

Agnello Gallese e Manzo Gallese

Guida ai tagli delle carni



hcctrade.com



..... Agnello e manzo gallese

Guida ai Tagli

Contenuti

Tagli per vendita all'ingrosso e ristorazione

Pagina 1.01	Codice
Carcassa di agnello	L100
Mezzena (interna)	L101
Mezzena (esterna)	L102

Pagina 1.02	Codice
Sella e cosce (taglio lungo)	L103
Quarto posteriore (taglio corto)	L104

Pagina 1.03	Codice
Coscia e scamone (cosciotto intero)	L105
Coscia e scamone (senza stinco e osso dell'anca)	L106
Coscia (rifilata)	L107
Scamone/noce	L108

Pagina 1.04	Codice
Cosce	L109
Coscia (senza stinco e osso dell'anca)	L110
Coscia per arrosto	L111
Coscia (disossata e arrotolata)	L112
Scamone (senza calotta)	L113

Pagina 1.05	Codice
Fesa	L114
Sottofesa con girello	L115
Noce	L116
Stinchi posteriori (non disossati)	L117
Stinchi posteriori (disossati)	L118

Pagina 1.06	Codice
Sella	L119
Sella (estremità)	L120
Sella intera (25 mm)	L121
Lombata (13 costole)	L122
Sella corta	L123

Pagina 1.07	Codice
Lombata con scamone (taglio corto)	L124
Lombata senza scamone (taglio corto)	L125
Carré con filetto di 1a categoria (taglio corto)	L126
Lombata (taglio corto)	L127
Bracirole di lombo (doppie)	L128

Pagina 1.08	Codice
Bracirole di lombo	L129
Filetto	L130
Lombata disossata e rifilata	L131
Lombata disossata (con calotta)	L132
Bistecche di cosciotto	L133

Pagina 1.09	Codice
Lombata disossata e arrotolata	L134
Medaglioni di filetto	L135
Medaglioni doppi	L136
Carré con filetto di 1a categoria (tagliato a metà lungo la spina dorsale)	L137

Pagina 1.10	Codice
Carré 6 costole (scalzato)	L138
Carré 3 costole	L139
Carré scalzato (8 costole, senza calotta)	L140
Carré scalzato (8 costole, con calotta)	L141
Carré scalzato (6 costole, senza calotta)	L142

Pagina 1.11	Codice
Carré con osso (8 costole)	L143
Costole (scalzate)	L144
Costole	L145
Sottospalla (compreso il petto)	L146
Sottospalla (senza il petto)	L147

Pagina 1.12	Codice
Spalla	L148
Mezza spalla	L149
Spalla disossata	L150
Spalla a taglio rotondo	L151
Peduccio quarto anteriore (stinco)	L152

Pagina 1.13	Codice
Petto	L153
Petto rifilato	L154
Filetto di collo	L155
Bistecche di spalla	L156
Collo	L178



Contenuti

Tagli per la vendita al dettaglio

Pagina 1.14	Codice
Coscia (rifilata)	L107
Scamone/sottocoscia	L108
Coscia per arrosto	L111
Coscia (disossata e arrotolata)	L112
Scamone (senza calotta)	L113

Pagina 1.15	Codice
Fesa	L114
Sottofesa con girello	L115
Noce	L116
Stinchi posteriori (scalzati)	L118

Pagina 1.16	Codice
Bracioline di lombo (doppie)	L128
Bracioline di lombo	L129
Filetto	L130
Lombata disossata e rifilata	L131

Pagina 1.17	Codice
Lombata disossata (con calotta)	L132
Bistecche di cosciotto	L133
Medaglioni di filetto	L135
Medaglioni doppi	L136

Pagina 1.18	Codice
Carré 6 costolette (scalzato)	L138
Carré 3 costolette	L139
Carré scalzato (8 costolette, senza calotta)	L140
Carré scalzato (8 costolette, con calotta)	L141

Pagina 1.19	Codice
Carré scalzato (6 costolette, senza calotta)	L142
Costolette (scalzate)	L144
Costolette	L145

Pagina 1.20	Codice
Spalla	L148
Spalla disossata	L150
Spalla a taglio rotondo	L151
Spezzatino di spalla	L157

Pagina 1.21	Codice
Bistecche di collo	L158
Spalla arrotolata per arrosti	L159
Petto disossato e arrotolato	L160
Pancia arrotolata	L161
Macinato di agnello	L165

Pagina 1.22	Codice
Mezza coscia (dall'estremità del peduccio)	L162
Mezza coscia (dall'estremità del filetto)	L163
Guardia d'onore	L164
Bistecche di coscia con osso	L166
Bistecche di coscia (disossate)	L167

Pagina 1.23	Codice
Bistecche di fesa	L168
Spiedini d'agnello	L169
Spezzatino di coscia	L170
Bocconcini a strisce	L171
Hamburger di agnello	L172

Pagina 1.24	Codice
Petto	L153
Filetto di collo	L155
Bistecche di spalla	L156

Tagli porzione

Pagina 1.25	Codice
Scamone/sottocoscia	L108
Stinchi posteriori (scalzati)	L118
Bracioline di lombo (doppie)	L128
Bracioline di lombo	L129

Pagina 1.26	Codice
Bistecche di cosciotto	L133
Medaglioni di filetto	L135
Costolette	L145
Filetto di collo	L155

Pagina 1.27	Codice
Bistecche di coscia con osso	L166
Bistecche di coscia (disossate)	L167
Bistecche di fesa	L168

Frattaglie

Pagina 1.28	Codice
Rognone	L173
Fegato	L174
Fettine di fegato	L175
Cuore	L176
Animelle	L177



Contenuti

Tagli per vendita all'ingrosso e ristorazione

Pagina 2.01	Codice
Carcassa e mezzena di manzo	B200

Pagina 2.02	Codice
Coscia intera	B201
Fesa francese	B202
Fesa francese (arrotoata)	B203
Fesa francese (rifilata)	B204

Pagina 2.03	Codice
Fesa esterna/Scamone superiore	B205
Scamone superiore (arrotoato)	B206
Noce	B207
Sottofesa con girello	B208

Pagina 2.04	Codice
Sottofesa (senza girello)	B209
Girello	B210
Sottofesa (arrotoato)	B211
Campanello	B212
Geretto anteriore/Coscia di manzo	B213

Pagina 2.05	Codice
Bistecche di geretto (ossibuchi disossati)	B214
Straccetti per stir fry	B215
Bistecche di sottofesa	B216
Bistecche di fesa	B217

Pagina 2.06	Codice
Scamone e lombata	B218
Scamone intero	B219
Scamone disossato	B220
Scamone con codone disossato	B221
Bistecche di scamone	B222
Lombata	B223

Pagina 2.07	Codice
Lombata (taglio corto)	B224
Roast-beef (taglio standard)	B225
Roast-beef (taglio corto)	B226
Roast-beef (taglio speciale)	B227
Roast-beef (arrotoato)	B228

Pagina 2.08	Codice
Bistecche di controfiletto (taglio speciale)	B229
Bistecche di controfiletto (taglio magro)	B230
Bistecche alla fiorentina (taglio corto)	B231
Filetto lungo (taglio standard)	B232
Filetto lungo (taglio speciale)	B233

Pagina 2.09	Codice
Filetto di scamone	B234
Controfiletto	B235
Medaglioni di filetto	B236
Costata	B237
Costata (scalzata)	B238

Pagina 2.10	Codice
Costata (disossata e arrotoata)	B239
Trancio entrecôte	B240
Rotolo entrecôte (legato)	B241
Entrecôte	B242
Collo e sottospalla intero (disossato)	B243

Pagina 2.11	Codice
Reale (disossato)	B244
Bistecche di sottospalla	B245
Spezzatino di sottospalla	B246
Fesone di spalla	B247
Petto (disossato e arrotoato)	B248
Macinato	B249



Contenuti

Tagli per la vendita al dettaglio

Pagina 2.12	Codice
Fesa francese (rifilata)	B204
Bistecche di geretto (ossibuchi disossati)	B214
Straccetti per stir fry	B215
Bistecche di sottofesa	B216
Bistecche di fesa	B217

Pagina 2.13	Codice
Bistecche di scamone	B222
Bistecche di controfiletto (taglio speciale)	B229
Bistecche alla fiorentina (taglio corto)	B231
Medaglioni di filetto	B236
Lombata arrotolata	B253

Pagina 2.14	Codice
Costata (scalzata)	B238
Costata (disossata e arrotolata)	B239
Trancio entrecôte	B240
Entrecôte	B242

Pagina 2.15	Codice
Bistecche di sottospalla	B245
Spezzatino di sottospalla	B246
Macinato	B249
Hamburger	B255

Pagina 2.16	Codice
Fesa francese (taglio per arrosto)	B250
Sottofesa con girello (taglio per arrosto)	B251
Scamone superiore (taglio per arrosto)	B252

Tagli porzione

Pagina 2.17	Codice
Bistecche di sottofesa	B216
Bistecche di fesa	B217
Bistecche di scamone	B222
Bistecche di controfiletto (taglio speciale)	B229

Pagina 2.18	Codice
Bistecche alla fiorentina (taglio corto)	B231
Medaglioni di filetto	B236
Entrecôte	B242
Bistecche di sottospalla	B245
Hamburger	B255

Frattaglie

Pagina 2.19	Codice
Rognone	B256
Coda	B257



Hybu Cig Cymru - Meat Promotion Wales (HCC) è l'ente di settore responsabile dello sviluppo, promozione e marketing delle carni rosse provenienti dal Galles.



Sviluppo del settore

HCC punta a migliorare la qualità, aumentare il rapporto costo-rendimento e accrescere il valore dei prodotti da carne rossa su tutta la filiera di fornitura in Galles. Tali scopi vengono raggiunti tramite campagne d'informazione e lo sviluppo, promozione e diffusione dell'uso della tecnologia nel settore.

Marketing

HCC è attiva in molti importanti mercati europei e si impegna a sviluppare e rafforzare le opportunità commerciali per gli esportatori di carni rosse del Galles.

Sul mercato interno HCC collabora con rivenditori e operatori del settore alimentare lanciando campagne promozionali periodiche per le carni ovine e bovine gallesi a Indicazione Geografica Protetta (IGP).

HCC ha realizzato questo manuale per aiutare i molti operatori del settore gallesi e nel resto del Regno Unito, senza dimenticare i nostri clienti in tutta Europa e anche fuori dai confini europei. Lo scopo di questo manuale è fornire una guida completa ai

diversi tipi, tagli e categorie qualitative delle carni ovine e bovine gallesi IGP.

Speriamo troverete le informazioni contenute nelle pagine seguenti utili e dettagliate. Per ulteriori informazioni non esitate a contattarci.

Visitate il sito di HCC
hcctrade.com

oppure contattate HCC
chiamando il numero
+44 (0) 1970 625 050

oppure tramite email all'indirizzo
info@hccmpw.org.uk



Agnello e manzo gallese

Circa il 75% del territorio complessivo del Galles è costituito da terreni agricoli, il 60% dei quali sono destinati a pascolo permanente. L'allevamento del bestiame costituisce pertanto l'attività agricola principale in Galles e l'82% degli allevamenti sono ovini e bovini.

Gli allevatori gallesi sono famosi in tutto il mondo per la straordinaria qualità delle carni da loro prodotte. L'ambiente naturale in cui è allevato il bestiame gioca un ruolo estremamente importante per la qualità della carne di agnello e di manzo.

I nostri animali crescono pascolando liberi sul fondovalle e in collina, nutrendosi di erba fresca e verdeggianti in un clima temperato. I terreni delle valli gallesi sono ricchi di minerali che creano un ambiente perfetto per la produzione di carne di agnello e di manzo di primissima qualità. Il bestiame cresce nelle migliori condizioni in un ambiente incontaminato che consente di ottenere capi di altissimo livello.

"Gli allevatori gallesi
Sono famosi per
la straordinaria
qualità delle carni
da loro prodotte"



La produzione di Agnello Gallese

Il Galles è da secoli la patria di alcune razze ovine tipiche di questa regione che prosperano grazie ai pascoli naturali disponibili tutto l'anno, in uno dei territori più incontaminati al mondo.

Tra le razze ovine allevate in Galles vi sono Welsh Mountain, Welsh Mule, Welsh Halfbred, Welsh Speckled Face, Beulah e Lleyn. Queste razze sono poi incrociate con maschi riproduttori per ottenere agnelli di primissima qualità.

