



Ministerio  
de Ganadería,  
Agricultura y Pesca

Dirección General de SERVICIOS GANADEROS  
División INDUSTRIA ANIMAL

Montevideo, 1º de junio de 2020

## DOCUMENTO INFORMATIVO

### ASUNTO: CATEGORIZACION DE LOS PRODUCTOS DESTINADOS A LOS ESTADOS UNIDOS

El FSIS ha elaborado un documento para ayudar con la identificación exacta de los productos cárnicos certificados para la exportación a los Estados Unidos.

#### CATEGORÍA DEL PROCESO:

Hay nueve (9) categorías de procesos identificados en 9CFR 417.2 (b). De los nueve (9) en la lista, la faena se considera un proceso interno que se produce en los establecimientos donde los animales o aves se sacrifican. Esta categoría no se utiliza para los productos importados.

El FSIS ha rebautizado recientemente dos categorías de procesos: el Producto Crudo – Picado y Producto Crudo – No Picado son referidos ahora como Producto Crudo – No Intacto y Producto Crudo - Intacto, respectivamente. Sin embargo, el uso de cualquiera de los dos términos será aceptables para el FSIS.

Los certificados oficiales de inspección extranjeros deben reflejar el nombre de la categoría del proceso, en lugar de la codificación obsoleta utilizada anteriormente por el FSIS (por ejemplo, 03B, 03C, etc.). Estos códigos se han incluido en el cuadro, ya que algunos países certificaron previamente las categorías de proceso en los certificados de inspección con esta codificación.

**Producto Crudo – No-Intacto (Raw Product – Non-Intact):** Esta categoría se aplica a los establecimientos con procesos posteriores usando los pasos de procesamiento, tales como la molienda, trituración, inyección del producto con soluciones o tiernizado mecánico por agujas, cubeteado, instrumentos de golpeado u otros medios de creación productos no intactos. Algunos ejemplos de productos terminados en esta categoría incluyen los productos crudos reconstruidos dentro de platos formados, especies separadas mecánicamente y productos recuperados de carne avanzados. Si el establecimiento produce recortes de faena (bench trim) o trozos de carne que se producen a partir de la carne no intacta, entonces el bench trim o los trozos también son considerados no intactos.

**Producto Crudo – Intacto (Raw Product – Intact):** FSIS considera que los productos crudos son intactos a no ser que hayan sido objeto de cualquiera de los procesos asociados con el Producto Crudo - No Intacto.



Ministerio  
de Ganadería,  
Agricultura y Pesca

Dirección General de SERVICIOS GANADEROS  
División INDUSTRIA ANIMAL

**Procesados Térmicamente - Comercialmente Estéril** (Thermally Processed – Commercially Sterile): Esta categoría se aplica a los establecimientos que utilizan una etapa de tratamiento térmico. Los productos terminados térmicamente procesados - comercialmente estériles son productos en latas o recipientes flexibles tales como bolsas, o semirrígido, como en los bowls de comida. Los productos térmicamente procesados - comercialmente estériles se abordan en la Subparte G, 318,300 a 311 para los productos alimenticios de carne.

**No Tratados Térmicamente - Estable a Temperatura Ambiente** (Not Heat Treated – Shelf Stable): Esta categoría se aplica a los establecimientos que procesan por curado, secado ó fermentación como el único medio por el cual el producto alcanza la inocuidad alimentaria. Los establecimientos de esta categoría de procesos puede aplicar un tratamiento de calor de bajo nivel, siempre que el tratamiento térmico no se utilice como medio para lograr la inocuidad alimentaria. Los productos terminados producidos bajo esta categoría de procesos pueden conservarse a temperatura ambiente. El FSIS no exige que los productos shelf stable sean congelados o refrigerados con fines de inocuidad alimentaria.

