

The beef section of the International Meat Manual has been prepared by the U.S. Meat Export Federation as a reference guide for international beef customers. Its purpose is to familiarize international customers with U.S. beef and the most commonly produced cuts. Additional cuts are also available from many suppliers in the U.S.

If more information is needed in regard to beef cuts, or beef exporting packer/processor companies, please contact the U.S. Meat Export Federation.

No portion of this manual may be reproduced without the written permission of the U.S. Meat Export Federation.

國際肉類手冊中的牛肉部份由美國肉類出口協會編輯，供國際購買牛肉的顧客作為參考指南。編寫宗旨是使國際顧客熟悉美國牛肉及最常生產的分切部位。顧客可以向許多美國供應商購買其他規格的分切部位。

如果需要更多有關牛肉分切部位或牛肉出口屠宰商/加工公司方面的資料，請與美國肉類出口協會聯繫。

未經美國肉類出口協會的書面准許，任何人不得翻印本手冊中的任何部份。

국제 육류 안내서의 쇠고기 단원은 미국육류수출협회에서 국제 쇠고기 고객들을 위한 참고 안내 자료로 작성하였다. 본 자료의 목적은 외국 고객들에게 미국 쇠고기와 일반적으로 공급되는 부분육을 소개하는 것이다.

쇠고기 부분육이나 쇠고기를 수출하는 정육 포장 업체와 가공업체에 대한 자세한 내용은 미국육류수출협회에 문의하면 된다.

미국육류수출협회의 서면 허가 없이 본 자료를 무단 복사하는 행위를 일체 금지한다.

本マニュアルは、国際的な牛肉の需要の拡大にともない、米国食肉輸出連合会により海外の皆様のために作成されました。本マニュアルでは、一般的な牛肉のカットの規格を紹介していません。規格については、各サプライヤーにより多少規格が異なる場合がありますのでご了承ください。

カットや米国のパッカーに関しての詳細は、米国食肉輸出連合会までお問い合わせ下さい。

本マニュアルの一部又は全部を米国食肉輸出連合会の書面による許可なく複製することを禁じます。

La sección sobre res del Manual de Carne Internacional ha sido preparada por la Federación de Exportadores de Carne de los Estados Unidos como guía de referencia para los compradores internacionales. Su propósito es familiarizar a los clientes internacionales con la res y los cortes que regularmente se producen. Muchos proveedores estadounidenses tienen disponibles cortes adicionales.

Si necesita más información sobre los cortes o las compañías empacadoras/procesadoras exportadoras de carne de res, por favor póngase en contacto con la Federación de Exportadores de Carne de los Estados Unidos.

Ninguna parte de este manual puede duplicarse sin el permiso por escrito de la Federación de Exportadores de Carne de los Estados Unidos.



TODAY'S BEEF INDUSTRY

General Information

The U.S. beef industry is known for the tender, flavorful, grain-fed beef that it produces. Cattle producers take pride in producing safe and nutritious beef and beef products for consumers in the U.S. and around the world. A consumer-driven and responsive industry, the U.S. beef industry continues to increase production efficiency, producing beef with high quality attributes and satisfying consumers domestically and internationally.

Blessed with an abundance of natural resources, the United States has vast expanses of open space for cattle grazing and rich farmland for producing the feedgrains that are vital ingredients in specialty formulated feed rations for U.S. cattle. Beef produced in the United States is known for its taste and tenderness world-wide. These quality attributes are the direct result of the industry's production practices and its commitment to customer satisfaction.

There are nearly 900 federally inspected slaughter plants in the United States for cattle. These plants harvest approximately 34 million cattle each year. Virtually all U.S. beef is sold as boxed beef, with the U.S. packers and purveyors cutting the carcass into either subprimal or retail cuts. The size and structure of the U.S. industry, in combination with the most advanced manufacturing technology in the world and food safety controls, make it possible for buyers around the world to purchase specific cuts of high-quality beef in large and small quantities at very competitive prices.

Food Safety

As with the entire red meat sector, beef produced in the United States is subject to one of the most rigorous inspection and food safety systems in the world. Food safety management systems in the United States are science-based and are implemented to minimize food safety risks. The latest development in this area is the recent passage of a new meat inspection law by the U.S. Congress. This Act mandates the use of Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) principles in managing food safety. The seven principles of HACCP are widely recognized by scientific authorities and international health organizations as the most effective means for achieving the highest food safety standards. These HACCP-based systems are used extensively in the United States to produce safe and wholesome meat products for the world market.

