

**DOCUMENTO DE AYUDA**

**1. 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 serán 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.).

**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 mecánica 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 matadero (bench trim) o trozos de carne que se producen a partir de la carne que no es 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.

**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. 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 - Larga Conservación (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 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. La carne y productos de aves de corral se producen mediante un proceso térmico que cumple uno de los siguientes criterios:

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

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.

**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.

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

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		●	●	

CATEGORIZACIÓN DEL PRODUCTO			
CATEGORIA DE PROCESO	CATEGORIA DE PRODUCTO	ESPECIES	GRUPO DE PRODUCTO
PRODUCTO CRUDO - NO INTACTO	Picada cruda, molida y cualquier otra carne bovina no-intacta	Bovina	Carne bovina picada Hamburguesa Carne Recuperada (AMR) Cortes No Intactos Trimmings de No-Intactos Bench Trim de No-Intactos
PRODUCTO CRUDO - INTACTO	Carne Bovina Cruda Intacta	Bovina	Carcasas (incluyendo medias y cuartos) Primarios y Subprimarios Cortes Carne de Cabeza Carne de Quijada Carne de esófago Carne de Corazón Menudencia Comestible Otros Intactos

## 2. 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. Esta versión de certificado (09/12) 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.