



# Manual de la carne de España

#### Datos de contacto:

##### **Organización Interprofesional Agroalimentaria del Porcino de Capa Blanca (INTERPORC)**

C/ Marqués de Urquijo nº 10, 2º izda.

28008 Madrid

Tel: +34 911 610 059

info@interporc.com

www.interporc.com

www.interporcspain.org

##### **Organización Interprofesional Agroalimentaria de la Carne de Vacuno (PROVACUNO)**

Avenida Pio XII, Nº 6 – 3ª planta

28016 Madrid

Tel: +34 917 129 125

info@provacuno.es

www.provacuno.es

##### **Organización Interprofesional del Ovino y Caprino de Carne (INTEROVIC)**

C/ Agustín de Bethancourt nº 17, 6ª Planta

28003 Madrid

Tel: +34 918 336 472

interovic@interovic.es

www.interovic.es

##### **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA)**

Paseo de la Infanta Isabel, 1

28014 Madrid

www.mapa.gob.es

#### **Disclaimer**

Esta obra se trata de un documento sectorial elaborado por las organizaciones interprofesionales agroalimentarias INTEROVIC, INTERPORC y PROVACUNO. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) no suscribe necesariamente su contenido.

Primera edición: Noviembre 2020

NIPO línea: 003210657

DL: M-10457-2021



# Índice

Manual de la carne de España .....	4
1. Introducción	
Quiénes somos .....	5
2. El Modelo Europeo de Producción	
Normativa.....	6
Compromiso Bienestar Animal .....	8
3. Instrucciones para la utilización de este manual	
Objetivo y modo de uso.....	9
4. El papel de la carne y los derivados cárnicos en la alimentación	
Aporte nutricional de la carne .....	10
5. Ovino y caprino	
Introducción .....	13
Despiece .....	20
Descripción de los principales cortes (Recental/Pascual).....	23
Descripción de los principales cortes (Lechal) .....	35
Vísceras y otros productos .....	41

# Manual de la carne de España

El comercio de carnes y productos cárnicos también se ve envuelto en el fenómeno de la globalización que lleva años imperando en las relaciones comerciales a nivel mundial. La implantación del Modelo Europeo de Producción, las mejoras en materia de sanidad, bienestar animal y cuidado del medio ambiente, junto con los avances en transporte, conservación e información sobre los mercados, han permitido que hoy en día este sector juegue un papel muy relevante en la economía de nuestro país.

Desde comienzos de este siglo, nuestro país ha cuadruplicado sus cifras en cuanto a la cantidad de carne exportada y actualmente realiza ventas a más de 160 países. Todo esto no hubiera sido posible sin la profesionalización vivida tanto en la ganadería como en el sector cárnico español. Además, la cadena ganadero-cárnica ha hecho todo este trabajo cumpliendo de forma estricta con el modelo europeo de producción que obliga a las mayores exigencias a nivel mundial.

Otro factor determinante para llegar a la situación actual ha sido saber aprovechar las oportunidades que los mercados ofrecen y adaptarse a las demandas de cada uno de ellos, ofreciendo productos que no solo cubren las necesidades, sino que también cuentan con una excelente calidad.

Las empresas del sector ganadero-cárnico han hecho un gran esfuerzo por conquistar nuevos mercados y, de la mano de las organizaciones sectoriales primero y luego de las organizaciones

interprofesionales agroalimentarias, así como de instituciones públicas como el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), han ido introduciéndose en diversos mercados de todo el mundo a través de acciones comerciales independientes, pero también agrupados por sectores en ferias y otros certámenes.

Desde la Interprofesional del Porcino de Capa Blanca (Interporc), la Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y el Caprino (Interovic) y la Interprofesional de la Carne de Vacuno (Provacuno), hemos apoyado al sector cárnico y contribuido a dotar de herramientas e información a las empresas para que puedan mejorar su competitividad. Para continuar con este apoyo y en colaboración con el MAPA, hemos desarrollado, este Manual de la Carne de España, con el que pretendemos aportar una herramienta que permita dar a conocer el valor diferencial de nuestra carne y productos cárnicos en el mundo

Este documento tiene por objetivo ayudar a operadores de todo el mundo a conocer un poco mejor el sistema productivo que existe en España para el porcino, vacuno, ovino y caprino, y que también les sirva para aprender un poco más sobre los distintos cortes y productos cárnicos que ofrecen las industrias españolas.



**Manuel García**  
Presidente de Interporc



**Eliseu Isla**  
Presidente de Provacuno



**Raúl Muñiz**  
Presidente de Interovic



## ¿Quiénes somos?

España es uno de los principales productores de carne y sus derivados a nivel internacional. Cuenta con un tejido industrial formado por unas 3.000 empresas repartidas por toda España, que generan más de 100.000 puestos de trabajo y una facturación anual superior a 26.000 millones de euros. Estas cifras han hecho que la industria cárnica se haya convertido, por su relevancia, en una de más importantes en el conjunto de la actividad industrial española.

Alcanzar estas cifras ha conllevado un proceso de continuo crecimiento a lo largo de las últimas tres décadas, coincidiendo con el inicio del comercio intracomunitario a mediados de la década de los 90. Desde entonces, España se ha convertido en uno de los principales exportadores a nivel mundial y la industria cárnica es la principal exportadora del conjunto del sector de alimentación.

De hecho, si al año se producen 7 millones de toneladas (t) de carne y 1,4 millones de t de derivados cárnicos, puede contrastarse que cerca de 2,7 millones de t de estos productos, en torno al 38% del total producido, son exportadas. Gracias a los altos estándares de calidad y al exigente modelo de producción utilizado en Europa, de los más rigurosos a nivel mundial, España se ha posicionado a la cabeza de los países exportadores.

En el entorno internacional, nuestro país es el cuarto productor mundial de porcino; mientras que, a nivel europeo, es el quinto productor de vacuno y el primero de ovino y caprino.

Buscando impulsar la producción nacional a través de la promoción del sector cárnico en el exterior, la Organización Interprofesional del Ovino y Caprino de Carne (INTEROVIC), la Organización Interprofesional Agroalimentaria del Porcino de Capa Blanca (INTERPORC) y la Organización Interprofesional Agroalimentaria de la Carne de Vacuno (PROVACUNO) han firmado una línea de colaboración con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para la promoción de la carne y productos cárnicos españoles en los mercados internacionales, a través de la presencia ferias y certámenes.

Además de favorecer la visibilidad del sector español en estos eventos, dicho convenio establece también el diseño y publicación de un manual que recoja, de forma clara y descriptiva, los principales cortes de carne y derivados de porcino, vacuno, ovino y caprino que ofrecen las empresas españolas. Asimismo, este manual incluye información completa acerca del funcionamiento de toda la cadena cárnica y las garantías que ofrece a compradores y consumidores, desde la crianza de los animales, hasta la preparación y distribución de los productos.

A través de este documento, se pretende ofrecer toda la información necesaria para que puedan realizar su elección sobre los productos cárnicos españoles de porcino, vacuno, ovino y caprino.





## Modelo Europeo de Producción: garantía de calidad y seguridad alimentaria

En toda la Unión Europea, la producción ganadera y su transformación cuentan con una serie de requisitos que suponen un modelo productivo en el que prima la calidad de los productos, pero también la seguridad alimentaria; sin olvidarnos de la sanidad y el bienestar animal, el necesario respeto por el medio ambiente, obtener producciones sostenibles y, de esta forma, lograr mejorar el impacto medioambiental.

Todo esto ha redundado en lo que se conoce como el MODELO EUROPEO DE PRODUCCIÓN, que se caracteriza por cumplir los más altos estándares de calidad, producción y control que son reconocidos a nivel mundial.

Dichas normas están reflejadas en más de 70 medidas legislativas, puestas en marcha en toda la Unión Europea, cumpliendo siempre los estándares exigidos a nivel comunitario.

En España, tanto el ámbito ganadero como el cárnico han implementado todas estas normativas, produciendo alimentos de calidad y en cantidad suficiente para los consumidores europeos y de todo el mundo.

El modelo se basa fundamentalmente en estos pilares: bienestar animal; sanidad animal; alimentación animal; prevención y control integrados de la contaminación; y, por último, la seguridad alimentaria.

**Sanidad animal:** La legislación comunitaria obliga a controles continuos con los que se garantice la salud de los animales. Se busca la prevención de enfermedades y tratar adecuadamente a aquellos animales que puedan estar enfermos. Para ello, se cuenta con un veterinario responsable de la sanidad de la explotación ganadera, que es el encargado de velar por la salud de los animales.

**Bienestar animal:** Este es uno de los puntos más avanzados en cuanto a exigencias dentro del modelo europeo de producción. No en vano, la legislación en esta materia ha adecuado las

producciones europeas a los estándares de calidad más completos y rigurosos a nivel global. Tanto el sector ganadero, como el de transformación, siempre han defendido normas que garanticen el bienestar de los animales; pero basadas en evidencias científicas, conllevando a veces un incremento de costes respecto a otros países que, aun siendo grandes productores, no cumplen con una legislación tan exigente en estos temas.

Además, en el caso de España, se ha desarrollado un sello de Compromiso Bienestar Animal para certificar el bienestar animal durante el proceso de producción de los animales y que es auditado por entidades externas, ofreciendo las máximas garantías en cuanto a las condiciones de vida de los animales en las granjas, su transporte y el trato recibido en los mataderos.

**Alimentación animal:** Los animales reciben un alimento de gran calidad, 100% de origen vegetal, adecuado a las necesidades en cada etapa de su vida. Para ello, la labor de los ganaderos es importante, seleccionando en algunos casos, las materias primas con las que los alimentan.

**Respeto medioambiental:** La Unión Europea aplica una de las legislaciones más exigentes en estos temas, con normas sobre la ubicación de las explotaciones ganaderas, el tratamiento y aprovechamiento de los residuos y subproductos en los distintos ámbitos de producción. En este caso, también se aprovechan los últimos avances científicos y exigencias legislativas, que están muy por encima de otros países, buscando reducir la emisión de gases de efecto invernadero, el

*Sello de identificación o marca sanitaria utilizada para la identificación de los operadores alimentarios conforme a lo establecido en el Reglamento (UE) n° 853/2004 sobre normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. Es aplicada exclusivamente por el veterinario oficial en el matadero para garantizar el control oficial de la carne y los derivados cárnicos.*



uso de agua en la producción ganadera y cárnica o el ahorro energético.

