



CERTIFICACION DE CARNES SEGÚN LEY CHILENA 19.162

Dr. Daniel Gonzalez Roca
CERTILAB CHILE – Área de Certificación de Productos

LEY CHILENA 19.162



- ▶ La certificación de la Ley 19.162 es llevada a cabo por EMPRESAS CERTIFICADORAS, las que deben estar acreditadas en CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS, según Norma ISO 17065.



El Instituto Nacional de Normalización, INN, certifica que:

CERTILAB CHILE E.I.R.L.

ubicado en Panamericana Sur, Km. 389, Chillán

ha renovado su acreditación en el Sistema Nacional de Acreditación del INN, como

Organismo de Certificación de Productos

Según NCh-ISO17065:2013

en el área Pecuaria, con el alcance indicado en anexo.

Primera Acreditación: Desde el 17 de Julio de 2007

Vigencia de la Acreditación: hasta el 17 de Julio de 2018

Santiago de Chile, 4 de Septiembre de 2015



Eduardo Ceballos Osorio
Jefe de División Acreditación



Sergio Toro Galleguillos
Director Ejecutivo



Organismos de Certificación de Carnes para Chile

- ▶ Deben estar inscritos 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 mismos 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 República de Chile:
 - ✓ Universidad de Concepción
 - ✓ Universidad Austral de Chile
 - ✓ Universidad de Chile



Fiscalización de las Actividades de Certificación



- ▶ La fiscalización de las actividades de Certificación será realizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA), por el convenio firmado entre este Organismo y el Servicio Agrícola y Ganadero de Chile (SAG).

Ley Chilena 19.162

▶ Establece:

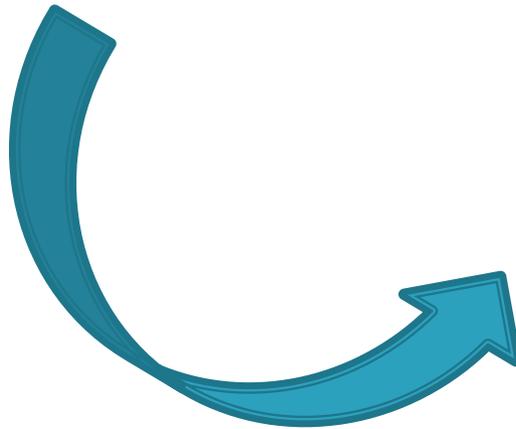
- ✓ El sistema obligatorio de clasificación de ganado, tipificación y nomenclatura de cortes de la carne bovina.
- ✓ Regula el funcionamiento de mataderos, frigoríficos y establecimientos de la industria de la carne.
- ✓ Establece Reglamento general de transporte de ganado bovino y de carnes.

Ley Chilena 19.162

- ▶ El Sistema obligatorio de clasificación de ganado, tipificación y nomenclatura de cortes de la carne bovina, comprende la siguiente normativa técnica:
 - ✓ NCh 1423.Of1994: Ganado bovino – Terminología y clasificación.
 - ✓ NCh 1306.Of2002: Canales de bovino – Definiciones de tipificación.
 - ✓ NCh 1596.Of1999: Cortes menores o básicos de carne de bovino.
 - ✓ NCh 1424.Of1994: Canales bovinos – Marcas de tipificación.

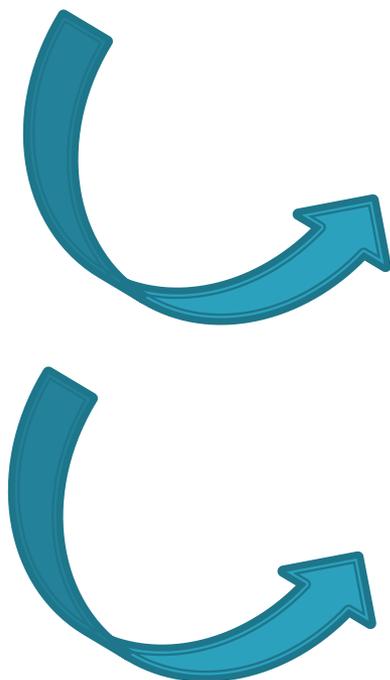
NCh 1423.Of1994: Ganado bovino – Terminología y clasificación

