

Guía de compra de carne de vacuno y ovino



GRANJAS GARANTIZADAS • CALIDAD GARANTIZADA • SIÉNTASE SEGURO



Las especificaciones son importantes



Las especificaciones de corte explicadas paso a paso para todos los cortes incluidos en el presente folleto pueden descargarse en

www.eblex-bpex-export.org.uk
www.eblextrade.co.uk

Tradición y excelencia en la carne de vacuno

Tradición y modernidad son importantes en la producción de carne de vacuno, desde el conocimiento de las técnicas de cría de carne de vacuno hasta la cría de animales y la genética. Razas como como la Hereford, Shorthorn, Devon, Longhorn y, más recientemente, las variedades de ganado Limousin y Charolais ayudan a producir una carne de vacuno de altísima calidad.

La producción de carne de vacuno es común tanto al ganado destinado a la producción de carne como al ganado lechero cruzado en grandes y eficientes explotaciones ganaderas. Esto permite ofrecer una amplia variedad de tipos de ganado: cebón tradicional, vaquillas, añojo y varias razas de vacas.

La carne de vacuno está disponible en canal, deshuesada o procesada. No obstante, la carne de vacuno de más alta calidad es la de cebón y vaquilla criados en tierras de abundantes pastos, procesada con el máximo cuidado y madurada sin deshuesar, para que sea más tierna y sabrosa.

El Reino Unido (U.K.) produce alrededor de 900.000 toneladas de carne de vacuno, de las que aproximadamente 180.000 son destinadas a la exportación. La trazabilidad informatizada continuada y el programa de “Norma de Calidad de Carne de Vacuno”, aseguran que la carne de vacuno procedente de los entornos naturales ofrezca calidad y seguridad a los consumidores.



Clasificación de las canales de vacuno

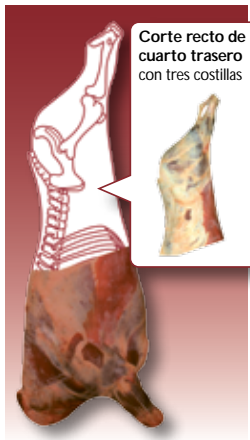
El actual sistema de clasificación de las canales que se utiliza en el Reino Unido y en Europa es la EUROP. Esta clasificación evalúa, la conformación y la grasa de la canal numéricamente (del 1 al 5). La constitución se clasifica de la E a la P. La combinación de las clasificaciones de constitución y grasa es lo que determina los mercados para los que es apropiado el ganado.

La constitución se determina evaluando visualmente la forma y tomando en consideración la parte superior, el lomo y la paletilla. No se realizan ajustes por la influencia de la grasa en la forma global.

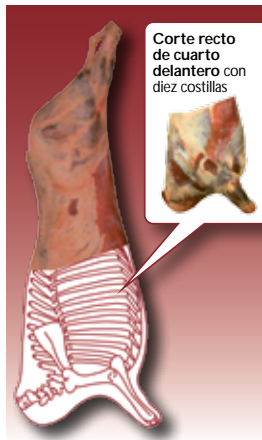
Para determinar la grasa se evalúa visualmente la capa externa de grasa. Existen cinco clases principales. Las clases 4 y 5 se subdividen en L (más magra) y H (con más grasa).



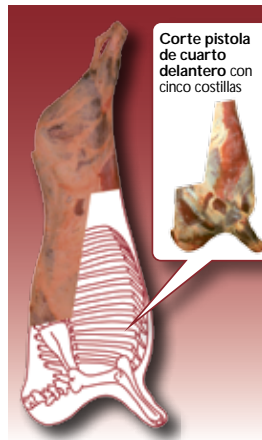
Cortes de la canal de vacuno



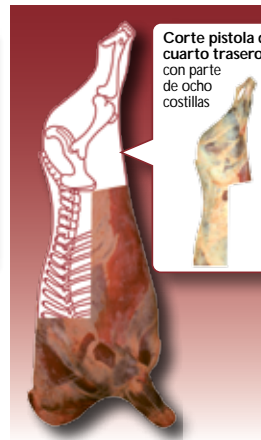
Corte recto de cuarto trasero con tres costillas



