

**NORMA
VENEZOLANA**

**COVENIN
435:2000**

**CARNE DE BOVINO.
VOCABULARIO**

(1^{ra} Revisión)



FONDONORMA

COVENIN
435-82

NORMA
VENEZOLANA

PRÓLOGO

La presente norma sustituye totalmente a la Norma Venezolana COVENIN 435-82, fue revisada de acuerdo a las directrices del Comité Técnico de Normalización CT10 Productos Alimenticios, por el Subcomité Técnico SC5 Productos Cárnicos y aprobada por FONDONORMA en la reunión del Consejo Superior N° 2000-10 de fecha 25/10/2000.

En la elaboración de esta norma, participaron las siguientes entidades: Ministerio de Salud y Desarrollo Social; Ministerio de Producción y Comercio; Servicio Autónomo de Sanidad Animal; Instituto Nacional de Higiene; Instituto Nacional de Nutrición; Fundación CIEPE; Universidad Simón Bolívar; INDECU; AICAR; CONVECAR; BOLPRIAVEN; Complejo Agropecuario Cárnico; Matadero Centro Occidental; HERMO.



INSTITUTO VENEZOLANO DE NORMALIZACIÓN

INSTITUTO VENEZOLANO DE NORMALIZACIÓN

1 OBJETO

Esta norma venezolana contempla las definiciones generales de los aspectos más importantes involucrados y usados en la comercialización de la carne de bovino.

2 REFERENCIAS NORMATIVAS

Las siguientes normas contienen disposiciones que al ser citadas en este texto, constituyen requisitos de esta Norma Venezolana. Las ediciones indicadas estaban en vigencia en el momento de esta publicación. Como toda norma está sujeta a revisión, se recomienda a aquellos que realicen acuerdos con base en ellas, que analicen la conveniencia de usar las ediciones más recientes de las normas citadas seguidamente.

COVENIN 2071-83 Ganado bovino. Inspección ante-mortem.

COVENIN 2072-83 Ganado bovino. Inspección post-mortem.

3 DEFINICIONES

Para los propósitos de esta norma venezolana COVENIN, se aplican las siguientes definiciones:

3.1 Bovino para Matanza

Es el bovino apto para ser sacrificado (faenado) el cual cumple con los requisitos establecidos en la Norma 2071.

3.2 Transporte de Bovino

Es el traslado o movilización del bovino para matanza en vehículos que cumplen los requisitos establecidos por los organismos competentes.

3.3 Matadero

Es todo lugar apropiado para el sacrificio (faenado) de animales destinados al consumo humano y que cumple con los requisitos relativos a instalación, equipo práctico de trabajo e higiene, establecidos por las autoridades competentes.

3.4 Matadero Industrial

Es aquel establecimiento autorizado por la autoridad sanitaria competente que en virtud de las características de las edificaciones, instalaciones, dotación de equipos, servicios y de la existencia de recursos tecnológicos apropiados esté en condiciones de permitir un aprovechamiento integral del bovino sacrificado.

3.5 Matadero Frigorífico Industrial

Es aquel matadero industrial autorizado por la autoridad sanitaria competente que está en capacidad de almacenar, conservar y procesar los productos, subproductos y derivados del bovino, en condiciones aptas para su comercialización

3.6 Frigorífico Industrial

Es aquel establecimiento autorizado por la autoridad sanitaria competente que en virtud de las características de las edificaciones, instalaciones, dotación de equipos y servicios y de la existencia de recursos tecnológicos apropiados está en capacidad de almacenar, procesar y conservar los productos, subproductos y derivados del bovino sacrificado.

3.7 Frigorífico o carnicería

Es aquel establecimiento autorizado por la autoridad sanitaria competente que recibe carne en canal y en piezas para el almacenamiento y sirve para el expendio al consumidor final.

3.8 Sacrificio

Es la serie de operaciones a que se someten los bovinos para matanza y que comprende los siguientes actos: aturdir, desangrar, decapitar, amputar, desollar, eviscerar, dividir y lavar.

3.8.1 Aturdimiento

Es el acto de insensibilización del bovino para matanza.

3.8.2 Desangrar

Es la operación de seccionar la yugular del bovino insensibilizado.

3.8.3 Decapitar

Es la separación de la cabeza del cuerpo a nivel de la articulación atlantoccipital.

3.8.4 Amputar

Es la separación de las extremidades anteriores y posteriores de los bovinos sacrificados, a nivel de carpo y tarso respectivamente.

3.8.5 Desollar

Es la acción de remover el cuero de los bovinos sacrificados.

3.8.6 Eviscerar

Es la remoción de las vísceras blancas y rojas del cuerpo de los bovinos sacrificados.

3.8.7 Dividir

Es la separación de la canal en 2 mitades (derecho e izquierdo) que resulta al hacer cortes sagitales de arriba hacia abajo, es decir, longitudinales a la columna vertebral y al pecho.

3.8.8 Lavar

Es la acción de aplicar una ducha de agua potable a presión a las dos mitades de la canal.

3.9 Canal

Es la unidad primaria de la carne resultado del sacrificio, desangrado y eviscerado del bovino que queda después de quitar la cabeza, pata, piel y cola.

3.10 Carne en Canal

Es el tejido muscular, conjuntivo y adiposo que permanece adherido a la base ósea.