- ▶ Define la clasificación de ganado de acuerdo a la cronometría dentaria y sexo del animal, a partir de lo cual surge la siguiente clasificación:



- ✓ Ternero – Ternera
- ✓ Toritos
- ✓ Novillito
- ✓ Toro
- ✓ Toruno
- ✓ Buey
- ✓ Vaquilla
- ✓ Vaca Joven
- ✓ Vaca Adulta
- ✓ Vaca Vieja

- ▶ Define los términos que determinan la TIPIFICACIÓN DE LA CANAL:



Grado de Cobertura Grasa:
Grado 0 - 1 - 2 - 3

Grado de Contusión:
Grado 1 - 2 - 3

Grado de cobertura grasa de la canal

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

Grados de contusión de la canal

- ▶ Contusión 1° Grado: Afecta el tejido subcutáneo, alcanzando hasta las aponeurosis musculares superficiales provocando allí lesiones poco apreciables.
- ▶ Contusión 2° Grado: Son las que alcanzan tejido muscular, lesionando en mayor o menor profundidad y extensión. Observándose hemorragia.
- ▶ Contusión 3° Grado: Comprende el tejido óseo, el tejido muscular generalmente aparece friable con gran exudación serosa y normalmente fractura de huesos de la zona afectada.

TABLA REQUISITOS PARA LA TIPIFICACIÓN

Categoría	Clase	Cronometría dentaria	Grasa de cobertura
V	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 diente de leche nivelados	
	Toro	Máximo 2 dientes permanentes	
C	Vaca joven Novillo	Máximo 6 dientes permanentes	1 – 2 – 3
	U	Vaca adulta	Máximo 8 dientes permanentes con nivelación de primeros medianos
Vaca vieja		Desde la nivelación de segundos medianos permanentes	
Buey		Desde 8 dientes permanentes	
Toro		Desde 4 dientes permanentes	
Toruno		Desde 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 (piezas) de leche	Sin exigencias

NOTA:

- 1) Los terneros(as) se incluirán 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 incluirá en dicha categoría.

Ejemplos de Tipificación

Novillo - 4 Dientes
Cobertura Grasa 1
Contusión 1° Grado



Categoría V



Ejemplos de Tipificación

Novillo - 6 Dientes
Cobertura Grasa 1
Contusión 2° Grado



Categoría U



Ejemplos de Tipificación

Novillo - 4 Dientes
Cobertura Grasa 2
Contusión 1° Grado



Categoría V



Ejemplos de Tipificación

Vaca Joven - 6 Dientes
Cobertura Grasa 3
Contusión 1° Grado



Categoría C



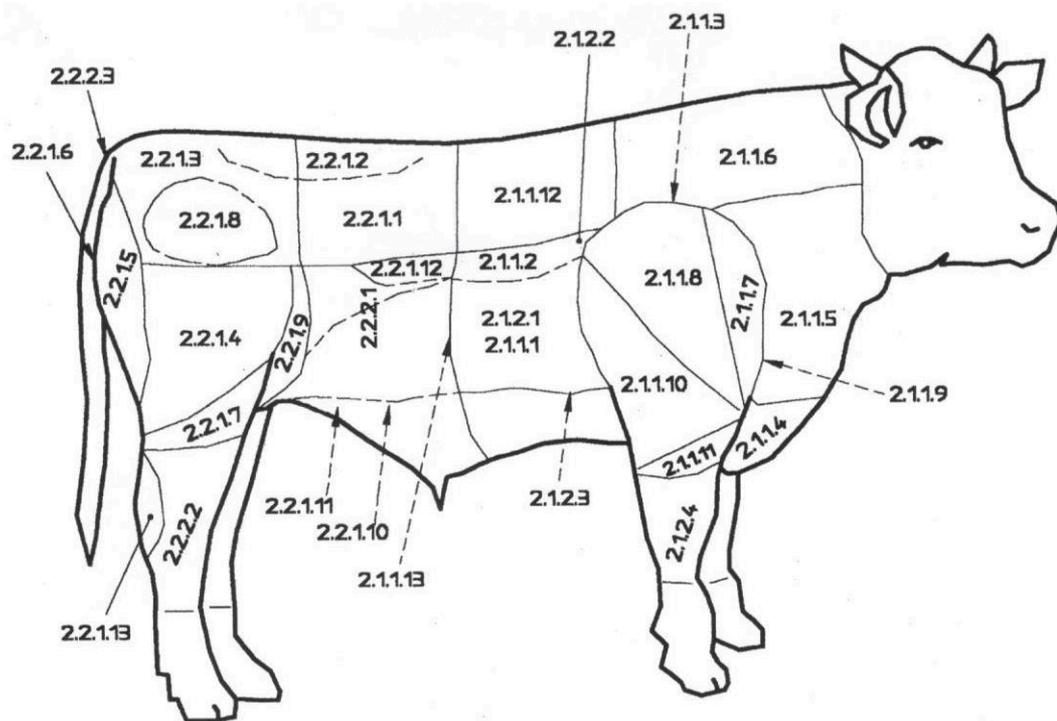
Cortes del Cuarto Delantero (Paleta)

