



## 2° Seminario “Certificación como Herramienta de acceso a los Mercados”

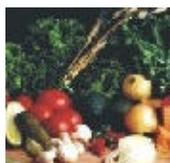


# CERTIFICACIÓN DE CARNES SEGÚN LEY CHILENA 19.162

Juan Pablo Villa

Certificación de Alimentos – CAYLAP SRL





## Ley Chilena 19.162

- La certificación de la Ley 19.162 es llevada a cabo por **EMPRESAS CERTIFICADORAS**.
  - Normado por el Decreto 32 – Acreditación de Entidades Certificadoras:
  - Las mismas deben estar acreditadas en **CERTIFICACION DE PRODUCTOS**:
    - Por el Instituto Nacional de Normalización de la Republica de Chile (**INN**) u
    - Organismo de acreditación miembro del Foro Internacional de Acreditaciones (**IAF**) o de la Cooperación Interamericana de Acreditación (**IAAC**).



## Ley Chilena 19.162

### ■ Las Empresas Certificadoras:

- Deben estar inscriptas en el Servicio Agrícola y Ganadero de Chile (SAG).
- Deben tener personería jurídica.
- Deben contar en su Organización con técnicos operativos en las materias a certificar, los mismo deben ser **PROFESIONALES O TECNICOS** del ámbito pecuario, que hayan aprobado el curso sobre las materias a certificar.
- El curso es dictado por tres universidades de la Republica de Chile.
  - Universidad de Concepción
  - Universidad Austral de Chile
  - Universidad de Chile



## Ley Chilena 19.162

- **Fiscalización por parte del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA):**
  - Las empresas certificadoras son fiscalizadas por SENASA, por el convenio firmado entre ésta y el Servicio Agrícola y Granadero de Chile (SAG) – Resolución 869-02 y 452/04.



## Ley Chilena 19.162

### ■ Establece:

- El sistema obligatorio de clasificación de ganado, tipificación y nomenclatura de carnes.
- Regula el funcionamiento de mataderos, frigoríficos y establecimientos de la industria de la carne.



## Ley Chilena 19.162

- El sistema obligatorio de clasificación de ganado, tipificación y nomenclatura de carnes.
  - Norma Chilena 1423 Of. 1994 – Ganado Bovino – Terminología y Clasificación.
  - Norma Chilena 1306 Of. 2002 – Canales de Bovino – definiciones y Tipificación.
  - Norma Chilena 1596 Of. 1999 – Costes menores o básicos de carne de bovino.
  - Norma Chilena 1424 Of. 2002 – Canales Bovinos – Marcas de Tipificación.



# Ley Chilena 19.162

## ■ Norma Chilena 1423 Of. 1994 – Ganado Bovino – Terminología y Clasificación:

- Se realiza la clasificación de acuerdo a la cronometría dentaria y sexo.

A Partir de estos parámetros surge la siguiente clasificación:

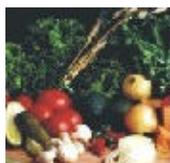
- Ternero – ternera
- Toritos
- Novillito
- Novillo
- Toro
- Toruno
- Buey
- Vaquilla
- Vaca joven – adulta -vieja





## Ley Chilena 19.162

- Norma Chilena 1306 Of. 2002 – Canales de Bovino – Definiciones y tipificación:
  - Define los siguientes términos a determinar para la clasificación y tipificación de la canal.
    - Grado de cobertura de grasa.
      - Grado 0 - 1 - 2 - 3
    - Grado de contusión.
      - Grado 1 - 2 - 3



## Ley Chilena 19.162

### ■ Grados de cobertura de grasa de la canal:

- Grasa 0: grado en la cual no existe grasa de cobertura.
- Grasa 1: grado en la cual la grasa de cobertura siendo escasa cubre parte de la canal.
- Grasa 2: grado en la cual la grasa de cobertura es abundante, sin ser excesiva, no forma cúmulos y cubre prácticamente toda la canal.
- Grasa 3: grado en la cual la grasa de cobertura es abundante y su distribución es despareja, presentando zonas determinadas de cúmulos.



## Ley Chilena 19.162

### ■ Grados de contusión de la canal:

- Contusión: aplastamiento de tejidos acompañado de ruptura vasculares pero sin discontinuidad cutánea.
- Contusión 1° grado: afectan el tejido subcutáneo, alcanzando hasta la apoteosis musculares superficiales provocando allí lesiones poco apreciables .
- Contusión de 2° grado: son las que alcanzan tejido muscular, lesionando en mayor o menor profundidad y extensión. Observándose hemorragia.
- Contusión de 3° grado: compromete el tejido óseo, el tejido muscular generalmente aparece friable con gran exudación serosa y normalmente fractura de huesos de la zona afectada.