**Tratados térmicamente – Estable a Temperatura Ambiente** (Heat Treated – Shelf Stable): Esta categoría de proceso se aplica a los establecimientos que elaboran posteriormente mediante el uso de una etapa de proceso con tratamiento térmico para lograr la inocuidad alimentaria en combinación con el curado, secado, ó fermentación para lograr la inocuidad alimentaria. Los productos terminados producidos bajo esta categoría de proceso son estables a temperatura ambiente. El FSIS no exige que estos productos sean congelados o refrigerados con fines de inocuidad alimentaria. Si el establecimiento fabrica siguiendo los pasos de transformación previstas por esta categoría de procesos y el producto no es estable en almacenamiento, entonces el establecimiento está produciendo productos bajo la categoría de proceso Cocido completo - no estable a temperatura ambiente.

**Totalmente Cocidos - No Estable a Temperatura Ambiente** (Fully Cooked – Not Shelf Stable): Esta categoría se aplica a los establecimientos que procesan productos por el uso primariamente de un proceso térmico de letalidad completa (por ejemplo, cocido) para lograr la inocuidad alimentaria. Los productos terminados que los establecimientos producen bajo esta categoría de proceso no son estables a temperatura ambiente. FSIS requiere que estos productos sean congelados o refrigerados a efectos de inocuidad alimentaria. Estos productos también cumplen con la definición de listos para consumir (RTE) como se define en 9 CFR 430.1.

**Tratamiento Térmico pero No Totalmente Cocido - No Estable a Temperatura Ambiente** (Heat Treated but Not Fully Cooked – Not Shelf Stable): Esta categoría de proceso se aplica a un establecimiento que procesa productos que (1) no están listos para el consumo (NRTE) ó (2) Productos crudos tratados de otro modo, que estén refrigerados o congelados durante toda la vida útil del producto. Los productos cárnicos se producen mediante un proceso térmico que cumple uno de los siguientes criterios:

a. La etapa de tratamiento térmico no es adecuada para lograr la inocuidad alimentaria.



Ministerio  
de Ganadería,  
Agricultura y Pesca

Dirección General de SERVICIOS GANADEROS  
División INDUSTRIA ANIMAL

b. La etapa de tratamiento térmico aplicado al componente de cárnico fue suficiente para lograr la inocuidad de los alimentos, sin embargo, el producto es posteriormente procesado, se ensambla o envasa de manera que la carne cocida contacta con ingredientes no listos para el consumo. En este caso, el producto final está en una forma que no es comestible sin preparación adicional para conseguir la inocuidad alimentaria.

NOTA: Esta categoría también puede incluir productos que reciben un tratamiento de letalidad completo pero no existe una norma de identidad que los defina como completamente cocidos (por ejemplo, hotdogs) o un nombre común o usual que los consumidores entiendan que se refiere a un producto RTE (por ejemplo, patés).

**Productos con inhibidores secundarios – No estables a temperatura ambiente** (Products with Secondary Inhibitors – Not Shelf Stable): esta categoría de proceso se aplica a los establecimientos que procesan mediante el uso de una etapa de procesamiento de curado o un paso de procesamiento utilizando otros ingredientes que inhiben el crecimiento bacteriano. Estos productos son generalmente refrigerados o congelados durante toda la vida útil del producto. Dependiendo del proceso y de los ingredientes, estos productos pueden o no pueden cumplir la definición de RTE como se define en 9 CFR 430.1.

#### **CATEGORÍA DE PRODUCTO:** (con las especies aplicables)

Las categorías de productos se muestran en el cuadro de Categorización de Productos del FSIS con las especies apropiadas indicadas para cada una.

Las designaciones de especies que el FSIS utiliza para el PHIS son: para la carne: bovina, ternera, cerdo, cordero (lamb and mutton) y cabra.

Para cada producto, la certificación debe indicar qué especie predomina en el producto para asegurar que se apliquen las regulaciones apropiadas al producto cuando sean aplicables.