**Trazabilidad:** la calidad de los productos está garantizada de la granja a la mesa y, para ello, en la Unión Europea se aplica uno de los sistemas de trazabilidad más rígidos a nivel mundial. Las granjas, los animales, los transportistas, los mataderos y las industrias cárnicas están perfectamente identificados y esto permite que se pueda hacer un seguimiento del paso a paso que ha registrado un determinado producto para llegar a su mercado de destino.

**Seguridad alimentaria:** en la Unión Europea están en vigor una serie de normativas que son las más exigentes en cuanto a seguridad alimentaria, tanto para la producción intracomunitaria, como de cara a las exportaciones. Estas normas obligan a controles férreos, aplicados por veterinarios que visitan las explotaciones ganaderas, así como por inspectores oficiales que están permanentemente trabajando en las industrias cárnicas para garantizar los máximos estándares de calidad. Además, las normativas son actualizadas merced a la labor de la Autoridad Europea para la Seguridad Alimentaria (EFSA), que está continuamente adaptando mejoras en estos temas que luego son tenidas en cuenta a la hora de legislar y aplicar los reglamentos comunitarios.

Todos estos puntos acaban conformando el MODELO DE PRODUCCIÓN EUROPEO, que España aplica férreamente en su producción ganadera y cárnica.

Por otro lado, las empresas cuentan con numerosas certificaciones independientes de reconocimiento a nivel internacional: la International Featured Standard (IFS), la British Retail Consortium (BRC), diversas normas ISO, junto a las de producción Halal y Kosher.

Las principales normas legislativas en estos temas son de ámbito europeo y nacional:

- Reglamento Delegado (UE) 2019/624 de la Comisión, de 8 de febrero de 2019, relativo a normas específicas respecto a la realización de controles oficiales sobre la producción de carne y respecto a las zonas de producción y reinstalación de moluscos bivalvos vivos de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo.
- Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 de la Comisión, de 15 de marzo 2019, por el que se establecen disposiciones prácticas uniformes para la realización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo

humano, de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se modifica el Reglamento (CE) n.º 2074/2005 de la Comisión en lo que respecta a los controles oficiales.

- Reglamento de Ejecución (UE) 2015/1375 de la Comisión de 10 de agosto de 2015 por el que se establecen normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinas en la carne.
- Reglamento (CE) N° 1099/2009 del Consejo, de 24 de septiembre de 2009, relativo a la protección de los animales en el momento de la matanza.
- Reglamento Delegado (UE) n.º 2017/1182 de la Comisión, de 20 de abril de 2017, por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que atañe a los modelos de la Unión de clasificación de las canales de vacuno, porcino y ovino y a la comunicación de los precios de mercado de determinadas categorías de canales y animales vivos.
- Reglamento de Ejecución (UE) n.º 2017/1184 de la Comisión, de 20 de abril de 2017, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que atañe a los modelos de la Unión de clasificación de canales de vacuno, porcino y ovino y a la comunicación de los precios de mercado de determinadas categorías de canales y animales vivos.
- Reglamento 653/2014 que modifica el Reglamento 1760/2000 en lo referente a la identificación electrónica de los animales de la especie bovina y el etiquetado de la carne de vacuno.
- Real Decreto 37/2014, de 24 de enero, por el que se regulan aspectos relativos a la protección de los animales en el momento de la matanza.
- Ley 32/2007, de 7 de noviembre, para el cuidado de los animales, en su explotación, transporte, experimentación y sacrificio.
- Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.
- Ley 8/2003, de 24 de abril, de sanidad animal.
- Real Decreto 542/2016, de 25 de noviembre, sobre normas de sanidad y protección animal durante el transporte.
- Real Decreto 814/2018, de 6 de julio, por el que se establecen disposiciones de aplicación relativas a la clasificación de las canales de porcino. Este RD, que tiene su base en el Reglamento UE 1308/2013, establece las bases para la aplicación en España de los controles sobre el terreno en la clasificación, pesaje y marcado de las canales de porcino.



## Compromiso bienestar animal: España consigue las mejores prácticas en bienestar animal a nivel mundial

Las organizaciones interprofesionales agroalimentarias españolas relacionadas con el ámbito de la carne, entre ellas INTERPORC, PROVACUNO e INTEROVIC, han puesto en marcha Compromiso Bienestar Animal, un sello común con el que se avala la disposición del sector ganadero-cárnico español para cumplir con las máximas exigencias en relación al bienestar del ganado que se produce en nuestro país.

Todos los productos cárnicos que estén amparados por este sello cumplen con las exigencias más altas, incluidas en las normativas europeas y en la legislación española en materia de bienestar animal, sanidad, profilaxis, bioseguridad, manejo y trazabilidad.

Para lograr esto, las interprofesionales disponen de un comité científico independiente con el que han preparado los reglamentos, para cada tipo de producción, en los que se recogen los requisitos más exigentes a nivel mundial. Estos comités también avalan y velan por el cumplimiento de dichas normas.

Al ver este sello identificativo, tanto en la carne fresca como en sus derivados, los consumidores pueden reconocer aquellos productos que se han elaborado cumpliendo con las mayores exigencias en estas materias, a lo largo de todo el proceso productivo.

Para garantizar el cumplimiento de las exigencias requeridas, se realizan auditorías en las instalaciones ganaderas, en las operaciones de carga, transporte y descarga, y en las empresas cárnicas que procesan y elaboran productos para su comercialización final, lo que permite cubrir todas las fases, desde las ganaderías hasta el producto final.

Esta iniciativa es pionera a nivel mundial y refleja el compromiso del conjunto del sector ganadero español con el bienestar animal, materia en la que ya es un referente a nivel internacional, al aplicar los estándares más avanzados del mundo.





## Instrucciones para la utilización de este manual

El "Manual de la Carne de España" tiene por objetivo la descripción del sistema de producción de carne de vacuno, porcino, ovino y caprino en España, así como de los productos que se comercializan a nivel nacional e internacional.

Este documento ofrece información sobre la práctica ganadera en España, así como sobre el procesado de la carne, la distribución y la comercialización de estos productos, incluyendo los cortes más habituales y demandados en los mercados internacionales. Además de las presentaciones que se muestran, usted puede proponer a las empresas españolas otras que sean habituales en su mercado. La industria cárnica española destaca, precisamente, por su capacidad de adaptación, lo que le ha permitido exportar a un amplio número de mercados.

Para una mejor comprensión, lo hemos dividido en tres grandes capítulos: vacuno, porcino y ovino/caprino. En cada uno de ellos se puede encontrar una primera parte dedicada a explicar cómo se estructura la cría de animales en España, con información relacionada con el sistema propio de producción. También se describen las distintas fases que atraviesa la carne desde el momento en que los animales llegan al matadero, hasta que la carne viaja a prácticamente todos los países del mundo en los que se comercializan los productos cárnicos españoles en estos momentos.

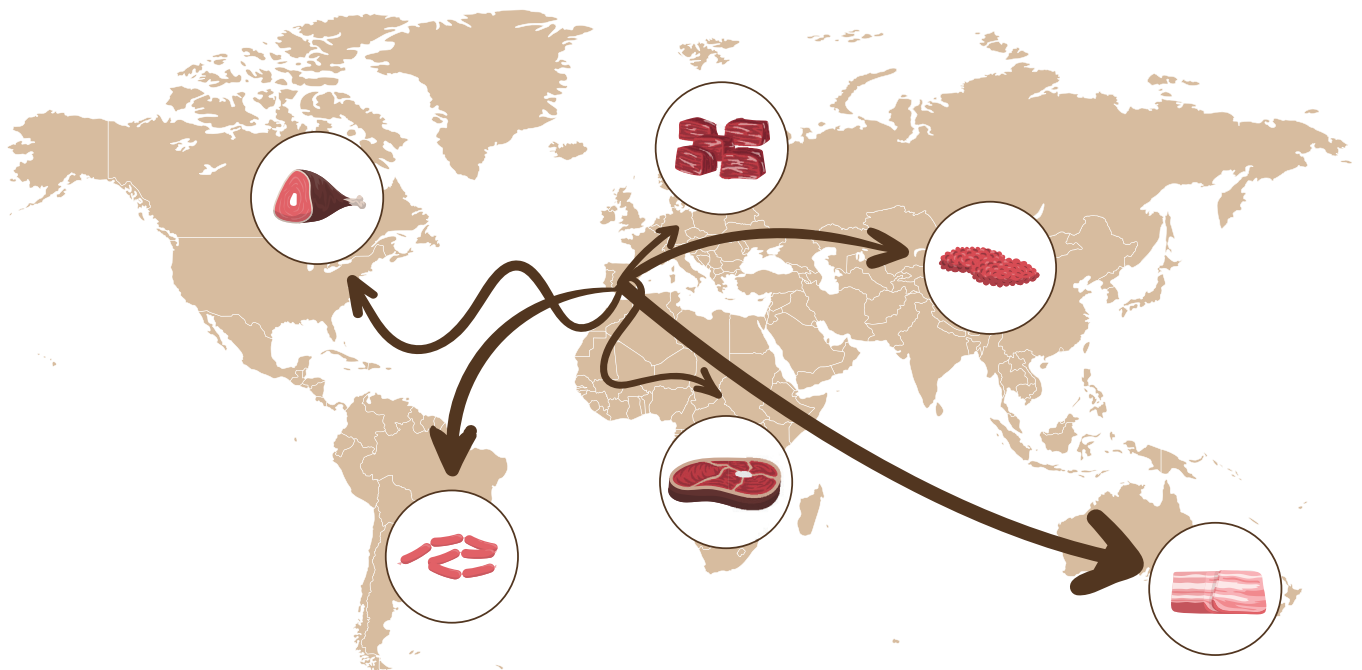
Asimismo y para cada una de las especies, se ofrece una detallada relación de los cortes, productos elaborados y vísceras

que habitualmente se obtiene del despiece de los distintos canales.

Para facilitar la comprensión por parte de los operadores internacionales, cada descripción incorpora el código arancelario o TARIC, lo que facilitará la rápida identificación por parte del lector.

En todo caso, destacar que, además de estos cortes, las industrias cárnicas españolas destacan por su capacidad de adaptación a las exigencias del mercado internacional, pudiendo llevar a cabo cualquier tipo de corte o presentación que necesiten los clientes.

En definitiva, se trata de un documento que permite hacerse una idea clara de la calidad de la carne y derivados cárnicos que se producen en España y que han llevado a que nuestro país se haya convertido en las dos últimas décadas en un auténtico líder en cuanto a exportaciones cárnicas, merced al cumplimiento de todas las especificaciones establecidas dentro del modelo de producción europeo, que establece las exigencias más altas en materia de producción animal y seguridad animal a nivel mundial.



