

Guida all'acquisto di bovini e ovini per il mercato internazionale



ALLEVAMENTI CERTIFICATI • QUALITÀ CERTIFICATA • SICUREZZA GARANTITA



L'importanza delle specifiche



Specifiche dettagliate su tutti i tagli, passo per passo, si possono scaricare dal sito

www.eblex-bpex-export.org.uk

La tradizione e l'eccellenza delle carni bovine

Tradizione e modernità sono due fattori importanti nella produzione delle carni bovine: dalla conoscenza delle tecniche di allevamento, alla riproduzione dell'animale fino alla genetica. Razze da macello come Hereford, Shorthorn, Devon e Longhorn e più recentemente Limousin e Charolais contribuiscono a produrre carni bovine di alta qualità.

La produzione di carne bovina deriva da animali di razze da macello e animali incrociati con razze da latte, selezionati in competenti allevamenti di grandi dimensioni. Ciò consente la fornitura di una vasta selezione di tipi di bestiame: manzi tradizionali, scottone, vitelloni e vacche.

I bovini sono disponibili in carcassa, in quarti o disossati in tagli anatomici. Tuttavia, la qualità della carne bovina raggiunge il suo apice quando manzi e scottone allevati in pascoli rigogliosi vengono lavorati con cura e lasciati frollare in osso per ottenere maggiore tenerezza e sapore.

Il Regno Unito (UK) produce circa 900.000 tonnellate di carni bovine, di cui circa 180.000 tonnellate vengono esportate. La tracciabilità computerizzata e lo schema "Quality Standard Beef" garantiscono che la carne provenga da ambienti naturali, con garanzie di qualità e di sicurezza per il cliente.



Classificazione della carcassa bovina

La valutazione della carcassa viene fatta per identificarne la conformazione e il grasso. Il grasso è misurato su una scala I-5. La conformazione è valutata da E a P. Combinando la conformazione e il grado di grasso si determina per quali mercati è adatto l'animale.

La conformazione è determinata da una valutazione visiva della forma, tenendo conto della coscia, del lombo e dell'anteriore. La presenza e/o la quantità di grasso non influisce sulla valutazione della conformazione.

Il grado di grasso è determinato da una valutazione visiva della copertura di grasso esterna. Ci sono cinque classi principali, da I a 5. Le classi 4 e 5 sono ulteriormente suddivise in L (più magro) e H (grasso).



Al crescere del grado, il grasso aumenta →

	I	2	3	4L	4H	5L	5H
E							
U+							
-U							
R							
O+							
-O							
P+							
-P							

Al crescere della conformazione, la qualità migliora ↑

Carcassa bovino



Quarto posteriore –
Taglio dritto a
tre costole



Quarto anteriore –
Taglio dritto a
dieci costole



Posteriore –
Taglio Pistola a
8 costole



Anteriore –
Taglio Pistola a
cinque
costole

Costata e Lombo

Codice EBLEX: Sirloin B016

Codice MLC: I310I



Lombata e costata tagliata a 7 costole.

Scamoneelombataconosso

Codice EBLEX: Rump B00I

Codice MLC: I3102



La pancia è rimossa a 50mm dall'occhio della carne.
La lombata è tagliata a 3 costole.

Tagli di coscia

Fesa francese

Codice EBLEX: Topside B001

Codice MLC: I1230



Fesa francese intera. Le vene esterne sono rimosse e lo spessore massimo di grasso è 10mm.

Noce

Codice EBLEX: Thick Flank B001

Codice MLC: I1221



Lo spinaccino è rimosso, massimo spessore di grasso è 10mm.

Sottofesa con magatello

Codice EBLEX: Silverside B009

Codice MLC: I1240



Sottofesa intera con magatello, con cartilagine. Massimo spessore di grasso 15mm.

Magatello/Girello

Codice EBLEX: Silverside B010

Codice MLC: I1241



Massimo livello di grasso 15mm.

Scamone

Codice EBLEX: Rump B002

Codice MLC: I1250



Questo scamone contiene 50mm circa di spinaccino. Il massimo spessore di grasso è di 10mm

Tagli di coscia di manzo

Cuore di scamone

Codice EBLEX: Rump B015

Codice MLC: I1251



Il cuore di scamone è ricavato dal pezzo intero e rifilato di ogni parte grassa.

