

# ANGUS

**THE BEST ARGENTINE BEEF  
WITH ORIGIN AND QUALITY CERTIFICATION**



**LA MEJOR CARNE ARGENTINA  
con certificado de origen y calidad**

**Approved by the Food Safety and  
Inspection Service - USDA  
Certified by International Standards  
ISO/IEC 17.065**



# THE BEST ARGENTINE BEEF

**If you want to assure consistency, juiciness, tenderness and taste...**

*We select for you, based on a strict criterion regarding controls and quality levels, so you can be sure to enjoy and provide for your family a flavourful product (tender, tasty and juicy).*

## LA MEJOR CARNE ARGENTINA

**Si usted quiere asegurarse consistencia...**

Nosotros seleccionamos por usted, a partir de un criterio exigente respecto de los controles y niveles de calidad. Para que pueda estar seguro de disfrutar y brindarle a su familia, un producto palatable (tierno, sabroso y jugoso).



# THE PRIVILEGED BREED

# LA RAZA PRIVILEGIADA

*Judged by the most refined palates in the world, we know that the Angus breed produces the best meat in the world. The quality of "Argentine Angus Beef" is produced under the rigorous international standard of ISO / IEC 17.065 and the audit of the SENASA within the framework of Resolution 280/01. To achieve this, Angus beef must pass a strict phenotypic selection and ensure 7 quality parameters. Our certifiers are highly trained and qualified, they control the whole slaughtering process to finally reach a pre-certificated product, so it can meet the qualities of "Argentine Angus Beef".*

Sabemos que Angus es la raza que produce la mejor carne. Así lo ha determinado la preferencia de los paladares más exigentes del mundo.

El Atributo "Argentine Angus Beef" se produce bajo la rigurosa norma internacional ISO/IEC 17.065 y la fiscalización del SENASA dentro del marco de la Resolución 280/01.

Para conseguir este Atributo, Angus debe superar una estricta selección fenotípica y los 7 parámetros de calidad requeridos.

Nuestros Certificadores, especialmente capacitados, controlan todo el proceso de faena para finalmente confeccionar un Precertificado por el cual la Dirección Técnica de Angus, emite el Certificado definitivo.

La seriedad del procedimiento permite que el resultado alcanzado satisfaga los estándares de calidad definidos para el Atributo "Argentine Angus Beef".



# CARNE DIFERENCIADA

Las recientes investigaciones desarrolladas por el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (I.N.T.I.) en conjunto con la Asociación Argentina de Angus muestran que la Carne Angus Certificada proveniente de animales alimentados en pasturas en la Argentina contiene tres veces más CLA (ácido linoleico conjugado) que la carne convencional de animales engordados a corral. La presencia de CLA es importante ya que este ácido graso presenta propiedades anticarcinogénicas, antiinflamatorias, y efectos positivos sobre la obesidad.



## ¿POR QUÉ ELEGIR CARNE ANGUS ARGENTINA?



## DIFFERENTIATED BEEF

*Recent investigations carried out by the National Institute of Industrial Technology (I.N.T.I.) in conjunction with the Argentine Angus Association show that Certified Angus Beef from Argentine pasture raised livestock contains up to three times more CLA (conjugated linoleic acid) than conventional beef from feedlot bred animals. What makes CLA's presence important is fatty acids that have an anticarcinogenic and anti-inflammatory properties, and positive effects over obesity.*

En la Argentina se combinan cualidades productivas de la raza Angus con las excelentes calidades de pasturas, dando como resultado carnes sanas, naturales, nutritivas y de inmejorable palatabilidad, con las calorías y contenidos grasos propios de los animales criados y terminados predominantemente sobre pasturas.

## WHY CHOOSE ANGUS BEEF FROM ARGENTINA?

*Argentina's meat is the combination of the exceptional productive meat qualities of the breed and the excellent quality of pastures resulting in healthy, natural and nutritious meats of unbeatable palatability.*

# Specifications for Argentine Angus Beef

# Especificaciones del Atributo Argentine Angus Beef



**COAT** - Solid black or red, typical of the breed. Crossbreeding with other British breeds (Hereford or Shorthorn) and Zebu cattle breeds as long as they do not exceed 25% of the crossbreed.