# El papel de la carne y los derivados cárnicos en la alimentación

La participación habitual de la carne y los productos cárnicos en la alimentación forma parte de la propia historia y desarrollo evolutivo y cultural de la humanidad. Existe una amplia evidencia científica sobre los beneficios del consumo de la carne como parte de una alimentación saludable, gracias a su alto valor nutricional.

La carne es un alimento que ofrece múltiples beneficios nutricionales, con una amplia variedad de nutrientes de fácil asimilación por el organismo humano. Es fuente esencial de nutrientes y su consumo está recomendado por diversos organismos de salud.

El consumo de carne, debido a su contenido en proteínas, vitaminas y minerales, es adecuado en todas las etapas de la vida, dentro de una alimentación equilibrada y variada que incluya frutas, verduras, cereales integrales, legumbres, leche, huevos, pescados y aceite de oliva, entre otros.

En concreto, la carne es fuente de proteínas de alto valor biológico, que contienen todos los aminoácidos esenciales. Es además fuente de vitaminas del grupo B ( $B_3$ ,  $B_6$  y  $B_{12}$ ) y minerales como el fósforo y zinc. Hay estudios (Celada et al 2016) que aseguran que en España las necesidades de  $B_6$  y  $B_{12}$  están cubiertas gracias al consumo de productos cárnicos.

El color que presenta la carne de vacuno se debe a que es una fuente de hierro, un nutriente que contribuye a la función cognitiva normal.

La carne y los productos cárnicos son productos fundamentales de la alimentación y forman parte de nuestra tradición gastronómica y cultural. Existe una amplia variedad de productos, aunando tradición y tecnología, que a su vez nos proporcionan comodidad y placer dentro de nuestro estilo de vida, y que están perfectamente adaptados a los diferentes tipos de población, necesidades nutricionales, patrones de consumo, estados de salud.

Por último, no es más sana una dieta sin proteína animal, de hecho, las dietas sin esta proteína han de suplementarse con vitaminas como la  $B_{12}$  y otros nutrientes para evitar la aparición de deficiencias nutricionales que pueden desencadenar enfermedades como la anemia. Según el estudio de Domingo y Nadal (2016), existe una amplia evidencia científica que demuestra los beneficios del consumo de carne dentro de una dieta equilibrada.

## Aporte nutricional de la carne

Entre las excelentes cualidades nutricionales de la carne podemos destacar:

- Es fuente de proteínas.

- Contiene los ocho aminoácidos esenciales que se requieren en la dieta.
- Es una importante fuente de zinc de mayor biodisponibilidad que el de origen vegetal.
- Contiene vitaminas del grupo B:  $B_1$ ,  $B_3$ ,  $B_6$  y  $B_{12}$
- Algunos micronutrientes como las vitaminas  $B_1$  y  $B_{12}$  están presentes únicamente en alimentos de origen animal y no pueden sustituirse por fuentes vegetales. Además, la mayor cantidad de selenio se encuentra en productos cárnicos.
- Contiene proporciones similares de ácidos grasos monoinsaturados y ácidos grasos saturados, constituyendo un porcentaje menor los ácidos grasos poliinsaturados.
- Aporta ácidos grasos esenciales. En concreto, el contenido de ácido linoleico (omega 6) puede llegar al 15 % en carnes como la de cerdo. Asimismo, tienen una pequeña cantidad de omega 3.
- La carne fresca es baja en sodio.
- Avances tecnológicos de transformación de alimentos como la modificación de piensos para los animales o los programas de cría han contribuido a notables reducciones en el contenido de grasa y sal de los productos cárnicos.



Dentro de la gran variedad de productos que encontramos, algunos tienen un contenido significativo de ácidos grasos monoinsaturados.

Podemos destacar que la mayoría de los cortes frescos de porcino, vacuno y ovino contienen unas proporciones similares de ácidos grasos monoinsaturados y saturados.

Por otro lado, siguiendo los consejos de médicos y nutricionistas, hay que llevar una alimentación variada como la Dieta Mediterránea, con sentido común, con un consumo equilibrado de carne y de todos los demás grupos de alimentos.

No hay dieta saludable ni equilibrada si no incluye frutas y verduras, lácteos, cereales o aceite de oliva, y tampoco si no incluye carne y productos cárnicos, todo ello combinado con un estilo de vida activo y saludable.

Los aportes de la carne y productos cárnicos son difíciles (y muchas veces, imposibles) de sustituir por otros productos, por lo que eliminar su consumo supone un factor de riesgo para sufrir determinadas deficiencias nutricionales.

Por último, pero no por ello menos importante, no hay que olvidar también el disfrute que rodea el consumo de alimentos y especialmente el de carnes y elaborados, asociado a nuestro estilo de vida, compartiendo momentos y espacios de comida con nuestros amigos y familia. El disfrute también forma parte de los hábitos de salud integral para todos.


**CARNE Y SALUD**

### ¿Qué nos aportan la carne y los derivados cárnicos?

La carne es un alimento fundamental dentro de una dieta variada y equilibrada que no puede faltar en nuestra mesa y del que podemos disfrutar de múltiples maneras.

#### Típicos de la Dieta Mediterránea

 Tradición y gastronomía

 Gran variedad de alimentos frescos y de temporada: frutas, verduras, pescado, carne, huevos, etc.

 El Aceite de Oliva virgen extra como grasa principal

#### Alimentación variada y equilibrada

1-3 raciones de proteínas al día



#### Nutrientes y beneficios

<b>+8</b> Contiene los <b>8 aminoácidos esenciales</b> que se requieren en la dieta	Contribuye al funcionamiento normal del sistema nervioso	 <b>VITAMINA B<sub>3</sub></b> (Niacina)
<b>PROTEÍNAS</b>  Necesarias para el normal crecimiento y desarrollo de los huesos en los niños	Ayuda a regular la actividad hormonal	 <b>VITAMINA B<sub>6</sub></b>
<b>FÓSFORO</b>  Contribuye al mantenimiento de los dientes en condiciones normales	Contribuye a la formación normal de glóbulos rojos	 <b>VITAMINA B<sub>12</sub></b>
<b>ZINC</b>  Contribuye a la protección de las células frente al daño oxidativo	Reducción de la cantidad de grasa y sal, optimizando nutricionalmente los derivados cárnicos	 <b>AVANCES TECNOLÓGICOS</b>









interovic

Organización Interprofesional  
Agroalimentaria del Ovino y el Caprino



# CARNE DE OVINO Y CAPRINO





## Razas de ovino y caprino en la producción ganadera y cárnica de España

España es un país que cuenta con 52 razas autóctonas de ovino, lo que da cuenta de su gran adaptación al ámbito rural y a las diversas condiciones orográficas y climáticas de nuestro país. Las diferentes zonas donde se han criado estas razas han propiciado que cada una de ellas tenga sus propias características. Entre las más habituales en la producción de carne de ovino destacaríamos las siguientes:

### Rasa Aragonesa

Raza criada fundamentalmente en la comunidad autónoma de Aragón y también en comarcas de las provincias de Soria, Lleida y Tarragona. El método de explotación es sobre todo el semiextensivo y su alimentación se suplementa con piensos a base de cereales cuando es necesario. Destaca por su aptitud cárnica y es utilizada habitualmente para la producción de corderos recientes.



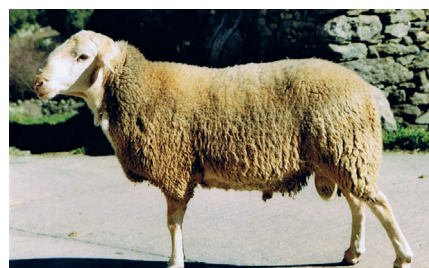
### Merina

Es originaria de España, pero su capacidad de adaptación ha hecho que hoy en día esté presente en los cinco continentes. Se localiza fundamentalmente en las zonas de dehesas Extremadura, Andalucía, Castilla-La Mancha y algunas comarcas de Castilla y León. Produce corderos con una carne de sabor suave y color rosado.



### Castellana

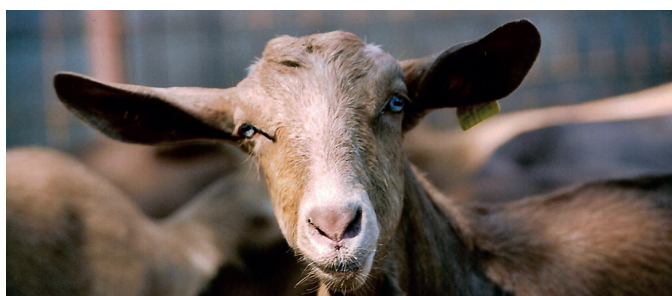
Esta raza se cría en las provincias de Zamora, Valladolid y Salamanca, además de algunas comarcas de Palencia, Segovia y Soria. De ella se aprovechan sobre todo los corderos lechales, sacrificados tras haber sido destetados, denominados en esta región como lechazos. También se alimentan y crían corderos recientes y pascuales de esta raza.



En el caso de caprino, España cuenta con 22 razas diferentes, entre las que destacan por su aptitud cárnica, las siguientes:

### Malagueña

Está distribuida por toda Andalucía, además de Extremadura y Castilla y León, debido a su capacidad para adaptarse a los distintos sistemas de explotación y del medio. Se sacrifican cabritos alimentados con leche materna con unas semanas de edad y un peso de aproximadamente 5 kg.



### Murciano-granadina

Esta es otra de las razas de caprino que mayor presencia tienen en España, especialmente en la Región de Murcia, Andalucía, Extremadura, Castilla-La Mancha, Comunidad Valenciana, Islas Baleares y Cataluña. El sistema de explotación es fundamentalmente extensivo y de esta raza se obtienen cabritos lechales de hasta un mes de edad en el momento de sacrificio. Ofrecen una carne de color pálido y sabor suave debido a la alimentación recibida.





## Sistema productivo del ganado ovino y caprino en España

La producción de carne de ovino y caprino en España tiene una amplia tradición que se asienta tanto en la gastronomía como en el aprovechamiento de sus subproductos, las pieles de los corderos para la confección de prendas y accesorios en la industria de la moda, o la lana, procedente de las madres, para la industria textil. La raza de ovejas Merina, por ejemplo, fue la primera en el mundo que se aprovechó de modo profesional. Así, durante la Edad Media en España se desarrollaron varias instituciones que establecieron una normas muy estrictas de producción permitiendo el desarrollo de la primera industria lanera del mundo. Una de las herramientas desarrolladas en la Edad Media fue la trashumancia, que consiste en la emigración estacional de los rebaños buscando el aprovechamiento de los pastos en las épocas de mayor abundancia en cada territorio. Esta es una práctica que aún se realiza hoy en día por parte de algunos ganaderos que cruzan el país buscando los mejores pastos para sus animales.