Corte recto de cuarto delantero con diez costillas



Corte pistola de cuarto delantero con cinco costillas



Corte pistola de cuarto trasero con parte de ocho costillas

Costillas y lomo

Código EBLEX: Sirloin B016

Código MLC: 13101



Lomo y costillas (7 costillas).

Cadera y Lomo con hueso

Código EBLEX: Rump B001

Código MLC: 13102



Se retira la falda a 50 mm de la punta del músculo dorsal. El solomillo contiene tres costillas.

Cortes de la pierna de vacuno

Tapa

Código EBLEX: Topside B001

Código MLC: 11230



Tapa entera. Se retiran las venas visibles y se deja un máximo grosor de grasa de 10mm

Babilla

(Babilla inglesa)

Código EBLEX: Thick Flank B001

Código MLC: 11221



Se retiran el rabillo y las bolsas de grasa. Nivel máximo de grasa 10mm.

Contra con redondo (con tendón de la contra)

Código EBLEX: Silverside B009

Código MLC: 11240



Contra entera y redondo. Se eliminan las bolsas internas de grasa pero se mantiene el tendón de la contra. Nivel máximo de grasa 15mm.

Redondo (salmon cut)

Código EBLEX: Silverside B010

Código MLC: 11241



Nivel máximo de grasa 15mm.

Cadera (con parte del rabillo)

Código EBLEX: Rump B002

Código MLC: 11250



Esta cadera contiene un máximo de 50 mm de rabillo. Grosor máximo de grasa 10mm.

Cortes de la pierna de vacuno

Corazón de la Cadera

EBLEX Code: Rump B015

MLC Code: 11251



Se extrae el corazón de la cadera y se elimina el exceso de grasa.

Rabillo de la Cadera (Aiguillette)

Código EBLEX: Rump B012

Código MLC: 11252



Se extrae el rabillo de la cadera y se elimina el exceso de grasa.

Cantera de la Cadera (Picanha)

Código EBLEX: Rump B016

Código MLC: 11253



Se extrae el cantero de la cadera y se elimina el exceso de grasa del lado magro. El nivel máximo de grasa no debe sobrepasar 10 mm.

Cortes del lomo del vacuno

Solomillo sin cordón

Código EBLEX: Fillet B002

Código MLC: 11260



Solomillo entero sin cordón. Se retira la grasa externa y el tejido descolorido.

Lomo bajo

Código EBLEX: Sirloin B002

Código MLC: 11270



Lomo bajo deshuesado de 3 costillas. Se retira la falda a 40 mm de la punta del músculo dorsal. Se retiran 25 mm del lomo y el grosor de grasa no debe superar los 10mm.

Vacío limpio – PAD

Código EBLEX: Thin Flank B002

Código MLC: 11283



Al vacío se le retiran toda la grasa externa y el tejido conectivo.

Oreja de Solomillo – PAD (bavette) totalmente limpio

Código EBLEX: Thin Flank B008

Código MLC: 11281



Oreja de Solomillo (bavette) totalmente limpio de tendón y exceso de grasa.

Falda de cuarto trasero (falda deshuesada) (Falda – Deshuesada)

Código EBLEX: Thin Flank B009

Código MLC: 11280



Falda, el corte incluye 3 costillas (deshuesado).

Cortes de la costilla y la falda

Lomo alto con hueso

Código EBLEX: Fore rib B001

Código MLC: 12221



El lomo alto incluye las costillas 7,8,9 y 10 contando a partir del cuello hacia arriba. Máximo de 60mm entre el músculo dorsal y la punta de la costilla. Nivel máximo de grasa 10mm.