L'Agnello Gallese è un prodotto famoso in tutto il mondo caratterizzato da un ottimo colore e da un gusto prelibato e succulento. La fama e le qualità uniche associate all'Agnello Gallese sono il risultato di metodi di allevamento tradizionali uniti ad un'alimentazione basata su abbondante foraggio al pascolo. L'Agnello Gallese offre ai consumatori una carne naturale, versatile, tenera e succulenta con un gusto davvero unico.

OVINI	
Totale allevamenti ovini	14.741
Numero totale di capi ovini (migliaia di capi)	9.461
Dimensione media degli allevamenti (numero di capi)	642
Macellazioni (migliaia di capi)	3.463
Produzione (migliaia di tonnellate)	62
Peso medio della carcassa (kg)	19

La produzione del Manzo Gallese

Le razze bovine allevate in Galles comprendono la Limousine, la Charolais e la Hereford. Il Galles ha inoltre una sua razza bovina indigena, la Welsh Black, che è molto conosciuta per la sua elevata qualità.

Il Manzo Gallese proviene da bestiame nato e allevato in Galles. Il carattere unico del prodotto è dovuto proprio all'influenza delle razze bovine tradizionali che sono prevalenti negli allevamenti gallesi.

BESTIAME	
Totale allevamenti bovini	11.104
Numero totale di capi bovini (migliaia di capi)	1.095
Macellazioni (migliaia di capi)	155
Produzione (migliaia di tonnellate)	44
Peso medio della carcassa (kg)	327



Indicazione Geografica Protetta (IGP)

Nel 1993 è entrata in vigore una legge europea che contiene disposizioni a tutela della denominazione di prodotti alimentari con una connotazione geografica.

In virtù di tale sistema, un determinato alimento o bevanda registrato a livello europeo è protetto dalle imitazioni in tutta l'Unione europea. I prodotti devono essere realizzati, lavorati o preparati in quella precisa area geografica. Il Manzo Gallese e l'Agnello Gallese hanno ottenuto il marchio IGP rispettivamente nel novembre 2002 e nel luglio 2003 e possono pertanto essere definiti come bestiame che possiede le seguenti caratteristiche:

- nato e allevato in Galles
- completamente rintracciabile
- macellato e lavorato presso mattatoi/centri di lavorazione approvati dall'ente di controllo HCC

Normativa

Per mantenere l'integrità delle denominazioni IGP Agnello Gallese e Manzo Gallese, HCC ha incaricato un ente di certificazione indipendente di monitorare l'uso di tali denominazioni in mattatoi e centri di lavorazione. Nell'ambito di tale incarico, l'ente è tenuto anche ad assicurare il rispetto della normativa vigente.

Ispezioni presso gli allevamenti

- L'allevamento deve disporre di un sistema che consenta la completa tracciabilità di tutti i capi di bestiame
- Il rispetto di tutte le disposizioni di legge previste dal governo in materia e osservanza delle migliori prassi.

Mattatoi e centri di lavorazione

L'ispezione consiste in una valutazione della tracciabilità e dei sistemi di approvvigionamento delle carni adottati dai mattatoi/centri di lavorazione, per confermare che siano rispettati i requisiti per l'attribuzione del marchio IGP Agnello Gallese e Manzo Gallese.

È necessario anche dimostrare di aver adottato tutte le necessarie misure e osservato tutte le disposizioni di legge in materia di sicurezza e qualità degli alimenti. Tali misure sono:

- Analisi di rischio e punti critici di controllo (HACCP)
- Sistema di controllo della qualità
- Struttura organizzativa
Responsabilità e autorità gestionale
- Approvvigionamento delle carni
- Tracciabilità
- Etichettatura

Vendita al dettaglio

Il controllo e il monitoraggio su tutto il resto della filiera di fornitura sono esercitati da funzionari del Trading Standards, l'ufficio comunale antisofisticazioni. Ciò assicura che solo le carni che rispettano tutti i requisiti possano essere vendute come Agnello Gallese e Manzo Gallese.

HCC considera il marchio IGP di enorme importanza per i produttori di carni rosse gallesi, in quanto identifica l'origine e le caratteristiche uniche sia dell'Agnello Gallese che del Manzo Gallese.

..... Tagli di Agnello Gallese

Classificazione della carcassa

Introduzione

La maggior parte dei mattatoi classifica le carcasse in base al sistema di classificazione e definizione del prezzo EUROP. Questa griglia è stata introdotta negli anni '70 allo scopo di utilizzare un sistema di classificazione uniforme in tutta Europa.

Un'altra conseguenza dell'introduzione della griglia è che essa consente di retribuire i produttori che forniscono agnelli con carcasse corrispondenti alle richieste del mercato. Attraverso un esame visivo vengono infatti valutati conformazione e tenore di grasso della carcassa. È stato anche dimostrato che questa classificazione fornisce una buona indicazione sul rendimento in termini di carne, definito come la percentuale totale di carne vendibile ottenuta da una carcassa.

Conformazione

La classe di conformazione viene determinata in base a una valutazione visiva della forma che tiene conto dello sviluppo muscolare della carcassa e del profilo di cosce, lombo e spalla. La presenza e/o la quantità di grasso non influisce sulla valutazione della conformazione.

La classificazione avviene in base a cinque classi principali:

E, U, R, O, P (dove E indica uno sviluppo muscolare eccellente e P uno sviluppo muscolare scarso). Gli operatori che effettuano la compravendita di carcasse di pecora possono chiedere un'ulteriore suddivisione della classe P in una fascia alta (P+) e una bassa (-P).

Stato d'ingrassamento

Lo stato d'ingrassamento è determinato tramite una valutazione visiva della copertura di grasso esterna. Il grasso è misurato su una scala da 1 (molto magro) a 5 (molto grasso). Le classi 3 e 4 sono ulteriormente suddivise in L (più magro) e H (più grasso). Viene prima indicata la classe di conformazione e poi la classe d'ingrassamento, ad es. R3L.

CONFORMAZIONE



E



U



R



O



P

STATO D'INGRASSAMENTO



1



2



3L



3H



4L



4H



5

Categoria

Gli agnelli più giovani (New Season Lambs NSL) sono animali messi in commercio nell'anno in cui sono nati oppure nati dopo l'inizio di ottobre dell'anno precedente; gli agnelloni di un anno (in inglese Old Season Lambs - OSL) sono agnelli in cui non si è ancora verificata l'eruzione degli incisivi permanenti. Le pecore o montoni (Mature Sheep - MS) sono animali in cui si è già verificata l'eruzione di uno o più incisivi permanenti.

Stagionalità

Il mercato della carne ovina è soggetto a oscillazioni stagionali della domanda e dell'offerta. In una stagione caratterizzata da un'offerta normale, la maggior parte degli Agnelli Gallesi viene messa in commercio durante l'autunno. Il rendimento per i produttori aumenta quando la produzione arriva a rispecchiare la domanda del mercato grazie all'adozione di corrette tecniche di allevamento e di nutrizione.

Il grafico riprodotto qui a lato mostra l'andamento tipico delle variazioni stagionali dell'offerta (macellazioni) e della domanda (prezzo) che contraddistinguono il mercato delle carni ovine.

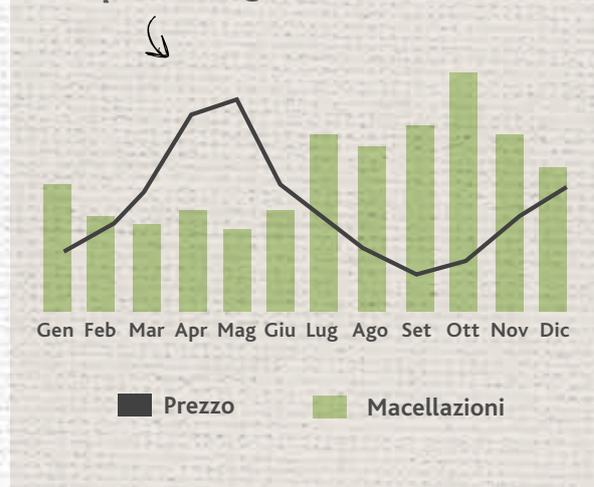
Per ulteriori informazioni
sugli ultimi prezzi e tendenze
di mercato visitare il sito
HCC www.hccmpw.org.uk

ReSa alla macellazione

La resa alla macellazione, espressa con un valore percentuale, è calcolata dividendo il peso finale della carcassa (compresi muscoli, tendini, grasso e osso) per il peso dell'animale vivo. È però importante notare che questo valore non è un indicatore di qualità. Il personale dei mattatoi e i macellai spesso usano il termine "resa in carne". Si tratta della proporzione di carne vendibile ricavata dalla carcassa.



Variazione stagionale nella macellazione e nei prezzi degli ovini in Galles.



Scuoimento, eviscerazione e sezionamento

I macelli possono scegliere tra due metodi di preparazione e sezionamento della carcassa comunemente accettati nel settore oppure possono adottare un proprio metodo. Le due specifiche concordate sono:

- La specifica MLC
- Asportazione della coda

La Specifica MLC

Questa tecnica richiede l'asportazione di alcune parti specifiche dell'agnello prima di pesarlo. Le parti che devono essere asportate sono pelliccia/pelle, testa (lasciando l'intera colonna vertebrale), zampe anteriori (tagliate all'altezza del ginocchio), zampe posteriori (tagliate all'altezza dello stinco), viscere e interiora (lasciando il diaframma), omento e grasso viscerale, fegato, milza, cuore e polmoni (detti anche coratella), grasso intorno al cuore, animelle e organi dell'apparato genito-urinario (esclusi i reni e il grasso intorno ai reni).

Tecnica con asportazione della coda

Questa tecnica prevede l'asportazione di tutte le parti indicate nella specifica MLC oltre all'asportazione della coda all'altezza della quinta vertebra sacrale (ciò corrisponde a una perdita media di 0,2 kg di peso per carcassa su una carcassa di 20 kg).

Tutte le altre tecniche di preparazione e sezionamento sono considerate come "specifiche del macello" e per ottenere una definizione più completa è necessario contattare direttamente il macello stesso.

Qualità organolettiche

Perché Sono importanti le qualità organolettiche? Il punto di vista del consumatore

La decisione se acquistare o meno un taglio di carne viene presa di solito in base al prezzo, all'aspetto visivo e all'idoneità di quel taglio per una particolare ricetta. L'acquisto viene ripetuto se consumando il prodotto si ha un'esperienza soddisfacente.

L'agnello è generalmente considerato una carne con buone qualità organolettiche. Le principali critiche rivolte alla carne d'agnello riguardano il contenuto di grasso, che è percepito come elevato.

Il grasso di agnello è particolarmente sgradito ad alcuni in quanto si scioglie solo a temperature elevate e lascia una sensazione di appiccaticcio in bocca. I fattori che influiscono sulle qualità organolettiche della carne di agnello possono essere classificati in due categorie, pre- e post-macellazione.

I fattori pre-macellazione che possono influire su tali qualità sono i seguenti:

Razza

La razza non sembra avere conseguenze significative sul gusto e la prelibatezza della carne di agnello.

Sesso

Le differenze tra montoni, pecore e castrato (montoni castrati) sono minime.

Nella maggior parte dei casi è consigliabile utilizzare solo animali di sesso maschile se la macellazione avviene entro i primi 5-6 mesi di vita. I montoni più adulti tendono ad avere un gusto più forte.

Età di macellazione/stagionalità

La regola generale è che a un animale più adulto corrisponde una carne meno tenera. Studi hanno dimostrato che esiste un calo stagionale della tenerezza: gli agnelli con più di un anno di vita hanno una carne più dura rispetto agli agnelli di età inferiore all'anno.

La carne degli animali più giovani tende però ad avere un sapore meno intenso rispetto alla carne degli animali più maturi, basta pensare alla differenza di gusto tra la carne di agnello e quella di montone.

Alimentazione

L'alimentazione può influire sul sapore della carne di agnello. I consumatori britannici di solito preferiscono il gusto più intenso degli agnelli allevati a erba.

L'alimentazione non influisce sulla tenerezza della carne ma se integra una dieta a foraggio con supplementi concentrati si possono produrre effetti indesiderati in termini di contenuto di grasso.

Stato d'ingrassamento

Studi hanno dimostrato che esiste un rapporto molto debole tra livello di grasso e prelibatezza della carne. Molti consumatori continuano a considerare l'agnello una carne grassa; pertanto, anche se un certo livello di grasso offre qualche vantaggio in termini di succosità e tenerezza, è importante tenere presente la richiesta dei consumatori che vogliono una carne magra.



Fattori post-macellazione che influiscono sulla qualità Conversione del muscolo in carne

Dopo la macellazione, a livello muscolare intervengono diversi cambiamenti che sono importanti ai fini dell'aspetto visivo e della qualità della carne.