El hecho de que este tipo de animales aprovechen todo tipo de recursos naturales que se pueden encontrar en el campo para su alimentación tiene un efecto muy positivo ya que contribuyen, por ejemplo, a evitar incendios, al mantener los campos y montes libres de hierbas bajas y secas

Las principales zonas ganaderas en ovino y caprino de España las podemos encontrar en Castilla y León, Aragón, Extremadura, Andalucía y Castilla-La Mancha. En ellas se ubican mayoritariamente las explotaciones ganaderas dedicadas a la cría de animales.

Fundamentalmente se dan dos tipos de producciones ganaderas. En primer lugar estaría la cría de lechales, procedentes de ovejas dedicadas a la producción de leche con la que posteriormente se elaboran otros productos como el queso manchego, por ejemplo. Durante su primer mes de vida, los lechales están con las madres y son sacrificados posteriormente. Se obtienen animales cuya carne es de una gran ternera, de un color rosado y un sabor muy suave.

Este mismo sistema también se utiliza en el caso de los cabritos que proceden de explotaciones ganaderas de caprino dedicadas a la producción de leche.

La otra categoría de cordero más habitual en España sería el cordero recental que proceden de explotaciones ganaderas en extensivo. Debido al clima mediterráneo que se da en España, hay pastos y recursos vegetales para que sean aprovechados por las madres y las crías son alimentadas a base de cereales hasta que alcanzan un peso medio de 11 kg/canal. Llegan a este peso a una edad más temprana que en otros países y el hecho de no haber sido alimentados a base de pastos hace que su carne sea rosada, tierna, con poca grasa y un sabor muy suave, cualidad que lo diferencia de otros animales alimentados a base de pastos a los que esto les hace tener una carne más oscura, dura y con un sabor más intenso.



Este sistema de cría, único en el mundo, hace que las carnes de lechal, cabrito o cordero procedentes de España sean consideradas CARNES PREMIUM.

Hay que reseñar que en este tipo de ganadería se aplica el modelo de producción europeo, que conlleva cumplir con la legislación de la UE, la más exigente a nivel mundial, en aspectos como la alimentación y el bienestar animal, la seguridad alimentaria y la protección del medio ambiente.

Finalmente, hay que apuntar que España cuenta con una producción cárnica de ovino y caprino que está dividida en varios tipos de carne en función de la edad de sacrificio de los animales. Así, España comercializa:

- **Cordero lechal:** también conocido como “lechazo”, son animales con hasta 6 semanas de vida, sacrificados con hasta 16 kg de peso en vivo y con hasta 8 kg de peso en canal, aunque lo más habitual es la comercialización entre 4 y 6 kg de peso en canal. Alimentados exclusivamente con leche materna y con unos porcentajes medios de grasa del 9%, variando estos según las piezas del animal. Su carne es de color claro, rosada, de fibras suaves, muy tierna, de sabor muy suave y delicada al paladar. En España se comercializan varios tipos de cordero con sellos de calidad diferenciada por su origen y con reconocimiento a nivel europeo.
- **Cordero recental:** animales jóvenes de entre 6 y 18 semanas de vida, sacrificados con hasta 26 kg de peso en vivo y con un peso en canal entre 8 y 13 kg. Los pesos más habituales de comercialización son de 10-12 kg de peso canal. Son alimentados con leche materna durante los primeros 45 días de vida y posteriormente con paja

y piensos compuestos. Su carne tiene algo menos de grasa que la del lechal y sigue siendo de un color claro, rosada, muy tierna y con algo más de sabor, pero sin mucha intensidad. En España existen varios tipos de corderos recental con sellos de calidad certificada de reconocimiento europeo.

- **Cordero pascual:** animales con entre 4 y 12 meses de vida. Sacrificados con pesos en vivo hasta los 36 kg y con un peso en canal superior a los 13kg. Su alimentación es en pasto y en ocasiones complementada con algo de pienso compuesto. Su carne es de color rojo intenso, con sabor y aroma intensos a carne hecha. Tiene una mayor cantidad de grasa.
- **Ovino mayor:** también conocido como cordero de pasto. Son animales adultos, tanto machos como hembras, con más de un año de edad, que se alimentan de pasto. Su carne es muy firme y de sabor y aroma intenso. En España se utiliza principalmente para la exportación y la elaboración de preparados cárnicos a nivel industrial.

En cuanto al caprino, en España se producen tanto cabritos, animales que son sacrificados con un mes o menos de edad y solo son alimentados a base de leche materna, como animales de más edad, denominados chivos, que ya han sido alimentados a base de pastos y piensos.

## La alimentación

La alimentación de los animales, como hemos visto con anterioridad, va a depender de la edad y peso de los mismos en el momento del sacrificio.

Para los corderos lechales y cabritos, la alimentación se realiza exclusivamente con leche materna. Las madres, dedicadas a la producción de leche, aprovechan todo tipo de recursos vegetales y pastos a diario.

En el caso de los corderos de más edad (recentales, pascuales y ovino mayor) los animales son alimentados con paja y piensos compuestos a base de cereales y, en el caso de los de mayor edad, con pastos naturales.





## La sostenibilidad, el valor añadido de la producción de ovino y caprino de España

La ganadería de ovino y caprino, y por tanto la producción de estas carnes, tiene un valor muy especial ya que detrás de ella, en la mayoría de los casos, hay un ganadero o pastor junto a su rebaño que permite mantener población en zonas rurales que habitualmente están muy despobladas. Realiza además una producción sostenible, buscando que sea perdurable en el tiempo y que no perjudique el medio en el que se desarrolla.

Esto es factible debido al aprovechamiento que este tipo de ganado hace de los pastos y de las zonas de montaña y dehesas.

Se evita con ello incendios y también se favorece la biodiversidad. Por tanto, su producción tiene un valor añadido: el aporte medioambiental, territorial y social que los ganaderos llevan a las zonas donde desarrollan su actividad.

Con el consumo de carne de cordero y de cabrito se contribuye además al desarrollo rural de estas zonas en las que resulta muchas veces difícil otro tipo de actividad.

## Preocupados por mantener los mejores estándares en materia de bienestar animal

El sector ovino y caprino de España ha elaborado una certificación, Animal Welfare Interovic Spain, Compromiso Bienestar Animal, con la que se puede garantizar a los consumidores que los animales han recibido los más altos estándares en cuanto a bienestar animal tanto en las granjas como en los centros de sacrificio.

Además de los requisitos establecidos por el modelo europeo de producción, se deben cumplir otras especificaciones adicionales relacionadas con el entorno donde se crían los animales, medidas en relación a la bioseguridad, la alimentación, los tratamientos medicamentosos y, obviamente, la completa garantía en torno a la aplicación de la trazabilidad en cada fase de la producción, para garantizar que la carne que llega al consumidor tiene la máxima calidad.





## El camino de la carne de ovino y caprino hacia su mercado

De esta forma, la carne de ovino y caprino española llega a los mercados más exigentes del mundo con las máximas garantías y calidad.



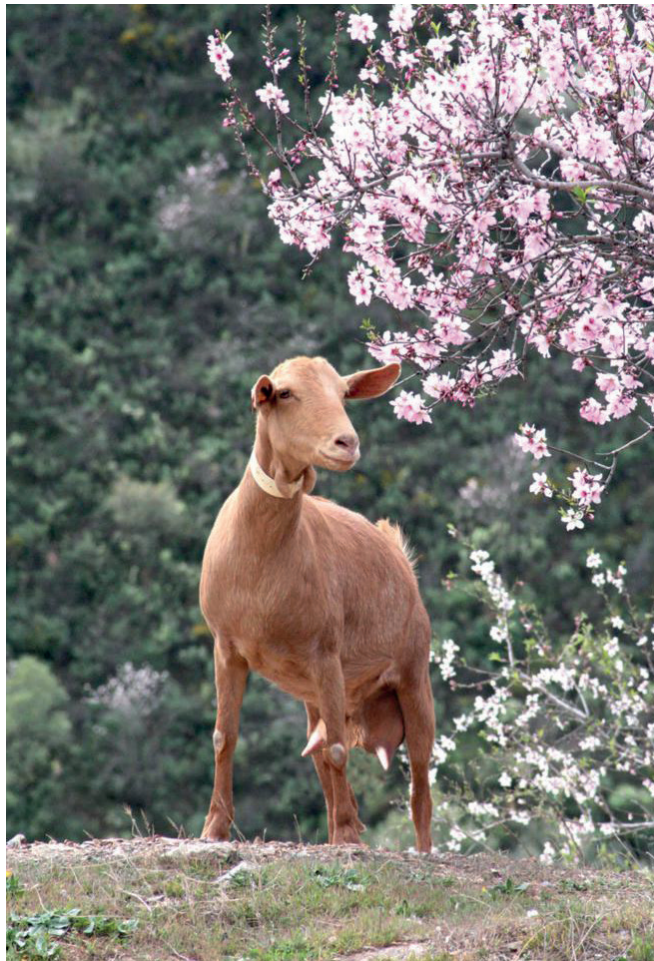
Ya sean lechales, tanto ovinos como caprinos, o corderos recentales, el ganado recibe en las explotaciones ganaderas los mejores cuidados de la mano de los ganaderos en materia de bienestar y alimentación animal. En el caso de la sanidad, son los veterinarios los encargados de administrar a los animales los tratamientos que puedan necesitar. En todo momento se atiende a lo establecido en el modelo de producción europeo que caracteriza al sector ovino y caprino español.



En las granjas es donde se inicia el proceso de trazabilidad que permitirá seguir al animal y su carne a lo largo de toda la cadena de producción. Es en ellas donde los animales son identificados y se anotan en un libro de registro los movimientos entre explotaciones ganaderas o hacia el matadero.



En las explotaciones ganaderas de ovino y caprino los animales son criados por sus madres, que les alimentan a base de leche durante aproximadamente el primer mes. Conforme van ganando peso son pastoreados para el aprovechamiento de pastos y recursos vegetales. En todo momento tiene atención sanitaria por parte de los veterinarios que cada una de las explotaciones tiene para vigilar los tratamientos administrados por el granjero. Además se sigue un registro de trazabilidad para garantizar en todo momento la seguridad alimentaria.