#### **GRUPO DE PRODUCTOS:**

El grupo de productos define el producto hasta un nivel en el que el FSIS puede programar los tipos de inspecciones apropiadas (TOI) para los exámenes y el muestreo de laboratorio. Mientras que estos parecen ser auto-explicativos, para Producto Crudo - Intacto, Cortes son cortes de carne que están por debajo del nivel Primal y Subprimal (por ejemplo, cortes de servicio de comida/venta al por menor como filetes, o chuletas).

La siguiente tabla muestra las categorías de proceso y los tipos de productos terminados que pueden estar presentes en una categoría de proceso.



**Ministerio  
de Ganadería,  
Agricultura y Pesca**

**Dirección General de SERVICIOS GANADEROS  
División INDUSTRIA ANIMAL**

TIPOS DE PRODUCTOS TERMINADOS POR CATEGORIA DE PROCESOS				
CATEGORIAS DE PROCESO	PRODUCTOS TERMINADOS			
	PRODUCTO CRUDO	PRODUCTO NRTE	PRODUCTO RTE	PRODUCTO PROCESADO TERMICAMENTE
FAENA	●			
CRUDO-NO INTACTO (PICADO CRUDO)	●			
CRUDO-INTACTO (CRUDO NO PICADO)	●			
PROCESADO TERMICAMENTE - COMERCIALMENTE ESTERIL				●
NO TRATADO TERMICAMENTE - ESTABLE A TEMPERATURA AMBIENTE		●	●	
TRATADO TERMICAMENTE - ESTABLE A TEMPERATURA AMBIENTE		●	●	
TOTALMENTE COCIDO - NO ESTABLE A TEMPERATURA AMBIENTE			●	
TRATADO TERMICAMENTE PERO NO TOTALMENTE COCIDO - NO ESTABLE A TEMPERATURA AMBIENTE		●		
PRODUCTO CON INHIBIDORES SECUNDARIOS - NO ESTABLE A TEMPERATURA AMBIENTE		●	●	

Listo para comer (RTE) se aplica a cualquier producto destinado al consumo humano sin necesidad de otras etapas de preparación.

Nota: Los productos que aparecen totalmente cocinados o que se consumen habitualmente sin más preparación, pero en la etiqueta no se incluyen las instrucciones de cocción, se consideran por defecto RTE.

RTE totalmente cocinado significa que los productos han sido suficientemente cocinados para que sean seguros para su consumo tal como están, sin necesidad de ninguna otra preparación por parte del consumidor. Nota: Muchos de estos productos se suelen comer calientes, y las instrucciones de calentamiento pueden incluirse en la etiqueta.



**Ministerio  
de Ganadería,  
Agricultura y Pesca**

**Dirección General de SERVICIOS GANADEROS  
División INDUSTRIA ANIMAL**

Algunos productos RTE congelados requieren recalentamiento para su palatabilidad. Estos productos congelados siguen siendo seguros para comer sin esta preparación adicional por parte del consumidor y por lo tanto siguen siendo considerados RTE. Algunos ejemplos incluyen: jamones completamente cocidos, carne cocida, rosbif, pastrami, corned beef, hotdogs, panes de carne, ensaladas de carne y de aves, lonchas de carne para el almuerzo, pollo al horno, entradas congeladas y rollos de aves.

Los platos principales frescos o congelados con porciones de carne o aves cocidas, combinados con salsas, verduras, pasta u otros ingredientes totalmente cocidos son productos RTE. Estos productos están diseñados para ser recalentados por el consumidor, y pueden incluir instrucciones para recalentarlos.

No está listo para comer (NRTE) se aplica a los productos con instrucciones de cocción o etiquetados con declaraciones en el panel de visualización principal como "Cocine bien, cocine y sirva, no está listo para comer, o por seguridad y calidad, siga estas instrucciones de cocción". Estos productos se consideran NRTE. Ciertos productos NRTE deben llevar instrucciones de manejo seguro (SHI).