La rapidità con cui il rigor mortis si diffonde nel tessuto muscolare dipende da una serie di fattori:

- riserve di energia accumulate nel tessuto muscolare quando l'animale lascia l'allevamento
- il consumo di tali riserve di energia durante il trasporto e la stabulazione prima della macellazione
- la stimolazione dei processi metabolici causata dallo stress pre-macellazione
- La stimolazione dell'attività muscolare durante la macellazione
- La rapidità con cui viene raffreddato il tessuto muscolare

Questi cambiamenti sono illustrati nel grafico riprodotto in questa pagina.

Si interrompe l'afflusso di sangue al tessuto muscolare

Il glucosio continua a essere utilizzato come fonte di energia

In assenza di ossigeno il glucosio viene convertito in acido lattico

Il pH si riduce, scendendo anche fino a 5,4-5,7

Una volta esaurite le riserve di energia, le proteine presenti nel muscolo formano legami molto forti tra di loro (il cosiddetto rigor mortis).



Tecniche di refrigerazione

Un'eccessiva contrazione del muscolo prima del rigor mortis ("contrazione da freddo") causa un indurimento della carne. Le carcasse di agnello sono particolarmente suscettibili alla contrazione da freddo causata da un calo troppo rapido della temperatura. La fase di refrigerazione deve essere pertanto oggetto di un monitoraggio continuo per evitare un indurimento della carne dovuto alla contrazione da freddo nelle carcasse più magre ed è consigliabile evitare carcasse molto magre.

Stimolazione elettrica

In alcuni centri di lavorazione delle carni viene utilizzata la stimolazione elettrica per migliorare la qualità organolettica della carne. Dopo la macellazione, alla carcassa viene applicata una corrente elettrica che stimola la contrazione del tessuto muscolare bruciando quindi energia. Questo fenomeno accelera la comparsa del rigor mortis consentendo di iniziare più rapidamente la fase di refrigerazione.

Metodo di sospensione della carcassa

Il tessuto muscolare della coscia e della lombata di agnello risulta più tenero se la carcassa viene sospesa dall'anca anziché dal tendine d'Achille. Ciò avviene perché lo stiramento delle fibre muscolari evita la contrazione prima del sopravvenire del rigor mortis.

Maturazione (frollatura)

La conservazione della carne d'agnello per un periodo di tempo la rende più tenera ed è particolarmente utile per rendere più tenera la carne di animali più vecchi. La frollatura si verifica quando alcuni enzimi, che sono naturalmente presenti nella carne, portano alla lisi delle proteine, rendendo la carne più tenera. La frollatura generalmente migliora la qualità della lombata d'agnello più di altre parti della carcassa.

La frollatura, che può avvenire tramite un processo di maturazione dell'intera carcassa o in confezioni sottovuoto per un minimo di 7 giorni, con un periodo ottimale di 10 giorni, rende la carne di agnello più tenera.

Cottura

I tagli più ricchi di tessuto connettivo danno risultati migliori con una cottura in ambiente umido. Nel caso della cottura in ambiente asciutto (cottura alla griglia, in padella e arrosto), una cottura eccessiva può rendere la carne dura e secca.

La sapidità della carne si sviluppa durante la cottura ed è il risultato dell'effetto del calore sulle proteine, sui grassi e sugli zuccheri presenti nel tessuto muscolare e adiposo. Le reazioni chimiche alla base di questi processi sono complesse, ma durante la cottura il numero e la velocità di tali reazioni aumenta con l'incremento della temperatura di cottura, che determina a sua volta un incremento della temperatura interna della carne.

È per questo motivo che le bistecche e gli arrostiti ben cotti hanno un sapore più intenso di quelli al sangue. La cottura a una temperatura troppo elevata per un periodo di tempo eccessivamente lungo ha però conseguenze negative sulla tenerezza della carne. Rosolare la carne imbrunendone rapidamente la superficie in padella ad alte temperature è un modo per rendere più intenso il sapore mantenendo la carne tenera all'interno.



..... Tagli di Agnello Gallese

Tagli per la vendita all'ingrosso e la ristorazione



L100

Carcassa di agnello

La carcassa di agnello è costituita dall'intero agnello privo di frattaglie non commestibili, pelle, testa e garretti ma comprensivo di reni.

Le pagine di questa sezione del manuale illustrano i diversi tagli di carne ricavati dalle diverse sezioni della carcassa.



L101

Mezzena (interna)

Consiste nella carcassa divisa esattamente a metà e priva di frattaglie non commestibili, pelle, testa e garretti, escluso il rene.



L102

Mezzena (esterna)

Consiste nella carcassa divisa esattamente a metà e priva di frattaglie non commestibili, pelle, testa e garretti ma completa di rene.

Agnello Gallese

1.02

Tagli per vendita
all'ingrosso e ristorazione



L103

Sella e cosce (taglio lungo)

Taglio ottenuto dalla parte rimanente della carcassa (L100) dopo aver rimosso il quarto anteriore tra la 6a e la 7a costola, comprese le punte di petto.



L104

Quarto posteriore (taglio corto)

Taglio ottenuto dalla parte rimanente della carcassa (L103) dopo aver rimosso il quarto anteriore tra la 12a e la 13a costola. Comprende cosce e sella.





L105

Coscia e scamone (cosciotto intero)

Ottenuto dal quarto posteriore (L104) dopo aver asportato la sella a taglio corto effettuando un taglio subito accanto all'osso dell'anca tra la 6a e la 7a vertebra lombare fino a un punto subito accanto all'osso dell'anca sul lato opposto. Con osso e completo di stinco.



L106

Coscia e scamone (senza stinco e osso dell'anca)

Ottenuto dal cosciotto intero (L105) da cui vengono rimossi l'osso dell'anca e lo stinco.



L107

Coscia (rifilata)

Ottenuta dal cosciotto intero (L106) da cui vengono rimossi l'osso dell'anca e il femore. Legata con anelli di spago a distanza uniforme l'uno dall'altro.



L108

Sottocoscia/Scamone

Ricavato dallo scamone disossato. Lo scamone o sottocoscia viene ripulito da tutto il grasso e il tessuto connettivo in eccesso.





L109

CoSce

Ottenute dalla carcassa (L100). Le cosce sono asportate effettuando un taglio dritto che parte da subito sotto il grasso testicolare fino all'attaccatura della coda passando circa 20 mm sotto l'estremità arrotondata dell'osso dell'anca.



L110

Coscia (senza osso dell'anca, femore e stinco)

Ottenuta dal cosciotto intero (L105) da cui vengono rimossi l'osso dell'anca, il femore e lo stinco.



L111

Coscia per arrosto

Ottenuta dalla coscia (L110) da cui vengono rimossi il sottocoscia e lo stinco.



L112

Coscia (disossata e arrotolata)

Ricavata dalla coscia (L110) dopo aver rimosso il sottocoscia e tutte le ossa. La coscia deve essere legata con anelli di spago a distanza uniforme l'uno dall'altro.



L113

Scamone (senza calotta)

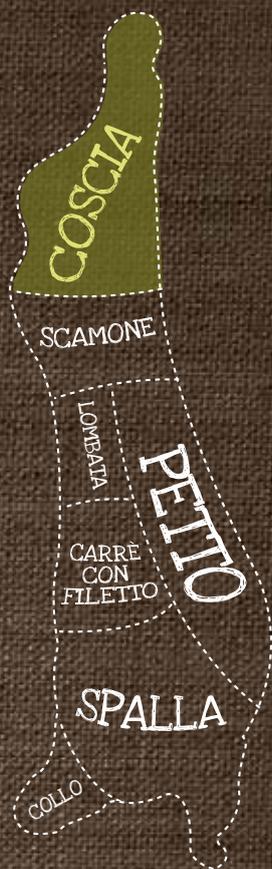
Ricavato dallo scamone/sottocoscia (L108). La calotta viene rimossa seguendo la naturale linea di separazione e il taglio ripulito da tutto il grasso esterno, dalla pelle e dal tessuto connettivo.



Agnello Gallese

1.05

Tagli per vendita
all'ingrosso e ristorazione



L114

Fesa

Ricavata dalla coscia (L110), la fesa viene separata dalla coscia rispettando le naturali linee di divisione. Il muscolo viene ripulito da tutto il grasso esterno, dalla pelle e dal tessuto connettivo.



L115

Sottofesa con girello

Ricavato dalla coscia (L110), il sottofesa con girello viene separato dalla coscia rispettando le naturali linee di divisione. I singoli muscoli vengono ripuliti da tutto il grasso esterno, dalla pelle e dal tessuto connettivo.



L116

Noce

Ricavata dalla coscia (L110), la noce viene separata dalla coscia rispettando le naturali linee di divisione. I singoli muscoli vengono ripuliti da tutto il grasso esterno, dalla pelle e dal tessuto connettivo.



L117

Stinchi posteriori (non disossati)

Lo stinco viene separato dalla coscia (L110) con un taglio dritto che attraversa la grassella tra la tibia e il perone. Vengono asportati il tendine di Achille e il peduccio.



L118

Stinchi posteriori (disossati)

Lo stinco viene asportato dalla coscia (L110) con un taglio dritto che attraversa la grassella tra la tibia e il perone. Vengono asportati il tendine di Achille e il peduccio.





L119

Sella

Ricavata dalla sezione lombare e dal sottocoscia della carcassa intera (L100).



L120

Sella (estremità)

Ricavata dal quarto posteriore (L104) dopo aver rimosso le cosce e la pancia.



L121

Sella intera (25 mm)

Ricavata dalla carcassa intera (L100) rimuovendo coscia e sottocoscia con un taglio dritto attraverso la 6a e 7a vertebra lombare e il quarto anteriore tra l'8a e la 9a costola. La parte rimanente del petto viene asportata lasciando costolette della lunghezza massima di 25 mm dall'estremità del controfiletto della lombata.



L122

Lombata (13 costolette)

La lombata si prepara dalla carcassa intera divisa a metà (L100), asportando la spalla a taglio rotondo e la parte rimanente del petto. Il collo viene asportato sul lato ventrale della prima costola e la coscia e il sottocoscia sono asportati tramite un taglio dritto attraverso la 6a e 7a vertebra lombare. La lunghezza delle costolette non deve superare i 40 mm dall'estremità del controfiletto.



L123

Sella corta

Ricavata dalla sella intera (L120), le code della pancia sono tagliate a non più di 50 mm dalla punta del controfiletto. I reni e i canali di grasso interni sono rimossi.





L124

Lombata con Scamone (taglio corto)

Ricavata dalla sella (L119) dopo averla tagliata con precisione a metà attraverso la colonna vertebrale. Le costole non devono sporgere più di 75 mm dall'estremità del controfiletto.



L125

Lombata Senza Scamone (taglio corto)

Ricavato dal carré corto (L124) dopo aver asportato lo scamone con un taglio dritto che parte dalle immediate vicinanze dell'osso dell'anca e passa tra la 6a e la 7a vertebra lombare. Le costole non devono sporgere più di 75 mm dall'estremità del controfiletto.



L126

Carré con filetto di 1a categoria (taglio corto)

Ricavato dalla sezione anteriore della sella (L119). Il carré con filetto di 1a categoria comprende 7 costole per lato.



L127

Lombata (taglio corto)

Ricavata dalla sezione lombare della sella (L123) dopo averla tagliata con precisione a metà attraverso la colonna vertebrale. Le code laterali della pancia devono essere tagliate a una lunghezza non superiore a 50 mm dalla punta del controfiletto. I reni e i canali di grasso interni sono rimossi.

L128

Bracioline di lombo (doppie)

Ricavate dalla sella corta (L123), le bracioline sono preparate effettuando il taglio attraverso il disco cartilagineo di ciascuna vertebra lombare.





L129

Bracirole di lombo

Ricavate dalla lombata (L127), le bracirole sono preparate praticando un taglio attraverso il disco cartilagineo di ciascuna vertebra lombare.



L130

Filetti

Il filetto è situato sotto la lombata (L127) e deve essere asportato con grande attenzione per non danneggiare la carne. Sono eliminati tutti i bordi non netti, la carne non perfettamente aderente al taglio e il grasso superficiale.



L131

Lombata disossata e rifilata

Preparata utilizzando solo il controfiletto della sella (L123). Tutto il grasso e le cartilagini sono rimossi e la lombata viene poi tagliata alle dimensioni specificate dal cliente.



