



RESOLUCIÓN EXENTA Nº:5346/2013

ESTABLECE MÉTODO NACIONAL DE EVALUACIÓN DE CANALES SEGÚN MADUREZ Y PALATABILIDAD PROBABLE E INSTRUCTIVO DE CONTROL OFICIAL Y CERTIFICACIÓN, APLICABLES A CARNE DE VACUNO DE CALIDAD SUPERIOR Y APRUEBA INSTRUCTIVO QUE INDICA.

Santiago, 05/ 09/ 2013

VISTOS:

Ley Nº 18.755, Orgánica del Servicio Agrícola y Ganadero; DFL RRA Nº 16 de 1963, del Ministerio de Hacienda, sobre Sanidad y Protección Animal; Ley Nº 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 Nº 682 de 1942, que Reglamenta la Exportación de Productos Pecuarios; Decreto Nº 32 de 2002, que aprueba Reglamento para acreditar la calidad de entidad de certificación de la Ley 19.162; Resolución Nº 2.592, de 2003, que Establece Requisitos para la Inspección y Certificación Sanitaria de Exportación de Productos y Subproductos Comestibles de Origen Animal; Resolución Nº 6.976 de 2010, que Actualiza Programa de Planteles de Animales Bajo Certificación Oficial PABCO y Deroga Resoluciones que Indica; Reglamento (CE) Nº 1760/2000, del Parlamento Europeo y del Consejo; Reglamento (CE) Nº 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 de ejecución (UE) Nº 481/2012 de la Comisión de 7 de junio de 2012, por el que se establecen las normas de gestión de un contingente arancelario de carne de vacuno de calidad superior; Norma Chilena 1.306 Of. 2002, Canales Bovinas - Definiciones y Tipificación, y Norma Chilena 1.424 Of. 2.002, Canales de Bovino - Marcas de Tipificación, del Instituto Nacional de Normalización (INN).

CONSIDERANDO:

1. Que el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) es la autoridad encargada de proteger, mantener e incrementar el patrimonio zoonosanitario del país.
2. 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.
3. 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.
4. Que el Servicio dispone de un Programa de Planteles de Animales Bajo Certificación Oficial para certificar la exportación de carne con exigencias especiales
5. Que al SAG le corresponde fiscalizar y controlar la aplicación del sistema de clasificación, tipificación y nomenclatura de cortes de carne.
6. Que la certificación de matadero de origen, clase de ganado, categoría de las canales y 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.

7. Que los términos clasificación usado en Europa y tipificación usado Chile, se consideran equivalentes por cuanto en ambos casos se aplican a canales bovinas.
8. Que el Reglamento de ejecución (UE) N° 481/2012, 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.
9. Que de acuerdo al Reglamento de ejecución (UE) N° 481/2012 procede aprobar un método nacional de evaluación 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 evaluación de canales aplicable 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 II del Reglamento de ejecución (UE) N° 481/2012, esto es, requerimientos especiales en cuanto a la edad, alimentación y evaluación de canales.
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, vigente en Chile según la Ley N° 19.162.
4. El método de evaluación, que se aprueba por la presente resolución establece lo siguiente:
 - a. Se aplicará a canales provenientes de bovinos machos castrados y hembras no paridas de menos de 27 meses de edad, que hayan cumplido con los requisitos de alimentación del Anexo II del Reglamento (UE) N° 481/2012, para la producción de animales para certificación de carne de calidad superior.
 - b. Las canales bovinas se evaluarán por el método 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).
 - c. El método considera la evaluación de la calidad de las canales mediante una combinación de los parámetros de madurez de la canal y palatabilidad de los cortes, lo que se realizará mediante una inspección visual de las canales para evaluar las siguientes características:

c.1 Madurez de la canal

Se basará en la observación y calificación de las características de color y textura del músculo Longissimus dorsi y de la osificación de cartílagos. Calificarán para CVCS las canales que evidencien los signos de madurez que se describen a continuación y que son coincidentes con características de animales jóvenes:

- i. **Color del músculo.** 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:

Rojo pálido	Rojo cereza	Rojo intenso	Rojo oscuro
R: 248 G: 93 B: 129	R: 210 G: 16 B: 52	R: 176 G: 35 B: 42	R: 124 G: 34 B: 48

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

ii. **Textura del músculo.** Se determinará a nivel de la superficie de corte del músculo *Longissimus dorsi* evaluando la aparente finura o tosquedad de la carne.

Calificarán para CVCS las canales que presenten una textura fina o muy fina.

iii. **Osificación.** 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.

