

ESTABLECE MÉTODO NACIONAL DE TIPIFICACIÓN DE CANALES Y APRUEBA INSTRUCTIVO DE CONTROL OFICIAL Y CERTIFICACIÓN, APLICABLES A CARNE DE VACUNO DE CALIDAD SUPERIOR

Núm. 612 exenta.- Santiago, 27 de enero de 2012.- Vistos: ley N° 18.755, Orgánica del Servicio Agrícola y Ganadero; DFL RRA N° 16 de 1963, sobre Sanidad y Protección Animal; ley N° 19.162, que Establece Sistema Obligatorio de Clasificación de Ganado, Tipificación y Nomenclatura de sus Carnes y Regula el Funcionamiento de Mataderos, Frigoríficos y Establecimientos de la Industria de la Carne; decreto N° 682 de 1942, que Reglamenta la Exportación de Productos Pecuarios; decreto N° 32 de 2002, que aprueba Reglamento para acreditar la calidad de entidad de certificación de la ley 19.162; resolución N° 2.592, de 2003, que Establece Requisitos para la Inspección y Certificación Sanitaria de Exportación de Productos y Subproductos Comestibles de Origen Animal; resolución N° 6.976 de 2010, que Actualiza Programa de Planteles de Animales Bajo Certificación Oficial PABCO y deroga resoluciones que indica; Reglamento (CE) N° 617/2009 del Consejo de 13 de julio de 2009, por el que se abre un contingente arancelario autónomo para las importaciones de carne de vacuno de calidad superior; Reglamento (CE) N° 620/2009 de la Comisión de 13 de julio de 2009, relativo al modo de gestión de un contingente arancelario de importación de carne de vacuno de calidad superior.

Considerando:

1. Que el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) es el organismo oficial competente para certificar la aptitud para consumo humano de los productos agropecuarios primarios destinados a la exportación.
2. Que el SAG debe otorgar la certificación correspondiente cuando la inspección oficial determina que los productos y subproductos de origen pecuario para consumo humano, son inocuos y cumplen con los requisitos que exige el país o mercado de destino.
3. Que el Servicio dispone de un Programa de Planteles de Animales Bajo Certificación Oficial para certificar la exportación de carne con exigencias especiales.
4. Que al SAG le corresponde fiscalizar y controlar la aplicación del sistema de clasificación, tipificación y nomenclatura de cortes de carne.
5. Que la certificación de matadero de origen, clase de ganado, categoría de las canales, nomenclatura de cortes, deberán efectuarse por entidades acreditadas en certificación de productos de acuerdo a normas internacionales e inscritas en el Registro que, para tal efecto, llevará el Servicio Agrícola y Ganadero.
6. Que los términos clasificación, usado en Europa, y tipificación, usado en Chile, se consideran equivalentes por cuanto en ambos casos se aplican a canales bovinas.
7. Que el Reglamento (CE) N° 620/2009, establece que las canales de las que proceden los cortes de vacuno serán evaluadas por un evaluador público, que basará la evaluación y la consiguiente clasificación de la canal en un método homologado por las autoridades nacionales. Que este método nacional de evaluación de canales, y la clasificación de éstas, debe evaluar la calidad de las canales mediante una combinación de los parámetros de madurez de la canal y palatabilidad de los cortes.
8. Que de acuerdo al Reglamento (CE) N° 620/2009, procede aprobar un método nacional de tipificación de canales a los efectos de su aplicación a la carne de vacuno de calidad superior que se exporte en el marco del contingente arancelario a la Unión Europea.

Resuelvo:

1. Establece método nacional de tipificación de canales aplicables a carne de vacuno de calidad superior.
2. Para los efectos de la presente resolución se entenderá por Carne de Vacuno de Calidad Superior (CVCS) a la que cumple con los requisitos definidos en el Anexo I del Reglamento (CE) N° 620/2009, esto es, requerimientos especiales en cuanto a la edad, alimentación y tipificación.
3. El método, que se aprueba en la presente resolución, es sin perjuicio de la

aplicación del sistema de clasificación de ganado bovino, tipificación y nomenclatura de cortes de carnes bovinas.