Punta di scamone (Aiguillette)

Codice EBLEX: Rump B012

Codice MLC: I1252



La punta di scamone è ricavata dal pezzo intero e rifilata di ogni parte grassa.

Codone di scamone con grasso (Picanha)

Codice EBLEX: Rump B016

Codice MLC: I1253



Il coperchio dello scamone è ricavato dal pezzo intero e rifilato e sgrassato sul lato magro. Lo strato di grasso non deve superare i 10 mm.

Tagli di lombata

Filetto senza cordone

Codice EBLEX: Fillet B002

Codice MLC: I 1260



Filetto intero senza cordone.
Il grasso esterno viene rimosso.

Roastbeef/ Lombata disossata

Codice EBLEX: Sirloin B002

Codice MLC: I 1270



Lombata 3 costole senz'osso,
la pancia è tagliata a 40mm
dall'occhio della carne. Vengono
rimossi 25mm circa di fascia
dorsale e il livello di grasso non
supera i 10mm.

Diaframma – PAD

Codice EBLEX: Thin Flank B002

Codice MLC: I 1283



Il diaframma è completamente
rifilato dal grasso esterno e dal
tessuto connettivo.

Spuntatura di lombata PAD (Bavette)

Codice EBLEX: Thin Flank B008

Codice MLC: I 1281



Il muscolo della pancia (bavette)
è completamente rifilato dalla
cartilagine e dal grasso in
eccesso.

Spuntatura di fianchetto

Codice EBLEX: Thin Flank B009

Codice MLC: I 1280



Pancia tagliata a 3 costole
(disossata).

Tagli di costata e pancia

Costata con osso

Codice EBLEX: Fore rib B001

Codice MLC: 12221



La costata contiene le costole 7, 8, 9 e 10 partendo dal collo. Massimo spessore di grasso 10mm.

Cuberoll

(costata disossata)

Codice EBLEX: Fore rib B009

Codice MLC: 12220



Questo taglio è ottenuto disossando la costata. Può essere usato intero o tagliato a bistecche. Massimo spessore di grasso 10mm.

Pancia anteriore (disossata)

Codice EBLEX: Brisket B007

Codice MLC: 12230



Pancia tagliata a 4 coste disossata.

Punta di petto

Codice EBLEX: Brisket B001

Codice MLC: 12260



Punta di petto disossata e finemente rifulata, con uno spessore di grasso massimo di 10mm.

Muscolo/Geretto anteriore

Codice EBLEX: Shin B003

Codice MLC: 12280



Il grasso in eccesso viene rimosso.

Tagli di anteriore

Sottospalla/Reale (disossato)

Codice EBLEX: Chuck B024

Codice MLC: 12240



Il reale è tagliato a 6 coste dall'anteriore.

Fesone di spalla (LMC)

Codice EBLEX: LMC B001

Codice MLC: 12241



Il grasso in eccesso viene rimosso.

Copertina di spalla/Paletta

Codice EBLEX: Chuck B010

Codice MLC: 12242



Il grasso in eccesso viene rimosso.

Fusello

Codice EBLEX: Chuck B008

Codice MLC: 12290



Il grasso in eccesso viene rimosso.

Fesone di spalla a cuore (muscolo singolo)

Codice EBLEX: Chuck B022

Codice MLC: 12291



Il grasso in eccesso viene rimosso.

Tagli disossati

Polpa di spalla e collo

Codice EBLEX: Trim B010

Codice MLC: 12251



Prodotto dal collo e dalla spalla disossati.

Muscolo/Geretto posteriore

Codice EBLEX: Shin B002

Codice MLC: 11210



Rifilato dal grasso in eccesso.

Carniccio 90% magro

Codice EBLEX: Trim B011

Codice MLC: 12202



90% rifilature magre.

Carniccio 70% magro

Codice EBLEX: Trim B012

Codice MLC: 12203



70% rifilature magre.

Coda

Codice EBLEX: Offal B001

Codice MLC: 12120



La coda viene separata dalla carcassa dove le vertebre del coccige e sacrale si congiungono. Il grasso e i tessuti in eccesso vengono rifilati finemente. La punta (ultime 2/3 vertebre coccigee) viene rimossa.

Agnello

L'Inghilterra produce la maggior parte dell'agnello prodotto nel Regno Unito; è il quinto paese al mondo per la produzione e il terzo paese al mondo per l'esportazione di carne di pecora. Vengono prodotte ogni anno nel Regno Unito circa 300.000 tonnellate di agnello e pecora, delle quali circa 100.000 tonnellate vengono esportate.