The national food safety system involves several agencies of the Federal government, packing companies and producers; all working in concert to ensure that U.S. beef is safe and wholesome. The Food Safety and Inspection Service (FSIS) is responsible for meat and animal inspection at the packing plant; the Animal and Plant Health Inspection Service monitors and regulates animal health control; and the Food and Drug Administration approves and regulates the use of animal health products. At the packing plant level, each animal is inspected twice. The first inspection is of the live animal and the second inspection is of the carcass and internal organs to ensure U.S. wholesome products.

The International Meat Manual beef section is merely a guide for identification of beef cuts. Specifications may vary between suppliers. The U.S. Meat Export Federation assumes no liability for adherence to the descriptions contained herein or for the availability of any of the products listed.



Beef Quality Assurance

The U.S. beef industry has instituted a producer-initiated Beef Quality Assurance (BQA) program that is focused on production practices that ultimately impact product safety. Implementation of these programs demonstrates to consumers, both domestically and internationally, that the U.S. beef industry is committed to produce the safest and most wholesome products possible.

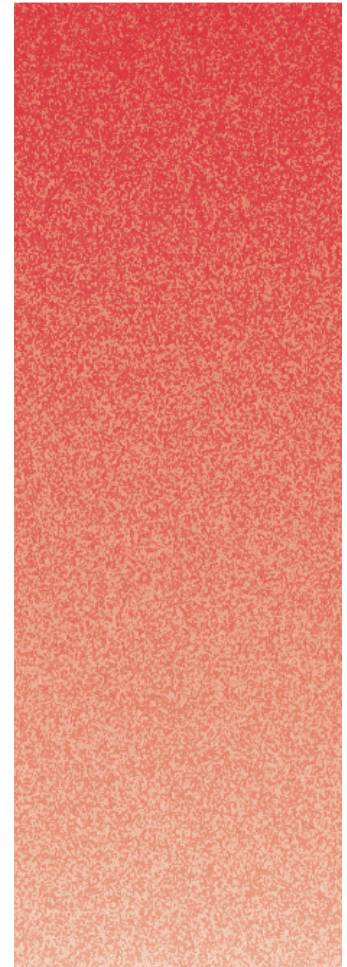
Carcass Classification

Beef carcasses are classified into yield grades and quality grades which are determined by a USDA grader. Yield grades, a numerical score of 1 to 5, are an estimate of the percentage yield of boneless, closely trimmed retail cuts from the chuck, rib, loin and round primals. A yield grade of 1 is a very lean (high yield) carcass, while a yield grade of 5 is a less lean (low yield) carcass. Quality grades are determined by the amount of marbling present in the ribeye at the 12th and 13th rib interface and indicators of the carcass maturity. The quality grades are Prime, Choice, Select, Standard, Commercial, Utility, Cutter and Canner. The quality grades most commonly sold in the international markets are Prime, Choice and Select. Also, marketed internationally is a classification "No Roll" or Ungraded, which refers to product that has not been graded.

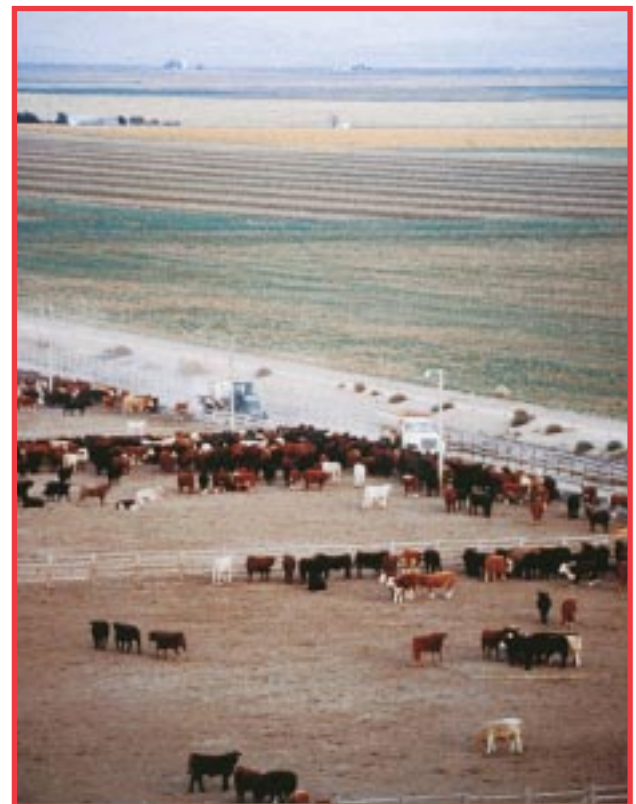
Purchasing

Beef specifications must be communicated accurately between purchaser and supplier. The items described in this manual are general guidelines to the industry but may vary from supplier to supplier. When ordering products, the buyer should clearly understand the production specifications offered by the U.S. supplier. U.S. packers are willing to assist international customers with their unique needs; specialty products may be ordered.

