

PERSONAS PÚBLICAS NO ESTATALES

INSTITUTO NACIONAL DE CARNES - INAC

Resolución 14/033

Encomiéndose a la Dirección de Control y Desarrollo de Calidad la aplicación y el control de cumplimiento de la Instrucción INS - HILTON - UE N° 593/2013.

INSTITUTO NACIONAL DE CARNES

VISTO: Con carácter plurianual, -por períodos de doce meses que comienzan el 1° de julio de cada año- la Unión Europea abre contingentes arancelarios de carne de vacuno de calidad superior conocidos como “cuota Hilton”.

CONSIDERANDO: I) En Uruguay el Instituto Nacional de Carnes es la autoridad habilitada para emitir los Certificados de Autenticidad, requisito indispensable para que el producto importado por la Unión Europea sea incluido en el contingente arancelario correspondiente.

II) De la auditoría realizada por la Unión Europea entre el 27 de noviembre y el 9 de diciembre de 2013, surgieron recomendaciones para mejorar los controles que se llevan a cabo para asegurar el cumplimiento de las especificaciones del producto.

ATENTO: A lo dispuesto por los arts. 15° y 19° del Decreto Ley 15.605 de 27.VII.84, y demás normas concordantes, complementarias y modificativas.

EL PRESIDENTE DEL INSTITUTO NACIONAL DE CARNES

RESUELVE

1) Encomiéndose a la Dirección de Control y Desarrollo de Calidad, a partir del 1° de junio de 2014, la aplicación y el control de cumplimiento de la Instrucción INS -HILTON- UE N° 593/2013- Sistema de control de producción “Cortes Hilton”,

por parte de los establecimientos frigoríficos registrados en el INAC, con la Habilitación del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (MGAP).

2) El incumplimiento a lo dispuesto en la presente Resolución por parte de los establecimientos frigoríficos a que alude el numeral anterior, de la Instrucción INS -HILTON- UE N° 593/2013- Sistema de Control de producción “Cortes Hilton”, dará lugar a la aplicación de las sanciones previstas en el art. 19° del Decreto Ley 15.605 de 27 de julio de 2014.

3) Dese cuenta de la presente Resolución en la próxima reunión de Junta a realizarse.

4) Notifíquese, publíquese en la forma de estilo.

5) Pase a la Dirección de Administración a sus efectos.

Adj.: INSTRUCCIÓN INS -HILTON- UE N° 593/2013

RRP/ama.

Dr. LUIS ALFREDO FRATTI, MÉDICO VETERINARIO,
PRESIDENTE, INSTITUTO NACIONAL DE CARNES (INAC).

SISTEMA DE CONTROL DE PRODUCCIÓN DE
“CORTES HILTON”

1. OBJETIVO

La presente instrucción técnica tiene por objetivo describir el sistema de control de producción de Carne de Alta Calidad a exportar a la Unión Europea dentro del contingente arancelario conocido como cupo Hilton, de acuerdo a las exigencias establecidas en el correspondiente reglamento (Reglamento (UE) N° 593/2013 de fecha 21 de junio de 2013).

2. ALCANCE

La producción de cortes vacunos de alta calidad en los establecimientos frigoríficos registrados en el Instituto Nacional de

Carnes (INAC), con la habilitación correspondiente del Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca (MGAP) para la exportación de carne refrigerada a la Unión Europea.

3. DESARROLLO

3.1 SISTEMA DE CONTROL DE PRODUCCIÓN

El sistema a que refiere el presente documento está diseñado para el control de la producción de cortes seleccionados obtenidos a partir de canales de novillos o vaquillonas, de conformación “I”, “N” o “A”, con una cobertura de grasa de “1”, “2”ó “3”, de acuerdo al Sistema Oficial de Clasificación y Tipificación de Carne Vacuna Establecido por INAC.

3.2 CONTROL DEL PROCESO PRODUCTIVO

3.2.1 Aviso de producción.

El exportador o su representante debe realizar el aviso de la producción a que hace referencia esta Instrucción, antes de las 16 horas del día hábil previo, a la Dirección de Control y Desarrollo de Calidad (DCDC) de INAC, mediante el envío del Formulario Aviso de Producción Hilton (PH1 - UE N° 593/2013) debidamente completado, vía correo electrónico (certicarnes@inac.gub.uy).

