



“Wagyu”, la marca que se ha hecho famosa a nivel mundial

En los productos genuinos “Wagyu” de reses nacidas en Japón, aparece la “Marca Distintiva Wagyu”.

“Wagyu” la marca que se hace famosa en el mundo. Cuando vaya a adquirir carne Wagyu, carne de gran calidad, delicadeza al paladar y genuina, observe la marca distintiva “Wagyu”. Esta marca sólo es atribuida a aquella carne de res que haya nacido en Japón y que genuinamente representa a la carne Wagyu. Deguste esta delicadeza de carne.

¿Cómo es la res del “Wagyu”?

Solamente se certifica con la marca “Wagyu” aquellas carnes que cumplen los siguientes requisitos:

■Especies

- ①Raza bovina japonesa color negro
- ②Raza bovina japonesa color marrón
- ③Raza Shorthorn japonés
- ④Raza Japanese Polled
- ⑤La reses cruzadas de las 4 especies arriba mencionadas
- ⑥La reses del punto⑤cruzadas con una de las razas descritas en los puntos del ①al ⑤, y derivados de métodos de mejoramiento de reproducción de raza deben encontrarse legalmente registrados y los mismos deben ser probados fehacientemente. Asimismo se podrá comprobar la trazabilidad de las reses.*

※En Japón se lleva a cabo la ejecución del “Sistema de Trazabilidad Ganadera” a los efectos de llevar la información a todos los interesados, sean éstos productores o consumidores finales. A través de ella se puede conocer con detalle el historial de producción de las reses nacidas en el suelo japonés.

Dirección de la Página: <https://www.id.nbc.go.jp/english/top.html>

Para más información sobre las medidas de seguridad acerca de la alta calidad de las carnes, véase las páginas 45 y 46 de la presente guía.

■Condiciones ambientales de crianza

- ①Que las reses hayan nacido y se hayan criado en el territorio nacional.
- ②Que sea posible verificar la trazabilidad del animal.

Dentro de las marcas que se han creado a nivel regional se reconoce calidades supremas dentro la especie “Wagyu”.

Se reconoce dentro de los “Wagyu”, las marcas regionales. Esto se debe a las particulares técnicas de crianza y de alimentación que se han realizado en las diferentes regiones. Muchas denominaciones responden a los nombres de las localidades donde se realiza la producción y crianza como por ejemplo las razas “Matsuzaka”, “Yonezawa”, “Maezawa”, entre otros.

Sistema de asignaciones para clarificar la calidad de la carne

Con la finalidad de lograr una negociación justa y segura, se realiza una categorización llevada a cabo por la Asociación de Categorización de Carnes. La carne vacuna es categorizada conforme a la combinación de proporción y calidad de la carne. La tarifa de proporción es clasificada de A a C, en 3 categorías según una fórmula que establece un valor teniendo en cuenta la proporción existente entre el cuerpo del animal y la carne comestible. Asimismo la calidad de la carne es clasificada en 5 categorías conforme a la mezcla de la grasa, el color de la carne, la ternura, el color de la grasa y la calidad. Con la calificación combinada de estos dos elementos categorizados en 15 niveles se puede conocer la calidad exacta de la carne “Wagyu”.

■Indicación de categorizaciones

Categorización según la proporción	Categorización según la calidad				
	5	4	3	2	1
A	A 5	A 4	A 3	A 2	A 1
B	B 5	B 4	B 3	B 2	B 1
C	C 5	C 4	C 3	C 2	C 1

(Ejemplo)