Packaging requirements must be agreed upon between the buyer and seller as part of the contract or purchase order. Beef products are available in boxes with plastic liner bags, wax-lined boxes, individually wrapped pieces or vacuum packaged pieces. There are benefits and costs associated with each type of packaging.



©1999 U.S. Meat Export Federation.



當今的 牛肉工業現況

國際肉類手冊中的牛肉部份僅為牛肉分切部位的的鑒別指南。供應商之間的規格可能各有千秋。美國肉類出口協會對本手冊內的描述或任何所列產品的供貨情況不承擔任何責任。

一般資料

美國牛肉工業以其生產嫩度佳、風味獨特的穀物飼養牛肉而著稱。牛肉生產商以能為國內外顧客生產安全又富有營養的牛肉和牛肉產品而感到自豪。重視消費者導向而又對顧客負責的美國牛肉工業不斷的提高其生產效率，以提供高品質的牛肉來滿足國內外顧客。

美國擁有上蒼恩賜的豐富自然資源，無限寬廣的曠地供放牧牛群，肥沃富饒的農田供生產飼料，這些飼料是美國牛隻獨特飼料配方中重要的成份。美國生產的牛肉以其獨特的風味和高嫩度而聞名世界。這些品質特性是牛肉工業界的生產制度及其對顧客滿意的承諾的直接產物。

全美國由聯邦政府駐廠檢驗的牛屠宰廠有將近900家。這些工廠每年約屠宰三千四百萬頭牛。所有的牛肉基本上都經美國屠宰商和供應商將屠體切成小分切或零售規格大小的分切部位後以箱裝牛肉出售。美國工業的規模和結構以及其結合世界上最先進的生產技術和食品安全控管制度，使全世界的買主以具有競爭性的價錢買到大批或少量的高品質牛肉。

食品安全性

美國生產的牛肉正如整個畜肉工業一樣，受到世界上最嚴格的檢驗和食品安全標準的約束。美國食品安全管理系統是以科學為基礎，並執行該系統的執行使食品安全上的危險降至最小。這一方面最新的進展是美國國會通過 "病原菌消滅法案"。這一法案強制規定在管理食品安全中採用 "危害分析和重點管制" (HACCP) 的原則。該系統的7項原則被科學家和國際衛生組織廣泛視為取得最高食品安全標準的最有效方法。這些以HACCP為基礎的系統正在美國廣泛的使用，以生產世界上最安全的肉類產品。

全美食品安全系統牽涉到幾個聯邦政府機構、屠宰公司和生產者的共同密切配合，以保證美國牛肉的安全和衛生。食品安全和檢驗服務司 (FSIS) 負責對屠宰工廠內的肉品和動物進行檢驗；動植物檢驗服務司管理生產操作並對畜產動物的健康負責；而食品和藥物管理司審核和管理對動物健康產品的使用。在屠宰工廠，每頭動物被檢驗兩次。第一次檢驗活的動物，第二次檢驗屠宰後的屠體和內臟，以保證產品的安全。

牛肉品質保證方案

美國牛肉工業制定了由生產者發起的牛肉品質保證(BQA)方案，該方案的重點放在生產實行面的控制，其最終目的為保障產品的安全。這方案並不增加最終產品的價錢，這些方案的履行再次的向國內外顧客顯示了美國牛肉工業對於生產最安全和最有益於健康的產品的承諾。

