.

Comparando entre los tres países, la clasificación de ovinos que se utiliza en cada uno de ellos es muy similar. En los tres se tiene en cuenta la categoría, que se basa en la edad cronológica del animal, o su edad dentaria (erupción de los incisivos permanentes) la cual se correlaciona con la edad cronológica.

Por otra parte, los tres países tienen en común el criterio de clasificación de los canales. En los tres, se realiza según el sexo del animal y la edad de los mismos. A su vez, para la tipificación de los canales, tienen en cuenta la conformación de los mismos y la relación existente entre las masas musculares y la cobertura grasa. En los tres países, se toma un mismo parámetro para estimar la grasa subcutánea o de cobertura; que es el punto GR.

Aunque se tengan en cuenta los mismos criterios de clasificación de canales en los tres países, esto no indica que el peso promedio de los canales sea igual. Por ejemplo; el peso promedio de los canales de cordero en Uruguay son de 15,3 Kg, en Australia 21,5 Kg y en Nueva Zelanda 18,26 Kg. Con esto ya se ve una gran diferencia en el peso promedio de faena de los animales en cada uno de los países. Además podemos ver, que el volumen faenado a nivel nacional, no alcanza para lograr homogeneidad en los canales. Por tanto esto nos limita a ingresar a mercados más exigentes. Esto es una gran diferencia que tiene Uruguay en relación a los otros dos países en estudio (Australia y Nueva Zelanda), ya que sus volúmenes de faena son potencialmente mayores, lo que logra tener una homogeneidad de canales y por tanto de cortes de las mismas, que les permite entrar a estos mercados mundiales.

Según el Handbook of Australian Meat (2005) Australia tiene 66 tipos diferentes de cortes ovinos, en Nueva Zelanda, según The New Zealand Meat Specifications Guide (2011), existen 49 diferentes cortes ovinos, y en Uruguay, según el Manual de carnes bovina y ovina (2004) tenemos un total de 33 cortes ovinos. A nivel de cortes, Australia tiene la mayor variedad de los mismos, luego lo sigue Nueva Zelanda y muy por debajo está Uruguay. En cambio estas grandes diferencias, no limitan mercados. Los manuales de cortes de cada país cumplen la función de carta de presentación de los productos, de todas formas, en caso de que mercados exijan

cortes diferentes a los expuestos en el manual, los tres países en estudio son capaces de responder a las exigencias del mercado en variedad de cortes.

Según Colby L. (2015) Uruguay tiene el mercado de exportación del 2% a nivel mundial. Por otra parte, según INAC (2014b) en el año 2014 se faenaron 1.445.403 cabezas de ovinos. A su vez DI.CO.SE (2014) afirma que el stock ovino de corderos en 2014 fue de 316.492. Por lo tanto, claramente para llegar a esos volúmenes de exportación a nivel mundial, se está utilizando a otras categorías de no tanto valor en los mercados como es el cordero, asistiendo a ovejas, capones, borregos y carneros.

A su vez, Uruguay es declarado según la OIE (2009) como país libre de fiebre aftosa con vacunación, esto acota el ingreso de carne ovina con hueso a determinados mercados, principalmente a la Unión Europea lo cual Australia y Nueva Zelanda no tienen dicho problema al ser países libres de fiebre aftosa sin vacunación (OIE, 2009).

El tema arancelario también afecta a nivel de comercialización. Los mercados más interesantes de competir para Uruguay con Australia y Nueva Zelanda son la Unión Europea y China.

En Unión Europea el volumen de la cuota para exportación de carne ovina de Uruguay en relación a las de Australia y Nueva Zelanda, es bastante menor. De todas formas el mercado cárnico Uruguayo no llega al mínimo de CUPO OVINO ya que previamente a las barreras arancelarias, se ve afectado por la barrera sanitaria mencionada anteriormente. Al no permitirse el ingreso de carne ovina con hueso a dicho mercado, ya se acotan los volúmenes de exportación, no aprovechando al máximo la cuota. En caso de que se destrabaran las barreras sanitarias por adquirir el estatus de país libre de aftosa sin vacunación, ahí sí se vería afectado Uruguay ya que pasado el volumen de la cuota ovina ya pasaría a pagar los aranceles de NMF, con volúmenes ampliamente inferiores a los de la competencia.