Corazón de Lomo Alto (rib eye)

Código EBLEX: Fore rib B009

Código MLC: 12220



El músculo dorsal se retira del lomo alto y puede usarse entero o cortado en filetes. Grosor máximo de la grasa, 10mm.

Falda delantera (deshuesada)

Código EBLEX: Brisket B007

Código MLC: 12230



Sección de 4 costillas deshuesada.

Aleta

Código EBLEX: Brisket B001

Código MLC: 12260



Se deshuesa la aleta y se deja totalmente limpia. Nivel máximo de grasa 10mm .

Morcillo delantero

Código EBLEX: Shin B003

Código MLC: 12280



Se retira el exceso de grasa.

Cortes del cuarto delantero del vacuno

Aguja (deshuesada)

Código EBLEX: Chuck B024

Código MLC: 12240



La aguja se corta de un cuarto delantero de seis huesos.

Espaldilla

(LMC – costilla gruesa un solo músculo)

Código EBLEX: LMC B001

Código MLC: 12241



Se retira el exceso de grasa.

Paleron o llata

Código EBLEX: Chuck B010

Código MLC: 12242



Se retira el exceso de grasa.

Tapa de espaldilla (pez)

Código EBLEX: Chuck B008

Código MLC: 12290



Se retira el exceso de grasa.

Filete de espaldilla

Código EBLEX: Chuck B022

Código MLC: 12291



Un solo músculo, se retira el exceso de grasa.

Cortes de vacuno deshuesado

Pescuezo y espaldilla

Código EBLEX: Trim B010

Código MLC: 12251



Producido a partir de cortes del cuello y de los hombros.

Morcillo trasero/ossobuco

Código EBLEX: Shin B002

Código MLC: 11210



Limpado del exceso de grasa.

Magro 90% Visual

Código EBLEX: Trim B011

Código MLC: 12202



Recortes magros al 90%.

Magro 70% Visual

Código EBLEX: Trim B012

Código MLC: 12203



Recortes magros al 70%.

Rabo

Código EBLEX: Offal B001

Código MLC: 12120



El rabo se separa de la canal en la intersección entre las vertebrae sacra y coccígea. Se eliminan el exceso de grasa de la raíz y de los tejidos adjuntos. La punta (últimas dos o tres vértebras coccígeas) se elimina.

Cordero

Inglterra produce la mayor parte del cordero de Reino Unido, país con la quinta mayor producción mundial y tercero en número de exportaciones de carne de ovino del mundo. Cerca de 300.000 toneladas de cordero y oveja se producen cada año en Reino Unido, de las cuales se exportan alrededor de 100.000 toneladas.

El paisaje campestre inglés posee una amplia variedad de climas y situaciones de la agricultura, lo que ha llevado al desarrollo de muchas razas de ovejas a través de los siglos, razas como la famosa Suffolk, Southdown, Shropshire, Dorset y Leicester.

El país cuenta con las condiciones perfectas para producir cordero de alta

calidad, con un clima templado y húmedo, asimismo más de la mitad de la superficie disponible está cubierta de verdes pastos. Los corderos se desarrollan en un entorno natural, alimentados con hierba, produciendo así una carne de sabor suave, succulenta y de textura tierna.

Los corderos se procesan en grandes y modernas plantas cárnicas y la carne fresca está disponible para la exportación en formato de canal o cortada. Los exportadores se enorgullecen de su flexibilidad y capacidad de respuesta al servicio de un gran producto. La trazabilidad, respaldada por la identificación electrónica y el programa de “Norma de Calidad de Carne de Ovino”, avalan esta afirmación.