B
3



Guía de productos “Wagyu” ~ Una nueva opción ~

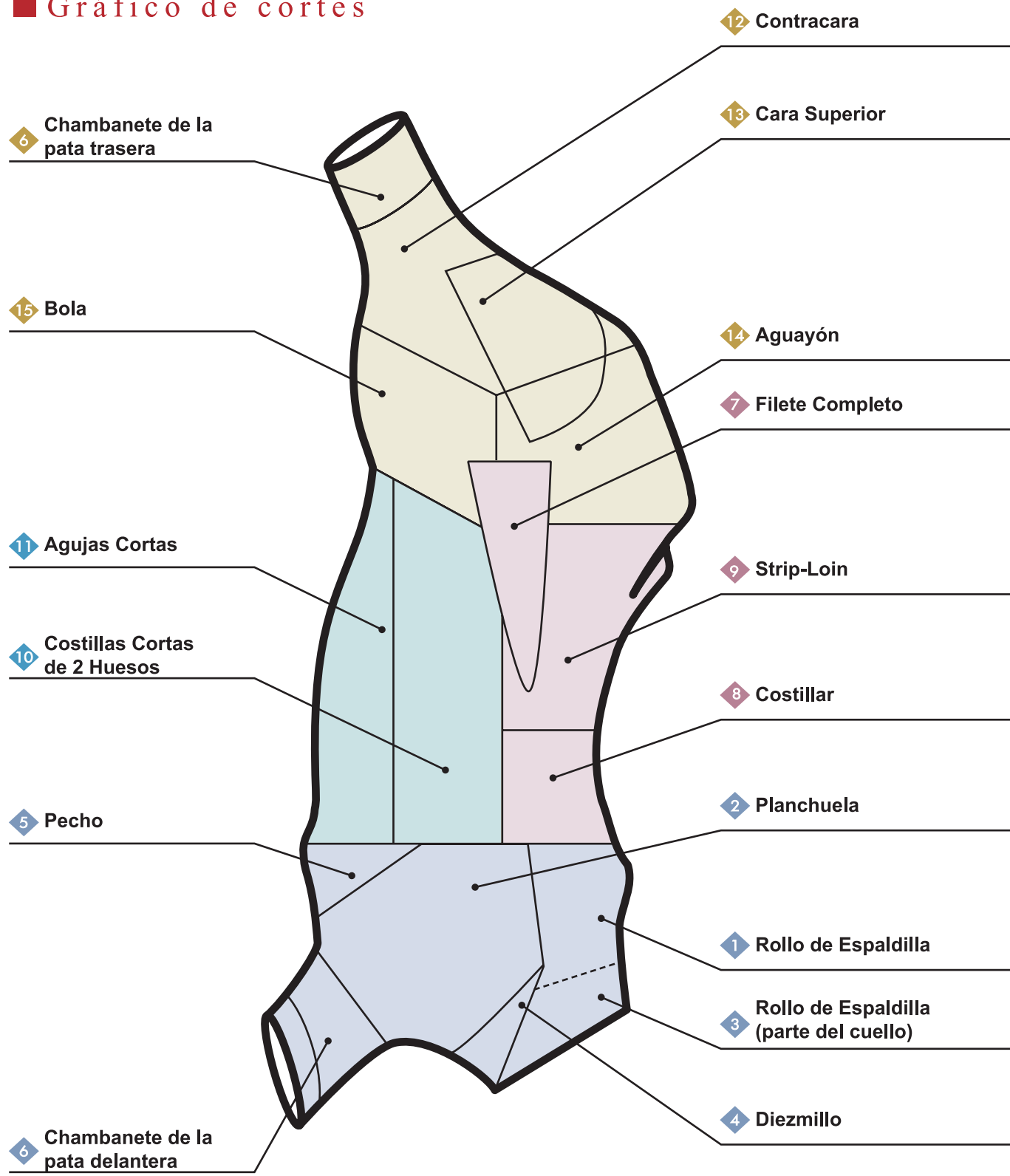
Este “Catálogo del Wagyu” tiene como finalidad afirmar las partes ya conocidas y famosas en el mercado, así como dar importancia a la presentación de las partes menos conocidas y desaprovechadas hasta el momento.

Rogamos su atención ya que el desarrollo de este producto abrirá nuevas posibilidades.



Lista de los cortes de la carne vacuna

Gráfico de cortes



Propuesta gastronómica para cada uno de los elementos

★= Partes que especialmente deseamos recomendarles

Partes de la carne		Bistec	Barbacoa	Bife asado (Roast beef)	estofado	sukiyaki	shabushabu
Porciones grandes	Porciones pequeños						
delantero	1 Rollo de Espaldilla ★	⊙	⊙		⊙	⊙	⊙
	2 Planchuela	⊙	⊙		⊙	⊙	⊙
	3 Cuello		○		⊙	○	
	4 Diezmillo		⊙	⊙			
	5 Pecho		⊙		⊙	○	⊙
	6 Chambanete		○		⊙		
lomo	7 Filete Completo ★	⊙	⊙	⊙			
	8 Costillar	⊙	⊙			⊙	⊙
	9 Strip-Loin	⊙	⊙	⊙		⊙	⊙
agujas cortas	10 Costillas Cortas de 2 Huesos ★	○	⊙		⊙	○	
	11 Agujas Cortas ★	○	⊙		⊙	○	⊙
Pierna	12 Contracara ★		○	○	⊙	⊙	○
	13 Cara Superior	⊙	⊙	⊙	○		⊙
	14 Aguayón	⊙	⊙	⊙		○	○
	15 Bola	⊙	⊙	⊙		⊙	○