Ante el mercado Chino, Uruguay se ve ampliamente desfavorecido en relación a la competencia, ya que a diferencia de los otros, el entra en los aranceles de NMF, mientras que Nueva Zelanda tiene TLC con aranceles 0% y Australia ha comenzado un TLC en el que actualmente no tiene aranceles 0% pero en poco tiempo irá a ese porcentaje. Esto complica a Uruguay en su comercialización con China, ya que Nueva Zelanda y Australia competirían con una carne a mejor precio.

Según INAC (2014b), la mayoría de las exportaciones de Uruguay son de carne con hueso.

Comparando los datos de las exportaciones, en dólares y el peso de canal, de 2014 y 2015 de los países en estudio, podemos ver en común de los tres, que las exportaciones en su mayor porcentaje son de carne congelada. La carne enfriada que se comercializa es muy poca en volumen comparando con la congelada y a su

vez son a mercados cercanos geográficamente. Otro punto en común de los tres países, es que la carne enfriada es mejor paga que la congelada. Además los tres países comercializan más del 80% de la carne ovina en forma de cortes, incluso llegando al 95% en algunos casos, el resto se comercializa en forma de canales.

Una gran diferencia que se encuentra entre Uruguay y los otros dos países en estudio, es en la carne enfriada. La carne enfriada que exporta Uruguay en gran porcentaje es como canal, mientras que en Australia y Nueva Zelanda el mayor porcentaje de las exportaciones de carne enfriada son en cortes. El poco volumen de carne enfriada que exporta Uruguay es con hueso, mientras que Australia y Nueva Zelanda exportan mayor cantidad de cortes sin hueso. Esto se debe a que Uruguay se ve acotado a ingresar a determinados mercados con carne con hueso por barreras sanitarias. Otra gran diferencia, es que en las exportaciones en forma de canal enfriada, Nueva Zelanda y Australia exportan en la mayoría de su volumen carne de cordero, mientras que las canales enfriadas exportadas por Uruguay no son de cordero. Esto se debe, como ya hemos mencionado antes a un tema de volumen del stock ovino en Uruguay.

En las exportaciones de carne congelada, los porcentajes son más similares entre los tres países en estudio. Donde se ve la mayor diferencia es que Uruguay exporta mayor porcentaje de canales congeladas de cordero, mientras que en Australia y Nueva Zelanda estos porcentajes se invierten. En estos dos, las canales de corderos se comercializan en su mayoría enfriadas, las cuales adquieren mayor valor.

Otra limitante a nivel local son la plantas de faena. Uruguay no tiene una planta de faena exclusiva de ovinos, mientras que Australia y Nueva Zelanda tienen varias plantas en las que se faenan solo ovinos. En Uruguay, donde el negocio vacuno es más rentable y por tanto más favorable que el ovino, al tener plantas de faena mixtas, de bovino y ovinos, estas concentran sus fuerzas operativas en el negocio bovino, dejando de lado la faena ovina. Es decir, se direccionan a negocios más productivos.

Una de las claves que debe buscar Uruguay para poder competir con Australia y Nueva Zelanda, son el ingreso a mercados de carne ovina con hueso, ya que el corte por excelencia y más buscado del ovino es el Frenched Rack.

## **CONCLUSIONES:**

Uruguay al igual que Australia y Nueva Zelanda compite a nivel mundial con un producto estrella y de buena calidad.

Su principal dificultad es que se encuentra en un nudo, debido a barreras sanitarias, barreras arancelarias y pocos mercados, que podría ser desatado, con la colocación fluida del producto a un buen precio.

Para esto deberían aplicar políticas nacionales de desarrollo del rubro. Apuntando a plantas de faena específicas, mayor desarrollo de razas carniceras, buscar mejores mercados y fomentar el consumo local. De esta forma habría mayor motivación a la producción ovina.

Para esto, a su vez, es necesario realizar grandes campañas de marketing para posicionar a la carne ovina Uruguay como un producto estrella, lo cual implica una inversión económica muy grande.

Buscar nuevos mercados de carne con hueso, ya que en el deshuesado disminuye el rendimiento y por lo tanto la valorización. Esta entrada a nuevos mercados podría motivar a un aumento del stock y producción ovina.

El actual ingreso de carne ovina sin hueso a E.E.U.U. podría ser carta de presentación para ingresar a nuevos mercados.

Mientras Uruguay mantenga las políticas nacionales actuales, y el stock ovino Uruguayo siga en descenso, nos mantendremos en el lugar que estamos, siempre y cuando nuestros principales competidores no continúen creciendo y abarquen los mercados mundiales.