Calificarán para CVCS las canales que cumplan las características definidas en el punto "B.1.1 Animales Jóvenes" de la Norma Chilena 1.306 Of. 2002, Canales Bovinas - Definiciones y Tipificación del Instituto Nacional de Normalización (INN), esto es: No habrá separación entre las vértebras sacrales, pero permanecerán visibles las huellas de algunas separaciones. Los cartílagos de osificación de los extremos de las apófisis espinosas de las vértebras lumbares tendrán una osificación considerable, pero se distinguirán claramente de las vértebras. Los cartílagos de osificación de las apófisis espinosas de las vértebras torácicas caudales presentarán solo ligeras muestras de osificación. Los cartílagos de osificación de las apófisis espinosas situadas en las vértebras torácicas craneales serán enteramente cartilaginosas. Las costillas serán estrechas pero ligeramente aplanadas.

c.2 Palatabilidad probable de los cortes

Se basará en la observación y calificación de las características específicas de la grasa intramuscular (marmoreo o veteadado) y la firmeza del músculo, lo que se observará a nivel de la superficie de corte del músculo *Longissimus dorsi*. Calificarán para CVCS las canales que evidencien los signos que se describen a continuación:

i. **Grasa intramuscular.** El marmoreo se evalúa considerando la cantidad y distribución de la grasa intramuscular y se calificará de acuerdo a los siguientes Grados:

Grado 0	Grado 1	Grado 2	Grado 3	Grado 4
No se observa depósito de grasa intramuscular.	Presencia muy escasa de grasa intramuscular y de distribución irregular.	Presencia moderada de grasa intramuscular en forma de trazos finos a gruesos y de distribución uniforme entre fibras.	Presencia abundante grasa intramuscular de trazos finos a gruesos y de distribución uniforme.	Presencia muy abundante de grasa intramuscular de trazos finos a gruesos y de distribución uniforme, con predominio de trazos gruesos sobre finos.

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

Además se determinará el **color de la grasa intramuscular**, a nivel de la superficie de corte del músculo *Longissimus dorsi* y se clasificará según Modelo RGB en los siguientes colores:

Blanco	Blanco cremosa	Cremosa a ligeramente amarilla	Amarillo
R: 255 G: 255 B: 255	R: 255 G: 255 B: 255 a 210	R: 255 G: 255 B: 210 a 200	R: 255 G: 255 B: < 200

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

ii. **Firmeza del músculo.** se evalúa la relativa firmeza o suavidad de la carne a nivel del músculo *Longissimus dorsi*.

Calificarán para CVCS las canales que presenten una firmeza moderadamente firme o firme.

5. Las canales que califiquen para producir CVCS, se deberán marcar por el establecimiento con la letra "S" mediante un timbre que cumpla los requisitos de diseño y ubicaciones indicadas en la Norma Chilena 1.424 Of 2.002 (Canales de Bovino - Marcas de Tipificación) del INN.
6. Entidades de Certificación acreditadas e inscritas en el Registro Oficial del SAG, realizarán la pre-evaluación de las canales aplicando el método nacional y certificación del desposte. Deberán ejecutar su labor de acuerdo a los procedimientos establecidos en sus respectivos manuales, 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. Médicos Veterinarios Oficiales del SAG evaluarán las canales de las que proceden los cortes de CVCS, y basarán su evaluación en el método que se aprueba por esta resolución. Además, el SAG realizará el control de todo el proceso de acuerdo al "Instructivo de control oficial y certificación de carne de vacuno de calidad superior", que se aprueba mediante esta resolución.
8. El desposte de las canales aprobadas para CVCS se deberá realizar separadamente de otro tipo de carcasas.
9. Los cortes de CVCS se etiquetarán conforme a lo dispuesto en el artículo 13 del Reglamento (CE) N° 1760/2000 del Parlamento Europeo y del Consejo. Además, podrá añadirse la indicación "Carne de vacuno de calidad superior" a la información de la etiqueta
10. 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 a la Asociación Gremial de Plantas Faenadoras de Carnes de Chile (FAENACAR), que será el Organismo Emisor de "*Certificados de Autenticidad*".
11. El "*certificado de autenticidad*" que será expedido por FAENACAR, especificará que la CVCS es fresca, refrigerada o congelada, y que cumple los requisitos señalados en el anexo II del Reglamento de ejecución (UE) N° 481/2012. Este documento se adjuntará al resto de la documentación requerida para la exportación de carne bovina a la Unión Europea.
12. Aprueba instructivo de control oficial y certificación de carne de vacuno de calidad superior.
13. Derógase la resolución N° 612 de 2012, de este Servicio, que Establece método nacional de tipificación de canales y aprueba instructivo de control oficial y certificación, aplicables a carne de vacuno de calidad superior.