En todo momento en el matadero de ovino y caprino hay presente un veterinario encargado de los controles oficiales y de la inspección post mortem para garantizar la calidad de la carne obtenida. Antes de ser sacrificados, tanto corderos como cabritos son aturdidos. Se destinan las canales a cámaras frigoríficas donde se mantienen en refrigeración, para su posterior comercialización en fresco o congelado, enteras o despiezadas.

El personal del centro de despiece, debidamente equipado y con todas las medidas de protección para garantizar la máxima seguridad alimentaria, separa los cortes. Estos se preparan en función del mercado de destino, adaptándose a todo tipo de exigencias.

Tras ser preparados y envasados, los cortes se mantienen en frío hasta que llega el momento de su expedición. Se les etiqueta con códigos que contiene la información sobre el origen de los animales y también sobre la fecha de sacrificio, despiece, etc. Todo esto puede ser verificado en cualquier momento.

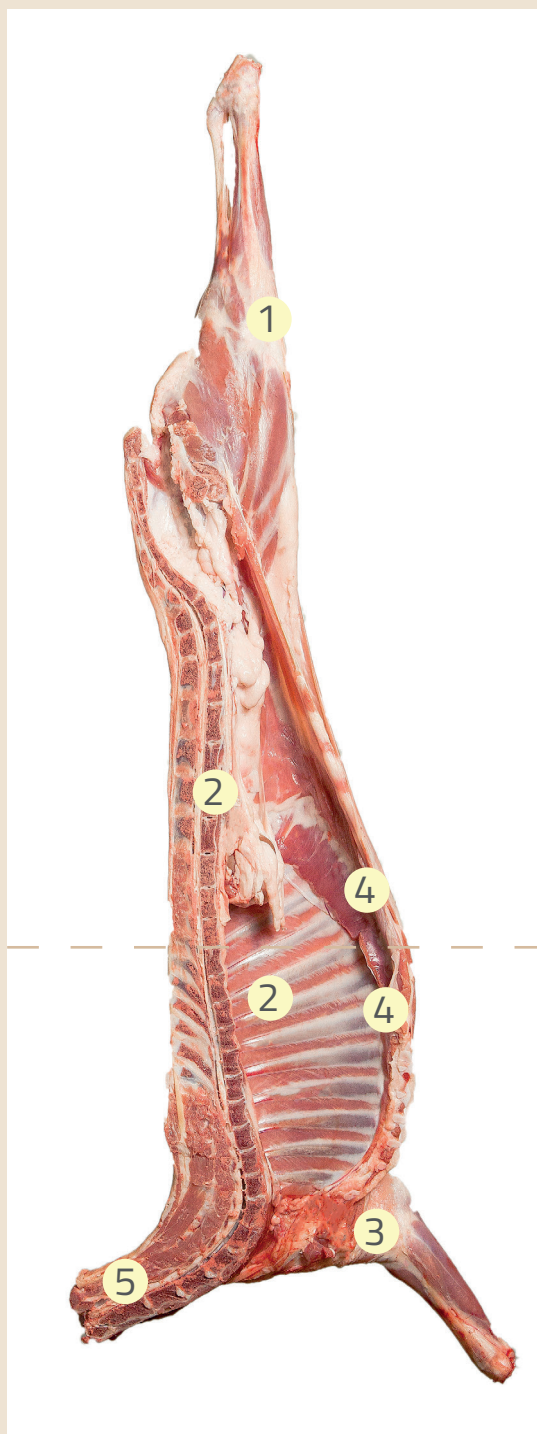
Los envíos a los distintos destinos de la carne de ovino y caprino española son sometidos también a controles oficiales para garantizar la máxima calidad. Un ejemplo de ello son los puestos de inspección fronteriza.



## Diagrama de los cuartos del ovino

### Cuarto trasero

- 1 Pierna
- 2 Costillar
- 4 Falda



### Cuarto delantero

- 2 Costillar
- 3 Paletilla
- 4 Falda
- 5 Cuello

## Diagrama del despiece del ovino recental/pascual

### 1 Pierna

- Pierna entera
- Pierna sin jarrete
- Pierna deshuesada
- Tournedós
- Filete fino
- Jarrete

### 2 Costillar

- Costillar entero
- Chuletillas o costillas
- French Rack
- Saratoga french rack
- Presa
- Magret
- Solomillo
- Short saddle
- Silla



### 3 Paletilla

- Paletilla
- Ostra
- Chuletas de paletilla
- Jarrete de paletilla

### 4 Falda

- Falda entera
- Churrasco
- Churrasquitos
- Carbonada

### 5 Cuello

- Cuello entero
- Collares
- Carrillón
- Papada



## Canal completa

Código arancelario: 0204100010



La canal, es el cuerpo entero del animal. Se obtiene tras el sacrificio, desangrado, retirada de la piel y eviscerado del animal. Todas las canales suelen venir presentadas sin las vísceras, pero sí con los riñones. Algunas veces vienen presentadas con la cabeza. En el caso de los cabritos y los lechales, vienen con el epiplón o "tela" protegiendo el lomo del animal por la parte de fuera, cosa que no sucede en los animales de más tamaño. En España se producen mayoritariamente canales de bajo peso, con poca grasa y con un color rosado pálido.

El consumo tradicional en España se basa en dos tipos de canales: las canales procedentes de lechales y cabritos, que tienen un peso medio de 5 kilos, y las procedentes de corderos ligeros, de animales con más edad y que oscilan entre los 10 y 14 kg.

Para el cabrito, su peso ideal y más comercial es de entre 4 y 6 kg.

Sin embargo, el enfoque exportador de nuestro país también está llevando a la presencia de canales con pesos más altos, dependiendo del mercado de destino.

La industria española puede producir todo tipo de canales, teniendo capacidad productiva y de transformación para ofrecer a sus clientes productos a la carta, creando cualquier corte que puede ser necesario en cualquier mercado del mundo. El sistema productivo de España basado en la alimentación a base de cereales permite esto, ofreciendo además una carne rosada, con menos grasa y más digestible, al transformar a los animales a edades más tempranas.



Canal lechal



Canal cabrito



Canal recental





interovic

Organización Interprofesional  
Agroalimentaria del Ovino y el Caprino



# CARNE DE OVINO Y CAPRINO

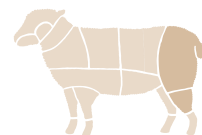
Recental/Pascual





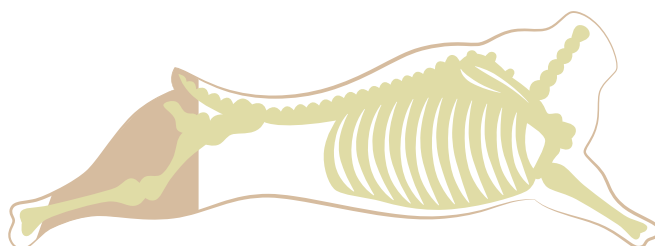
## Pierna

Código arancelario: 0204225010



La pierna se corresponde con las extremidades posteriores del animal. La presentación más habitual en España para la pierna de recental o pascual es sin la parte de la cadera, cortándola a unos 5 cm del rabo.

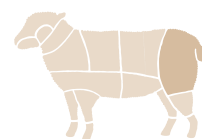
Esta pieza se suele cocinar entera al horno. También se utiliza cortada a trozos para guisos y preparaciones tipo cous cous o caldereta. Es la pieza más habitual para preparar elaborados de carne picada por ser la parte del cordero con mayor volumen de carne.



Pierna (sin cadera)

## Pierna sin jarrete

Código arancelario: 02042300



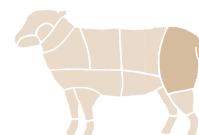
Pierna con hueso sin el jarrete, separado por la junta de la rótula.

Esta pieza es con la que se suele preparar el "Roast-lamb" al horno. Tiene los mismos usos culinarios que la pierna entera, tanto para guisos como para preparados a base de carne picada.



## Pierna deshuesada sin jarrete

Código arancelario: 0204230011



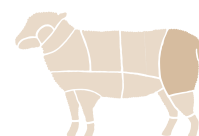
Pierna sin el jarrete y sin el hueso del fémur. Existen dos posibilidades de deshuese. La primera, "deshuese abierto", abriendo el muslo entre la tapa y la babilla y retirando el hueso. La segunda, "deshuese en tubo" separando la carne alrededor del hueso sin cortar la carne y sacando el hueso por uno de los extremos de la cavidad que alojaba el hueso.

Esta pieza se suele utilizar para asados, envuelta en malla y con la posibilidad de rellenarla. También puede utilizarse cortada a trozos para guisar y picada para preparar elaborados tipo hamburguesa.



## Tournedós

Código arancelario: 0204230011



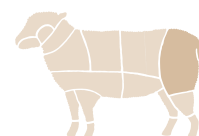
Pierna deshuesada, envuelta con el "epiplón" o redaño del animal, y cortada a medallón de unos 2-3 cm de grosor. La presentación habitual suele ser envasados al vacío.

Esta pieza se cocina a la plancha. El punto idóneo de cocinado es "al punto" o "punto menos" como si de un medallón de solomillo de vacuno se tratase.



## Filete fino

Código arancelario: 0204230011



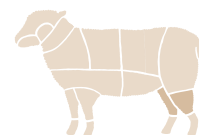
Pierna deshuesada, "en abierto" o "en tubo" y cortada en filetes finos de unos 7-8 milímetros. Se suele presentar en piezas enteras envasadas al vacío o en segunda piel.

La mejor manera de cocinado es a la plancha, vuelta y vuelta, un minuto por cada lado, para comer en bocadillo o como un bistec. También se cocina rebozado o empanado y frito.



## Jarrete de pierna

Código arancelario: 0204225010



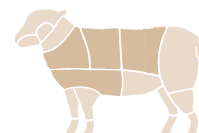
Parte final de la pierna, comprendida entre la rótula y la pata o "manita".

Debido a su melosidad, esta carne es ideal para cocinar entera en guisos y asados.