L132

Lombata disossata (con calotta)

Controfiletti di lombata ricavati dalla sella corta (L123) e ripuliti di tutte le ossa e di tutto il grasso interno. La pelle e la calotta di grasso esterna rimangono integre e i controfiletti sono poi tagliati alle dimensioni specificate dal cliente.



L133

Bistecche di scamone

Ricavate dalla coscia e dallo scamone disossati (L108) dopo aver eliminato tutto il grasso in eccesso e i tessuti connettivi. La bistecca viene ottenuta praticando sullo scamone un taglio uniforme perpendicolare alla fibra del muscolo per ottenere porzioni di uguale spessore.





L134

Lombata disossata e arrotolata

Ricavata dalla sella corta (L123) o dalla lombata (L127) da cui vengono rimossi tutte le ossa, i reni e il grasso interno. La lombata disossata così ottenuta viene legata con anelli di spago elasticizzato distanziati in modo uniforme.



L135

Medaglioni di filetto

Ricavati dal carré con filetto di 1a categoria (L126) ripulito di tutte le ossa, della pelle esterna e del grasso interno. I filetti così ottenuti sono arrotolati, legati e tagliati in porzioni di uguale spessore.



L136

Medaglioni doppi

Ricavati dalla lombata a taglio corto (L127) ripulita di tutte le ossa, la pelle esterna, i reni e il grasso interno. Ottenuti effettuando un taglio perpendicolare alle fibre muscolari per creare fette dello spessore di due braciola normali. I medaglioni sono poi parzialmente aperti a cotoletta (taglio a farfalla) per raddoppiarne la superficie di cottura. È possibile preparare medaglioni doppi anche dal carré con filetto di 1a categoria. (L126)



L137

Carré con filetto di 1a categoria (tagliato a metà lungo la Spina dorsale)

Ricavato dal carré con filetto di 1a categoria (L126) tagliato per lungo con un taglio che attraversa la colonna vertebrale. Praticare con attenzione il taglio tra le costole in parallelo alla colonna vertebrale a una distanza di circa 13 mm dalla stessa. Asportare la colonna vertebrale, le costole, la cartilagine della scapola, la pelle esterna e i legamenti del collo.





L138

Carré 6 costolette (scalzato)

Ricavato dal carré con filetto di 1a categoria (L126) (tagliato a metà lungo la spina dorsale). Le costolette non devono superare i 105 mm di lunghezza. La calotta di grasso che ricopre l'estremità delle costolette viene rimossa, o scalzata, in parallelo al filetto, lasciando scoperti 20 mm di osso. Rimuovere la pelle esterna. I muscoli intercostali tra le ossa scoperte vengono rimossi lasciando le costolette esposte nella tipica configurazione a dita.



L139

Carré 3 costolette

Ricavato dal carré (L138) diviso in due porzioni uguali da tre costolette ciascuna.



L140

Carré scalzato (8 costolette, senza calotta)

Ricavato dal carré con filetto di 1a categoria (tagliato lungo la spina dorsale), la pelle esterna e il grasso vengono rimossi seguendo la naturale linea di divisione che attraversa la parte posteriore del filetto. I muscoli intercostali tra le ossa lasciate scoperte vengono rimossi lasciando le costolette esposte e attaccate al filetto.



L141

Carré scalzato (8 costolette, con calotta)

Ricavato dal carré con filetto di 1a categoria (tagliato lungo la spina dorsale). La calotta di grasso che ricopre l'estremità delle costolette viene rimossa, o scalzata, in parallelo al filetto, lasciando scoperti 20 mm dell'osso della costola. La pelle esterna viene asportata secondo le specifiche del cliente. I muscoli intercostali tra le ossa scoperte vengono rimossi lasciando le costolette esposte e attaccate al filetto.



L142

Carré scalzato (6 costolette, senza calotta)

Ricavato dal carré con filetto di 1a categoria (tagliato lungo la spina dorsale). Il grasso viene rimosso seguendo la naturale linea di divisione sulla parte posteriore del filetto. I muscoli intercostali tra le ossa scoperte vengono rimossi lasciando le costolette esposte e attaccate al filetto.





L143

Carré (8 costolette con schiena)

Carré con filetto ricavato dalla sezione anteriore della sella (L127) dopo averla separata dalla carcassa tra l'8a e la 9a costola. I carré con filetto sono tagliati nel senso della lunghezza lungo la spina dorsale e viene rimossa la cartilagine della scapola. Le costole sono tagliate in parallelo alla colonna vertebrale e non devono superare i 75 mm.



L144

Costolette (scalzate)

Ricavate dal carré (L128), le costolette sono tagliate separando le singole costole per ottenere porzioni di uguale spessore.



L145

Costolette

Ricavate dal carré con filetto di 1a categoria (L126), separando le costolette tra un osso e l'altro per ottenere porzioni di uguale spessore. Viene rimossa la punta della colonna vertebrale.



L146

Sottospalla (compreso il petto)

Ricavato dalla carcassa (L100) effettuando un taglio all'altezza della 6a e della 7a costola.



L147

Sottospalla (senza il petto)

Ricavato dalla carcassa (L100) effettuando un taglio all'altezza della 6a e della 7a costola. Le punte di petto vengono rimosse.



Agnello Gallese

1.12

Tagli per vendita
all'ingrosso e ristorazione



L148



Spalla

Ricavata dal quarto anteriore (L147) dopo aver rimosso l'osso del collo e le punte di petto.

L149

Mezza Spalla

Ricavata dal quarto anteriore (L147) dopo aver rimosso l'osso del collo, il filetto del collo e le punte di petto.



L150



Spalla disossata

Ricavata dalla spalla (L148) dopo aver rimosso tutte le ossa. Il taglio così ottenuto viene arrotolato e poi legato o fasciato con una retina.

L151

Spalla a taglio rotondo

Ricavata dal quarto anteriore (L147) dopo aver rimosso il collo e la sezione intermedia. Sollevare la spalla mentre si passa con attenzione il coltello tra la carne e la parte posteriore della costola, arrivando fino alla base del filetto nella parte intermedia del collo.



L152

Peduccio quarto anteriore (stinco)

Lo stinco viene separato dalla spalla (L148) con un taglio che attraversa la grassella tra l'ulna, il radio e l'omero. Viene poi asportato il peduccio.





L153

Petto

Il petto viene asportato dalla carcassa (L100) praticando un taglio dritto sulla lunghezza della carcassa partendo dalla punta dello sterno e arrivando fino alla fine della pancia, all'altezza dell'estremità inferiore della lombata.

L154

Petto rifilato

Petto disossato ricavato dal petto e dalla pancia (L153). Staccare con piccoli tagli le ossa del petto e rimuovere dal diaframma tutti i depositi di grasso in eccesso sia esterni che interni. Rimuovere il rivestimento interno del pilastro diaframmatico.



L155

Filetto di collo

Ricavato dalla spalla (L148). Il filetto viene rimosso seguendo le naturali linee di divisione.



L156

Bistecche di spalla

Ricavate dalla spalla disossata (L150) prima di arrotolarla, con esclusione della carne di stinco. Le bistecche ricavate dal lato dello stinco sono tagliate in parallelo alla linea posteriore della carcassa arrivando fino alla cavità della scapola.



L178

Collo

La sezione di collo asportata dalla carcassa intera sul lato ventrale delle costole.



..... Tagli di Agnello Gallese

Tagli per la vendita al dettaglio



L107

Coscia (rifilata)

Ricavata dal cosciotto intero (L106) da cui vengono rimossi l'osso dell'anca e il femore. Deve essere legata con anelli di spago a distanza uniforme l'uno dall'altro.



L108

Sottocoscia/Scamone

Ricavato dallo scamone disossato. Lo scamone o sottocoscia viene ripulito da tutto il grasso e il tessuto connettivo in eccesso.



L111

Coscia per arrosto

Ricavata dalla coscia (L110) dopo aver rimosso il sottocoscia e lo stinco.



L112

Coscia (disossata e arrotolata)

Ricavata dalla coscia (L110) dopo aver rimosso il sottocoscia e tutte le ossa. La coscia deve essere legata con anelli di spago a distanza uniforme l'uno dall'altro.



L113

Scamone (senza calotta)

Ricavato dallo scamone/sottocoscia (L108). La calotta viene rimossa seguendo la naturale linea di separazione e i singoli muscoli sono ripuliti da tutto il grasso esterno, dalla pelle e dal tessuto connettivo.





L114

FeSa

Ricavata dalla coscia (L110), la fesa viene separata dalla coscia rispettando le naturali linee di divisione. Il muscolo viene ripulito da tutto il grasso esterno, dalla pelle e dal tessuto connettivo.



L115

Sottofesa con girello

Ricavato dalla coscia (L110), il sottofesa con girello viene separato dalla coscia rispettando le naturali linee di divisione. I singoli muscoli vengono ripuliti da tutto il grasso esterno, dalla pelle e dal tessuto connettivo.



L116

Noce

Ricavata dalla coscia (L110), la noce viene separata dalla coscia rispettando le naturali linee di divisione. I singoli muscoli vengono ripuliti da tutto il grasso esterno, dalla pelle e dal tessuto connettivo.



L118

Stinchi posteriori (preparati e puliti)

Lo stinco viene asportato dalla coscia (L110) con un taglio dritto che attraversa la grassella tra la tibia e il perone. Vengono asportati il tendine di Achille e il peduccio.





L128

Braciolo di lombo (doppie)

Ricavate dalla sella corta (L123), le braciolo sono preparate praticando un taglio attraverso il disco cartilagineo di ciascuna vertebra lombare.



L129

Braciolo di lombo

Ricavate dalla lombata (L127), le braciolo sono preparate praticando un taglio attraverso il disco cartilagineo di ciascuna vertebra lombare.



L130

Filetti

Il filetto è situato sotto la lombata (L127) e deve essere asportato con grande attenzione per non danneggiare la carne. Sono eliminati tutti i bordi non netti, la carne non perfettamente aderente al taglio e il grasso superficiale.



L131

Lombata disossata e rifilata

Preparata utilizzando solo il controfiletto della sella (L123). Tutto il grasso e le cartilagini sono rimossi e la lombata viene poi tagliata alle dimensioni specificate dal cliente.





L132

Lombata disossata (con calotta)

Controfiletti di lombata ricavati dalla sella corta (L123) e ripuliti di tutte le ossa e di tutto il grasso interno. La pelle e la calotta di grasso esterna rimangono intatte e i controfiletti sono poi tagliati alle dimensioni specificate dal cliente.



L133

Bistecche di scamone

Ricavate dalla coscia e dallo scamone disossati (L108) dopo aver eliminato tutto il grasso in eccesso e i tessuti connettivi. La bistecca viene ottenuta praticando sullo scamone un taglio uniforme perpendicolare alla fibra del muscolo per ottenere porzioni di uguale spessore.



L135

Medaglioni di filetto

Ricavati dal carré con filetto di 1a categoria (L126) ripulito di tutte le ossa, della pelle esterna e del grasso interno. I filetti così ottenuti sono arrotolati, legati e tagliati in porzioni di uguale spessore.



L136

Medaglioni doppi

Ricavati dal carré corto (L127) ripulito di tutte le ossa, la pelle esterna, i reni e il grasso interno. Ottenuti effettuando un taglio perpendicolare alle fibre muscolari per creare fette dello spessore di due braciole normali. I medaglioni sono poi parzialmente aperti a cotoletta (taglio a farfalla) per raddoppiarne la superficie di cottura. È possibile preparare medaglioni doppi anche dal carré con filetto di 1a categoria (L126).





L138



Carré 6 costole (scalzato)

Ricavato dal carré con filetto di 1a categoria (L126) (tagliato a metà lungo la spina dorsale). Le costole non devono superare i 105 mm di lunghezza. La calotta di grasso che ricopre l'estremità delle costole viene rimossa, o scalzata, in parallelo al filetto, lasciando scoperti 20 mm di osso. Rimuovere la pelle esterna. I muscoli intercostali tra le ossa scoperte vengono rimossi lasciando le costole esposte nella tipica configurazione a dita.

L139

Carré 3 costole

Ricavato dal carré (L138) diviso in due porzioni uguali da 3 costole ciascuna.



L140

Carré scalzato (8 costole, senza calotta)

Ricavato dal carré con filetto di 1a categoria (tagliato lungo la spina dorsale), la pelle esterna e il grasso vengono rimossi seguendo la naturale linea di divisione che attraversa la parte posteriore del filetto. I muscoli intercostali tra le ossa scoperte vengono rimossi lasciando le costole esposte e attaccate al filetto.