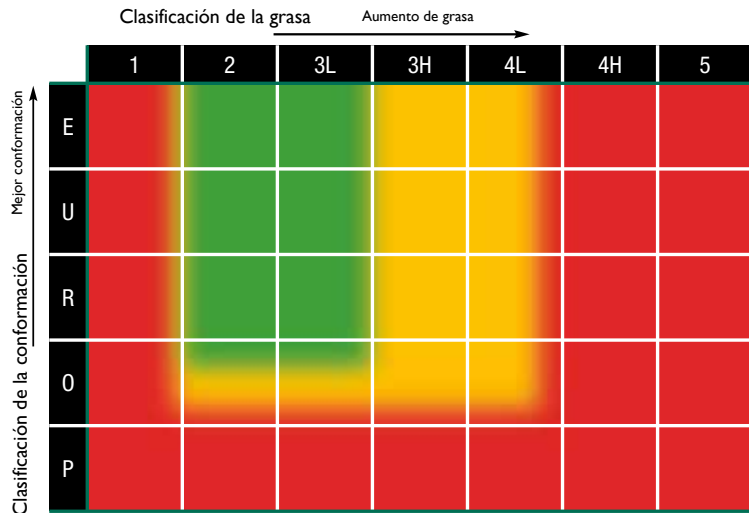


Clasificación de las canales de cordero

La carne en canal se evalúa según la conformación y la cantidad de grasa. La capa de grasa se mide en una escala del 1 al 5. La constitución se clasifica de la E a la P. La combinación de las clasificaciones de conformación y grasa es lo que determina los mercados para los que es apropiado el cordero.

La constitución se determina evaluando visualmente la forma y tomando en consideración el perfil de la canal y la plenitud de las patas. No se realizan ajustes por la influencia de la grasa en la forma global.

Para determinar la grasa se evalúa visualmente la capa externa de grasa. Existen cinco clases principales. Las clases 3 y 4 se subdividen en L (más magra) y H (con más grasa).



Cortes principales del cordero

Cuarto delantero

Código EBLEX: Forequarter L001

Código MLC: 38120



Un cuarto delantero de seis costillas.

Medio trasero

(cordero sin paletilla – se eliminan la falda y el pecho)

Código EBLEX: Loin L045

Código MLC: 31120



Se eliminan la falda y el pecho. El extremo delantero se separa de la canal entre las costillas 6ª y 7ª.

Piernas con caderas

Código EBLEX: Leg L029

Código MLC: 32110



Se dejan las dos piernas.

Silla/Cuna

(espinazo con lomo – sin pecho ni cadera)

Código EBLEX: Loin L002

Código MLC: 33120



Se separan las faldas del pecho, a partir de una distancia equivalente a 1½ veces la longitud del músculo dorsal.

Pecho con falda

Código EBLEX: Breast L003

Código MLC: 35100



Pecho sin la punta del pecho pero se conserva la parte de la falda.

Cortes de la pierna del cordero

Pierna (con cadera)

Código EBLEX: Leg L001

Código MLC: 32211



Pierna entera y cadera.

Pierna (sin cadera)

Código EBLEX: Leg L003

Código MLC: 32121



Esta pierna es deshuesada en parte, se eliminan la cadera, el rabo y el hueso de la cadera. Se limpia el hueso que queda y el exceso de grasa se elimina.

Pierna - Enrollada al estilo francés, limpia y con cadera

Código EBLEX: Leg L004

Código MLC: 32212



Esta pierna es deshuesada en parte y conserva la cadera. Se elimina la pelvis, se limpia el hueso y se enrolla la pierna y la babilla al estilo francés.

Pierna - deshuesada y enrollada

Código EBLEX: Leg L007

Código MLC: 32213



Se retiran la cadera y la babilla, a continuación se deshuesa y se enrolla.

Jarrete posterior

Código EBLEX: Leg L022

Código MLC: 32122



Jarrete con parte del músculo del talón para crear una pieza carnosa.

Cortes de la cadera y del pecho

Cadera – con hueso

Código EBLEX: Leg L008

Código MLC: 32300



La cadera se separa de la pierna.