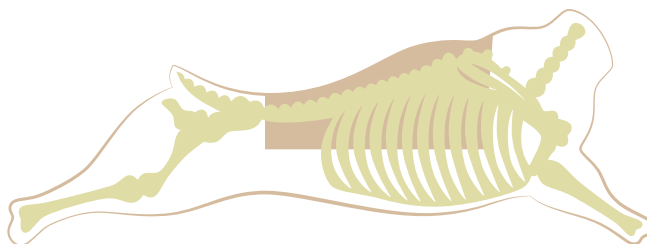
## Costillar

Código arancelario: 0204223000



El costillar hace referencia al tronco del animal separado en dos mitades cortándolo a lo largo por la espina dorsal. La pieza incluye la parte del lomo bajo desde la pierna, incluyendo la cadera, hasta el comienzo del cuello. La presentación habitual es con el palo de la costilla cortado a la mitad de su longitud aproximadamente para separar la pieza denominada "falda". También se puede encontrar cortado al final del palo de las costillas, retirando simplemente la "punta de pecho" (el esternón).

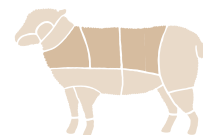
El costillar se suele cocinar asado, entero al horno o porcionado, para posteriormente servirlo en raciones.





## Chuletilas, chuletas o costillas

Código arancelario: 0204223000



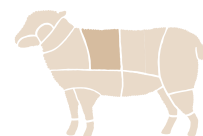
Este corte hace referencia al costillar cortado siguiendo la línea que marca el hueso de cada costilla, en secciones de entre 1 y 1,5 cm de grosor. Hay tres tipos de costillas, las de "badal", que son las más cercanas al cuello con la forma del medallón más alargada. Las de "palo", que serían las centrales, con el hueso más alargado y fino y el medallón más redondo y las de "riñonada", que provienen de la parte del lomo bajo que no tiene huesos de costilla y en las que aparece el solomillo del animal. Se suelen vender mezcladas sin hacer distinciones entre unas y otras.

Resultan ideales a la brasa o a la plancha. También se pueden empanar y freír para comer estilo *nuggets*.



## French Rack

Código arancelario: 0204223000



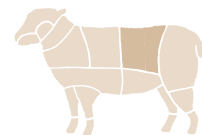
Es la parte del cordero correspondiente solamente a las 9 costillas del centro del costillar, sin el hueso de la espina dorsal y con los palitos de la costilla pelados y limpios.

La manera más habitual es cocinarlo al horno para servirlo en porciones de 2-3 costillas. También se puede cortar costilla por costilla y hacer a la plancha como si de unas chuletilas normales se tratase.



## Magret

Código arancelario: 0204230011



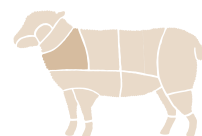
El magret corresponde al lomo bajo deshuesado. Su nombre viene por la forma de cocinado similar al magret de pato.

La mejor manera de cocinarlo es a la plancha, dejando la carne no demasiado hecha. Admite también el cocinado al horno o a al vacío a baja temperatura, pero siempre respetando la jugosidad de la pieza.



## Saratoga French Rack

Código arancelario: 02042230



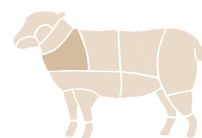
Es la parte del costillar alojado debajo de la paletilla, correspondiente a las cuatro costillas más cercanas al cuello, presentado sin el hueso de la espina dorsal y con los palos de las costillas pelados y limpios.

La principal manera de cocinado es al horno, pero también admite cocinado a la plancha o a la brasa.



## Presa

Código arancelario: 0204221010



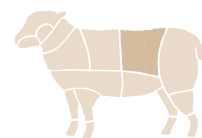
Esta pieza se corresponde con la "aguja" o "cabeza de lomo" del cordero. Es la parte del lomo alto, situado debajo de la paletilla.

La presa se cocina al horno estilo *roast beef* o a la plancha en pieza entera o fileteada.



## Solomillo

Código arancelario: 0204230011



Es un corte que nos podemos encontrar en la parte interior de las costillas, en la parte interna de las chuletas de la riñonada. En España habitualmente no se separaba del costillar, pero sin embargo comenzó a hacerse debido a la demanda de algunos países a los que se exporta.

El solomillo de cordero es ideal para hacer a la plancha o a la brasa. Empanado o rebozado es otra buena manera de cocinarlo.



## Silla

Código arancelario: 0204220000



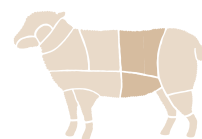
Pieza que se corresponde con los dos costillares unidos por la espina dorsal y que suponen el "tronco" del animal.

Esta es una pieza que no se cocina entera. Es una pieza de servicio que suele utilizarse para porcionar en diferentes cortes que luego serán cocinados.



## Short saddle

Código arancelario: 0204220000



Parte correspondiente a la parte trasera del tronco del animal. Separando la silla en dos mitades, El taburete corresponde a la parte que alberga el vientre y el lomo bajo y que esta comprendida entre la última costilla y la pierna del cordero. Presentada toda ella en una sola pieza.

Esta es otra pieza que no se suele cocinar entera sino que se porciona para su posterior cocinado. Alguna vez se puede ver cocinada entera y en ese caso se asa en el horno para servir a la mesa y porcionar o presentar tipo buffet.





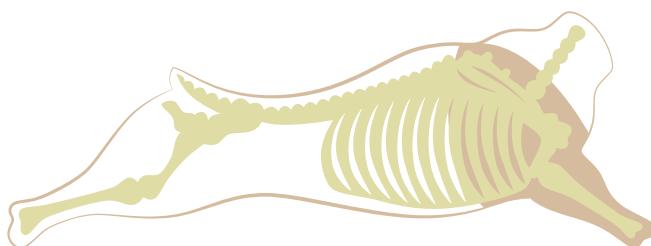
## Paletilla

Código arancelario: 0204221010



Se corresponde con la extremidad delantera del animal. Son más pequeñas que la pierna y contienen algo más de grasa, lo que hace que tengan una carne muy jugosa y tierna.

La paletilla es uno de los platos de cordero más tradicionales de la cocina española. Se cocina asada al horno, de manera directa o previo cocinado al vacío con posterior rustido al horno. Raramente se cocina entera a la brasa, también con posibilidad de hacerlo directamente o previo cocinado a baja temperatura. Se suele servir porcionada en varios trozos.



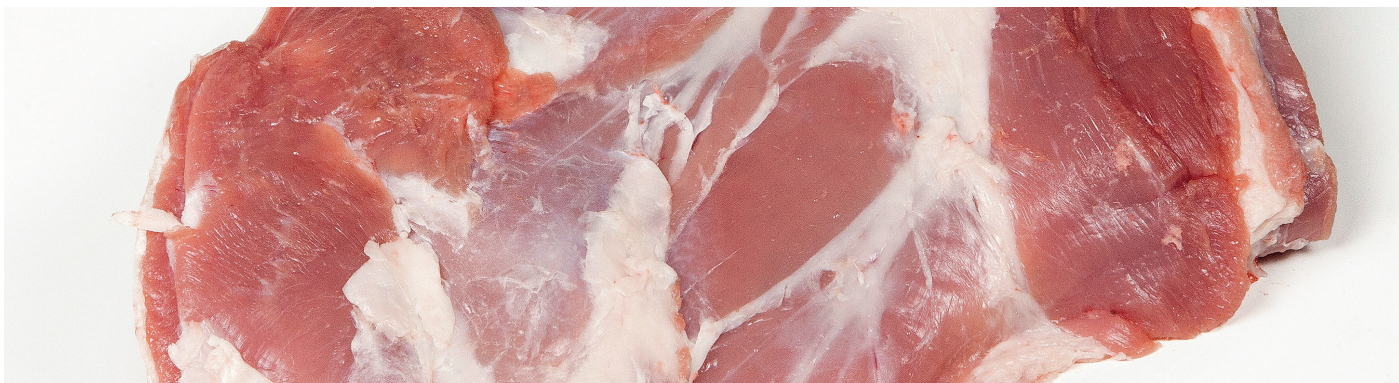
## Paletilla corte "ostra"

Código arancelario: 0204221000



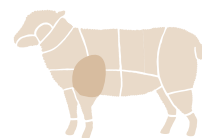
Corte procedente de la paletilla al cual se le corta el jarrete a la altura de la articulación. Este corte puede presentarse en el mercado con hueso o sin hueso.

Este corte se cocina mayoritariamente al horno y se sirve entero para una persona o partido por la mitad para dos, dependiendo de su tamaño. En el caso de ser deshuesada, la paletilla corte "ostra" se puede rellenar y asar al horno o cocinar directamente a la brasa como si de una pieza de carne de ternera se tratase. También se trabaja de manera habitual al vacío, cocinado a baja temperatura para acabar con un golpe de horno o directamente a la brasa.



## Chuletas de paletilla

Código arancelario: 0204223000



Corresponde a la "ostra" o parte central de la paletilla, cortada, a lo ancho de la pieza, en filetes de unos 10-12 mm de grosor.

Habitualmente son preparadas a la plancha, a la brasa o bien fritas.



## Jarrete de la paletilla

Código arancelario: 0204221010



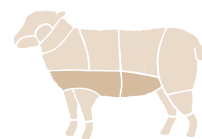
Es la parte de abajo de la paletilla, comprendida desde la articulación del brazo hasta la pata o "manita".

Esta pieza se cocina guisada o asada al horno.



## Falda

Código arancelario: 0204223000



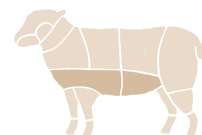
Es la parte del cordero situada por debajo del costillar. En las zonas de España donde se produce se corta de manera perpendicular al sentido de los palos de las costillas, haciendo una línea recta a lo largo de todo el costillar y cogiendo desde los 8-10 cm finales de los palos de las costillas hasta la parte final del vientre que no lleva hueso. Todo ello en una tira alargada que también es denominada Bajos o pecho.

La falda entera se consume asada al horno. En caso de cortarse a trozos, esta carne se cocina también a la brasa, frita o guisada.



## Churrasquito

Código arancelario: 0204223000



Trocitos de falda cortados a unos 10-12 milímetros de grosor y adobados con especia de pincho moruno.

Esta es uno de los cortes más sencillos y versátiles del cordero. Admite casi todo tipo de cocinado: asado al horno, a la barbacoa, a la plancha, frito y en guiso.



## Churrasco

Código arancelario: 0204223000



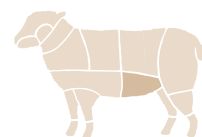
Parte final de los palos de las costillas, presentados en una sola tira recortada de la punta de pecho y la parte de falda que no lleva hueso de la zona del vientre.

