

# Tipificación de carne bovina

Resolución N° 195/2019

[Texto completo de la resolución](#) 



Ministerio de Agricultura,  
Ganadería y Pesca  
Presidencia de la Nación



La **Resolución N° 195/2019** es el marco normativo al que se deben ajustar aquellos que quieran implementar el protocolo oficial de tipificación de carne bovina.

Los objetivos planteados son:

- ✓ **Mejorar la articulación** los sistemas de producción con las necesidades de los sistemas de comercialización.
- ✓ Mejorar la **comunicación con el consumidor** respecto a la calidad de carne y la construcción de su **percepción de calidad**.
- ✓ Incentivar a todos los actores de la cadena a **utilizar herramientas de selección objetivas**, basado en el pago de precios diferenciales por parte del consumidor.



Para poder aplicar el protocolo de tipificación de carne bovina las reses deben tener las siguientes características de forma **EXCLUYENTE**.

- ✓ **Sexo:** Hembras, Machos Castrados y Machos Enteros Jóvenes (MEJ)
- ✓ **Edad:** **hasta 6 dientes** inclusive (Hembras y machos castrados).  
**hasta 2 dientes** (MEJ)
- ✓ **Tipo de reses:** tipificadas como **A, B y C**.
- ✓ **EGD:** Terminación o grado de gordura de res **igual o superior a 1**. (5 mm o superior)
- ✓ **pH:** **Hasta 5,9 inclusive**.
- ✓ **Contusiones.** Reses **sin contusiones visibles**. Excepto que la misma sea superficial (No afectados músculo ni hueso).



# • Protocolo de tipificación de carne bovina

## Características del protocolo:

- ✓ No obligatorio
- ✓ Apto para el mercado interno y externo.
- ✓ Requiere que la planta cuente con servicio de tipificación oficial

## Parámetros de medición que conforman el protocolo:

- ✓ Clasificación de res
- ✓ Tipificación de res
- ✓ Existencia de Contusiones
  
- ✓ Nivel de pH
- ✓ Área de ojo de bife
- ✓ Espesor grasa dorsal
- ✓ Marmoleo
- ✓ Color de Músculo y Grasa



## • Parámetros y medición

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

**Punto de Corte del Bife:** Se requiere el corte del músculo *longissimus dorsi* al nivel del noveno al doceavo espacio intercostal (entre la novena y la décima tercera costilla) a las VEINTICUATRO HORAS (24 h) de la faena – **Sobre este punto del corte deben realizarse el resto de las mediciones**

**Área de Ojo de Bife (AOB):** A los fines de obtener el área de ojo de bife (AOB), se medirá con plantilla transparente graduada en centímetros cuadrados (cm<sup>2</sup>)

**Espesor de grasa dorsal (EGD):** El grosor de grasa se medirá sobre el mismo corte a TRES CUARTOS (3/4) de distancia del eje largo del músculo *longissimus dorsi*. Se medirá utilizando regla milimetrada

## • Parámetros y medición



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

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

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



- Expresión de los resultados

## Escalas de graduación de la carne

En base a los parámetros relevados, se construye la matriz con los diferentes tipos de carne

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



Ministerio de Agricultura,  
Ganadería y Pesca  
Presidencia de la Nación