L141

Carré scalzato (8 costole, con calotta)

Ricavato dal carré con filetto di 1a categoria (tagliato lungo la spina dorsale). La calotta di grasso che ricopre l'estremità delle costole viene rimossa, o scalzata, in parallelo al filetto, lasciando scoperti 20 mm dell'osso della costola. La pelle esterna viene asportata secondo le specifiche del cliente. I muscoli intercostali tra le ossa lasciate scoperte vengono rimossi lasciando le costole esposte e attaccate al filetto.





L142

Carré scalzato (6 costolette, senza calotta)

Ricavato dal carré con filetto di 1a categoria (tagliato lungo la spina dorsale). Il grasso viene rimosso seguendo la naturale linea di divisione sulla parte posteriore del filetto. I muscoli intercostali tra le ossa scoperte vengono rimossi lasciando le costolette esposte e attaccate al filetto.



L144

Costolette (scalzate)

Ricavate dal carré (L138), le costolette sono tagliate separando le singole costole per ottenere porzioni di uguale spessore.



L145

Costolette

Ricavate dal carré con filetto di 1a categoria (L126), separando le costolette tra un osso e l'altro per ottenere porzioni di uguale spessore. Viene rimossa la punta della colonna vertebrale.





L148

Spalla

Ricavata dal quarto anteriore (L147) dopo aver rimosso l'osso del collo e le punte di petto.



L150

Spalla disossata

Ricavata dalla spalla (L148) dopo aver rimosso tutte le ossa. Il taglio così ottenuto viene arrotolato e poi legato o fasciato con una retina.



L151

Spalla a taglio rotondo

Ricavata dal quarto anteriore (L147) dopo aver rimosso il collo e la sezione intermedia. Sollevare la spalla mentre si passa con attenzione il coltello tra la carne e la parte posteriore della costola, arrivando fino alla base del filetto nella parte intermedia del collo.



L157

Spezzatino di spalla

Ricavato dalla spalla dopo aver rimosso tutte le ossa, le cartilagini, i vasi sanguigni principali, i tendini, il tessuto connettivo e tutte le parti di carne discolorata. Il grasso superficiale e sulle linee di giunzione non deve superare i 13 mm di spessore e il contenuto visivo di grasso non deve superare il 20%. La carne così ottenuta sarà tagliata a pezzetti a mano o a macchina in base alla specifica del cliente.





L158

Bistecche di collo

La sezione di collo asportata dalla carcassa intera sul lato ventrale delle costole. Viene praticato un taglio attraverso le vertebre per creare porzioni di spessore uniforme.

L159

Spalla arrotolata per arrostiti

Ricavata dalla spalla (L148) e dalla mezza spalla (L149) dopo aver rimosso tutte le ossa tranne l'ulna e il radio. Viene rimosso tutto il grasso e il tessuto connettivo e il grasso esterno viene ridotto a uno spessore massimo di 5 mm. Il taglio così ottenuto viene poi arrotolato e legato con anelli di spago distanziati in modo uniforme.



L160

Petto disossato e arrotolato

Preparato come il petto e la pancia (L153). Il petto è arrotolato strettamente e legato a intervalli regolari con anelli elastici per arrostiti. Entrambe le estremità dei rotoli così ottenuti sono poi tagliate e squadrate.



L161

Pancia arrotolata

Preparata come il petto e la pancia (L153). Il petto è arrotolato strettamente nel senso della lunghezza e legato a intervalli regolari con spago o anelli elastici per arrostiti. Entrambe le estremità del rotolo sono poi tagliate e squadrate.



L165

Macinato di agnello

Ricavato da tagli diversi che producono un prodotto finale soddisfacente e che comprendono il carniccio d'agnello ma non la carne della testa, le frattaglie, le cartilagini ossee, i vasi sanguigni di grandi dimensioni; il tessuto connettivo del filetto, le ghiandole e la carne con una colorazione troppo scura. Il contenuto di grasso del macinato di agnello non deve superare il 10% all'atto della misurazione chimica.





L162

Mezza coscia (dall'estremità del peduccio)

Ricavata dalla coscia (L111) dopo aver rimosso l'osso dell'anca e lo stinco. La coscia viene tagliata in due, ottenendo la mezza coscia con l'estremità del peduccio.



L163

Mezza coscia (dall'estremità del filetto)

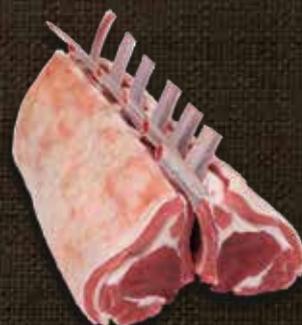
Ricavata dalla coscia (L111) dopo aver rimosso l'osso dell'anca e lo stinco. La coscia viene tagliata in due, ottenendo la mezza coscia con l'estremità del filetto.



L164

Guardia d'onore

Ricavata dal carré (L138) utilizzando i due carré da sei costole contrapposti tra di loro in modo da formare una guardia d'onore.



L166

Bistecche di coscia con osso

Ricavate dalla coscia con osso (L110). Le bistecche sono ottenute praticando un taglio dal centro della coscia.



L167

Bistecche di coscia (disossate)

Ricavate dalla coscia disossata (L112) praticando un taglio perpendicolare alle fibre muscolari per ottenere bistecche di spessore uniforme.





L168

Bistecche di fesa

Ricavate dalla fesa ripulita da tutto il grasso in eccesso e dal tessuto connettivo. Viene praticato un taglio perpendicolare alle fibre muscolari per ottenere bistecche di spessore uniforme.



L169

Spiedini d'agnello

Ricavati dal muscolo della coscia ripulito da tutto il grasso in eccesso e dal tessuto connettivo. Bocconcini di carne di forma cubica sono poi infilzati su stecchi per spiedini di tipo adatto.



L170

Bocconcini di coscia

Ricavati dai muscoli della coscia tagliati in pezzi cubici con aspetto visivo magro al 95%.



L171

Bocconcini a strisce

Ricavati dai muscoli della coscia tagliati a strisce con aspetto visivo magro al 95%.



L172

Hamburger di agnello

Ricavati da diverse combinazioni di tagli disparati preparati per produrre un prodotto finale soddisfacente che rispetti le specifiche e che comprendono il camiccio d'agnello ma non le frattaglie, le ossa, le cartilagini, i vasi sanguigni, il tessuto connettivo e le ghiandole.

Il contenuto chimico di grasso del prodotto finale non dovrà superare il limite massimo consentito dalla legge e dovrà rispettare le specifiche del singolo cliente.





L153

Petto

Il petto viene asportato dalla carcassa (L100) praticando un taglio dritto sulla lunghezza della carcassa, partendo dalla punta dello sterno e arrivando fino alla fine della pancia, all'altezza dell'estremità inferiore della lombata.

L155

Filetto di collo

Ricavato dalla spalla (L148). Il filetto viene rimosso seguendo le naturali linee di divisione.



L156

Bistecche di spalla

Ricavate dalla spalla disossata (L150) prima di arrotolarla, con esclusione della carne di stinco. Le bistecche ricavate dal lato dello stinco sono tagliate in parallelo alla linea posteriore della carcassa arrivando fino alla cavità della scapola.



..... Tagli di Agnello Gallese

Tagli porzione

AGNELLO
.....
Tagli porzione
.....



L108

Sottocoscia/Scamone

Ricavato dallo scamone disossato. Lo scamone o sottocoscia viene ripulito da tutto il grasso e il tessuto connettivo in eccesso.



L118

Stinchi posteriori (preparati e puliti)

Lo stinco viene asportato dalla coscia (L110) con un taglio dritto che attraversa la grassella tra la tibia e il perone. Vengono asportati il tendine di Achille e il peduccio.



L128

Bracirole di lombo (doppie)

Ricavate dalla sella corta (L123), le bracirole sono preparate praticando un taglio attraverso il disco cartilagineo di ciascuna vertebra lombare.



L129

Bracirole di lombo

Ricavate dalla lombata (L127), le bracirole sono preparate praticando un taglio attraverso il disco cartilagineo di ciascuna vertebra lombare.





L133

Bistecche di scamone

Ricavate dalla coscia e dallo scamone disossati (L108) dopo aver eliminato tutto il grasso in eccesso e i tessuti connettivi. La bistecca viene ottenuta praticando sullo scamone un taglio uniforme perpendicolare alla fibra del muscolo per ottenere porzioni di uguale spessore.

L135

Medaglioni di filetto

Ricavati dal carré con filetto di 1a categoria (L126) ripulito di tutte le ossa, della pelle esterna e del grasso interno. I filetti così ottenuti sono arrotolati, legati e tagliati in porzioni di uguale spessore.



L145

Costolette

Ricavate dal carré con filetto di 1a categoria (L126), separando le costolette tra un osso e l'altro per ottenere porzioni di uguale spessore. Viene rimossa la punta della colonna vertebrale.



L155

Filetto di collo

Ricavato dalla spalla (L148). Il filetto viene rimosso seguendo le naturali linee di divisione.





L166

Bistecche di coscia con osso

Ricavate dalla coscia con osso (L110).
Le bistecche sono ottenute praticando un taglio dal centro della coscia.

L167

Bistecche di coscia (disossate)

Ricavate dalla coscia disossata (L112) praticando un taglio perpendicolare alle fibre muscolari per ottenere bistecche di spessore uniforme.



L168

Bistecche di fesa

Ricavate dalla fesa ripulita da tutto il grasso in eccesso e dal tessuto connettivo. Viene praticato un taglio perpendicolare alle fibre muscolari per ottenere bistecche di spessore uniforme.



..... Tagli di Agnello Gallese

Frattaglie

AGNELLO
.....
Frattaglie
.....



L173

Rognone

Rene intero ripulito dal grasso e dalla membrana che lo avvolge.



L174

Fegato

L'intero fegato viene rimosso dalla carcassa.



L175

Fettine di fegato

Dopo aver rimosso le trabecole, il fegato viene tagliato a fette di spessore uniforme.



L176

Cuore

Il cuore viene rimosso dalla carcassa e i vasi sanguigni tagliati in modo che non sporgano dalla parte superiore del cuore.



L177

Animelle

Ghiandole presenti nel collo e nell'area del cuore (timo e pancreas), ripulite da tutto il grasso e dagli altri tessuti.

..... Tagli di Manzo Gallese

Classificazione della carcassa

MANZO
.....
Classificazione
della carcassa
.....

Introduzione

I mattatoi che macellano più di 75 capi di bestiame alla settimana devono classificare le carcasse in base alla griglia EUROP. Si tratta di una griglia introdotta negli anni '70 allo scopo di utilizzare un sistema di classificazione uniforme in tutta Europa. Un'altra conseguenza dell'introduzione della griglia è che essa consente di retribuire i produttori che forniscono bovini con carcasse corrispondenti alle richieste del mercato. Attraverso un esame visivo vengono infatti valutati conformazione e tenore di grasso della carcassa.

È stato inoltre dimostrato che questa classificazione fornisce un'ottima indicazione sul rendimento in termini di carne, definito come la percentuale totale di carne vendibile ottenuta da una carcassa.

Conformazione

La classe di conformazione viene determinata in base a una valutazione visiva della forma, che tiene conto dello sviluppo muscolare della carcassa e del profilo di cosce, lombo e spalla. La presenza e/o la quantità di grasso non influisce sulla valutazione della conformazione.

La classificazione avviene in base a cinque classi principali:

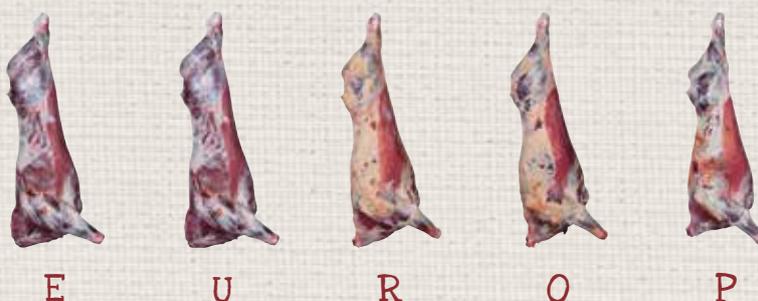
E, U, R, O, P (dove E indica uno sviluppo muscolare eccellente e P uno sviluppo muscolare scarso).

In Gran Bretagna le classi U, O e P sono suddivise in sottoclassi + e -.

Stato d'ingrassamento

Lo stato d'ingrassamento è determinato tramite una valutazione visiva della copertura di grasso esterna. Il grasso è misurato su una scala da 1 (molto magro) a 5 (molto grasso). Nel Regno Unito le classi 4 e 5 sono ulteriormente suddivise in L (più magro) e H (più grasso). Viene prima indicata la classe di conformazione e poi la classe d'ingrassamento, ad es. R4L.