Se suele preparar asada o a la parrilla y es recomendable, lo primero de todo, cocinarla un poco al vapor, para posteriormente dorarla a la plancha, en sartén, brasas. De esta forma logramos que la carne esté más tierna y los palitos de las costillas quedan al descubierto, mejorando su presencia en el plato.



## Carbonada

Código arancelario: 02042300



Parte final de la falda correspondiente al vientre del animal. De esta parte se obtiene la panceta del cordero.

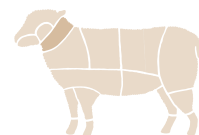
Esta es una pieza bastante grasa y sin hueso, apta para trocear y guisar, para curar en sal y especias o para trabajar elaborados cárnicos.





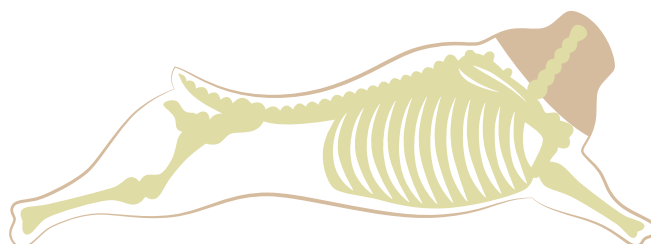
## Cuello

Código arancelario: 0204220000



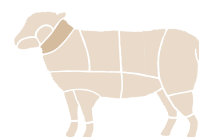
Es la parte del cordero situada entre el costillar y la cabeza. Comprende desde el final de la última costilla a la vertebra más cercana a la cabeza. Normalmente se suele comercializar sin la papada.

Esta pieza se suele utilizar para cocinar a baja temperatura, deshuesar y elaborar terrinas para su posterior rustido. Se utiliza mucho en sopas y caldos además de cocinarse asada al horno.



## Collares

Código arancelario: 0204220000



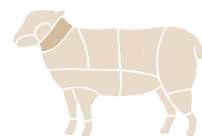
Esta pieza consiste en el cuello cortado a rodajas transversales con forma circular y de un grosor de unos 10-12 cm, cortado a modo de chuletas.

Este corte, debido a la gran cantidad de gelatina y colágeno que tiene, es idóneo para guisos y estofados. También se suele hacer a la barbacoa o a la plancha.



## Carrillón

Código arancelario: 0204230011



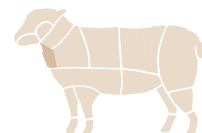
Pieza procedente del cuello deshuesado del animal.

La mejor manera de cocinado para este corte es en guisos de prolongada cocción. Abierto en libro, dejándolo de un grosor fino, también se puede cocinar a la plancha como si de un bistec se tratase. Esta pieza viene deshuesada y tiene mucha grasa infiltrada lo que la convierte en apta para la elaboración de preparados cárnicos.



## Papada

Código arancelario: 0204221000



Pieza que procede de la zona de la garganta del animal por donde se realiza la primera incisión tras el sacrificio. Tiene un alto porcentaje de grasa.

Esta pieza es perfecta para la elaboración de preparados a base de carne picada. También es muy buena para añadir a guisos de legumbres y hortalizas.







interovic

Organización Interprofesional  
Agroalimentaria del Ovino y el Caprino



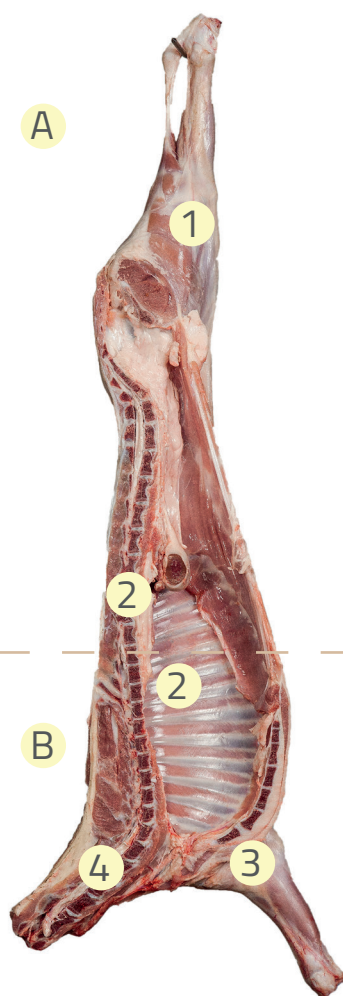
# CARNE DE OVINO Y CAPRINO

Lechal





## Diagrama del despiece del ovino lechal



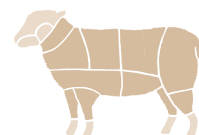
- A Cuarto trasero
- B Cuarto delantero



- 1 Pierna
- 2 Costillar
- 3 Paletilla
- 4 Cuello

## Cuartos de lechal

Código arancelario: 02042210 (cuarto delantero) y 02042250 (cuarto trasero)



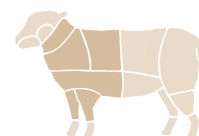
Hace referencia literal a la forma de cortar la canal en cuatro trozos siguiendo la forma de una cruz. De una canal salen dos cuartos delanteros y dos cuartos traseros.

En España es muy habitual el cocinar el cordero lechal por cuartos enteros independientemente de que sea delantero o trasero. Se hacen en la mayoría de las ocasiones asados al horno y se sirven enteros al centro de la mesa para compartir entre dos o tres comensales. También se pueden trocear para hacer guisos.



## Cuarto delantero

Código arancelario: 02042210

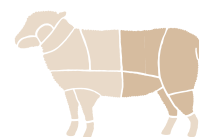


Se parte de una media canal, seccionando el cordero de manera transversal desde la primera costilla. Comprende toda la parte desde esa costilla hasta el cuello, incluyendo la paletilla, todo presentado en una sola pieza.



## Cuarto trasero

Código arancelario: 02042250

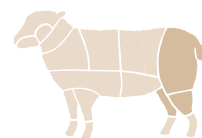


Comprende desde la primera costilla hasta las patas traseras. Se presenta en una sola pieza.



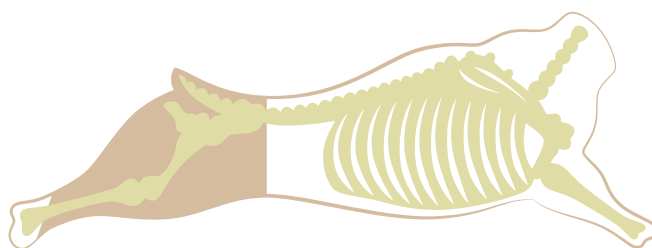
## Pierna

Código arancelario: 02042250



La pierna se corresponde con las extremidades posteriores del animal. Se presenta cortada por encima de la cadera, dejando esta en la pierna. En ocasiones se puede encontrar en el mercado la pierna chuleteada.

Esta pieza se suele hacer asada al horno. Se utiliza también para trocear y saltear o guisar. Si se corta a chuletas, también es habitual cocinarla a la plancha o a la barbacoa. En ocasiones se deshuesa y se rellena para hacer asada al horno.



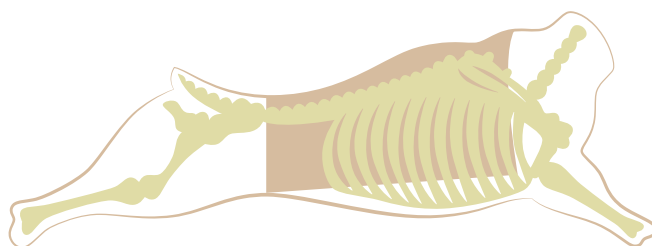
Pierna (con cadera)

## Costillar

Código arancelario: 02042230



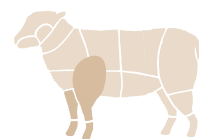
Muy similar al costillar de recental pero en el caso del lechal, se presenta sin la cadera y con los palos de las costillas enteros, con toda su longitud, recortando tan sólo la punta de pecho o esternón, parte que no se utiliza como pieza comercial. La presentación de esta pieza puede ser con los palos pelados, tipo french rack, o sin pelar, tipo costillar de recental. Se puede encontrar en el mercado ya cortado a chuletas, más conocidas como "chuletilas".





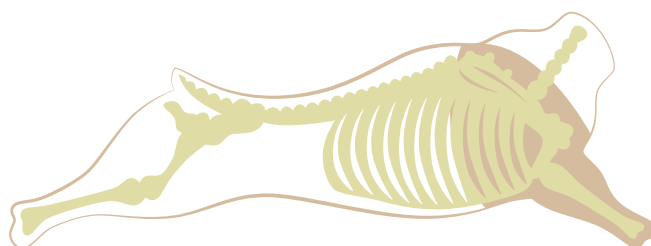
## Paletilla

Código arancelario: 02042230



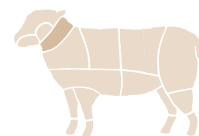
Se corresponde con la extremidad delantera del animal. Son más pequeñas que la pierna y contienen algo más de grasa, lo que hace que tengan una carne muy jugosa y tierna.

La paletilla de lechal es uno de los platos de cordero más tradicionales y apreciados de la cocina española. Se cocina asada al horno, de manera directa o previo cocinado al vacío con posterior rustido al horno. En ocasiones se cocina entera a la brasa, también con posibilidad de hacerlo directamente o previo cocinado a baja temperatura. Se suele servir entera para un comensal.



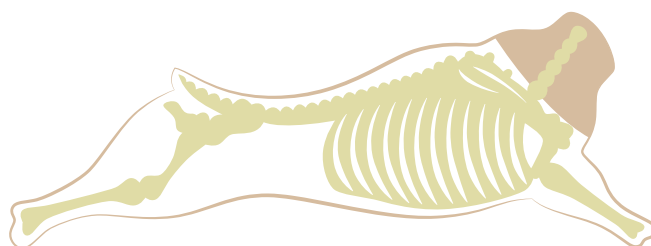
## Cuello

Código arancelario: 02042210



Es la parte del cordero situada entre el costillar y la cabeza. Comprende desde el final de la última costilla a la vertebra más cercana a la cabeza.

Debido a su pequeño tamaño, esta pieza se suele utilizar para caldos y sopas, para trocear y cocinar en estofado, aunque también se suele comer asado al estilo tradicional.







interovic

Organización Interprofesional  
Agroalimentaria del Ovino y el Caprino



# VÍSCERAS Y OTROS PRODUCTOS DE OVINO Y CAPRINO





## Vísceras y otros productos de ovino y caprino

Las vísceras son cada uno de los órganos contenidos en las principales cavidades del cuerpo humano y de los animales.

