

INSTITUTO NACIONAL DE CARNES

Resolución 10/111

Apruébase el “Sistema Oficial de Clasificación y Tipificación Ovina”.

INSTITUTO NACIONAL DE CARNES

“Ver información adicional en el Diario Oficial impreso o en la imagen electrónica del mismo.”

VISTO: Resolución del Instituto # 99/96, de 8 de julio de 1996.

RESULTANDO: Que dicha Resolución aprobó un Sistema Oficial de Clasificación de Ovinos y Tipificación de sus Carnes, que se encuentra actualmente vigente.

CONSIDERANDO: Que surge de los estudios técnicos realizados, así como de las consultas efectuadas y de las actuales condiciones del mercado, la conveniencia de introducir modificaciones en dicho Sistema.

ATENTO: A lo dispuesto por los artículos 3º, literal A), numeral 8 y 12º, literal I) del Decreto-ley N° 15.605, de 27 de julio de 1984.

LA JUNTA DEL INSTITUTO NACIONAL DE CARNES

RESUELVE

1º. Aprobar el siguiente “Sistema Oficial de Clasificación y Tipificación Ovina”, de acuerdo a las siguientes definiciones y símbolos identificatorios:

CLASIFICACION

CATEGORIAS

CORDERO / A C Ovino macho (entero o castrado)
o hembra que no manifiesta la
erupción de ningún incisivo
permanente.

BORREGO / A B Ovino macho castrado o hembra
con hasta 4 incisivos permanentes.

Se admiten machos enteros con
hasta 2 incisivos permanentes.

OVINO ADULTO A Ovino macho castrado o hembra
con más de 4 incisivos permanentes
erupcionados, o macho entero con
más de 2 incisivos permanentes

A los fines estadísticos, se deberá registrar ovino adulto macho
castrado (capón), ovino adulto hembra (oveja) y ovino adulto macho
entero (carnero)

TIPIFICACION

TIPOS DE CONFORMACION

SUPERIOR S Excelente desarrollo muscular de la canal;
perfiles convexos en pierna y paleta; lomo
musculoso.

PRIMERA P Buen desarrollo muscular de la canal; perfiles
moderadamente convexos a rectos en pierna y
paleta; lomo medianamente ancho.

MEDIA M Moderado a escaso desarrollo muscular de la
canal; perfiles rectos a sub-cóncavos en pierna
y paleta; lomo angosto.

INSUFICIENTE I Marcadas prominencias óseas; perfiles

cóncavos en pierna y paleta; lomo con notorias deficiencias musculares. También se incluyen canales que, independientemente de su conformación, presenten mutilaciones mayores que impiden ser comercializadas como tales.

GRADOS DE TERMINACION

ESCASA 1 Se correlaciona con una medida de GR (*) entre 0 y 4 mm

MODERADA 2 Se correlaciona con una medida de GR entre 5 y 9 mm

ABUNDANTE 3 Se correlaciona con una medida de GR entre 10 y 15 mm

EXCESIVA 4 Se correlaciona con una medida de GR superior a 15 mm

(*) Estimación de la grasa subcutánea realizada sobre la canal, mediante la medida del espesor de los tejidos expresada en mm, a nivel de 12ª costilla y a 11 cm de la línea media de la canal (punto GR).

PESO CANAL CALIENTE

Hasta 8 k **T**

De 8,1 hasta 13 k **V**

De 13,1 hasta 16 k **W**

De 16,1 hasta 20 k **X**

De 20,1 hasta 24 k **Y**

Más de 24 k **Z**

2º La simbología contenida en el Sistema de Clasificación y Tipificación aprobado en la presente resolución, deberá aplicarse a las canales, mediante sello o etiqueta, al final del proceso de faena y en forma inmediata al registro de pesos, en el siguiente orden: Categoría, Conformación, Terminación y Peso Canal Caliente.

3º. El resultado de la aplicación del referido Sistema de Clasificación y Tipificación a las canales, deberá comunicarse a los productores remitentes de los correspondientes animales y al Instituto Nacional de Carnes y al Departamento de Tecnología del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca en la forma y condiciones establecidas por cada uno de dichos organismos.

4º. La presente resolución regirá a partir del día primero del mes siguiente al de su publicación en el “Diario Oficial”.

5º. Comuníquese al Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, a sus efectos.

6º. Publíquese en la forma de estilo.

Firmado:

Dr. FERNANDO PEREZ ABELLA

VICEPRESIDENTE

INSTITUTO NACIONAL DE CARNES (INAC)