CONFORMAZIONE



STATO D'INGRASSAMENTO



Categoria

La carne ricavata da animali che non si sono ancora riprodotti è classificata come carne di vitellone di prima qualità. All'interno di questa categoria si distinguono tre tipi di bovini: le giovenche (bovino femmina), i buoi (bovini maschi castrati) e i giovani tori (bovini maschi non castrati). La carne ottenuta da bestiame che si è già riprodotto è definita come carne di vacca (bovino femmina) e carne di toro (bovino maschio).

Stagionalità

Il mercato della carne bovina è soggetto a oscillazioni stagionali della domanda e dell'offerta. Questa dinamica risulta particolarmente evidente quando si esaminano i diversi tagli: quelli per arrostiti sono infatti più richiesti nei freddi mesi invernali, mentre quelli da cuocere alla griglia si vendono di più durante i caldi mesi estivi.

Per ulteriori informazioni
sugli ultimi prezzi
e tendenze di mercato visitare
il sito HCC all'indirizzo
www.hccmpw.org.uk

Resa alla macellazione e peso della carcassa

La resa alla macellazione, espressa con un valore percentuale, è calcolata dividendo il peso finale della carcassa (compresi muscoli, tendini, grasso e osso) per il peso dell'animale vivo. È però importante notare che questo valore non è un indicatore di qualità.

Il personale dei mattatoi e i macellai spesso usano il termine "resa in carne". Si tratta della proporzione di carne vendibile ricavata dalla carcassa.



Scuoimento, eviscerazione e sezionamento

I macelli possono scegliere fra tre diversi metodi riconosciuti per lo scuoimento, l'eviscerazione e il sezionamento della carcassa:

- Metodo tradizionale
- Specifica di riferimento CE
- Specifica Regno Unito

A titolo di guida, da una specifica all'altra il peso medio della carcassa si riduce nella seguente misura:

- da metodo tradizionale a specifica di riferimento CE – bovini maschi 1,2% e bovini femmine 1,7%
- da specifica di riferimento CE a specifica Regno Unito – tutte le categorie 0,8%

Espresso come % del peso della carcassa	Grasso testicolo/mammella 1,5%	Grasso corona 0,3%	Grasso addome 0,4%*	Grasso petto 0,2%*	Diaframma 0,4%
Metodo tradizionale	SÌ	SÌ	SÌ	SÌ	SÌ
Specifica di riferimento CE	NO	NO	SÌ	SÌ	NO
Specifica Regno Unito	NO	NO	NO	NO**	NO

*Presupponendo uno stato d'ingrassamento 3

**Il petto viene preparato lasciando una copertura di grasso e il bordo della pancia non deve essere tagliato.

Qualità organolettiche

Perché Sono importanti le qualità organolettiche? Il punto di vista del consumatore

La decisione se acquistare o meno un taglio di carne viene presa in base al prezzo e all'aspetto visivo del taglio. L'acquisto viene ripetuto se consumando il prodotto si ha un'esperienza soddisfacente.

Studi sui consumatori riguardo alle qualità organolettiche della carne di manzo hanno dimostrato che le qualità più importanti che ne determinano l'accettabilità sono tenerezza e gusto. La tenerezza è il fattore più importante, ma quando essa risulta meno variabile, aumenta l'importanza relativa del gusto.

I fattori che influiscono sulle qualità organolettiche della carne di manzo possono essere classificati in due categorie, pre- e post-macellazione.

I fattori pre-macellazione che possono influire su tali qualità sono i seguenti:

Razza

Studi hanno dimostrato che gli effetti della razza sulle qualità organolettiche sono limitati. Sebbene non siano state pienamente valutate tutte le razze, le uniche chiare differenze individuate riguardano solo gli animali di razza pura.

SeSSo

Non vi sono differenze organolettiche tra giovenche e buoi.

La carne di toro giovane è generalmente più coriacea di quella di buoi e giovenche della stessa età. La carne di toro giovane deve inoltre essere trattata con particolare attenzione dopo la macellazione per aumentarne la tenerezza.

Età di macellazione/stagionalità

In linea generale, capi più vecchi producono carni più dure. Gli animali di prima qualità sono spesso messi in vendita prima dei 30 mesi di vita per evitare l'effetto di indurimento della carne che caratterizza gli animali più maturi. Per i tori è più indicata la messa in commercio non oltre i 15-16 mesi di vita.

La carne degli animali più maturi tende però ad avere un sapore più intenso rispetto alla carne degli animali più giovani e alcuni mercati preferiscono in certi casi tagli provenienti da animali più vecchi (ad es. le costate per il mercato francese).

Alimentazione

L'alimentazione può influire sul sapore della carne di manzo. I consumatori britannici di solito preferiscono il gusto più intenso dei manzi allevati a erba.

Stato d'ingrassamento e Conformazione

Negli ultimi anni i consumatori hanno cercato di ridurre il consumo di grassi optando per tagli di carne più magri. La carne di manzo con livelli di grasso intramuscolare (marmorizzazione) molto bassi ha però qualità organolettiche meno apprezzabili.



Fattori post-macellazione che influiscono sulla qualità

Conversione del muscolo in carne

Dopo la macellazione, a livello muscolare intervengono diversi cambiamenti che sono importanti ai fini dell'aspetto visivo e della qualità della carne.

La rapidità con cui il rigor mortis si diffonde nel tessuto muscolare dipende da una serie di fattori:

- riserve di energia accumulate nel tessuto muscolare quando l'animale lascia l'allevamento
- il consumo di tali riserve di energia durante il trasporto e la stabulazione prima della macellazione
- la stimolazione dei processi metabolici causata dallo stress pre-macellazione
- la stimolazione dell'attività muscolare durante la macellazione
- la rapidità con cui viene raffreddato il tessuto muscolare

Questi cambiamenti sono illustrati nel grafico riprodotto in questa pagina.

Si interrompe l'afflusso di sangue al tessuto muscolare

Il glucosio continua a essere utilizzato come fonte di energia

In assenza di ossigeno il glucosio viene convertito in acido lattico

Il pH si riduce, scendendo anche fino a 5,4-5,7

Una volta esaurite le riserve di energia, le proteine presenti nel muscolo formano legami molto forti tra di loro (il cosiddetto rigor mortis).



Tecniche di refrigerazione

Un'eccessiva contrazione del muscolo prima del rigor mortis ("contrazione da freddo") causa un indurimento della carne. Di regola, quando si procede alla refrigerazione, evitando che qualsiasi muscolo raggiunga una temperatura inferiore a 10 °C nelle prime 10 ore dopo la macellazione si previene la contrazione da freddo.

L'uso della stimolazione elettrica (HVES) ad alta tensione può attenuare tali effetti e consentire un processo di refrigerazione più rapido.

Stimolazione elettrica

La stimolazione elettrica viene utilizzata in alcuni macelli per migliorare la qualità organolettica della carne. Dopo la macellazione, alla carcassa viene applicata una corrente elettrica che stimola la contrazione del tessuto muscolare, bruciando quindi energia. Questo fenomeno accelera la comparsa del rigor mortis consentendo di iniziare più rapidamente la fase di refrigerazione.

Metodo di sospensione della carcassa

Il tessuto muscolare della coscia e della lombata risulta più tenero se la carcassa viene sospesa dall'anca anziché dal tendine d'Achille. Ciò avviene perché lo stiramento delle fibre muscolari evita la contrazione prima del rigor mortis.

Maturazione (frollatura)

La frollatura si verifica quando alcuni enzimi, che sono naturalmente presenti nella carne, portano alla lisi delle proteine, rendendo la carne più tenera. I tagli adatti per la cottura alla griglia o arrosto migliorano se sottoposti a frollatura per un periodo fino a 21 giorni. La frollatura può avvenire "all'osso" (con l'intera carcassa o parte di essa sospesa), per tagli confezionati in sacchetti (tagli di grandi dimensioni disossati e confezionati sottovuoto) oppure attraverso una combinazione di entrambi i metodi.

Se la frollatura avviene solo all'osso (questo processo è chiamato anche dry ageing), si verificano un calo di peso dovuto alla perdita d'acqua per evaporazione nonché il discoloramento e l'essiccazione della superficie esterna del muscolo, fenomeni che rendono necessaria una maggiore rifinitura e pulitura della carne.

Cottura

È importante utilizzare un metodo di cottura adatto al tipo di carne. I tagli più ricchi di tessuto connettivo danno risultati migliori con una cottura in ambiente umido. Nel caso della cottura in ambiente asciutto (cottura alla griglia, in padella e arrosto), una cottura troppo prolungata può rendere la carne eccessivamente dura e secca.

La sapidità della carne si sviluppa durante la cottura ed è il risultato dell'effetto del calore sulle proteine, sui grassi e sugli zuccheri presenti nel tessuto muscolare e adiposo. Le reazioni chimiche alla base di questi processi sono complesse, ma durante la cottura il numero e la velocità di tali reazioni aumenta con l'incremento della temperatura di cottura, che determina a sua volta un incremento della temperatura interna della carne.

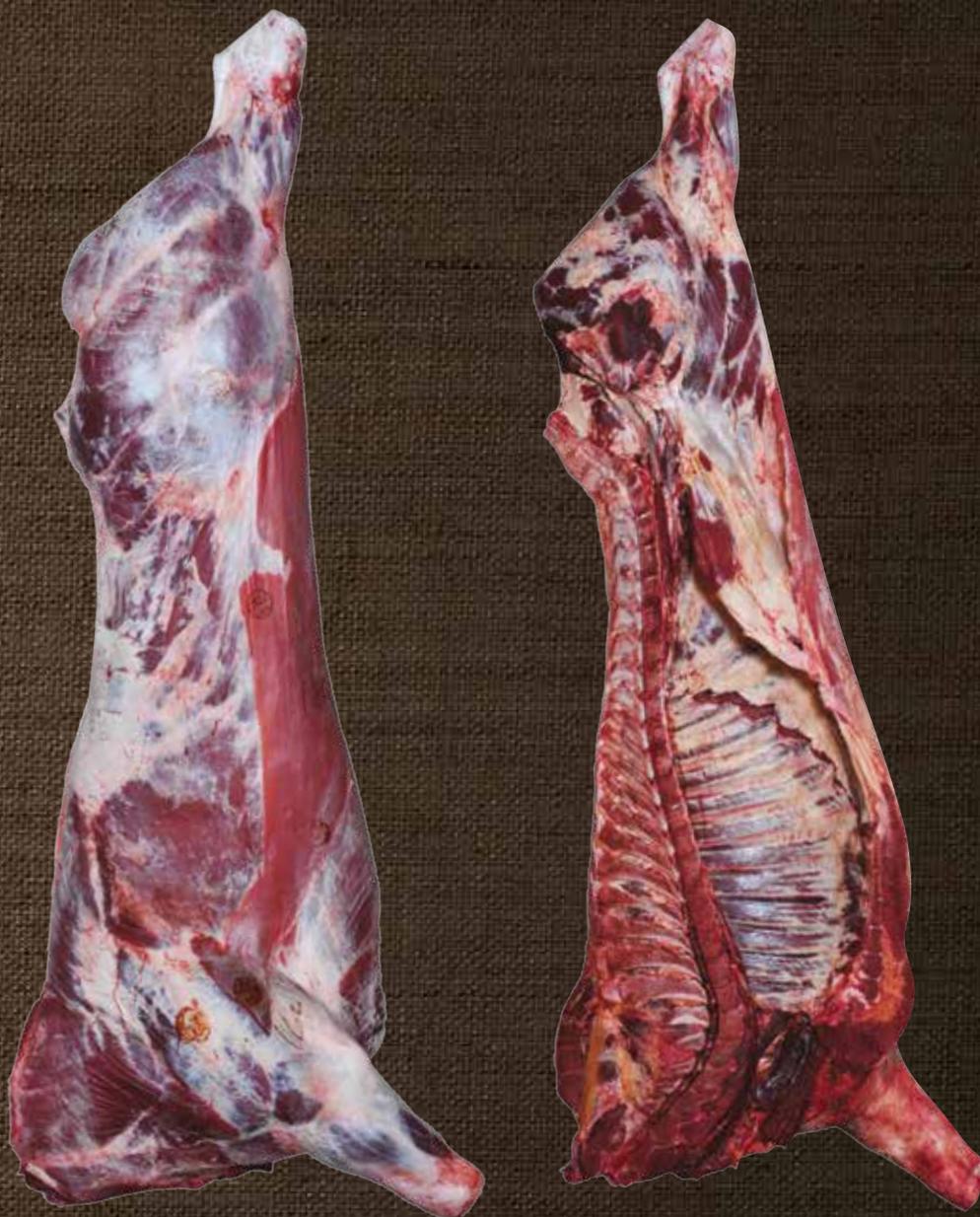
È per questo motivo che le bistecche e gli arrosti ben cotti hanno un sapore più intenso di quelli al sangue. La cottura a una temperatura troppo elevata per un periodo di tempo eccessivamente lungo ha però conseguenze negative sulla tenerezza della carne. Rosolare la carne imbrunendone rapidamente la superficie in padella ad alte temperature è un modo per rendere più intenso il sapore mantenendo la carne tenera all'interno.