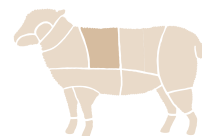
Por otro lado, el apartado de "Otros productos" hace referencia a partes del animal que no están consideradas como pieza de carne ni como víscera propiamente dicha. En este grupo encontramos piezas como las cabezas, los rabos o los entresijos.

En España hay gran tradición de comer ciertas partes del ovino y del cabrito como pueden ser la mollejas, los sesos, los entresijos o el hígado. Por el contrario, hay ciertas piezas que no son muy extendidas en su consumo pero que gracias a esta particularidad es fácil conseguirlas en el mercado como puedan ser los rabos, la lengua o los testículos.



## Corazón

Código arancelario: 0206800000



Órgano de naturaleza muscular, común a todos los vertebrados y a muchos invertebrados, que actúa como impulsor de la sangre y que está situado en la cavidad torácica.

Esta parte de los despojos se suele comercializar dentro de las asaduras en las que también se incluyen los pulmones y el hígado del cordero.

Esta parte se utiliza principalmente para guisos, en muchas ocasiones mezclado con otras vísceras como el pulmón y el hígado. Se utiliza también para la elaboración de pates y mouses. Como pieza de carne se cocina a la brasa o a la plancha, en ocasiones al natural y en ocasiones previo marinado en alguna mezcla de especias.



## Hígado

Código arancelario: 0206800000



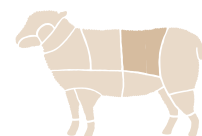
Es una de las partes más nutritivas del animal. Se puede comercializar de manera individual o junto con el resto de la "asadura".

Esta parte es una de las más apreciadas a nivel culinario por su versatilidad. Se suele consumir a la plancha, empanado y frito, troceado en guiso, para añadir a sopas o para la elaboración de pates y terrinas.



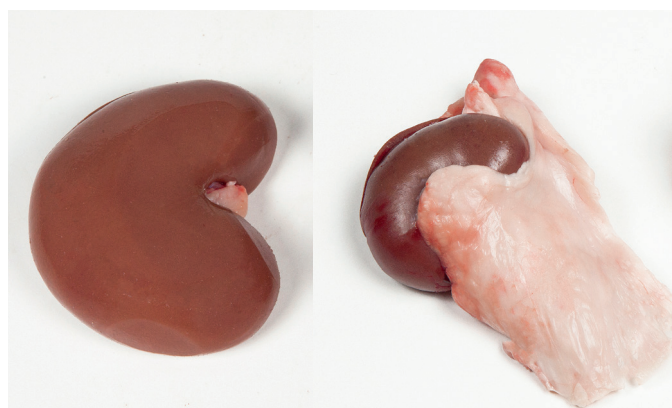
## Riñones

Código arancelario: 0206800000



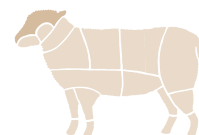
Se componen de un solo lóbulo que va envuelto en una espesa capa de grasa blanca. Se pueden encontrar en el mercado con la capa de grasa o sin ella.

Esta pieza se suele cocinar en guiso junto con vinos y especias. También se utiliza para hacer a la brasa o a la plancha y se puede confitar con toda la grasa que lo recubre para luego freírlo y dejar crujiente la grasa de su alrededor al estilo del codillo alemán.



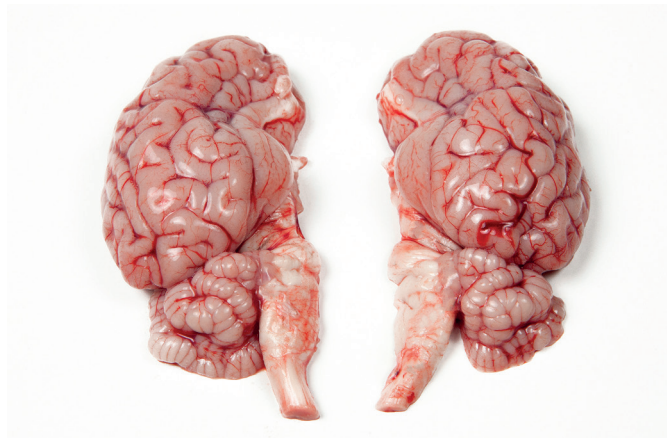
## Sesos

Código arancelario: 0206800000



Una vez separada la cabeza del animal en el despiece, se abre en dos y se separan los sesos con mucho cuidado para no romperlos. Se suelen comercializar dentro de tarrinas de plástico para protegerlos de los golpes. Es una pieza con un alto nivel de proteínas, vitaminas y de grasa.

Suele cocinarse con escaldado en primer lugar y posteriormente se suele hacer frito, rebozado con huevo o salteado en la sartén.



## Testículos / Criadillas

Código arancelario: 0206800000



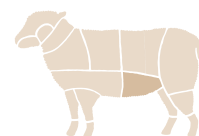
En España se conocen también con el nombre de criadillas o turmos.

En ciertas zonas es típico comerlos rebozados y fritos, tras haberlos escaldado y quitado la piel que los recubre. También se suelen cocinar salteados a la sartén y en caldos y sopas.



## Pene

Código arancelario: 0206800000



Está conformado por un tejido fibroelástico, de forma cilíndrica. Va desde el arco isquiático hasta la región umbilical.

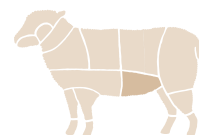
Esta pieza no es muy habitual cocinarla en España, aunque en otros países se utiliza especialmente para sopas y caldos.





## Pene y testículos

Código arancelario: 0206800000



Es una de las partes más tradicionales de la casquería del ovino. Tras separarlas del despiece, se tratan y separan de la grasa que los rodea y del saco escrotal en el caso de los testículos. Se suelen comercializar para preparar fritos y rehogados.



## Lengua

Código arancelario: 0206800000

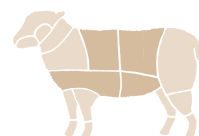


Al igual que el resto de lenguas de otros animales, se suele comer escaldada, pelada y posteriormente cocinada a la plancha, en guiso o rebozada.



## Tripas o estómagos

Código arancelario: 0206800000



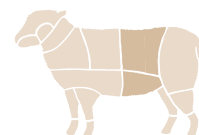
Es una de las vísceras del animal que una vez retirados de la canal son sometidos a un proceso de limpieza concienzudo para limpiar perfectamente la pieza.

Se suelen cocer y posteriormente guisar con otros ingredientes. En España se prepara un plato muy típico y tradicional llamado "callos" al cual se le añaden también las patas o "manitas".



## Intestinos

Código arancelario: 0206800000



También conocidos como tripa fina, consisten fundamentalmente en el intestino delgado del animal que se utiliza, tras ser debidamente limpiado y tratado, para preparar las madejas o zarajos.

Lo más habitual en España es comerlo en forma de madeja y frito. También se pueden consumir en guiso, salteados y en sopas.



## Madejas / Zarajos

Código arancelario: 0206800000



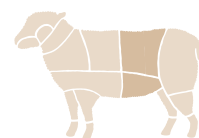
Consiste en una preparación a la que se le añade un trozo de entresijo o una verdura tipo espárrago o ajo tierno.

Esta pieza se come primero cocida y luego frita o a la plancha o directamente frita en aceite vegetal.



## Entresijos

Código arancelario: 0206800000



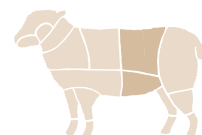
Esta materia, que sostiene los intestinos, se utiliza como pieza independiente pero también para aportar grasa a diferentes preparaciones y elaboraciones carnicas.

Constituye uno de los platos de vísceras de cordero más tradicionales, especialmente en la capital de España, Madrid, donde se comen fritos y en bocadillo.



## Tela

Código arancelario: 0206800000



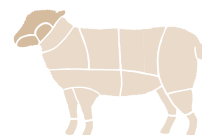
Tiene muchos nombres en España como epiplón, redaño, Crepineta, manto, mantilla, mantellina, tela... Esta pieza se utiliza para colocarla encima de la espalda de los corderos y cabritos lechales para protegerlos de la evaporación y que no pierdan humedad y, por tanto, se resequen.

Esta pieza no se come nunca por sí sola, pero se utiliza en muchísimas elaboraciones y preparaciones culinarias. Para envolver y proteger los pates, para añadir grasa y sabor a ciertos platos. También se utiliza a modo de "pasta de ravioli" para envolver pequeñas cantidades de relleno y luego cocinarlos y para envolver piezas de asado, protegerlas y aportarles jugosidad.



## Cabeza

Código arancelario: 0206800000



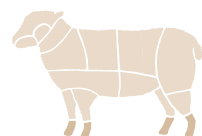
En España es muy habitual la comercialización de esta pieza. Una de las principales salidas es en la hostelería.

Constituye otro de las elaboraciones a base de cordero más tradicionales de España. Se comen asadas al horno normalmente acompañadas con patatas también asadas al horno.



## Patatas

Código arancelario: 0206800000



Se conocen también como "manitas" y no se hace diferencia entre las delanteras y las traseras. A esta parte se la somete en el mismo matadero a una limpieza intensa para dejarla totalmente libre de posibles impurezas y suciedad.

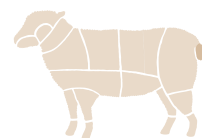
Se comen cocidas y guisadas posteriormente en guiso a base de tomate en la mayoría de las ocasiones. Junto con las tripas, son uno de los principales ingredientes del plato de la cocina tradicional española llamado "callos". En España también es habitual el que se enrollen con los intestinos y posteriormente se guisen para elaborar un plato llamado "patorrillo", muy típico en ciertas zonas del norte del país.





## Rabos

Código arancelario: 0206800000



Se puede conseguir esta pieza de cordero a partir de 10 kg de peso en canal. Por debajo de ese peso, los rabos apenas tienen carne y suponen un hueso con algo de piel.

Los rabos se suelen comer cocidos y guisados, aunque también se pueden añadir a platos de legumbres o comer incluso fritos y asados.







**INTER  
PORC  
SPAIN**



provacuno



**interovic**

Organización Interprofesional  
Agroalimentaria del Ovino y el Caprino



**#alimentosdespaña**

# Manual de la carne de España

---

[www.interporc.com](http://www.interporc.com)

[www.provacuno.es](http://www.provacuno.es)

[www.interovic.es](http://www.interovic.es)

[www.mapa.gob.es](http://www.mapa.gob.es)