屠體分類

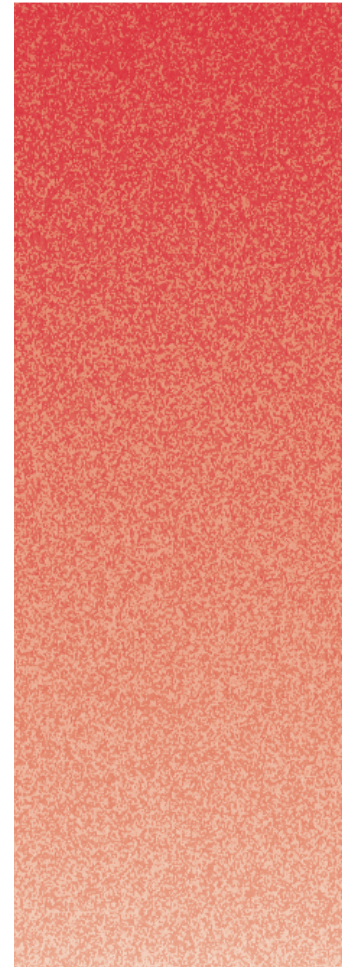
牛肉屠體按美國農業部評級員制定的產精肉率等級和品質等級分類。產精肉率等級分為1至5級，是對肩胛肉、肋脊肉、腰脊肉和後腿肉大分切中產生的去骨、接近零售分切的比率。被評為精肉率1級的屠體是非常瘦(產精肉率高)的屠體，而被評為5級的屠體則為較肥(產精肉率低)的屠體。品質等級根據第十二肋骨與第十三肋骨交界處肋眼肉中油花的數量以及屠體的成熟度判定的。品質等級包括為：極佳級、特選級、可選級、合格級、可用級、切塊級和製罐級。國際市場上銷售最多的牛肉品質等級為最極佳級、特選級和可選級。國際市場還銷售標有“ No Roll”分類的產品。這是指未經評級的產品。

購買

有關牛肉規格的要求必須在買主和供應商之間談清楚。本手冊中所描述的產品項目是遵照工業標準規格，但供應商的規格會各有千秋。在訂購產品時，買主應清楚的了解美國供應商所提供的產品規格。美國屠宰商願意協助外國買主的特殊要求。買主可訂購特別產品。

包裝的要求必須經買賣雙方一致同意，並成為合同或購貨單的一部分。牛肉產品可以是內有塑膠墊袋的箱裝、襯臘盒裝、每件分別包裝或真空包裝。各種包裝具有不同的優點和價格。

©1999 U.S. Meat Export Federation.



오늘날의 쇠고기 산업

국제 육류 안대시의 쇠고기
단원은 쇠고기 부분육을
식별하기 위한 시험에
불과하다. 공급업체마다 규격이
다를 수 있다.
미국육류수출협회는 본 사료에
수록된 설명과 실제 제품의
일치나 나열된 제품의 실제
공급 어부에 대해 일체 책임을
지지 않는다.

일반 정보

미국의 쇠고기 산업은 연하고 맛이 좋은 곡물 사육 쇠고기를 생산하는 것으로 알려져 있다. 목축업자들은 자부심을 가지고 미국 및 전세계 소비자들을 위해 안전하고 영양가 높은 쇠고기와 쇠고기 제품을 생산하고 있다. 소비자 지향적이고 그들의 요구에 호응하는 미국의 쇠고기 산업은 지속적으로 생산 능력을 향상시켜 고급 특성을 갖춘 쇠고기를 생산하여 국내외 소비자들을 만족시키고 있다.

천연 자원이 풍부한 미국에는 방목을 위한 광활한 공간이 있으며, 미국 소를 위해 특별히 조제된 사료에 있어서 중요 성분인 사료 곡물 생산을 위한 비옥한 농지가 풍부하다. 미국에서 생산된 쇠고기는 맛 좋고 연한 것으로 전세계에 알려져 있다. 이러한 품질 특성은 업계의 생산 방식과 소비자 만족을 위한 그들의 의지의 직접적인 결과이다. 미국에는 근 900개에 달하는 연방정부의 검사를 받는 소 도축장이 있다. 이 도축장들은 매년 3천4백만 두의 소를 도축한다. 거의 모든 미국 쇠고기는 상자에 포장하여 판매되는데, 미국의 정육 포장업체와 납품업체들은 지육을 소분할 절단육 또는 소매 부분육으로 절단한다. 미국 쇠고기 산업은 방대한 규모와 구조에 세계에서 가장 앞선 제조 기술과 식품 안전 관련 기술을 겸비, 전세계의 구매자들이 매우 경쟁력이 있는 가격에 원하는 고급 쇠고기 부분육을 대량 또는 소량 구매할 수 있다.

식품 안전

전체 적색육 부문과 마찬가지로 미국에서 생산된 쇠고기에는 세계에서 가장 엄격한 검사 및 식품 안전 기준이 적용된다. 미국의 식품 안전 관리 시스템은 과학적이며 식품 안전 위험을 극소화하기 위해 실행된다. 이 분야의 최신 발전 결과로는 새로운 육류 검사에 관한 법안과 미국 의회에서 통과된 병원균 감소법(Pathogen Reduction Act)을 들 수 있다. 이 법안은 식품 안전 관리에 있어서 식품위해요소중점관리제도 (Hazard Analysis Critical Control Points, HACCP)의 사용을 의무화한다. HACCP의 7대 원칙은 권위 있는 과학 단체 및 국제 보건 기구들로부터 최고 수준의 식품 안전 기준을 달성하기 위한 가장 효과적인 수단으로 널리 인정받고 있다. 세계 시장에 공급할 안전하고 위생적인 육류 제품을 생산하기 위해 미국에서는 HACCP에 기초한 시스템이 광범위하게 사용되고 있다.