Algunos productos terminados de NRTE son tratados con calor pero no están completamente cocinados. Estos productos de NRTE deben tener suficiente información en la etiqueta para informar al consumidor que el producto debe ser cocinado para su seguridad. Esta información puede estar contenida dentro del nombre del producto en el panel de exhibición principal, y puede contener instrucciones de cocción que se refieran a la cocción del producto para su seguridad en lugar de calentar el producto para obtener la mejor calidad. A menudo el producto puede llevar una instrucción de manejo seguro.

Algunos productos terminados NRTE se preparan con componentes de carne/aves que han recibido un tratamiento de letalidad en combinación con componentes no cárnicos/aves que necesitan recibir un tratamiento de letalidad. Estos productos multicomponentes, por ejemplo, comidas, cenas y platos principales, tienen características de etiquetado que son evidentes para que los usuarios previstos sean plenamente conscientes de que el producto debe ser cocinado para su seguridad. El panel de exposición principal de la etiqueta define estos productos, por ejemplo, "Cocine y sirva", "Debe cocinarse a fondo", "Cocine antes de comer", y el producto debe incluir instrucciones de cocción cuando sea necesario.

Los procesadores deben referirse a [http://www.fsis.usda.gov/wp/Content/connect/ebb99e17-40f9-4528-ac0f0b7331d871d6/Resource\\_1.pdf?MOD=AJPERES](http://www.fsis.usda.gov/wp/Content/connect/ebb99e17-40f9-4528-ac0f0b7331d871d6/Resource_1.pdf?MOD=AJPERES) para obtener orientación sobre el etiquetado de los productos de NRTE.



Ministerio  
**de Ganadería,  
Agricultura y Pesca**

## **DENOMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS CERTIFICADOS**

Según la Directiva 9900.1 del FSIS PHIS los certificados sanitarios deben detallar, entre otros puntos: categoría del proceso, categoría del producto y grupo del producto, además de la descripción del producto.

El nombre del producto en el Certificado Sanitario debe coincidir con el nombre del producto que se detalla en la etiqueta. El Certificado Sanitario debe describir si el producto es trimming o cortes (si son cortes, el nombre).

A los efectos de facilitar el cumplimiento de lo establecido en la Directiva 9900.1 se ha modificado el certificado sanitario de manera de permitir el detalle completo del producto, la declaración del shipping mark, las cajas y el peso, neto, bruto, en kilos y libras para cada corte. La versión vigente del certificado (09/17) permite el detalle de 5 cortes. Sería necesario, que si los shipping marks se repiten, no lo hicieran en mas de cinco (5) cortes de manera que, para un mismo contenedor y con mas de un certificado emitido, todos los shipping marks repetidos se detallaran en el mismo certificado.

CATEGORIZACIÓN DEL PRODUCTO			
PRODUCTO CRUDO - NO INTACTO			
CATEGORIA DE PROCESO (HACCP)	CATEGORIA DE PRODUCTO	ESPECIES	GRUPO DE PRODUCTO
Producto Crudo - No Intacto	Picada cruda, molida y cualquier otra carne bovina no-intacta	Carne Bovina, Carne de Ternera	Carne Recuperada (AMR) Producto Patty Bovino Bench Trim de No-Intactos Carne Bovina Finamente Texturada Filetes Formados Carne Picada Hamburguesa Producto Procesado a Baja Temperatura Cortes No Intactos Otros Cortes No Intactos Tejido Graso Bov Desgrasado Parcialmente (PDBFT) Carne Cortada Desgrasada Parcialmente (PDCB) Salchicha Trimmings de No-Intactos
	Picada cruda, molida y cualquier otra carne bovina no-intacta	Carne de Cordero, de Ovino, de Cabra	Carne Recuperada (AMR) Carne Picada Mecanicamente Separada Otros No-Intactos Salchicha
PRODUCTO CRUDO - NO INTACTO			
Cruda - Intacta	Carne Bovina Intacta Cruda	Carne Bovina, Carne de Ternera	Trimmings de Producción Sin Hueso Carcasa (incluyendo medias y cuartos) Carne de Quijada Cortes Menudencias Comestibles Carne de Cabeza Carne de Corazón Otros Intactos Primarios y Subprimarios Carne de Garganta (Tragapasto)
	Carne Intacta Cruda - Otra	Carne de Cordero, de Ovino, de Cabra	Trimmings de Producción Sin Hueso Carcasa (incluyendo medias y cuartos) Cortes Menudencias Comestibles Otros Intactos Primarios y Subprimarios
PROCESADO TÉRMICAMENTE - COMERCIALMENTE ESTERIL			
Procesado térmicamente, comercialmente esteril	Procesado térmicamente, comercialmente esteril	Bovina, Ternera, Ovina	Enlatados (especie) Salchicha Sopas
NO TRATADO TÉRMICAMENTE - ESTABLE A TEMPERATURA AMBIENTE			
No Tratado Térmicamente - Estable a Temperatura Ambiente	Carne Procesada de otra manera NRTE	Bovina, Ternera, Ovina	Tocino Rendered Fats, Aceites
	Carne Acidificada / Fermentada (sin cocción) RTE	Bovina, Ternera, Ovina	Otro - No feteada Otro - Feteada Salchichas / Salame - No feteada Salchichas / Salame - Feteada
	Carne Secada RTE	Bovina, Ternera, Ovina	Jerky Otro - No feteada Otro - Feteada
	Carne Salada-Curada RTE	Bovina, Ternera, Ovina	Feteada No Feteada

