



# CLASIFICACION Y CALIDAD DE LA CARNE DE RES DE CANADA





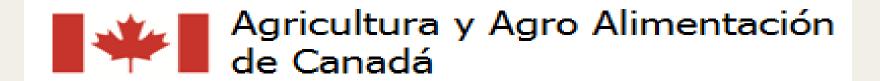




## Canada Beef está financiada principalmente por los productores de carne de res y por diversas entidades gubernamentales





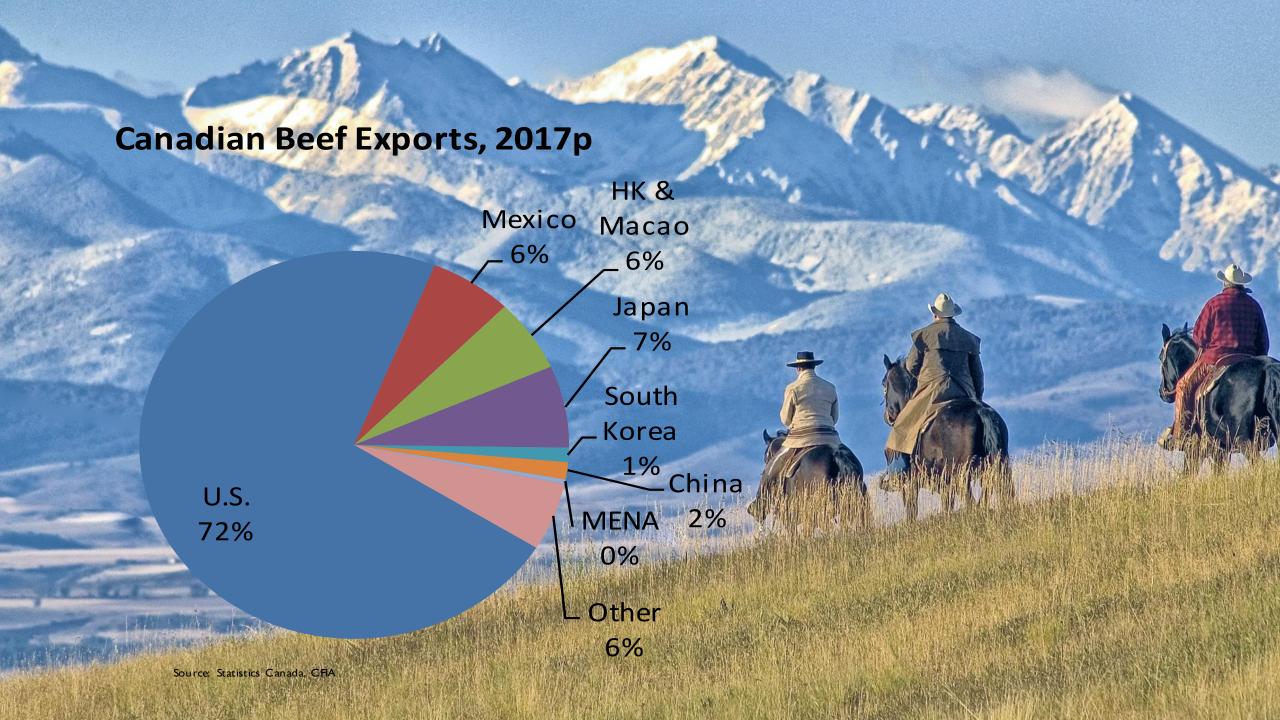












La calidad del Ganado en Canadá; esta asociado a los siguientes atributos: clima, alimentación, gran abasto de agua, sustentabilidad, ética y sobretodo una genética adecuada; lo que lo convierte en el lugar perfecto para criar Ganado de alta calidad...

# Calidad de aire puro y fresco....





### CLIMA FRIO

Ideal para sustentar la mejor calidad genética...gracias a que sirve de barrera natural contra parásitos y cómo estimulante para un adecuado marmoleo.