## **BIBLIOGRAFÍA:**

- 1) Aus-Meat (2015). Sheepmeat Quotas/Tariffs, Disponible en: <http://www.mla.com.au/Marketing-beef-and-lamb/International-markets/Market-access/Sheepmeat> Fecha de consulta: 15/06/2016.
- 2) Aus-Meat (2011). Sheepmeat language, Brisbane Queensland, AUS-MEAT Limited, 2p. Disponible en: <https://www.ausmeat.com.au/media/44199/sheepmeatlanguage.pdf> Fecha de consulta: 13/05/2015.
- 3) Aus-Meat (2005). Handbook of Australian Meat (International Red Meat Manual), 7a Ed, Brisbane, AUS-MEAT, 111p.
- 4) Australian Bureau of Statistics (2015). Livestock Slaughtered – Lamb. Disponible en: <http://www.abs.gov.au/AUSSTATS/abs@.nsf/DetailsPage/7218.0.55.001Jun%202015?OpenDocument> Fecha de consulta: 20/08/2015.
- 5) Australian Bureau of Statistics (2015). Livestock Slaughtered – Sheep. Disponible en: <http://www.abs.gov.au/AUSSTATS/abs@.nsf/DetailsPage/7218.0.55.001Jun%202015?OpenDocument> Fecha de consulta: 20/08/2015.
- 6) Australian Bureau of Statistics (2015). Red Meat Produced – Lamb. Disponible en: <http://www.abs.gov.au/AUSSTATS/abs@.nsf/DetailsPage/7218.0.55.001Jun%202015?OpenDocument> Fecha de consulta: 20/08/2015
- 7) Azzarini, M. (2000). El cordero pesado tipo SUL. Un ejemplo de desarrollo integrado en la producción de carne ovina del Uruguay. Producción Ovina 13:47 - 68.
- 8) Beef + Lamb New Zealand Inc. (2015a). Compendium of New Zealand – Farm Facts, 39a Ed, Wellington, Beef+Lamb New Zealand, 28p.
- 9) Beef + Lamb New Zealand Inc. (2015b). Stock Number Survey, Wellington, Beef+Lamb New Zealand, 11p.
- 10) Beef + Lamb New Zealand Inc. (2014). Stock Number Survey, Wellington, Beef+Lamb New Zealand, 11p.

- 11) Beef + Lamb New Zealand Inc. (2013). Sheepmeat tariffs, Wellington, Beef+Lamb New Zealand, 2p. Disponible en: <http://www.beeflambnz.com/Documents/Market/Sheepmeat%20tariffs.pdf>  
Fecha de consulta: 15/06/2016.
- 12) Beef + Lamb New Zealand Inc. (2011). The New Zealand Meat Specifications Guide, Auckland, Beef+Lamb New Zealand. Disponible en: <http://www.beeflambnz.com/Global/Microsite/index.html> Fecha de consulta: 05/01/2016.
- 13) Beef + Lamb New Zealand Inc. (2010). Beef + Lamb New Zealand Reference Guide, 3° ed, Auckland, Beef+Lamb New Zealand, 127p.
- 14) Bonsignore S., Losada M., Giucci C. (2016). Comercialización de carne ovina, Realizada el 8 de junio de 2016, (Comunicación personal).
- 15) Colby L., (2015). World sheep meat market to 2025, Kenilworth, AHDB Beef & Lamb and the International Meat Secretariat, 48p. Disponible en: <http://www.meat-ims.org/wp-content/uploads/2016/01/World-sheep-meat-market-to-2025.pdf> Fecha de consulta: 25/04/2016.
- 16) Conservation Society of New Zealand, (2006). Sheep Numbers in New Zealand. Disponible en: <http://www.rarebreeds.co.nz/sheepnumbers.html>,  
Fecha de consulta: 26/4/2016.
- 17) Dahl, A, Martin, P, Gray, E (2014). Australian lamb: financial performance of slaughter lamb producing farms, 2011–12 to 2013–14, Canberra, ABARES, 49p.
- 18) DI.CO.SE (2014). Declaración jurada 2014. Disponible en: [file:///C:/Users/ANI/Downloads/DJ2014\\_TotalNacional.pdf](file:///C:/Users/ANI/Downloads/DJ2014_TotalNacional.pdf) Fecha de consulta: 21/06/15.
- 19) INAC (2016). Informe – Peso promedio de haciendas Bovinas Ovinas, Montevideo, Gerencia de Información, 13p. Disponible en: <http://www.inac.gub.uy/innovaportal/file/1222/1/peso-promedio-bov-ovi.pdf>  
Fecha de consulta: 03/05/2016.
- 20) INAC (2015). Informe Estadístico Año Agrícola, Montevideo, Mastergraf, 88p.
- 21) INAC (2014a). Anuario estadístico 2014, Montevideo, Mastergraf, 132 p. Disponible en: [http://www.inac.gub.uy/innovaportal/file/11580/1/anuario\\_2014\\_web.pdf](http://www.inac.gub.uy/innovaportal/file/11580/1/anuario_2014_web.pdf)  
Fecha de consulta: 04/04/16.