TRATADO TERMICAMENTE - ESTABLE A TEMPERATURA AMBIENTE			
Tratado Térmicamente - Estable a Temperatura Ambiente	Carne Procesada de otra Manera NRTE	Bovina, Ternera, Ovina	Tocino Otros Rendered Fats, Aceites Salsas Partes Ahumadas Sopas
	Carne Acidificada / Fermentada (sin coocición) RTE	Bovina, Ternera, Ovina	Otro - No feteada Otro - Feteada Salchichas / Salame - No feteada Salchichas / Salame - Feteada
	Carne Secada RTE	Bovina, Ternera, Ovina	Jerky Otro - No feteada Otro - Feteada
	Carne Salada-Curada RTE	Bovina, Ternera, Ovina	Feteada No Feteada
TOTALMENTE COCIDO - NO ESTABLE A TEMPERATURA AMBIENTE			
Totalmente cocido - No Estable a Temperatura Ambiente	Carne Totalmente Cocida RTE	Bovina, Ternera, Ovina	Dados/Triturados Hot Dog Carne + Componente No Cárnico Nuggets Otro Producto Totalmente Cocido No Feteado Otro Producto Totalmente Cocido Feteado Partes Patties Ensaladas / Pate Salchichas
Totalmente cocido - No Estable a Temperatura Ambiente	Carne Totalmente Cocida RTE Sin Exposición Subsecuente al Ambiente	Bovina, Ternera, Ovina	Dados/Triturados Hot Dog Carne + Componente No Cárnico Nuggets Otro Producto Totalmente Cocido No Feteado Otro Producto Totalmente Cocido Feteado Partes Patties Ensaladas / Pate Salchichas
TRATADO TERMICAMENTE - NO TOTALMENTE COCIDO - NO ESTABLE A TEMPERATURA AMBIENTE			
Tratado Térmicamente - No Totalmente Cocido - No Estable a Temperatura Ambiente	Carne Procesada de otra Manera NRTE	Bovina, Ternera, Ovina	Tocino Otros Rendered Fats, Aceites Salsas Partes Ahumadas Sopas
PRODUCTO CON INHIBIDORES SECUNDARIOS - NO ESTABLE A TEMPERATURA AMBIENTE			
Product con Inhibidores Secundarios - No Estable a Temperatura Ambiente	Carne Procesada de otra Manera NRTE	Bovina, Ternera, Ovina	Tocino Otros Rendered Fats, Aceites Salsas Partes Ahumadas Sopas
	Carne Salada-Curada RTE	Bovina, Ternera, Ovina	Feteada No Feteada