국가 식품 안전 체계에는 몇몇 연방 정부 기관, 정육 포장업체 및 생산업체들이 관여하는데, 모두 미국의 쇠고기가 안전하고 위생적인 식품이 되도록 하기 위해 공동으로 노력하고 있다. 식품 안전 검사국(Food Safety and Inspection Service)은 정육 포장 공장에서의 육류 및 가축 검사를 담당하고, 동물물 검역소(Animal and Plant Health Inspection Service)는 동물 위생을 정기적으로 검사/ 감시하는 업무를 담당하며, 식품 의약품국(Food and Drug Administration)은 동물 약품의 사용을 승인하고 관장한다. 정육 포장 공장 단계에서 각 동물을 두 번씩 검사한다. 또한 제품의 위생상태가 법안에 위반되지 않도록 첫번째 검사는 동물이 살아있는 상태에서 검사하고 두번째 검사는 육질과 내장에 관해서 실시한다.

쇠고기 품질 보장

미국 쇠고기 산업은, 궁극적으로 제품 안전에 영향을 미치는 생산 방식에 초점을 두는, 생산업체가 주도하는 쇠고기 품질 보증(BQA) 프로그램을 수립하였다. 이 쇠고기 품질 보증 프로그램으로 인해 최종제품의 비용이 증가되지 않는다. 이 프로그램의 실행에 따라 미국 쇠고기 산업이 가장 안전하고 가장 위생적인 제품을 생산하기 위해 열성을 다한다는 것을 국내의 소비자들에게 증명한다.

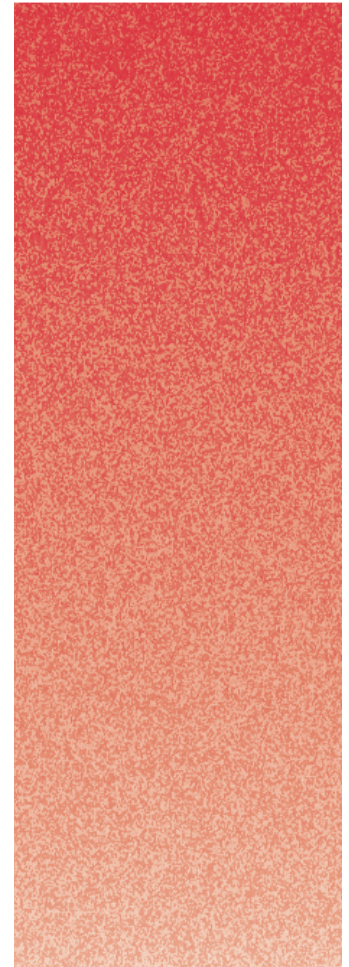
지육 분류

쇠고기 지육은 수율 등급(yield grade)과 품질 등급(quality grade)으로 구분되며, 이러한 등급은 미농무부 등급 판정관이 결정한다. 1부터 5까지의 점수가 부여되는 수율 등급은 목심, 갈비, 로인 및 우둔 일차 절단육에 대한 뼈 없는 소매 부분육 산출을 추정치이다. 수율 등급 1은 지방이 아주 적음(수율이 높음) 지육이며, 수율 등급 5는 지방이 더 많은(수율이 낮음) 지육이다. 육질의 등급은 12번째 및 13번째 갈비심에 있는 마블링의 양과 지육의 연령에 의해 결정된다. 품질 등급은 Prime, Choice, Select, Standard, Commercial, Utility, Cutter 및 Canner로 분류된다. 국제 시장에 가장 보편적으로 판매되는 품질 등급은 Prime, Choice 및 Select이다. 또한 등급이 판정되지 않은 제품을 의미하는 "No Roll" 또는 비등급 제품의 분류도 국제적으로 판매된다.

구매

구매자와 판매자 간에 쇠고기 규격에 대해 분명하게 의사를 교환해야 한다. 본 안내서에 서술된 품목들은 업계의 일반적인 규격을 나타내고 있지만 실제로 개별 업체의 제품간에는 차이가 있을 수 있다. 제품 주문시 구매자는 미국 공급업체가 제시하는 생산 규격을 분명하게 이해해야 한다. 미국 정육포장업체들은 외국 고객들의 특별한 요구에 맞추어 특별 제품을 공급할 수 있다.