3.2.2 Asignación de Inspector Técnico (IT).

Una vez recibido el aviso a que refiere el apartado 3.2.1, se asigna un Inspector Técnico (IT) a efectos de que, una vez constituido en la planta de producción, realice el control a que refiere esta instrucción.

3.2.3 Proceso de control.

a) Previo al ingreso a la sala de desosado, el IT:

- será provisto del Resumen de Romaneo de Faena de acuerdo al Procedimiento de Control de Ingreso del MGAP (PE 01.14), donde se indican para cada día los correlativos habilitados con

destino a la producción de cortes de Alta Calidad “Hilton”.

Dicho conjunto constituye un lote de faena.

- cuenta las medias canales, cuartos o cortes con hueso y verifica que estén contenidos en el Resumen de Romaneo de Faena.

Asimismo verifica que la información que consta en la etiqueta correspondiente, está de acuerdo con los requerimientos establecidos en el punto 3.1 del presente instructivo.

- una vez que se asegura el cumplimiento de las exigencias establecidas, admite el ingreso a la sala de desosado de cada media canal, cuarto o corte con hueso. Supervisa el registro de dicho ingreso para ese día de producción en la Planilla de Control de Producción cortes Hilton (PH 2). De ingresar más de un lote de faena se confecciona una planilla por cada uno de ellos.

b) Dentro de la sala de desosado y de empaque, el IT:

- durante el proceso de desosado, monitorea que los cortes cumplen con niveles de calidad comercial aceptables de acuerdo al Manual de Evaluación de Defectos en Carne y su Envasado de INAC y con las especificaciones comerciales declaradas por el exportador.

- verifica que los cortes obtenidos son envasados al vacío acompañados de una etiqueta exclusiva para los cortes Hilton, la cual debe incluir la inscripción “Hilton” o la letra “H”.

- suministra, para ser aplicada en cada caja producida según el Sistema de Producción de cortes Hilton, etiquetas de color verde “Calidad Certificada” prenumeradas correlativamente.

(Ver 5.1)

- corrobora que los cortes son dispuestos en cajas que cuentan con una etiqueta exterior cuya información no muestra discrepancias respecto a la del envase primario, presentando

además el peso neto y el número de cortes que contiene.

- supervisa el registro en la Planilla de Control de Producción cortes Hilton (PH 2) de: n° de la primer y última etiqueta prenumerada “Calidad Certificada” utilizada, cantidad de etiquetas utilizadas, producto, unidades por corte y cajas resultantes.

c) Fase de embarque, el IT

- debe asegurarse que todas las cajas a embarcar fueron producidas bajo el Sistema de control de producción de “cortes Hilton”. A tales efectos se solicita previo a la carga un romaneo de las cajas a embarcar y se realiza la inspección de las mismas. Aquellas cajas que no cumplan con alguna de las exigencias establecidas en el presente instructivo no serán habilitadas para su embarque.

- autoriza la carga y habilita el embarque respectivo en el Sistema de Registro de Gestión de Exportaciones (SRGE) de INAC.

3.3 Sistema de Registro de Control de Producción Hilton.

a) Formulario Aviso de Producción Hilton (PH1 - UE N° 593/2013).

El mismo debe especificar planta procesadora, fecha, hora de comienzo, cantidad de cuartos a ingresar, ventas y tipos de cortes a producir (productos).

b) Resumen de Romaneo de Faena elaborado de acuerdo al IM.P.O.

IM.P.O.

COMISIONES BILATERALES

COMISIÓN ADMINISTRADORA DEL RÍO DE LA
PLATA

COMISIÓN TÉCNICA MIXTA DEL FRENTE
MARÍTIMO

9

Resolución Conjunta 1/014

Fíjase la captura total permisible para la especie corvina (*Micropogonias furnieri*) para el año 2014, en el área del Tratado del Río de la Plata y su Frente Marítimo.