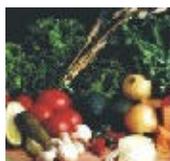


## Ley Chilena 19.162

CATEGORIA	CLASE	CRONOMETRIA DENTARIA	GRASA DE COBERTURA
V (1) (2)	VAQUILLA	Máximo 2 dientes permanentes	1 - 2 - 3
	NOVILLITO	Máximo 2 dientes permanentes	
	VACA JOVEN	Máximo 4 dientes permanentes	
	NOVILLO	Máximo 4 dientes permanentes	
	TORITO	Máximo dientes de leche	
	TORO	Máximo 2 dientes permanentes	
C	VACA JOVEN	Máximo 6 dientes permanentes	1 - 2 - 3
	NOVILLO		
U	VACA ADULTA	Máximo 8 dientes permanentes con nivelación de primeros medianos	1 - 2 - 3
	VACA VIEJA	Desde la nivelación de los segundos medianos permanentes	
	BUEY	Máximo 8 dientes permanentes	
	TORO	Máximo 4 dientes permanentes	
	TORUNO	Máximo 4 dientes permanentes	
N	Todas las clases, excepto terneros (as)	Sin exigencias	0 1 - 2 -3 con contusiones
O	Terneros (as)	Sin nivelación de los centrales (pinzas) de leche	Sin exigencia (0-1-2-3)

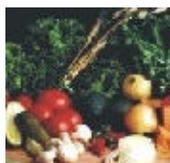
( 1 ) Los terneros (as) se incluyen en la categoría V si tienen un peso mínimo de canal de 160 Kg. Y su canal cumple con los requisitos de la categoría.

( 2 ) En caso de presentarse un toruno con máximo 2 dientes permanentes y si su canal cumple con los requisitos de la categoría V se incluye en dicha categoría.





## Ley Chilena 19.162



### ■ Canal tipificado:

- Novillo – 4 dientes
- Categoría V
- Cobertura de grasa: 1
- Contusión: 1





# Ley Chilena 19.162



## ■ Canal tipificado:

- Novillo – 6 dientes
- Categoría U
- Cobertura de grasa: 1
- Contusión: 2





## Ley Chilena 19.162



### ■ Canal tipificado:

- Novillo – 4 dientes
- Categoría V
- Cobertura de grasa: 2
- Contusión: 1





# Ley Chilena 19.162

- Norma Chilena 1596 Of. 1999 – Cortes menores de la carne de Bovino:



Cortes del Cuarto Delantero (Paleta)	
Denominación Chilena	Denominación Argentina
Malaya	Matambre
Plateada	Tapa de Bife Ancho
Tapapecho	Pecho
Cogote	Cogote (desde la 2º a la 7º vert. Cervical)
Huachalomo (*)	
Choclillo	Chingolo
Punta de Paleta	Marucha
Asado Carnicero	Bife de Paleta
Posta de Paleta	Centro de Carnaza de Paleta
Lomo Vetado	Bife Ancho sin Tapa
Entraña	Entraña Fina
Osobuco de Mano	Brazuela
Sobrecostilla (*)	

(\*): Cuando los cortes chilenos Huachalomo y Sobrecostilla se elaboren de acuerdo a la Norma Chilena 1596 of.95, no se indicará en sus rótulos el equivalente argentino.



# Ley Chilena 19.162

- Norma Chilena 1596 Of. 1999 – Cortes menores de la carne de Bovino:

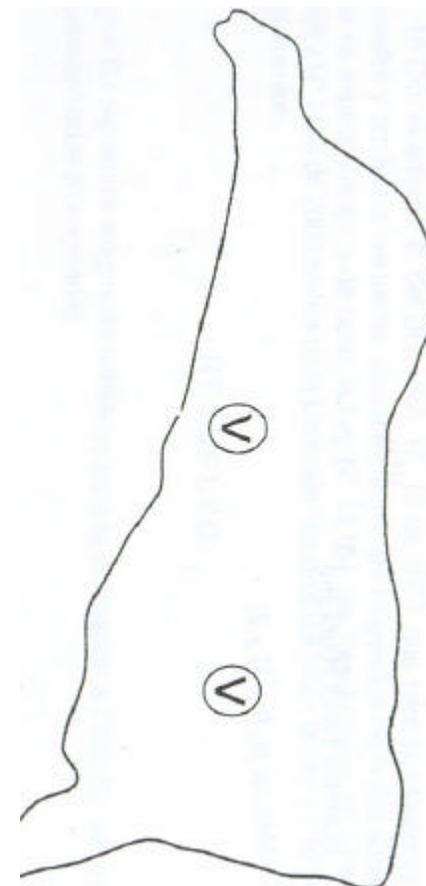


Cortes del Cuarto Trasero (Pierna)	
Denominación Chilena	Denominación Argentina
Lomo Liso	Bife Angosto
Filete	Lomo
Punta de Ganso	Tapa de Cuadril
Ganso	Carnaza Cuadrada
Pollo Ganso	Peceto
Posta Negra	Nalga de Adentro con Tapa
Posta Rosada	Bola de Lomo
Asiento de Picana	Corazón de Cuadril
Punta de Picana	Colita de Cuadril
Tapabarriga	Vacio
Palanca	Bife de Vacio
Pollo Barriga	Centro de Entraña
Abastero	Tortuguita
Osobuco Pierna	Garrón



## Ley Chilena 19.162

- Norma Chilena 1424 Of. 2002 – Canales Bovino –  
Marcas de tipificación:





# CERTIFICACIÓN DE CARNES SEGÚN LEY CHILENA 19.162

Juan Pablo Villa

Certificación de Alimentos – CAYLAP SRL

MUCHAS GRACIAS