ANOTESE, COMUNIQUESE Y PUBLIQUESE

ANÍBAL ARIZTÍA REYES
DIRECTOR NACIONAL SERVICIO AGRÍCOLA Y
GANADERO

Anexos

Nombre	Tipo	Archivo	Copias	Hojas
INSTRUCTIVO CVCS	Digital			

VRA/PWA/ACL/ACB/pmm

Distribución:

- Eduardo Cristian Monreal Brauning - Director Regional Dirección Regional - Or.III
- Diego Lastarria Errazuriz - Director Regional Dirección Regional - Or.IV
- Leonidas Ernesto Valdivieso Sotomayor - Director Regional Dirección Regional - Or.VIII
- Alfredo Arnulfo Fröhlich Albrecht - Director Regional Dirección Regional - Or.X
- Henriquez Raglianti Ramon Ignacio - Director Región Aysén Servicio Agrícola y Ganadero - Or.XI
- Eric Enrique Paredes Vargas - Director Regional Dirección Regional - Or.VII
- Fernando Osvaldo Chiffelle Ruff - Director Regional Dirección Regional - Or. Tarapacá
- Alexis Cristian Zepeda Contreras - Director Regional Dirección Regional - Or.II
- Pablo Fernando Vergara Cubillos - Director Regional Dirección Regional de Valparaíso - Or.V
- Carlos Javier Mollenhauer Yakovleff - Director Regional Dirección Regional de Los Ríos - Or.Lros
- María Loreto Álvarez Gómez - Director/a Regional Dirección Regional Metropolitana - Or.RM
- Andrés Puiggros - Director Regional Dirección Regional - Or.AyP
- María Teresa Fernández Cabrera - Directora Regional Dirección Regional - Or.IX
- Gerardo Bernardo Otzen Martinic - Director Región Magallanes y Antártica Chilena Servicio Agrícola y Ganadero
- Fernando Eduardo Peña Royo - Director (S) Región de O'Higgins Servicio Agrícola y Ganadero - Or.VI
- Víctor Ernesto Ramírez Arias - Jefe/a División Protección Pecuaria
- Camila Alejandra Salas Naddaf - Jefa (S) Departamento de Clientes y Comunicaciones
- Ricardo Esteban Correa Martínez - Oficina de Partes Dirección Regional - Or.III
- Alicia Guajardo Galvez - Oficina de Partes Dirección Regional - Or.IV
- Roxana Tapia Bilbao - Oficina de Partes Dirección Regional - Or.VII
- María Cristina Domínguez Martínez - Oficina de Partes Dirección Regional - Or.VIII
- América Pulgar Ríos - Oficina de Partes Dirección Regional - Or.IX
- Juan Alberto Torres Arteaga - Oficina de Partes Dirección Regional - Or.X
- Eduardo Enrique Lazo Daguerressar - Oficina de Partes Región Aysén Servicio Agrícola y Ganadero - Or.XI
- Oscar Ernesto Romero Morales - Oficina de Partes Dirección Regional - Or. Tarapacá
- Juan Carlos Carrasco Alfaro - Oficina de Partes Dirección Regional - Or.AyP
- Erika Gladys Chaile Soza - Oficina de Partes Dirección Regional - Or.II
- Joanna Azocar - Encargado/a Oficina de Partes Dirección Regional Metropolitana - Or.RM
- Ximena Aravena Rodríguez - Jefa Sección Oficina de Partes y Archivos
- Rodrigo Hernan Gonzalez Cisternas - Jefe Finanzas - Or.V
- Rodrigo Hernández Muñoz - Jefe Encargada Regional de Gestión y Finanzas - Or.V
- Jessica Ivonne Meza Jaramillo - Oficina de Partes (S) Administración y Finanzas Región de O'Higgins - Or.VI
- Karen Olga Hidalgo Gallardo - Oficina de Partes Dirección Regional de Los Ríos - Or.Lros
- Sandra del Carmen Triviño Uribe - Oficina de Partes Región Magallanes y Antártica Chilena Servicio Agrícola y Ganadero
- Agustín Eduardo Corvalán Leiva - Jefe/a (S) Unidad Normativa
- Miguel Eduardo Peña Bizama - Jefe División Asuntos Internacionales

Servicio Agrícola y Ganadero - Av. Presidente Bulnes N°140 - Teléfono: 23451101



El documento original está disponible en la siguiente dirección

url:<http://custodiafirma1309.acepta.com/v01/f5d85a4e04b49f94e55ee5a1777a8e2b2961b793>