La campagna Inglese comprende una grande varietà di condizioni climatiche e agricole, che hanno portato allo sviluppo di molte razze di pecore nel corso dei secoli, tra cui i famosi Suffolk, Southdown, Shropshire, Dorset e Leicester.

Il Paese presenta le condizioni ideali per la produzione di agnello di alta qualità, con un clima temperato e umido, con più della metà della superficie ricoperta da verdi pascoli. Le pecore prosperano in un ambiente incontaminato, gli agnelli sono nutriti con erba che permette di ottenere una carne succulenta, dal gusto delicato e una consistenza tenera.

Gli agnelli sono lavorati in grandi e moderni macelli, la carne fresca è resa disponibile per l'esportazione in forma di carcassa o tagli anatomici. Gli esportatori si vantano della loro flessibilità e reattività nel servire un prodotto di qualità. La tracciabilità, ottenuta tramite identificazione elettronica e lo schema "Quality Standard Lamb", certifica tale affermazione.



Classificazione delle carcasse di agnello

La valutazione della carcassa viene fatta per identificarne la conformazione e il grasso. Il grasso è misurato su una scala 1-5. La conformazione è valutata da E a P. Combinando i punteggi per la conformazione e il grasso si determina per quali mercati è adatto l'agnello.

La conformazione è determinata da una valutazione visiva della forma, tenendo conto del profilo della carcassa e della pienezza delle cosce.

La presenza o la quantità di grasso non influisce sulla valutazione della forma complessiva. Il grasso è determinato tramite una valutazione visiva della copertura di grasso esterna. Ci sono cinque classi principali.

Le classi 3 e 4 sono ulteriormente suddivise in L (più magro) e H (grasso).



		Classe di grasso il grasso aumenta →						
		1	2	3L	3H	4L	4H	5
Classe di conformazione	E							
	U							
	R							
	O							
	P							

Tagli principali

Quarto anteriore

Codice EBLEX: Forequarter L001

Codice MLC: 38120



Anteriore tagliato a 6 costole.

Sella e cosce

(Sella e posteriore - petto e pancia vengono rimossi)

Codice EBLEX: Loin L045

Codice MLC: 31120



Petto e pancia vengono rimossi. La parte anteriore è separata dalla carcassa tra la 6^a e 7^a costola.

Coscie con scamone

Codice EBLEX: Leg L029

Codice MLC: 32110



Coppia di cosce con osso.

Sella/carrè doppio

(Parte centrale – pancia e scamone rimossi)

Codice EBLEX: Loin L002

Codice MLC: 33120



Sella doppia, taglio stretto.

Petto e Pancia

Codice EBLEX: Breast L003

Codice MLC: 35100



Petto senza punta ma lasciando le spuntature.

Tagli di coscia

Coscia con scamone

Codice EBLEX: Leg L001

Codice MLC: 32211



Coscia intera con scamone.

Coscia senza scamone

(senza schiena)

Codice EBLEX: Leg L003

Codice MLC: 32121



Questa coscia è parzialmente disossata e lo scamone la coda e l'osso pelvico vengono rimossi. E' rifilato dal grasso in eccesso.

Coscia - Carvery French rifilata con scamone

Codice EBLEX: Leg L004

Codice MLC: 32212



Coscia con scamone e parzialmente disossata. L'osso pelvico viene rimosso e la noce rifilata.

Coscia - disossata e arrotolata

Codice EBLEX: Leg L007

Codice MLC: 32213



La coscia è senza scamone e noce, viene poi disossata e arrotolata.

Stinco

Codice EBLEX: Leg L022

Codice MLC: 32122



Stinco di coscia, comprende parte del campanello per ottenere più polpa.

Tagli di scamone e petto

Scamone – in osso

Codice EBLEX: Leg L008

Codice MLC: 32300



Lo scamone è staccato dalla coscia.

Scamone – disossato

Codice EBLEX: Leg L009

Codice MLC: 32301



La scamone è staccato dalla coscia e disossato.

Scamone a cuore

(Taglio centrale – disossato completamente rifilato)

Codice EBLEX: Leg L028

Codice MLC: 32310



Lo scamone è rimosso dalla coscia senza la sottofesa. Tutto il grasso e le cartilagini vengono rimossi.

Petto

(Taglio dritto)

Codice EBLEX: Breast L002

Codice MLC: 35110



Petto senza punta e spuntature.