Malaya
Plateada
Tapapecho
Cogote
Huachalomo
Chocillo
Punta de Paleta
Asado Carnicero
Posta de Paleta
Lomo Vetado
Entraña
Osobuco de Mano
Sobrecostilla

Cortes del Cuarto Trasero (Pierna)

Lomo Liso
Filete
Punta de Ganso
Ganso
Pollo Ganso
Posta Negra
Posta Rosada
Asiento de Picana
Punta de Picana
Tapabarriga
Palanca
Pollo Barriga
Abastero
Osobuco de Pierna

NCh 1596.Of1999: Cortes menores o básicos de carne de bovino



Pierna

- 2.2.1.1 Lomo liso
- 2.2.1.2 Filete (bajo lomo liso)
- 2.2.1.3 Punta de ganso
- 2.2.1.4 Ganso
- 2.2.1.5 Pollo ganso
- 2.2.1.6 Posta negra
(cara interna de la pierna)
- 2.2.1.7 Posta rosada
- 2.2.1.8 Asiento (bajo punta de ganso)
- 2.2.1.9 Punta de picana
- 2.2.1.10 Tapabarriga
- 2.2.1.11 Palanca
- 2.2.1.12 Pollo barriga
- 2.2.1.13 Abastero
- 2.2.2.1 Coluda
- 2.2.2.2 Osobuco de pierna
- 2.2.2.3 Cola

Paleta

- 2.1.1.1 Malaya
- 2.1.1.2 Plateada
- 2.1.1.3 Sobrecostilla
- 2.1.1.4 Tapapecho
- 2.1.1.5 Cogote
- 2.1.1.6 Huachalomo
- 2.1.1.7 Chocillo
- 2.1.1.8 Punta de paleta
- 2.1.1.9 Asado del carnicero
(cara interna de la escápula)
- 2.1.1.10 Posta de paleta
- 2.1.1.11 Lagarto
- 2.1.1.12 Lomo vetado
- 2.1.1.13 Entraña
- 2.1.2.1 Asado de tira
- 2.1.2.2 Costillas arqueadas
- 2.1.2.3 Aletillas
- 2.1.2.4 Osobuco de mano