계약 또는 구매 주문의 일환으로 공급업체와 구매자가 포장 조건에 반드시 동의해야 한다. 쇠고기 제품은 비닐백으로 싸서 상자에 포장한 제품, 왁스를 처리한 상자에 포장한 제품, 개별적으로 포장한 제품 또는 진공 포장한 제품 등의 형태로 공급된다. 각 포장 종류별로 장점과 비용이 다르다.



今日の 牛肉産業について

概要

米国産牛肉は、主に穀物で飼育されるので、柔らかく、風味もよいことで知られています。生産者たちは安全で栄養のある牛肉、及び牛製品を米国内だけでなく、世界の消費者のために自信を持って生産しています。消費活動に左右される米国の牛肉産業は高品質の牛肉を生産し、世界の消費者のニーズを満たしながら、生産効率を向上させ続けています。

米国は広大な放牧地、牛に与えられる特別な飼料を生産するための広大な農作地、及び豊富な自然資源に恵まれています。米国産牛肉は、生産、流通、販売まで消費者を第一に考えているので、世界でも品質が高いことで知られています。

米国には連邦政府管轄のと畜場が約900あります。これらのと畜場では年間3,400万頭の牛がと畜されています。ほとんどすべての牛肉は、サブプライマル、あるいはリテール・カットにされたボックス・ビーフとして販売されています。米国牛肉産業の規模と効率的構造により、海外の購入者は世界で最も進んだ生産、食品安全管理技術で生産された高品質の特定のカット価格で購入が可能です。

食品の安全性

米国産牛肉は、他畜種の食肉同様、世界でも非常に厳しい検査及び食品安全基準に従うことが要求されています。食品安全管理は科学的根拠をもとに、食品安全上のリスクを最小限にするようこの食品安全基準は、最近連邦政府の諸機関が協力し、食肉安全性を守るため新しい法案をだしました。この法案によると食品衛生検査局(FSIS)は、工場レベルでの生体及び食肉の検査を実施します。生産レベルは、動植物検査局(APHIS)が管轄し、食品医薬品局(FDA)が家畜に使用される薬品等を規制しています。一般に、工場レベルでは家畜1頭につき2回の検査が実施されます。最初の検査は生体を実施され、2回目は枝肉及び内臓を対象に実施されます。この2回の検査で米国政府による基準を満たしているかが確認されます。

米国における食品安全制度は科学的根拠をもとに、食品安全上のリスクを最小限にするように設定されます。これによってハサップ (HACCP)・システムが開発されました。ハサップの7つの原理は、国際的に権威のある機関により最高の食品安全基準として広く認められています。このハサップは米国では、広く実施されています。

本マニュアルには、牛肉のカットの規格が紹介されています。規格については各サプライヤーにより多少異なる場合がありますのでご了承ください。また、米国牛肉輸出連合会は本マニュアルにの載っている説明と実際の製品が異なることや本マニュアルに載っている製品の実際供給に関しては一切の責任を持ちません。

牛肉の品質保証

米国農務省(USDA)による検査制度をさらに強化するため、米国牛肉業界では、食肉製品の安全性に焦点を当てた牛肉品質保証(BQA)プログラムを開始しました。BQAプログラムは生産者自身が実施し、特定の生産や政府による家畜に適用される薬品の基準に関する概略を示しています。BQAプログラムは製品自体にコストを加算するものではなく、米国の牛肉業界が可能な限り安全な食肉製品を生産することに徹している、ということを示す一つの指標となっています。