..... Tagli di Manzo Gallese

Tagli per la vendita
all'ingrosso
e la ristorazione

MANZO
.....
Tagli per la vendita
all'ingrosso
e la ristorazione



B200

Carcassa e mezzena di manzo

La carcassa è costituita dall'intero animale privo di frattaglie non commestibili, pelle, testa e zampe.

Le pagine seguenti di questa sezione del manuale illustrano i tagli di carne ricavati dalle diverse parti della carcassa.





B201

Coscia intera

La parte rimanente del quarto posteriore dopo aver rimosso scamone, lombata e noce posteriore con un taglio dritto che parte dalla punta dell'ileo (5a vertebra sacrale) e arriva a un punto situato circa 80 mm sotto la parte arrotondata dell'anca.

B202

Fesa francese

Ricavata dalla coscia intera (B201) dopo aver rimosso la coscia e tutte le ossa. La fesa francese viene separata dallo scamone (fesa esterna) e dal sottofesa con girello seguendo le naturali linee di separazione. La fesa francese è il muscolo interno della coscia situato accanto all'osso dell'anca.



B203

Fesa francese (arrotolata)

Ricavata dalla fesa francese (B202) e tagliata in due o tre pezzi che sono poi ripuliti da tutti i tessuti connettivi e cartilaginei. Il grasso esterno, sia naturale che aggiunto, viene ridotto fino a uno spessore massimo di 8 mm. I tagli vengono poi legati o fasciati con una retina a seconda della specifica.



B204

Fesa francese (rifilata)

Ricavata dalla fesa francese (B202) come sopra descritto e presentata come un taglio cilindrico legato o fasciato con retina a seconda della richiesta.





B205

Fesa esterna / Scamone

Ricavata dalla coscia intera (B201) dopo aver rimosso la coscia e tutte le ossa. Lo scamone (fesa esterna) viene separato dalla fesa francese e dal sottofesa con girello seguendo le naturali linee di separazione. Può essere arrotolato e presentato come un taglio unico.



B206

Scamone superiore (arrotolato)

Ricavato dallo scamone superiore (fesa esterna) (B205) tagliato trasversalmente in due pezzi. Il grasso esterno, sia naturale che aggiunto, viene ridotto fino a uno spessore massimo di 8 mm. I tagli vengono poi legati o fasciati con una retina a seconda della specifica.



B207

Noce

Ricavata dallo scamone superiore (fesa esterna) (B205), è caratterizzata dalla rimozione della calotta (muscolo tensore della fascia lata) seguendo la naturale linea di separazione. Può essere arrotolata e presentata come un taglio unico.



B208

Sottofesa con girello

Ricavato dalla coscia intera (B201) dopo aver rimosso la coscia e tutte le ossa. Il sottofesa (muscolo esterno) viene separato dallo scamone (noce) e dalla fesa francese seguendo le naturali linee di separazione. Il campanello (muscolo gastrocnemio) deve essere asportato seguendo le naturali linee di separazione tra il muscolo principale e il muscolo esterno.





B209

Sottofesa (senza girello)

Ricavato dal sottofesa con girello (B208). Il girello viene asportato dal muscolo principale seguendo le naturali linee di separazione tra i due muscoli. Ripulito dallo spesso tessuto connettivo e da tutti i tessuti cartilaginei. Il grasso esterno viene ridotto fino a uno spessore massimo di 8 mm.



B210

Girello

La parte rimanente del sottofesa (B208). Dopo la rimozione di tutti i tessuti connettivi e cartilaginei e di tutto il grasso in eccesso, il muscolo così ottenuto può essere diviso in tagli più piccoli o in bistecche a seconda della specifica.



B211

Sottofesa (arrotolato)

Ricavato dal sottofesa con girello (B208) dopo aver rimosso lo spesso strato di tessuto connettivo dalla superficie interna del muscolo. Il sottofesa con girello può essere arrotolato creando un taglio unico o tagliato trasversalmente per ottenere due tagli. Il grasso esterno, sia naturale che aggiunto, viene ridotto fino a uno spessore massimo di 8 mm. I tagli vengono poi legati o fasciati con una retina.



B212

Campanello

Una volta ricavato dal sottofesa (B208), il campanello viene a sua volta separato dal muscolo principale con un taglio che segue la naturale linea di separazione tra i due muscoli. Vengono rimossi tutti i tessuti cartilaginei e il grasso esterno viene ridotto a uno spessore massimo di 5 mm.



B213

Geretto anteriore/Coscia di manzo

Ricavato dalla coscia del quarto posteriore dopo aver rimosso le ossa e tutti i tessuti non perfettamente aderenti alla carne. Per questo taglio si può utilizzare anche il geretto disossato del quarto anteriore.





B214

Bistecche di geretto (ossibuchi disossati)

Ricavate dal geretto del quarto posteriore (B213) o del quarto anteriore dopo aver rimosso le ossa e tutti i tessuti non perfettamente aderenti alla carne.



B215

Straccetti per stir fry

Ricavati da tagli di muscolo adatti a produrre strisce dall'aspetto visivo magro al 95%.



B216

Bistecche di sottofesa

Ricavate dal sottofesa con girello (B208). Le bistecche sono preparate praticando un taglio perpendicolare alla fibra del muscolo per ottenere porzioni di uguale spessore. Il grasso esterno viene ridotto fino a uno spessore massimo di 6 mm.



B217

Bistecche di fesa

Ricavate dalla fesa francese (B202) e ripulite da tutto il grasso esterno. Le bistecche sono preparate praticando un taglio perpendicolare alla fibra del muscolo per ottenere porzioni di uguale spessore.





B218

Scamone e lombata

La parte rimanente del quarto posteriore ottenuta rimuovendo l'intera coscia (B201) con un taglio che parte dalla punta dell'ileo e arriva a un punto situato circa 80 mm sotto la parte arrotondata dell'anca, nonché la pancia praticando un taglio dritto parallelo alla spina dorsale, partendo dal bordo esterno dello scamone. Viene commercializzato senza canali di grasso, grasso di rognone e rognone ma con il filetto lungo.



B219

Scamone intero

La porzione rimanente dello scamone e della lombata (B218) dopo aver rimosso la lombata praticando un taglio dritto che sfiora la punta dell'osso dell'anca e attraversa poi la 6a vertebra lombare e la 1a vertebra sacrale. Viene commercializzato senza canali di grasso ma con il filetto di scamone.



B220

Scamone disossato

Ricavato dallo scamone intero (B219) dopo aver rimosso il filetto, il pilastro diaframmatico e tutte le ossa. Tagliato in bistecche secondo specifica.



B221

Scamone con codone disossato

Preparato come lo scamone disossato (B220) ma dopo aver rimosso la coda praticando un taglio a 40 mm dal controfiletto all'estremità posteriore e seguendo poi la naturale curvatura del muscolo principale in modo da creare una forma a 'D'.



B222

Bistecche di scamone

Bistecche ricavate dalla parte centrale dello scamone con codone disossato (B221).



B223

Lombata

La porzione rimanente dello scamone e della lombata (B218) dopo aver rimosso l'intero scamone. Viene commercializzata senza grasso di rognone e senza rognone ma con il controfiletto.





B224

Lombata (taglio corto)

Ricavata dalla lombata (B223) dopo aver rimosso una porzione di pancia con un taglio dritto parallelo alla spina dorsale partendo da un punto a 25 mm dalla punta esterna del controfiletto sul lato dello scamone e arrivando a un punto 65 mm sopra il controfiletto sul lato delle costole.

B225

Roast-beef (taglio standard)

Ricavato dalla lombata (B223) dopo aver rimosso il controfiletto, le ossa e le cartilagini. Rimuovere la pancia con un taglio dritto partendo da un punto a 80 mm dalla punta esterna del controfiletto dalla parte dello scamone e arrivando a un punto a non più di 105 mm dalla punta esterna del controfiletto dalla parte delle costole.



B226

Roast-beef (taglio corto)

Ricavato dal roast-beef (B225) dopo aver rimosso la pancia con un taglio dritto partendo da un punto a 14 mm dalla punta esterna del controfiletto sul lato dello scamone e arrivando a un punto a 38 mm dalla punta esterna del controfiletto sul lato delle costole.

B227

Roast-beef (taglio speciale)

Ricavato dal roast-beef (taglio corto) (B226) dopo aver rimosso il tessuto connettivo del filetto e la sua copertura diretta di grasso superficiale. Il grasso esterno viene ridotto fino a uno spessore massimo di 8 mm. Vengono rimosse tutte le calotte di tessuto connettivo e cartilagineo e il muscolo intercostale.



B228

Roast-beef (arrotolato)

Ricavato dal roast-beef (taglio speciale) (B227) e legato con anelli di spago a distanza uniforme l'uno dall'altro.





B229

Bistecche di controfiletto (taglio speciale)

Ricavate dal roast-beef (taglio speciale) (B227) dopo aver tagliato la pancia a non più di 25 mm dalla punta esterna del controfiletto. Le bistecche sono preparate praticando un taglio perpendicolare alla fibra del muscolo per ottenere porzioni di uguale spessore.



B230

Bistecche di controfiletto (taglio magro)

Ricavate dal roast-beef (taglio speciale) (B227) dopo aver rimosso la catena. Le bistecche sono preparate praticando un taglio perpendicolare alla fibra del muscolo per ottenere porzioni di uguale spessore.



B231

Bistecche alla fiorentina (taglio corto)

Ricavate dalla lombata (lato scamone) (B223) dopo aver rimosso la pancia con un taglio dritto partendo da un punto a 10 mm dalla punta esterna del controfiletto. Il diametro del filetto non deve essere inferiore a 40 mm se misurato attraverso il centro del filetto, in parallelo alla spina dorsale. Ogni bistecca ha lo stesso spessore e il grasso esterno è ridotto a un massimo di 8 mm.



B232

Filetto lungo (taglio standard)

Il filetto è situato sotto lo scamone e la lombata e deve essere asportato con grande attenzione per evitare di incidere il muscolo. Deve essere ripulito di tutti i tessuti non perfettamente aderenti alla carne, dei bordi non netti e del grasso superficiale ma è fornito completo di catena.



B233

Filetto lungo (taglio speciale)

Ricavato dal filetto lungo (B232) dopo aver rimosso la catena.





B234

Filetto di scamone

Il filetto di scamone è la porzione di filetto lungo asportata dallo scamone intero (B219). Deve essere ripulito dei bordi non netti e delle cartilagini ossee, mentre la catena viene lasciata attaccata.



B235

Controfiletto

Il controfiletto è la parte di filetto lungo asportata dalla lombata (B223). Deve essere ripulito di tutti i bordi non netti, i tessuti non perfettamente aderenti alla carne, le cartilagini ossee e il grasso superficiale. Viene commercializzato completo di catena.



B236

Medaglioni di filetto

Ricavati dal filetto lungo (taglio speciale) (B233) dopo aver rimosso la coda e lo spesso strato di tessuto connettivo dal filetto per tutta la sua lunghezza. Le bistecche sono preparate praticando un taglio perpendicolare alla fibra del muscolo per ottenere porzioni di uguale spessore. La superficie ottenuta tagliando ciascun medaglione non dovrà essere inferiore a 40 mm.



B237

Costata

La porzione rimanente del quarto anteriore dopo aver rimosso la spalla con un taglio dritto tra la 6a e la 7a vertebra e aver rimosso anche la pancia del quarto anteriore con un taglio dritto parallelo alla spina dorsale, partendo da un punto sulla 10a costola che non sia a più di 115 mm dalla punta esterna del controfiletto.



B238

Costata (scalzata)

Ricavata dalla costata (B237) dopo aver rimosso la pancia con un taglio dritto parallelo al lato interno della spina dorsale in un punto distante non più di 40 mm dalla punta esterna del controfiletto sul lato della lombata. Vengono rimossi spina dorsale, costole e legamenti del collo. Il taglio viene poi legato con anelli di spago paralleli tra le costole.