NCh 1424.Of1994: Canales bovinos - Marcas de tipificación

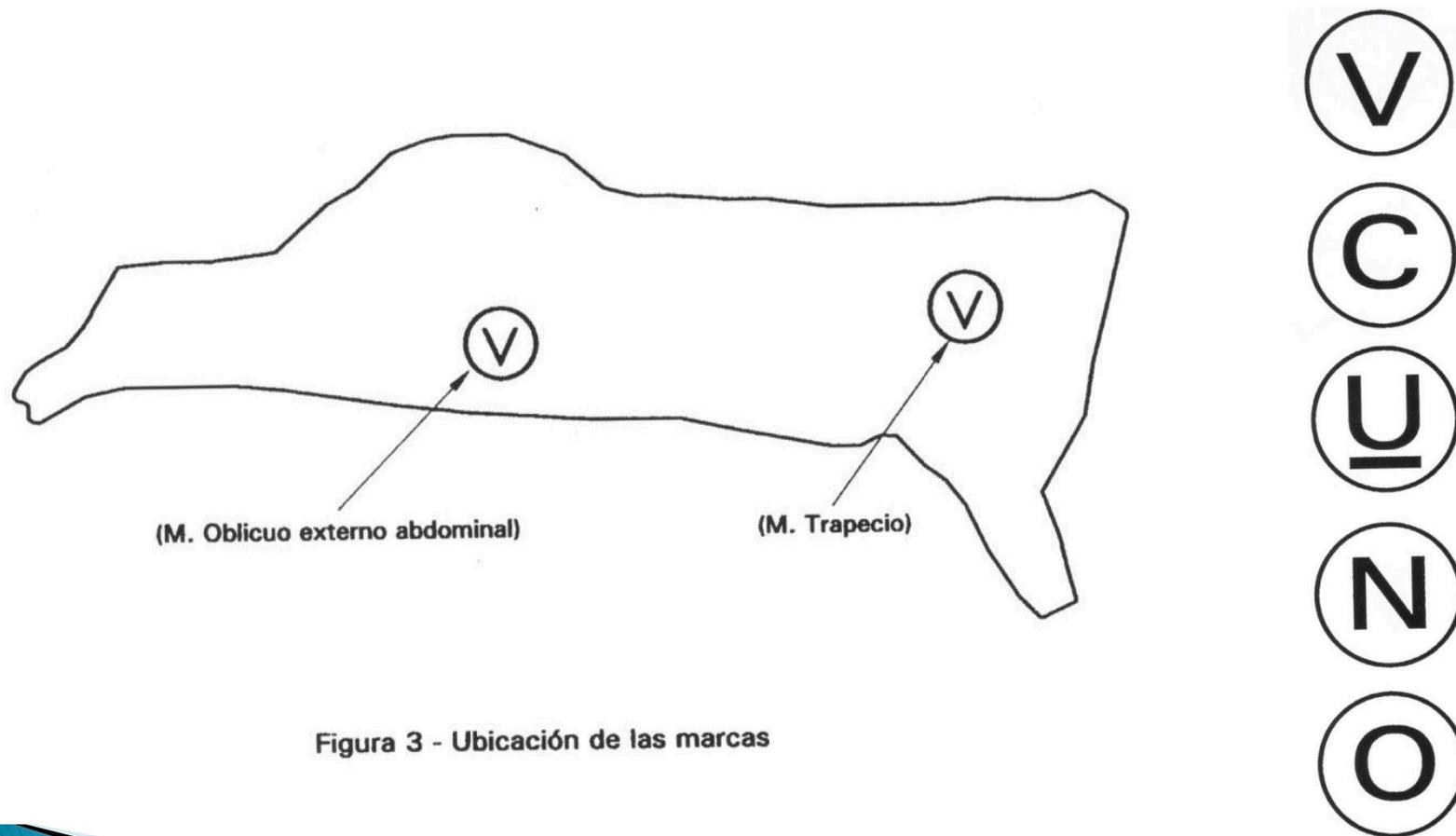
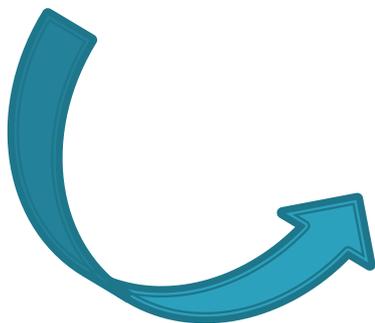


Figura 3 - Ubicación de las marcas

Reglamento General de Transporte de Carne

- ▶ Normativa Técnica relacionada:
Decreto Supremo N° 240/1993
Modificado por D.S. N° 484/1997 – D.S. N° 5/2005



Algunos Requisitos:

Los medios de transporte o los contenedores destinados al transporte de carne, de subproductos y derivados cárnicos comestibles, faenados o procesados en el país o en el exterior, deberán cumplir con las condiciones de estructura, que garanticen una adecuada higiene y refrigeración, con un máximo de 10 °C en su interior. Además la estructura debe permitir un adecuado lavado, desinfección, desagüe y circulación del aire en su interior. En los viajes con una duración de más de 24 horas, los vehículos deberán contar con un termógrafo que asegure la entrega de un registro, uno de cuyos sensores deberá estar instalado en el centro de la carga.



Contáctenos en:

E-mail: gerencia@certilab.cl

Fono: +56 42 2 52 42 90

Dr. Daniel Gonzalez Roca
CERTILAB CHILE – Área de Certificación de Productos