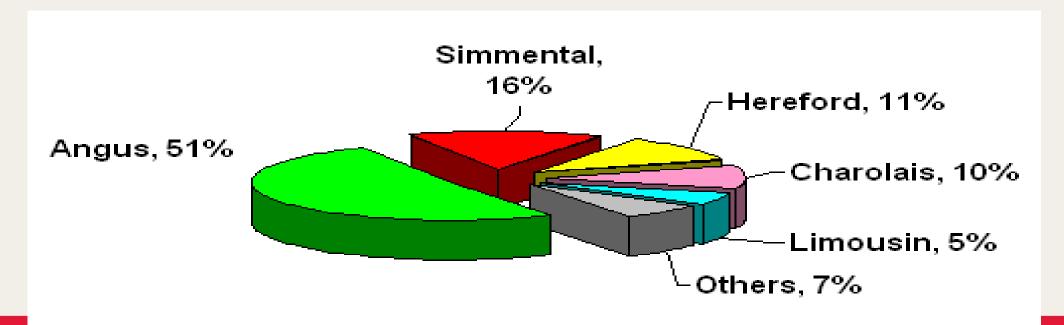






# En cuanto a Canadá y la genética de su hato ganadero...

- Canadá tiene Genética 100% Bos Taurus
  - Ej. Angus, Hereford, Simmental, Charolais
  - No influencia Brahman (Bos Indicus)
- Razas predominantes en Canadá















## Verificación de la producción de la Carne de Res a través de programas de Seguridad Alimentaria desde las granjas.

- Basado en los principios de HACCP (Análisis de Riesgos y Puntos de Control Críticos).
- Cumplimiento en cuanto a los programas de seguridad alimentaria más allá de la puerta de la granja.
- Demuestra acciones responsables de los productores de carne de vacuno y canadienses.









#### Sistema Canadiense de Identificación de Ganado

 Por Ley Federal en Canadá cada animal debe tener una etiqueta CCIA en la oreja al salir de su rebaño de origen.



Only RFID tags approved by the CCIA may be utilized in the Canadian Cattle Identification System.









## Canadá utilizan tablas idénticas para la clasificación del marmoleo en sus sistemas de Calidad.

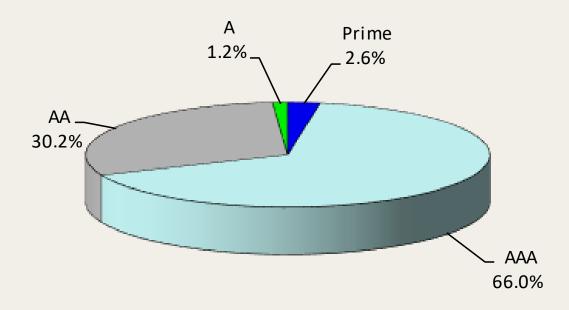
CANADA	Marbling Score	UNITED STATES	
Canada Prime —	Abundant	– USDA Prime –	
	Moderately Abundant		
	Slightly Abundant		
Canada AAA	Moderate	USDA Choice	
	Modest		
	Small		
Canada AA	Slight USDA Select		
Canada A _	Trace	USDA Standard	
	Practically Devoid		

The Canadian marbling standards were changed in 1996 to mirror the copyrighted marbling standards of the United States. The minimum marbling standards used for USDA Prime (slightly abundant), Choice (small) and Select (slightl) are the same minimum standards used in Canada to segregate the youthful quality carcasses into Canada Prime, AAA and AA respectively.



