



DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS GANADEROS  
DIVISIÓN INDUSTRIA ANIMAL

Montevideo, 30 de junio de 2010.

**PROTOCOLO**

**CONTROL, VERIFICACIÓN, EVALUACIÓN Y CERTIFICACIÓN DE**

**CARNE DE CALIDAD SUPERIOR**

**EN ESTABLECIMIENTOS DE FAENA**

**Reglamento (CE) N° 620/2009**

**(relativo al modo de gestión de un contingente arancelario de importación de carne de vacuno de calidad superior)**

El control, la verificación, la evaluación y la certificación de la “Carne de Calidad Superior” en las establecimientos de faena habilitadas para exportar a la Unión Europea serán realizados por funcionarios oficiales pertenecientes a la División Industria Animal del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (MGAP). Dentro de la División Industria Animal la repartición especializada en clasificación y tipificación de carnes es el Departamento de Tecnología.

Esta actividad se desarrollará en cuatro etapas: control de ingreso de animales, verificación de madurez y evaluación de palatabilidad probable, supervisión y certificación (PG01.10).

El control del ingreso de los animales (PE01.10) lo realiza un funcionario oficial, según un pedido de servicio para producir “Carne de Calidad Superior” que la empresa le entregó con 48 horas de anticipación. El funcionario verifica que el predio de donde provienen los animales figure en el Registro de Encierros Habilitados que lleva la División Contralor de Semovientes del MGAP y que estos estén identificados individualmente mediante caravanas oficiales del Sistema de Identificación y Registro Animal del MGAP. También exige y controla el “Certificado Particular de Bovinos con Destino a Exportación de Carne Vacuna de Calidad Superior”. Posteriormente, verifica que se le asigne al lote el número correspondiente. El número de lote se marca con pintura en el cuero de los animales. Durante la faena, después de extraer el cuero, se identifican ambos cuartos de las canales con los números de lote. Estos controles se registran en la “Planilla de Control de Ingreso de Animales” (UE-01).

La verificación de madurez y la evaluación de palatabilidad probable la realiza un funcionario oficial durante la operación de cuarteo de las canales (PE02.10). El funcionario verifica que las canales pertenezcan a un lote certificado, por medio del número de lote, debiendo controlar que se les haya adjudicado el número ordinal de faena correspondiente, identificado en cada una. El grado de madurez de las canales se verifica por el nivel de osificación, según el Método Aprobado de Clasificación de Canales. En caso de que el nivel de osificación de las canales no corresponda a la categoría de madurez "A" establecida en el Método Aprobado éstas serán rechazadas, no pudiendo ser destinadas a producir "Carne de Calidad Superior". La palatabilidad probable de los cortes que se originen de esas canales se evalúa por el grado de veteado a nivel de la superficie de corte del músculo largo dorsal (*Longissimus dorsi*), según el Método Aprobado de Clasificación de Canales. En caso de que las canales no presenten el grado de veteado mínimo exigido en el Método Aprobado, serán rechazadas, no pudiendo ser destinadas a la producción de "Carne de Calidad Superior". Estas verificaciones y evaluaciones se registran en la "Planilla de Evaluación de Madurez y Palatabilidad Probable" (UE-02).

Las canales evaluadas y aprobadas son desosadas separadamente de otro tipo de carcasas.

Además del etiquetado requerido por el Artículo 13 del Reglamento (CE) N° 1760/2000, las cajas son identificadas mediante una etiqueta donde se indica que se trata de "Carne de Calidad Superior" que cumple con las exigencias del Reglamento (CE) N° 620/2009.

La supervisión la realiza un supervisor oficial (médico veterinario) (PE03.10). El supervisor controla las actividades que realizan los funcionarios evaluadores destacados en la planta y registra sus observaciones en la "Planilla de Supervisión" (UE-03).

La certificación se realiza en dos etapas (PE04.10):

- a) El funcionario oficial encargado del control de la expedición anota los datos del mismo, (N° de lote, bultos, peso bruto, descripción de la mercadería, fecha de faena y fecha de producción) y si está todo en orden firma el "Certificado de Evaluación de Carne de Calidad Superior". Posteriormente, lo remite a la oficina central del Departamento de Tecnología, archivando una copia del mismo en el servicio.
- b) Un veterinario oficial del Departamento de Tecnología controla y firma el "Certificado de Evaluación de Carne de Calidad Superior", guardando una copia en el archivo del Departamento. Posteriormente lo remite al Departamento de Control del Comercio Internacional para que este lo adjunte al resto de la documentación del embarque y emita el "Certificado de Autenticidad" que acompañará a la mercadería.