Cadera – deshuesada

Código EBLEX: Leg L009

Código MLC: 32301



La cadera se separa de la pierna y se deshuesa.

Corazón de la cadera (corte central – deshuesado y completamente limpio)

Código EBLEX: Leg L028

Código MLC: 32310



El corte central de la cadera se retira de la pierna sin el resto de la contratapa.
Toda la grasa y el tejido conectivo se retiran.

Pecho (corte recto)

Código EBLEX: Breast L002

Código MLC: 35110



Pecho sin la punta y la falda.

Punta del pecho

Código EBLEX: Breast L004

Código MLC: 35120



Punta del pecho del cuarto delantero.

Paletilla (extendida)

EBLEX Code: Forequarter L026

MLC Code: 38132



Habitualmente se prepara a partir de canales de cordero de 15 kg o menos, refrigerados con las patas delanteras extendidas. La paletilla se eleva desde la caja torácica y se corta alrededor de la escápula.
El corte primario incluye la escápula y el primer músculo interno, el hueso de la pata y el jarrete completo con hueso pero no incluye el reborde del cuello, ni el pecho y la aleta.

Cortes del lomo del cordero

Lomo/Carré individual (sin cadera)

Código EBLEX: Loin L009

Código MLC: 33130



La longitud de las faldas del pecho es de un máximo equivalente a 1½ veces la longitud del músculo dorsal.

Costillar – corte francés con 7 costillas (con tapilla)

Código EBLEX: Loin L010

Código MLC: 33140



El corte del lomo incluye 7 costillas.

Costillar – corte francés con 7 costillas (sin tapilla)

Código EBLEX: Loin L044

Código MLC: 33150



Costillar de cordero sin la tapilla y con la capa exterior de la grasa retirada.

Ojo del lomo (Cannon)

Código EBLEX: Loin L016

Código MLC: 33160



Músculo dorsal totalmente limpio sacado de la zona lumbar del lomo.

Solomillo (Fillets)

Código EBLEX: Loin L026

Código MLC: 33170



Solomillos de cordero totalmente limpios.

Cortes de la paletilla del cordero

Paletilla

Código EBLEX: Forequarter L023

Código MLC: 38131



Paletilla redonda y sin limpiar. El cartilago del hueso de la escápula permanece unido a la paletilla.

Jarrete delantero (Shoulder Knuckle)

Código EBLEX: Forequarter L019

Código MLC: 38140



Jarrete cuadrado en un extremo.

Paletilla – deshuesada y enrollada

Código EBLEX: Forequarter L007

Código MLC: 38150



Paletilla deshuesada. Se limpian los bolsillos de grasa internos y se eliminan los grandes tendones. Enrollar uniformemente con los dos extremos rectos.

Cuello (Pescuezo)

Código EBLEX: Forequarter L004

Código MLC: 38160



Corte de una sección del cuello.

Filete de cuello

Código EBLEX: Forequarter L016

Código MLC: 38155



Un filete de cuello totalmente limpio con el tendón amarillo eliminado y extremos rectos.

Cortes deshuesados de cordero y oveja

Cortes de cordero deshuesados, magro 90% visual

Código EBLEX: Trim L001

Código MLC: 39100



Recortes magros al 90%.

Grasa de cordero

Código EBLEX: Trim L002

Código MLC: 39200



Grasa de la canal del cordero.

Oveja- pierna y cadera sin morcillo (deshuesado)

Código EBLEX: Leg M002

Código MLC: 40210



Pierna y cadera deshuesadas sin la carne del jarrete.

Ojo de lomo de oveja (Ojo de lomo de oveja – totalmente limpio)

Código EBLEX: Loin M004

Código MLC: 43160



Músculo dorsal preparado a partir de un lomo completo y totalmente limpio de grasa y tendón.

Cortes deshuesados de oveja, magro 90% visual

Código EBLEX: Trim M001

Código MLC: 49100



Recortes magros al 90%.