- 22) INAC (2014b). Informe Estadístico Año Agrícola, Montevideo, Mastergraf, 87p.
- 23) INAC (2012). Glosario recopilado y redactado por Ricardo Robaina. 2º Congreso del Campo al Plato, 2002, 11p. Disponible en: [http://www.inac.gub.uy/innovaportal/file/6351/1/algunas\\_definiciones\\_practic\\_as.pdf](http://www.inac.gub.uy/innovaportal/file/6351/1/algunas_definiciones_practic_as.pdf). Fecha de consulta: 29/04/2015.
- 24) INAC (2010). Sistema Oficial de Clasificación y Tipificación Ovina - Resolución 10-111, 3p. Disponible en: [http://www.inac.gub.uy/innovaportal/file/5637/1/r\\_10-111.pdf](http://www.inac.gub.uy/innovaportal/file/5637/1/r_10-111.pdf) Fecha de consulta: 10/05/2015.
- 25) INAC (2004). Manual de carnes bovina y ovina, Montevideo, Mosca, 109 p.
- 26) Lawrie R.A. (1998), Ciencia de la Carne. 3a ed. Zaragoza, Acribia, 367p.
- 27) Lubulwa M, Thompson T. E (2015). Australian lamb: financial performance of slaughter lamb producing farms, 2012–13 to 2014–15, Canberra, ABARES, 54p.
- 28) Meat Industry Association, (2014). Annual Report 2014, Wellington, Meat Industry Association, 64p. Disponible en: <http://www.mia.co.nz/docs/publications/AR2014.pdf> Fecha de consulta: 22/06/2016.
- 29) Meat & Livestock Australia Limited, (2015). Overseas markets. Disponible en: <http://www.mla.com.au/Prices-markets/Overseas-markets> Fecha de consulta: 12/06/2016
- 30) MERCOSUR, (1991). Tratado para la constitución de un mercado común entre la República Argentina, la República Federativa de Brasil, la República del Paraguay y la República Oriental del Uruguay, Asunción, 29p. Disponible en: [http://www.mercosur.int/innovaportal/file/719/1/CMC\\_1991\\_TRATADO\\_ES\\_Asuncion.pdf](http://www.mercosur.int/innovaportal/file/719/1/CMC_1991_TRATADO_ES_Asuncion.pdf) Fecha de consulta: 25/06/2016
- 31) Ministry for Primary Industries (2015). Livestock slaughter statistics. Disponible en: <http://www.mpi.govt.nz/news-and-resources/statistics-and-forecasting/agriculture/livestock-slaughter-statistics/> Fecha de consulta: 20/08/2015.

- 32) New Zealand Meat Classification Authority (2004). Meat guide to lamb and mutton carcass classification, Wellington, Beef+Lamb New Zealand Limited, 4p.
- 33) O.I.E. (2009). Reconocimiento de la situación sanitaria de los Miembros respecto de la fiebre aftosa, Paris, 3p. Disponible en: <http://www.mgap.gub.uy/portal/page.aspx?2,MGAP,mgap-estatus-sanitario-animal-del-uruguay,O,es,0> Fecha de consulta: 05/05/2016.
- 34) Price J.F., Schweigert B.S. (1994). Ciencia de la Carne y los productos cárnicos, 2ª ed. Zaragoza, Acribia, 581p.
- 35) Rare Natural Fibres, (2016). Breeds of Sheep in Australia. Disponible en: [http://www.rarenaturalfibres.com.au/files/Breeds\\_of\\_sheep.pdf](http://www.rarenaturalfibres.com.au/files/Breeds_of_sheep.pdf) Fecha de consulta: 26/4/2016.
- 36) Varnam A.H., Sutherland J.P. (1998). Carne y productos cárnicos. Zaragoza, Acribia, 423p.