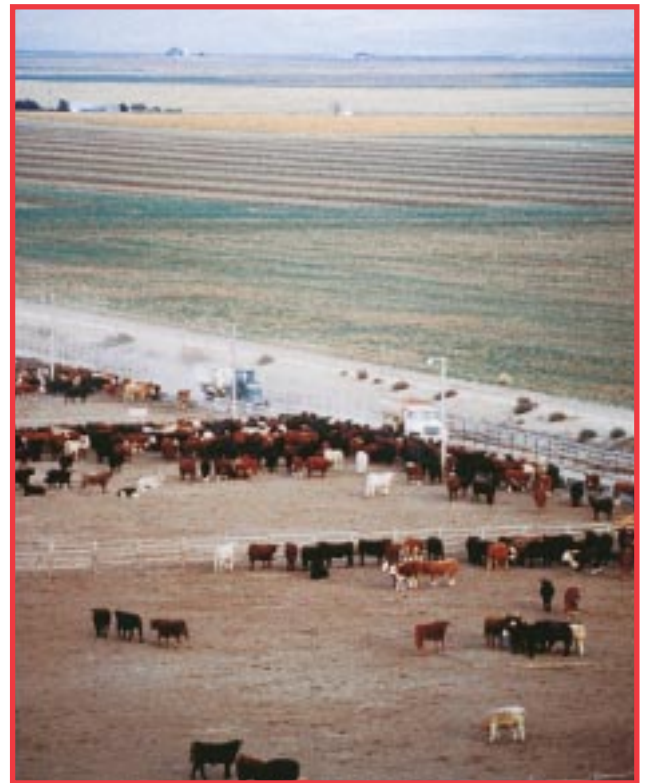
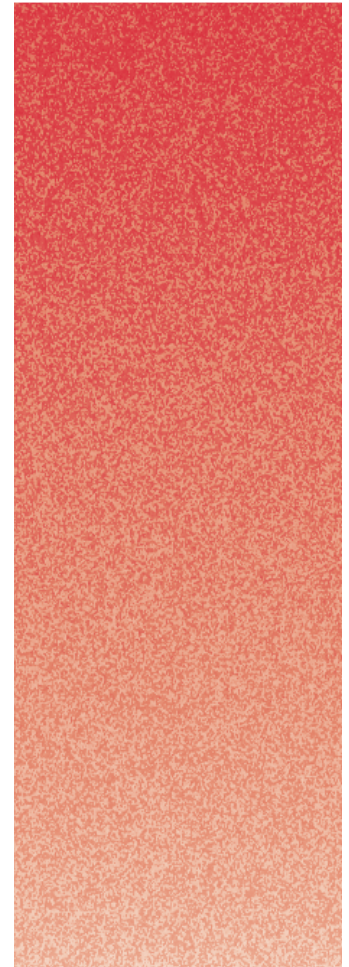
枝肉の格付 (歩留まりグレード・品質グレード)

牛枝肉は、歩留まりと品質をもとに米国農務省の検査官により格付されています。歩留まりは、除骨されたチャック、リップ、ロイン、及びラウンドの歩留まり率の概算で、1から5の数字で表されます。歩留まり1は大変赤身の割合が高い枝肉で、一方5は赤身割合が少ない枝肉を示しています。品質に基づいた格付は第12・13肋骨間のリップアイの霜降り割合と牛の成熟度によって決定されます。品質グレードは、プライム、チョイス、セレクト、スタンダード、コマーシャル、ユティリティー、及びカッター/キャナーがあります。海外のお客様は一般にプライム、チョイス、及びセレクトを購入します。また、格付けされていない“ノン・ロール”と呼ばれる牛肉も海外の市場に出荷されています。

購入

本マニュアルに記載されているアイテムは一般的なもの、各サプライヤーにより多少規格が異なる場合があります。購入者と販売元は、米国産牛肉製品の規格をお互いに明確にしなければなりません。米国のパッカーは海外の顧客に対し、それぞれのニーズに応えるよう努力しています。

パッキングに関しても、購入者と販売元の間での契約時の同意が必要となるでしょう。牛肉製品は、プラスチックで製品がバックされたボックス、各製品がバックされたもの、真空パックのもの、さまざまな形で販売されます。各パッキングはそれぞれ利点を持ち、価格も異なります。



La Industria de la Res en la Actualidad

Información General

La industria ganadera estadounidense es reconocida por su producción de carne suave y sabrosa proveniente de reses alimentadas con grano. Los ganaderos se enorgullecen de producir carne y productos de res saludables y nutritivos para los consumidores de los Estados Unidos y el mundo. La industria de la res, respondiendo a las demandas de los consumidores, continua aumentando su productividad, produciendo carne de res con altos atributos de calidad para satisfacer a los clientes nacionales e internacionales.

Con la ventaja de poseer abundantes recursos naturales, Estados Unidos cuenta con vastas extensiones de terreno para el pastoreo del ganado, y terrenos de cultivo fértiles para sembrar los granos de alimentación que son el ingrediente principal en las raciones especialmente formuladas para la alimentación del ganado. La carne que se produce en los Estados Unidos es reconocida a nivel mundial por su sabor y suavidad. Estos atributos de calidad son el resultado directo de las prácticas de producción en la industria y su compromiso con la satisfacción del cliente. Existen en los Estados Unidos cerca de 900 rastros que reciben inspección federal. Estas plantas producen aproximadamente 34 millones de reses al año. Casi toda la carne de res de los EE.UU. se vende empacada en cajas; cortando los empacadores y proveedores la canal, ya sea en cortes sub-primarios o cortes comerciales. El tamaño y estructura de la industria de la res en los EE.UU., combinados con la tecnología de manufactura y los controles de seguridad en los alimentos más avanzados del mundo, hacen posible para los clientes comprar cortes específicos de res de la más alta calidad, en cantidades grandes y pequeñas, a precios muy competitivos.