B239

Costata (disossata e arrotolata)

Ricavata dalla costata (B237) dopo aver rimosso tutte le ossa, le cartilagini della scapola e i legamenti del collo. Il taglio così ottenuto viene legato con anelli di spago a distanza uniforme l'uno dall'altro.

B240

Trancio entrecôte

Ricavato dalla costata (B237) dopo aver rimosso tutte le ossa, la cartilagine della scapola e i muscoli associati, i legamenti del collo, la copertura di grasso esterna e la pancia, lasciando il controfiletto principale con attaccati i muscoli ad esso associati.

B241

Rotolo entrecôte (legato)

È ricavato dalla costata (B237) come il trancio per entrecôte, ma è legato con anelli di spago a intervalli regolari su tutta la lunghezza.

B242

Entrecôte

Ricavate dal trancio entrecôte (B240). Le bistecche sono preparate praticando un taglio perpendicolare alla fibra del muscolo per ottenere porzioni di uguale spessore.

B243

Sottospalla intero (disossato)

Ricavato dal sottospalla dopo aver rimosso tutte le ossa, le cartilagini e i legamenti del collo. Il sottospalla viene separato dalla spalla e dalla copertina.





B244

Reale (disossato)

Ricavato dal sottospalla intero (B243) dopo aver rimosso tutte le ossa, le cartilagini e i legamenti del collo. Il taglio così ottenuto deve essere legato con anelli di spago a distanza uniforme l'uno dall'altro su tutta la lunghezza.

B245

Bistecche di sottospalla

Ricavate dal sottospalla intero disossato (B243). Ricavate praticando un taglio perpendicolare alle fibre muscolari per ottenere bistecche di spessore uniforme.

B246

Spezzatino di sottospalla

Ricavato dal sottospalla (disossato) (B243) dopo aver rimosso tutto il grasso superficiale. La carne viene tagliata in bocconcini cubici di circa 20 mm di lato per almeno il 75% del peso totale, oppure come specificato.

B247

Fesone di spalla

Il fesone di spalla viene separato dal sottospalla e dalla scapola dopo aver rimosso l'osso della scapola e praticato un taglio seguendo le naturali linee di separazione. Il grasso esterno viene ridotto fino a uno spessore massimo di 8 mm.

B248

Petto (disossato e arrotolato)

Il petto viene rimosso dal quarto anteriore partendo dall'estremità inferiore dello sterno (osso del petto). Dividere le costole praticando un taglio parallelo alla spina dorsale fino alla 6a costola inclusa e poi praticare un taglio perpendicolare tra la 6a e la 7a costola separando il petto dalla pancia del quarto anteriore. Rimuovere tutte le ossa e i depositi interni di grasso; il grasso esterno viene ridotto fino a uno spessore massimo di 8 mm. I tagli vengono poi arrotolati, legati o fasciati con una retina a seconda della specifica.

B249

Macinato

Ricavato da varie combinazioni di tagli per ottenere un prodotto finale soddisfacente. I tagli usati comprendono il carniccio ma escludono la carne della testa e le frattaglie. Vengono rimosse tutte le ossa, le cartilagini, i vasi sanguigni, il tessuto connettivo e tutte le parti di carne discolorata. Il contenuto di grasso, all'atto della misurazione chimica, non deve superare le specifiche del cliente.



..... Tagli di Manzo Gallese

Tagli per la vendita al dettaglio

MANZO
.....
Tagli per
la vendita al
dettaglio



B204

Fesa francese (rifilata)

Ricavata dalla fesa francese (B202) come sopra descritto e presentata come un taglio cilindrico legato o fasciato con retina a seconda della richiesta.



B214

Bistecche di geretto (ossibuchi disossati)

Ricavate dal geretto del quarto posteriore (B213) o del quarto anteriore dopo aver rimosso le ossa e tutti i tessuti non perfettamente aderenti alla carne.



B215

Straccetti per stir fry

Ricavati da tagli di muscolo adatti a produrre strisce dall'aspetto visivo magro al 95%.



B217

Bistecche di fesa

Ricavate dalla fesa francese (B202) e ripulite da tutto il grasso esterno. Le bistecche sono preparate praticando un taglio perpendicolare alla fibra del muscolo per ottenere porzioni di uguale spessore.



B216

Bistecche di sottofesa

Ricavate dal sottofesa con girello (B208). Le bistecche sono preparate praticando un taglio perpendicolare alla fibra del muscolo per ottenere porzioni di uguale spessore. Il grasso esterno viene ridotto fino a uno spessore massimo di 6 mm.





B222

Bistecche di scamone

Bistecche ricavate dalla parte centrale dello scamone con codone disossato (B221).



B229

Bistecche di controfiletto (taglio speciale)

Ricavate dal roast-beef (taglio speciale) (B227) dopo aver tagliato la pancia a non più di 25 mm dalla punta esterna del controfiletto. Le bistecche sono preparate praticando un taglio perpendicolare alla fibra del muscolo per ottenere porzioni di uguale spessore.



B231

Bistecche alla fiorentina (taglio corto)

Ricavate dalla lombata (lato scamone) (B223) dopo aver rimosso la pancia con un taglio dritto partendo da un punto a 10 mm dalla punta esterna del controfiletto. Il diametro del filetto non deve essere inferiore a 40 mm se misurato attraverso il centro del filetto, in parallelo alla spina dorsale. Ogni bistecca ha lo stesso spessore e il grasso esterno è ridotto a un massimo di 8 mm.



B236

Medaglioni di filetto

Ricavati dal filetto lungo (taglio speciale) (B233) dopo aver rimosso la coda e lo spesso strato di tessuto connettivo su tutta la lunghezza del filetto. Le bistecche sono preparate praticando un taglio perpendicolare alla fibra del muscolo per ottenere porzioni di uguale spessore. La superficie ottenuta tagliando ciascun medaglione non dovrà essere inferiore a 40 mm.



B253

Lombata arrotolata

Ricavata dal roast-beef (taglio speciale) (B227) e legata con anelli di spago a distanza uniforme l'uno dall'altro.





B238

Costata (scalzata)

Ricavata dalla costata (B237) dopo aver rimosso la pancia con un taglio dritto parallelo al lato interno della spina dorsale in un punto distante non più di 40 mm dalla punta esterna del controfiletto sul lato della lombata. Vengono rimossi spina dorsale, costole e legamenti del collo. Il taglio viene poi legato con anelli di spago paralleli tra le costole.



B239

Costata (disossata e arrotolata)

Ricavata dalla costata (B237) dopo aver rimosso tutte le ossa, le cartilagini della scapola e i legamenti del collo. Il taglio così ottenuto viene legato con anelli di spago a distanza uniforme l'uno dall'altro.



B240

Trancio entrecôte

Ricavato dalla costata (B237) dopo aver rimosso tutte le ossa, la cartilagine della scapola e i muscoli associati, i legamenti del collo, la copertura di grasso esterna e la pancia, lasciando il controfiletto principale con attaccati i muscoli ad esso associati.



B242

Entrecôte

Ricavate dal trancio entrecôte (B240). Le bistecche sono preparate praticando un taglio perpendicolare alla fibra del muscolo per ottenere porzioni di uguale spessore.





B245

Bistecche di sottospalla

Ricavate dal sottospalla intero disossato (B243). Ricavate praticando un taglio perpendicolare alle fibre muscolari per ottenere bistecche di spessore uniforme.



B246

Spezzatino di sottospalla

Ricavato dal sottospalla (disossato) (B243) dopo aver rimosso tutto il grasso superficiale. La carne viene tagliata in bocconcini cubici di circa 20 mm di lato per almeno il 75% del peso totale, oppure come specificato.



B249

Macinato

Ricavato da varie combinazioni di tagli per ottenere un prodotto finale soddisfacente. I tagli usati comprendono il carniccio ma escludono la carne della testa e le frattaglie. Vengono rimosse tutte le ossa, le cartilagini, i vasi sanguigni, il tessuto connettivo e tutte le parti di carne discolorata. Il contenuto di grasso, all'atto della misurazione chimica, non deve superare le specifiche del cliente.



B255

Hamburger

Ricavati da varie combinazioni di tagli preparati per ottenere un prodotto finale soddisfacente che rispetti le specifiche. Comprendono il carniccio ma non la carne della testa, le frattaglie, le ossa, le cartilagini, i vasi sanguigni, il tessuto connettivo e le ghiandole. Il contenuto chimico di grasso del prodotto finale non dovrà superare il limite massimo consentito dalla legge e dovrà rispettare le specifiche del singolo cliente.





B250

Fesa francese (taglio per arrosto)

Questo taglio per arrosto è ricavato dalla fesa (B202) tagliata in pezzi di dimensioni adatte alla vendita al dettaglio.



B251

Sottofesa con girello (taglio per arrosto)

Questo taglio per arrosto è ricavato dal sottofesa con girello (B208) tagliato in pezzi di dimensioni adatte alla vendita al dettaglio.



B252

Scamone Superiore (taglio per arrosti)

Ricavato dallo scamone superiore (B205) tagliato trasversalmente in due pezzi. Il grasso esterno, sia naturale che aggiunto, viene ridotto fino a uno spessore massimo di 8 mm. I tagli vengono poi legati o fasciati con una retina a seconda della specifica.



..... Tagli di Manzo Gallese

Tagli porzione



B216

Bistecche di sottofesa

Ricavate dal sottofesa con girello (B208). Le bistecche sono preparate praticando un taglio perpendicolare alla fibra del muscolo per ottenere porzioni di uguale spessore. Il grasso esterno viene ridotto fino a uno spessore massimo di 6 mm.



B217

Bistecche di fesa

Ricavate dalla fesa francese (B202) e ripulite da tutto il grasso esterno. Le bistecche sono preparate praticando un taglio perpendicolare alla fibra del muscolo per ottenere porzioni di uguale spessore.



B222

Bistecche di scamone

Bistecche ricavate dalla parte centrale dello scamone con codone disossato (B221).



B229

Bistecche di controfiletto (taglio speciale)

Ricavate dal roast-beef (taglio speciale) (B227) dopo aver tagliato la pancia a non più di 25 mm dalla punta esterna del controfiletto. Le bistecche sono preparate praticando un taglio perpendicolare alla fibra del muscolo per ottenere porzioni di uguale spessore.





B231

Bistecche alla fiorentina (taglio corto)

Ricavate dalla lombata (lato scamone) (B223) dopo aver rimosso la pancia con un taglio dritto partendo da un punto a 10 mm dalla punta esterna del controfiletto. Il diametro del filetto non deve essere inferiore a 40 mm se misurato attraverso il centro del filetto, in parallelo alla spina dorsale. Ogni bistecca ha lo stesso spessore e il grasso esterno è ridotto a un massimo di 8 mm.



B236

Medaglioni di filetto

Ricavati dal filetto lungo (taglio speciale) (B233) dopo aver rimosso la coda e lo spesso strato di tessuto connettivo su tutta la lunghezza del filetto. Le bistecche sono preparate praticando un taglio perpendicolare alla fibra del muscolo per ottenere porzioni di uguale spessore. La superficie ottenuta tagliando ciascun medaglione non dovrà essere inferiore a 40 mm.



B242

Entrecôte

Ricavate dal trancio entrecôte (B240). Le bistecche sono preparate praticando un taglio perpendicolare alla fibra del muscolo per ottenere porzioni di uguale spessore.



B245

Bistecche di sottospalla

Ricavate dal sottospalla intero disossato (B243) praticando un taglio perpendicolare alle fibre muscolari per ottenere bistecche di spessore uniforme.



B255

Hamburger

Ricavati da varie combinazioni di tagli preparati per ottenere un prodotto finale soddisfacente che rispetti le specifiche. Comprendono il carniccio ma non la carne della testa, le frattaglie, le ossa, le cartilagini, i vasi sanguigni, il tessuto connettivo e le ghiandole. Il contenuto chimico di grasso del prodotto finale non dovrà superare il limite massimo consentito dalla legge e dovrà rispettare le specifiche del singolo cliente.



..... Tagli di Manzo Gallese

Frattaglie



B256

Rognone

Rene intero ripulito dal grasso e dalla membrana che lo avvolge.



B257

Coda

La coda fresca viene affettata praticando un taglio tra le cartilagini delle vertebre.



Per maggiori informazioni su come e dove acquistare Agnello Gallese e Manzo Gallese, contattare:

Hybu Cig Cymru - Meat Promotion Wales
Ty Rheidol, Parc Merlin, Aberystwyth SY23 3FF
Regno Unito

+44 (0) 1970 625 050
info@hccmpw.org.uk

hcctrade.com