

Genere

maschio

Masse muscolari ben sviluppate, specie nell'animale adulto e particolarmente a livello della spalla, della nuca e della faccia interna della coscia (notevole distanza tra sinfisi ischio-pubica e margine posteriore della coscia)

Presenza dell'anello inguinale esterno

Bacino stretto

Sinfisi ischio-pubica piuttosto angolata con tubercolo pubico grosso e rotondeggiante

Residui della radice del pene (uretra con tessuto cavernoso) a livello dell'arcata ischiatica (parte posteriore della sinfisi)

Presenza di grasso mammellonato a livello della regione scrotale

femmina

masse muscolari meno sviluppate che nel maschio specie a livello della spalla, della nuca e della parte mediale della coscia (ridotta distanza tra sinfisi ischio-pubica e margine posteriore della coscia)

Bacino largo ed ampio

Sinfisi ischio-pubica lievemente angolata con tubercolo pubico di forma ovalare

Residui della mammella e grasso liscio

linfonodi sopramammari

Età

- A) grado ossificazione sinfisi ischio-pubica
- B) grado di fusione del sacro
- C) grado di ossificazione cartilagini apofisi spinose prime vertebre toraciche
- D) colore corpo vertebre
- E) grado di ossificazione parte anteriore cartilaginea della prima sternebra

a) carcasse di animali molto giovani, di età inferiore ai 18 mesi circa. In queste carcasse la sinfisi ischio-pubica è cartilaginea almeno per metà della sua lunghezza; i corpi delle vertebre sacrali non sono completamente fusi; le cartilagini delle apofisi spinose delle prime vertebre toraciche non presentano alcun segno di ossificazione; il colore dei corpi vertebrali è prevalentemente rossastro, aree grigiastre sono presenti solo negli animali meno giovani a livello delle vertebre sacrali e delle prime vertebre lombari; la metà anteriore della prima sternebra è interamente cartilaginea.

Ricordiamo che al di sotto dei 18 mesi di età generalmente, nella bocca, sono presenti solo i denti da latte.

b) Carcasse di animali giovani, di età compresa tra 18 mesi e 3 anni circa, con soli piconi o con piconi e primi mediani permanenti.

La sinfisi ischio-pubica è cartilaginea fino ad un terzo della sua lunghezza; i corpi delle vertebre sacrali sono parzialmente saldati; le cartilagini delle apofisi spinose delle prime vertebre toraciche presentano nuclei di ossificazione grigio-rossastri fino ad un quarto della loro lunghezza; i corpi delle vertebre sacrali sono interamente di colore grigiastro e aree grigiastre sono presenti nelle vertebre lombari e talvolta nelle vertebre toraciche più posteriori; la metà anteriore della prima sternebra è ancora cartilaginea, ma può presentare qualche iniziale centro di ossificazione.

c) Carcasse di animali adulti, di età compresa tra 3 e 6 anni circa, con picozzi, primi mediani e secondi mediani permanenti o con tutti i denti permanenti.

La sinfisi ischio-pubica è cartilaginea solo per un quarto o è completamente ossificata; le vertebre sacrali sono completamente fuse; nelle apofisi spinose delle vertebre dorsali il tessuto cartilagineo ossificato tende a superare per estensione quello cartilagineo residuo; i corpi delle vertebre presentano diffusamente un colore grigiastro; la parte anteriore della prima sternebra presenta segni più o meno estesi di ossificazione.

d) Carcasse di animali vecchi, di età superiore a 6 anni, con la presenza del fiore di giglio in uno o più denti.

La sinfisi ischio-pubica è completamente ossificata; le cartilagini delle apofisi spinose delle vertebre toraciche sono ridottissime o scomparse (a 9 anni circa); le vertebre sacrali sono completamente fuse; il colore dei corpi vertebrali è diffusamente grigiastro; la

porzione cartilaginea della prima sternebra è ridottissima o scomparsa e la giunzione tra la prima e la seconda sternebra tende talvolta ad ossificare.

Ricordiamo che l'ingrigimento dei corpi vertebrali è dovuto a degenerazione grassa del midollo osseo.

La valutazione approssimativa dell'età rappresenta un elemento di notevole importanza in quanto è noto che l'età dell'animale è uno dei fattori ante mortem che maggiormente incide sul grado di tenerezza della carne.

Conformazione masse muscolari

4) La conformazione o sviluppo delle masse muscolari.

Questo elemento viene valutato prendendo in considerazione: (a) i profili complessivi e la compattezza delle masse muscolari di tutte le regioni della mezzena; (b) i profili e lo sviluppo relativo delle parti più pregiate. Il rilievo deve essere effettuato esaminando la mezzena sia dalla parte laterale e da quella mediale che dalla parte dorsale, volgendo particolare attenzione al profilo ed allo spessore della coscia, del lombo e del dorso. In generale, tanto più i profili sono convessi e la muscolatura risulta abbondante e compatta, tanto migliore è la qualità della carcassa. In particolare viene considerata di buona qualità una mezzena con una fesa arrotondata o addirittura debordante sulla sinfisi, uno scamone arrotondato, una schiena larga e spessa, una spalla arrotondata e ben sviluppata; è inoltre importante che al taglio di sezione dei due quarti il muscolo lunghissimo del dorso ed i muscoli secondari della bistecca si evidenzino in forma rotondeggiante od ovale.

5) La quantità di grasso di copertura, perirenale ed intramuscolare (marezzatura).

Il grasso di copertura può essere valutato esaminando l'estensione e lo spessore dei depositi sulla superficie interna e su quella esterna. In una mezzena di buona qualità il grasso di copertura deve essere lievemente spalmato su tutta la superficie della carcassa, ad esclusione della coscia e della spalla; nella regione lombare, nella groppa e nel costato il grasso non deve superare i 4-5 millimetri di spessore. Una quantità maggiore o inferiore di grasso rende la carcassa meno pregiata.

Il grasso perirenale deve ricoprire il rene in modo uniforme; la sua scarsità è indice di un cattivo stato di nutrizione.

Il grasso intramuscolare può essere apprezzato sulla superficie di taglio di un muscolo (preferibilmente il lunghissimo del dorso); deve essere presente, ma in quantità non eccessiva.

6) Il colore della carne, che può variare dal rosa molto pallido al rosso scuro in rapporto soprattutto all'età dell'animale, al tipo di alimentazione ed alle modalità di allevamento. La carne di colore rosso/rosa è quella generalmente più apprezzata.

7) Il colore e la consistenza del grasso. Il colore può variare dal bianco (più apprezzato) al giallo, soprattutto in rapporto all'età, ma talvolta anche all'alimentazione ed alla razza. La consistenza deve essere granulosa e abbastanza dura.

8) La grana della carne che è determinata dal diametro delle singole fibre muscolari e che può essere apprezzata sulla superficie di taglio trasversale di un muscolo. Essa è tanto migliore quanto più è fine. Ricordiamo che con l'avanzare dell'età il diametro delle fibre muscolari tende ad aumentare.