## Canadian Beef Grading Production 2017

Breakdown of A, AA and AAA Grades % of Canadian Total A Grades - 2018ytd



Source: CBGA



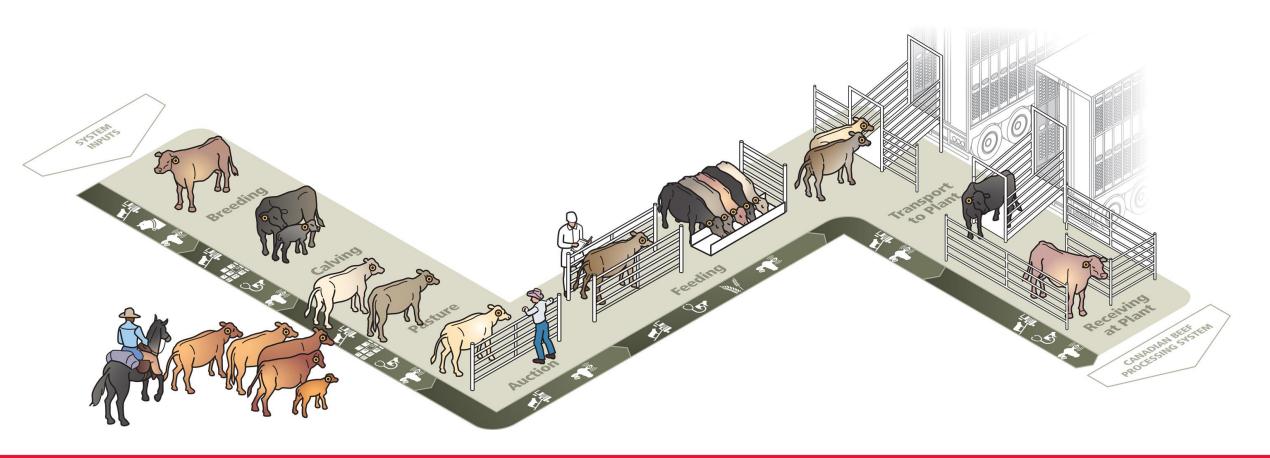
## Cuando todos los exámenes requeridos han sido completados se aplica el sello oficial de grado de Calidad en Canadá.

El grado de Calidad "A, AA, AAA
y Prime" de Canadá es el
indicativo de Carne de Res de
Alta Calidad.



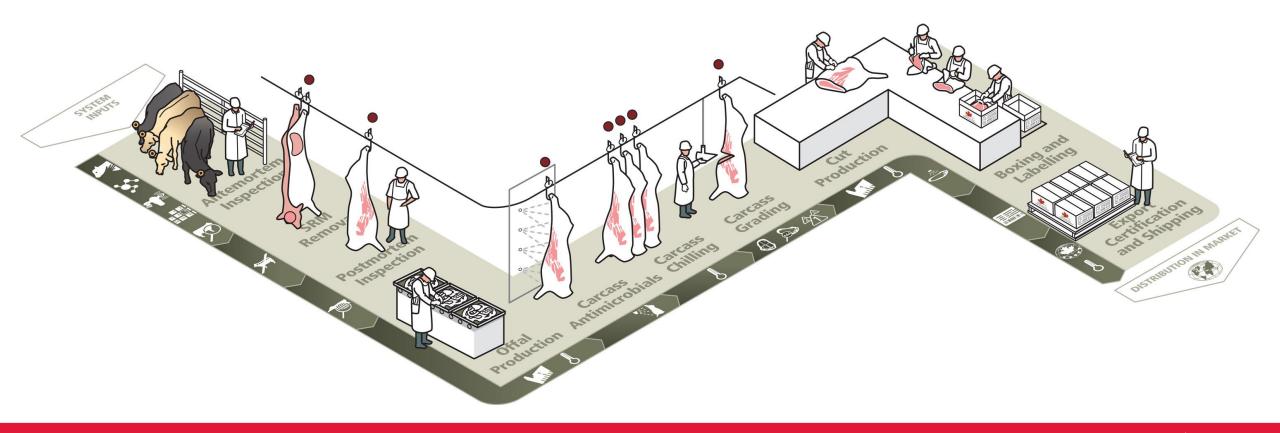


# La Seguridad Alimentaria se respeta por Ley en toda la Cadena de Valor.





# La Seguridad Alimentaria se respeta por Ley en toda la Cadena de Valor.





Todo ésto y más resulta en un producto cárnico excepcional y de notables atributos que lo hacen único en el mercado...



# CANADIAN BEEF Somos la Organización y el Equipo detrás de la Marca Canadiense

BUILDING BRAND LOKALL CANADA: The world's perfect place for raising beef. CONNECT, INNOVATE, INSPIRE





• Entrenamiento/Capacitación.

 Investigación y Desarrollo de Productos.

- Comunicación.
- Desarrollo de Negocios: Brand
   Partnership.





### The RoundUp App









# Somos una Marca Global con asociaciones en Diferentes Países

- The Canadian Football League
- Tim Hortons Restaurants
- Asia Branding Series
- Canadian Beef Culinary Series By Karisma Resorts











#### ¿DUDAS O PREGUNTAS?





### iGracias!