4. El método de tipificación, que se aprueba por la presente resolución, establece lo siguiente:

a) Se aplicará a canales provenientes de bovinos que hayan cumplido con los requisitos para la producción de animales para certificación de carne de calidad superior.

b) Se aplicará a canales bovinas tipificadas en categoría “V” según la Norma Chilena 1306 Of 2002 (Canales de Bovino - Definiciones y tipificación) por un certificador de una Entidad de Certificación acreditada e inscrita en el Registro Oficial del SAG.

c) Las canales bovinas se evaluarán después de 24 horas de frío efectivo y al menos 20 minutos después del cuarteo (separación de la media canal en cuarto anterior y cuarto posterior).

d) El método considera la evaluación de los siguientes parámetros:

i. Madurez de la canal. Se evaluará estimando el grado de osificación de huesos y cartílagos de las vértebras a nivel del corte sagital de la columna vertebral, además se evaluará la apariencia de las costillas. Lo anterior, se determinará aplicando los parámetros definidos en el Anexo B de la Norma Chilena 1.306 Of. 2002, Canales Bovinas - Definiciones y Tipificación del Instituto Nacional de Normalización (INN). Calificarán para CVCS las canales que cumplan los parámetros definidos en el punto “B.1.1 Animales Jóvenes”.

ii. Palatabilidad probable de los cortes. Se basará en la observación y calificación de las características específicas de la grasa intramuscular (Marmoreo o Veteado) a nivel de la superficie de corte del músculo Longissimus dorsi.

El Marmoreo se evalúa considerando la cantidad y distribución de la grasa intramuscular y se calificará de acuerdo a los siguientes Grados:

Calificarán para CVCS las canales que presenten un marmoreo Grado 2, 3 o 4.

iii. Color de músculo de la canal. Se determinará a nivel de la superficie de corte del músculo Longissimus dorsi y se clasificará según Modelo RGB (del inglés Red, Green, Blue) en los siguientes colores:

Calificarán para CVCS las canales que presenten color de músculo rojo cereza o rojo intenso.

iv. Color de grasa de la canal. Se determinará a nivel de la superficie de corte del músculo Longissimus dorsi (grasa lateral a este músculo) y se clasificará según Modelo RGB en los siguientes colores:

Calificarán para CVCS las canales que presenten color de grasa blanco o blanco cremosa.

v. pH de la canal. Se determinará a nivel de la superficie de corte del músculo Longissimus dorsi, mediante un electrodo para carnes calibrado. Calificarán para CVCS las canales que presenten un pH inferior a 5,9.

5. Las canales que califiquen para producir CVCS, se deberán marcar por el establecimiento con la letra “S” mediante un timbre que cumpla las especificaciones de diseño de la Norma Chilena 1.424 Of 2002 (Canales de Bovino - Marcas de Tipificación). Las marcas se ubicarán a la derecha de cada uno de los timbres correspondientes a la letra “V” de tipificación según NCh 1.306, quedando la marca “VS”.

6. La tipificación de canales según el método nacional y la certificación del desposte, la efectuarán Entidades de Certificación acreditadas e inscritas en el Registro Oficial del SAG. Estas entidades ejecutarán su labor de acuerdo a los procedimientos establecidos en sus respectivos manuales y a lo dispuesto en los reglamentos, en las normas chilenas oficiales, en esta resolución y en los demás documentos normativos que regulen esta materia.

7. El desposte de las canales aprobadas para CVCS se deberá realizar

separadamente de otro tipo de carcasas.

8. Los cortes de CVCS, se etiquetarán conforme a los requisitos de destino establecidos para la exportación de carne a la Unión Europea y podrá añadirse la indicación “Carne de vacuno de calidad superior” a la información de la etiqueta.

9. Determinado por el SAG que se cumple con los requisitos de la producción de carne de vacuno de calidad superior y los establecidos en la presente resolución, se emitirá el “Certificado de Carne de Vacuno de Calidad Superior”, el cual se enviará al Organismo Emisor de “Certificados de Autenticidad”.

10. El “certificado de autenticidad” expedido por el Organismo Emisor, especificará que la CVCS es fresca, refrigerada o congelada, y que cumple los requisitos señalados en el anexo I del Reglamento (CE) N° 620/2009. Este documento se adjuntará al resto de la documentación requerida para la exportación de carne bovina a la Unión Europea.

11. Aprueba instructivo de control oficial y certificación de carne de vacuno de calidad superior exportable a la Unión Europea.

Anótese, comuníquese y publíquese.- Aníbal Ariztía Reyes, Director Nacional.