**POLLED** - We do not admit horns.

**MUSCULAR** - We do not accept animals with inferior body structure or with a typical dairy breed conformation as well as we do not accept animals with pronounced Zebu cattle influence.

**ANGUS BEEF QUALITY AND YIELD GRADES** - We only accept animals "A" and "B", in small steers and heifers, which will give conformation cattle corresponding to the upper third of the official grade standards used in Argentina.

**FAT COVER** - Fat coverage must be even and between grades 1, 2 or 3. None of the extreme levels of minimum (0) and maximum (4) are accepted.

**MARBLING** - We are looking for a Slight degree of marbling, equivalent to the USDA required standards, so we can ensure and highlight tenderness, flavor and juiciness (palatability).

**MATURITY/AGE** - We only accept young cattle which has been verified through dentition and has no more than 4 permanent teeth.

**PELAJE** - Negro o colorado sólido característico de la raza. Se acepta el cruzamiento con las otras razas británicas (Hereford o Shorthorn) y con Índicas siempre que no superen el 25% de índico (giba medida en palco de tipificación inferior a 50 mm.).

**MOCHO** - No se admiten cuernos.

**MUSCULOSOS** - Características propias de los animales carniceros y musculosos, no aceptándose animales de estructura corporal inferior, de conformación típica de razas lecheras o con marcada influencia índica.

**TIPIFICACIÓN** - Proveniente de animales con tipificación "A" y "B" en novillitos y vaquillonas, que darán reses de conformación correspondiente al tercio superior de la tipificación oficial utilizada en la Argentina.

**COBERTURA DE GRASA** - pareja, con grado 1, 2 ó 3. No se acepta ninguno de los niveles extremos de cobertura de grasa mínimo y máximo (0 y 4).

**MARMOLEADO** - Un grado mínimo de "slight" equivalente a los estándares del USDA, para resaltar y garantizar la palatabilidad (terneza, sabor y jugosidad).

**MADUREZ/EDAD** - Ganado joven, verificado por dentición en faena. No se aceptan animales con más de 4 dientes.



# ANGUS

## Pionnering effort and institutional support

*The Argentine Angus Association is a non-profit organization, with more than 90 years devoted to make this breed known world-wide.*

*It was the first Argentine certification body that attained Food Qualification. It further approved the "Argentine Angus Beef" attributes of its beef, under SENASA (National Agrifood Heal-*

*th and Quality Service) Resolution number 280/01 and the European Commission Regulations number 1760/00 and 1825/00.*

*Likewise, it was the first to obtain recognitions of its certifications project for the United States Department of Agriculture (USDA) in 1999.*



## Iniciativa y respaldo Institucional

La Asociación Argentina de Angus es una institución sin fines de lucro, con más de 90 años de trayectoria en la divulgación de esta raza. Fue la primera entidad argentina que logró la habilitación como Certificadora de Alimentos y la aprobación de los atributos de la carne "Argentine Angus Beef" dentro de la resolución del SENASA (Servicio Nacional de Sanidad y


Calidad Agroalimentaria) 280/01 y del Reglamento del Consejo de la Comunidad Europea 1760/00 y 1825/00. También fue precursora al obtener - en 1999- el reconocimiento de su proyecto de certificación para EEUU por parte del Departamento de Estado de Agricultura de ese país (USDA).


### ASOCIACIÓN ARGENTINA DE ANGUS

Av. Cerviño 4449, 5° piso | CP 1425 Buenos Aires - Argentina

Tel. (54-11)4774-0065 | Fax: ( 54 11) 4774-0554

[secrecarnes@angus.org.ar](mailto:secrecarnes@angus.org.ar) - [certcarnes@angus.org.ar](mailto:certcarnes@angus.org.ar)

 Asociación Argentina de Angus - Oficial

 @AngusAsocArg

 Asociacion\_Argentina\_de\_Angus