3.11 Media Canal

Es el resultado del corte longitudinal de la canal y sin la presencia de medula.

3.12 Sellado de la Carne

Es la impresión o señalamiento de la canal bovina mediante los siguientes sellos.

3.12.1 Sello corrido a todo lo largo de la canal para la categorización por calidad.

3.12.2 Sello de golpe para la clasificación por clase sexual.

3.12.3 Sello de golpe apto para el consumo.

3.12.4 Sello de golpe para rendimiento.

3.13 Cuartos

Es el resultado de la división de la media canal por un corte transversal, perpendicular a la columna vertebral convencionalmente a nivel del cuarto o el duodécimo espacio intercostal que origina lo que es un trasero largo o un trasero corto.

3.14 Cuarto Posterior o Trasero

Es la parte posterior de la media canal. El corte se hace perpendicular a la columna vertebral, a lo largo de los espacios intercostales. Los cortes resultantes son los siguientes:

3.14.1 Trasero Largo

Es el cuarto posterior resultante de un corte transversal del lado de la canal a nivel del espacio intercostal ubicado entre la 4ta. y 5ta. costilla.

3.14.2 Trasero Corto

Es el cuarto posterior resultante de un corte transversal del lado de la canal a nivel del espacio intercostal ubicado entre la 12va. y 13va. costilla.

3.14.3 Trasero pistola

Es un corte resultante de ambos trasero a los cuales se le separan las faldas y las costillas mediante un corte longitudinal a 30 cm de la columna vertebral y paralela a ella.

3.15 Cuarto Anterior o Delantero

Es la parte anterior de la media canal. El corte se hace perpendicular a la columna vertebral a lo largo de los espacios intercostales. Los cortes resultantes son los siguientes:

3.15.1 **Delantero Corto.** Es el cuarto anterior resultante de un corte transversal del lado de la canal a nivel del espacio intercostal ubicado entre la 4ta. y 5ta. costilla.

3.15.2 **Delantero Largo.** Es el cuarto anterior resultante de un corte transversal del lado de la canal a nivel del espacio intercostal ubicado entre la 12va y 13va costilla.

3.16 Transporte de Carne

Es el traslado o movilización de canales, cuartos, piezas de carne, o subproductos comestibles, conservados en frío, mediante vehículos que cumplen con los requisitos establecidos por los organismos competentes.

3.17 Despostar – Despiezar - Despresar

Es la obtención de piezas de carne mayoristas o minoristas, deshuesadas o no, de los cuartos anteriores y posteriores de la canal.

3.18 Piezas de Carne

Son partes o porciones de carne con o sin hueso, anatómicamente identificables de la canal.

3.19 Carne

Es el tejido muscular que ha entrado en fase de maduración una vez terminada la fase de "Rigor Mortis".

3.20 Carne Magra

Es la carne sin grasa de cobertura.

3.21 Subproductos

Es toda parte comestible o no comestible del bovino, que no sea la canal, tales como: vísceras rojas, vísceras blancas, lengua, sesos, sangre, huesos, grasa, cabeza, sebo, cuero, pezuñas, cuernos, pelos, partes genitales y otros.

3.22 Visceras Rojas

Es el conjunto de órganos torácicos y abdominales representados por el corazón, pulmones, hígado, bazo y riñones.

3.23 Visceras Blancas

Es el conjunto de componentes del tracto digestivo representados por los estómagos y los intestinos delgado y grueso.

3.24 Patas

Son las porciones distales de las extremidades anteriores y posteriores del animal que durante la operación de sacrificio son separadas del carpo y tarso respectivamente.

3.25 Rabo

Es la parte de la cola del animal que se separa de esta a nivel de la segunda y tercera vértebra coccígea.

BIBLIOGRAFÍA

ITINTEC 201.001: Carne y productos cárnicos: Definiciones, Clasificación y requisitos de las carnes. Diciembre 1970.

Gaceta Oficial de la República de Venezuela. N° 4549. Ministerio de Agricultura y Cría. Norma y programa subregional sobre tecnología, higiene e inspección sanitaria del comercio de ganado bovino para beneficio, mataderos y comercio de carne bovina. Caracas; 26 de marzo 1993

Participaron en la elaboración de esta norma: Bravo, Ali; Casado, Augusto; Cols, Manuel; Cuevas, Gerardo; Díaz, Milagro; Dubu, Walter; Granados, Miguel; Jimenez, Tibaire, Marín, Marcos; Martínez, José; Morales, Francisco; Reyes, Marisela, Rojas, Emigdio; Torres, Pedro; Palacio, Ray; Yanez, Douglas;

Participaron en la primera revisión de esta norma: Aguilar, Francisco; Benavente, Héctor; Díaz, Claudia; Manzanero, Elio; Lugo, Lugo, del Valle; Meléndez, Angela; Otto, Gómez; Peñalver, Luis; Rivas Frank; Yebra, Alfonso; Zamora, Rolando.

COVENIN
435:2000

CATEGORÍA
B

FONDONORMA
Av. Andrés Bello Edif. Torre Fondo Común Pisos 11 y 12
Telf. 575.41.11 Fax: 574.13.12
CARACAS

publicación de:



I.C.S: 67.120

ISBN: 980-06-2647-6

RESERVADOS TODOS LOS DERECHOS
Prohibida la reproducción total o parcial, por cualquier medio.

Descriptores: Carne bovino, vocabulario.