

## Apéndice 3.17-B

### Comparación de las normas chilenas relativas a carne bovina y clasificaciones de calidad de carne bovina del USDA

#### Norma Chilena

#### Clasificación de Calidad del USDA

V.

- Toros jóvenes con dientes de leche (10 a 24 meses); Índice de grasa 1, 2 y 3.
- Novillos, vaquillas y vacas jóvenes con 4 dientes definitivos (10 a 34 meses); Índice de grasa 1, 2 y 3.

*USDA Prime, USDA Choice y USDA Select.*

- Novillos y vaquillas de menos de 42 meses. Veteado leve y superior.

C.

- Novillos y vaquillas con 6 dientes definitivos (35 a 42 meses); Índice de grasa 1, 2 y 3.

*USDA Standard.*

- Novillos y vaquillas de menos de 42 meses. Prácticamente sin veteado o con ínfimo veteado.

U.

- Vacas adultas y viejas con 8 o todos los dientes definitivos (más de 43 meses); Índice de grasa 1, 2 y 3.
- Toros o torillos con 4 o más dientes definitivos; Índice de grasa 1, 2 y 3.
- Bueyes con 8 dientes definitivos (43 a 58 meses); Índice de grasa 1, 2 y 3.

*USDA Commercial, USDA Utility, USDA Cutter, y USDA Canner.*

- Vacas maduras de más de 42 meses. Prácticamente sin veteado o con ínfimo veteado.

N.

- Todas las clases excepto terneros, sin requisito de dentición; Índice de grasa 0.
- Canales con hematomas de tercer grado de cualquier clase; Índice de grasa 1, 2, y 3.

- El USDA tiene un sistema de clasificación y calidad distinto para torillos (toros jóvenes de menos de 24 meses) que va de USDA Utility a USDA Prime. Los toros maduros no califican para clasificaciones de calidad del USDA (sólo para las de rendimiento).

O.

- Terneros de ambos sexos con

*Normas estadounidenses para Clasificación de Carne de Ternera en Canal*

dientes de leche (de hasta 9 meses);  
no hay requisitos de índice de  
grasa.

- El USDA tiene cinco clasificaciones para la carne de ternera: *USDA Prime*, *USDA Choice*, *USDA Good*, *USDA Standard*, y *USDA Utility*. Estas clasificaciones se basan en formación, madurez (menos de 9 meses, según determinación principal de color de carne magra) y contenido y patrones de distribución de grasa de (calidad)