Seguridad de los Alimentos

Al igual que con todo el sector de carne roja, la res estadounidense está sujeta a una de las más rigurosas inspecciones y normas de seguridad en los alimentos. Los sistemas de los Estados Unidos para controlar la higiene de los alimentos se basan en la ciencia y se implementan para minimizar y eliminar riesgos. El último avance en esta área es la aprobación reciente por parte del Congreso de una nueva ley para la inspección de carne. Esta ley hace obligatorio el uso de los principios del sistema para el Análisis de Riesgo y Puntos de Control Crítico (HACCP, siglas en inglés) que controla la seguridad en los alimentos. Los siete principios del HACCP son ampliamente reconocidos por autoridades científicas y organizaciones de salud internacionales como el medio más efectivo para cumplir con las normas más rigurosas de seguridad en los alimentos. Estos sistemas, basados en HACCP, se usan de forma generalizada en los Estados Unidos, lo que le permite a éste ofrecer al mercado mundial productos de carne saludables.

El Manual de Carne Internacional es solamente una guía para la identificación de los cortes de carne de res. Las especificaciones de cada empacador/procesador pueden variar. La Federación de Exportadores de Carne de los EE.UU. no asume ninguna responsabilidad por el apego a las descripciones incluidas en el manual o por la disponibilidad de ninguno de los productos listados.



Este sistema nacional para la seguridad de los alimentos, involucra a varias agencias del gobierno Federal; todas ellas trabajando en conjunto para asegurar que la res sea segura y saludable. El Servicio de Seguridad e Inspección de los Alimentos (FSIS, en inglés) es responsable de inspeccionar al animal y la carne en la planta; el Servicio de Inspección de Salubridad de la Planta y Animal, monitorea y regula el control de la salud del animal; y la Administración para los Medicamentos y Alimentos. Aprueba y regula el uso de productos de origen animal saludables. A nivel planta empaedora, cada animal recibe una doble inspección. La primera inspección se le hace al animal vivo, y la segunda a la canal y órganos internos para asegurar la salubridad de los productos estadounidenses.

Aseguramiento de la Calidad de la Res

La industria de la carne de res en los EE.UU. ha establecido un Programa para el Aseguramiento de la Calidad de la Res (BQA, en inglés) iniciado por el productor y enfocado a las prácticas de producción que tienen un impacto en la seguridad del producto. La implementación de estos programas demuestra a los consumidores, tanto nacionales como internacionales, que la industria de la res estadounidense está comprometida a producir un producto lo más seguro y saludable posible.

Clasificación de la Canal

Las canales se clasifican de acuerdo al grado de rendimiento y calidad que determina un clasificador del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, en inglés). Los grados de rendimiento, que consisten en una calificación del 1 al 5, son un cálculo del porcentaje de rendimiento de los cortes comerciales deshuesados con recorte de la espaldilla, el costillar, el lomo y la pierna. Un grado de rendimiento No. 1 se le asigna a una canal con más carne (alto rendimiento), mientras que un grado de 5 se le asigna a una canal con menos carne (bajo rendimiento). Los grados de calidad se determinan de acuerdo a la cantidad de marmoleo presente en la parte central del costillar (ribeye) entre las costillas No. 12 y 13 e indicadores de la madurez de la canal. Los grados de calidad son Prime, Choice, Select, Standard, Commercial, Utility, Cutter y Canner. Los grados de calidad de mayor venta en los mercados internacionales son el Prime, Choice y Select. También, se ha lanzado al mercado internacional una clasificación conocida como "No Roll" o No Clasificado que corresponde a producto que no ha recibido una clasificación.

Compra

Al comprar productos de res, la comunicación de las especificaciones entre el comprador y el vendedor debe ser clara. Los productos descritos en este manual son guías generales en la industria, pero pueden variar de proveedor a proveedor. Al ordenar productos, el comprador debe entender claramente las especificaciones de producción que ofrece el proveedor estadounidense. Los empaedores de los EE.UU., dispuestos a ayudar a los clientes internacionales en sus necesidades únicas, aceptan pedidos de productos especiales.

El vendedor y el comprador deben acordar sobre los requisitos de empaque como parte del contrato u orden de compra. En cuanto a productos de res los hay disponibles en cajas con forro de bolsas de plástico, cajas con recubrimiento de cera, piezas empacadas individualmente o piezas empacadas al vacío. Hay ventajas y costos incluidos para cada tipo de empaque.