Punta

Codice EBLEX: Breast L004

Codice MLC: 35120



Punta di petto dal quarto anteriore.

Spalla (Raquette) (Paletilla)

Codice EBLEX: Forequarter L026

Codice MLC: 38132



Preparata con carcasse d'agnello, in genere non superiori ai 15 kg, refrigerate e con i cosciotti stesi dritti. La spalla viene sollevata dalla gabbia toracica lungo la giunzione naturale e tagliata intorno alla scapola. Il taglio principale comprende la scapola e il muscolo immediatamente sottostante, l'omero e lo stinco con tutto l'osso, ma non il collo né qualsiasi parte del petto o della punta.

Carré

Carré singolo/Lombo

(Senza scamone)

Codice EBLEX: Loin L009

Codice MLC: 33130



Lombo singolo taglio stretto.

Carré scalzato/ French Rack–settecostole (con fascia)

Codice EBLEX: Loin L010

Codice MLC: 33140



Carré scalzato dalla lombata.

Carré scalzato/ French Rack–settecostole (senza fascia)

Codice EBLEX: Loin L044

Codice MLC: 33150



Carré scalzato senza fascia e sgrassato.

Lombata/Muscolo dorsale

Codice EBLEX: Loin L016

Codice MLC: 33160



Controfiletto PAD
completamente rifilato, tagliato
dalla sezione lombare.

Filetto

Codice EBLEX: Loin L026

Codice MLC: 33170



Filetto completamente rifilato.

Tagli di spalla

Spalla

Codice EBLEX: Forequarter L023

Codice MLC: 38131



L'osso della scapola rimane attaccata alla spalla.

Geretto anteriore

Codice EBLEX: Forequarter L019

Codice MLC: 38140



Muscolo anteriore con taglio dritto a un'estremità.

Spalla – disossata e arrotolata

Codice EBLEX: Forequarter L007

Codice MLC: 38150



Spalla disossata, le tasche di grasso interne e le cartilagini vengono rimosse. La spalla è arrotolata in modo simmetrico e le due estremità sono squadrate.

Collo

Codice EBLEX: Forequarter L004

Codice MLC: 38160



Sezione di collo.

Filetto di collo

Codice EBLEX: Forequarter L016

Codice MLC: 38155



Filetto di collo completamente rifilato, le cartilagini sono rimosse, taglio dritto.

Tagli disossati e pecora

Carniccio 90% Magro

Codice EBLEX: Trim L001

Codice MLC: 39100



90% rifilature magre.

Grasso d'agnello

Codice EBLEX: Trim L002

Codice MLC: 39200



Grasso della carcassa di agnello.

Pecora – Coscia e scamone senza stinco (disossata)

Codice EBLEX: Leg M002

Codice MLC: 40210



Coscia e scamone disossati senza stinco.

Pecora – Controfiletto (muscolo lombare di Pecora – PAD)

Codice EBLEX: Loin M004

Codice MLC: 43160



Controfiletto ottenuto dal lombo completo, totalmente rifilato da grasso e cartilagine.

Pecora – Carniccio 90% magro

Codice EBLEX: Trim M001

Codice MLC: 49100



90% rifilature magre.



EBLEX Export, Stoneleigh Park, Warwickshire CV8 2TL, UK Tel. +44 2476 478617 Fax +44 2476 692405 export-info@eblex.org.uk

Per un elenco dei rappresentanti in Europa, Medio Oriente e l'Europa centrale, si prega di fare riferimento a **www.eblex-bpex-export.org.uk**

La divisione export di EBLEX supporta i propri esportatori fornendo loro informazioni sulle opportunità di sviluppo nei mercati di destinazione. EBLEX ha inoltre lo scopo di facilitare il commercio garantendo l'accesso a mercati extra-EU e di facilitare l'implementazione delle certificazioni e dei protocolli che consentono lo svolgimento del commercio.

Tutti i diritti, inclusi quelli su immagini e fotografie, sono di proprietà di AHDB. Ogni copia di questo documento è strettamente proibita dalla legge. Sono vietate copie totali o parziali del presente documento senza il consenso preventivo scritto dell'editore. Tutte le immagini e copie sono proprietà di AHDB.

© Agriculture and Horticulture Development Board 2012. Tutti i diritti sono riservati.

EBLEX è una divisione dell'Agriculture and Horticulture Development Board.