(816*R)

COMISIÓN ADMINISTRADORA DEL RÍO DE LA PLATA
COMISIÓN TÉCNICA MIXTA DEL FRENTE MARÍTIMO

Resolución Conjunta N° 1/14

Norma estableciendo la captura total permisible para la especie corvina (*Micropogonias furnieri*) para el año 2014 en el área del Tratado

Visto:

El estado del recurso corvina (*Micropogonias furnieri*) y la necesidad de adoptar medidas relativas a su conservación y racional explotación en aguas bajo jurisdicción del Tratado del Río de la Plata y su Frente Marítimo.

Considerando:

1) Que el Tratado otorga a las Comisiones los cometidos de realizar estudios y coordinar planes y medidas relativas a la conservación y racional explotación de las especies en las aguas de interés común, bajo su jurisdicción.

2) Que ambas Comisiones han coordinado por Resolución Conjunta N° 2/2006 la forma de llevar a cabo los cometidos

indicados en el numeral 1).

3) Que se encomendó al Grupo de Trabajo de Recursos Costeros la tarea de sugerir una captura biológicamente aceptable para el año en curso.

4) Que ante eventos que pudieren impactar sobre el desarrollo de la pesquería, es menester prever una reserva administrativa.

Atento:

A lo establecido en los Artículos 54, 55, 66 incisos a) y b), 80 y 82 incisos a), b), c), y d) del Tratado del Río de la Plata y su Frente Marítimo.

LA COMISIÓN ADMINISTRADORA DEL RÍO DE LA PLATA Y

LA COMISIÓN TÉCNICA MIXTA DEL FRENTE MARÍTIMO

RESUELVEN:

Artículo 1º) Fijar una captura total permisible (CTP) para la especie corvina (*Micropogonias furnieri*) de 40.000 toneladas en el área geográfica del Tratado del Río de la Plata y su Frente Marítimo para el año 2014.

Artículo 2º) Las Comisiones, sin perjuicio de lo establecido en el Artículo 1º, fijan una reserva adicional de hasta el 10% de la CTP, de la que podrá disponerse mediante Resolución fundada.

Artículo 3º) Considerar la transgresión de la presente Resolución como un incumplimiento grave.

Artículo 4º) Comunicar esta Resolución al Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto de la República Argentina y al Ministerio de Relaciones Exteriores de la República Oriental del Uruguay.

Artículo 5º) Dar conocimiento público de esta Resolución, a través Procedimiento de Control de Ingreso del MGAP (PE 01.14).
donde se especifican los correlativos habilitados de la faena a ser utilizada en la producción de “Cortes de Alta Calidad Hilton”.

c) Planilla de Control de Producción “Cortes Hilton” (PH2).

En la misma se registra la planta procesadora, las fechas de

producción y de faena, cuartos ingresados al desosado, n° de venta, cortes producidos (productos), cantidad de unidades por cortes y cajas producidas, kilos netos, cantidad de etiquetas utilizadas y desechadas, n° de la primer y última etiqueta, observaciones y firma del IT actuante.

d) Registro de Ventas y Embarques (PH3). Se debe ingresar la identificación de la venta en producción, fecha de inicio de producción, descripción de los productos, n° de embarque en el Sistema de Registro de Gestión de Exportaciones (SRGE), fecha de embarque y firma del IT que realiza la verificación del mismo. Los datos de la presente planilla serán completados por el IT actuante a lo largo del proceso de producción de la mercadería a embarcar.

Estos registros serán mantenidos por INAC por un período mínimo de dos años.

4. REFERENCIAS

* Definición de Carne de Alta Calidad y sus requerimientos mínimos de trazabilidad.

* Reglamento (UE) N° 593/2013 de la Comisión de las Comunidades Europeas.

* Sistema Oficial de Clasificación y Tipificación de Carne Vacuna.

* Manual de Evaluación de Defectos en Carne y su Envasado - INAC

* PH1: Formulario de Aviso de Producción Hilton (UE N° 593/2013).

* Procedimiento de Control de Ingreso (PE 01.14). del MGAP.

* PH2: Planilla de Control de Producción “Cortes Hilton”.

* PH3: Registro de Ventas y Embarques