

REGLAMENTO GENERAL DEL SISTEMA DE CLASIFICACION DE GANADO, TIPIFICACION, MARCA Y COMERCIALIZACION DE CARNE BOVINA

(Decreto 239 de 1993 del MINAGRI, publicado en el Diario Oficial del 26 de octubre de 1993. Modificado por el Decreto 485 de 1996 del MINAGRI, publicado en el Diario Oficial del 26 de marzo de 1997. Modificado por el decreto N° 32 de 2002 del MINAGRI, publicado en el diario oficial del 30 de julio de 2002).

TITULO I

Definiciones

Artículo 1º. - Para los efectos de esta normativa, se entenderá por:

- a) Servicio: Servicio Agrícola y Ganadero.
- b) Ley: Ley N° 19.162.
- c) Ganado Bovino o Vacuno: Animal perteneciente a la especie bovina.
- d) Clasificación: Procedimiento que realizan los certificadores oficiales para la determinación de la clase que le corresponde a un animal de abasto de acuerdo a la norma chilena oficial correspondiente.
- e) Canal: Unidad primaria de la carne, que resulta del animal una vez insensibilizado, desangrado, desollado, eviscerado, con la cabeza cortada a nivel de la articulación occipito-atloídea sin órganos genitales externos y las extremidades cortadas a nivel de las articulaciones carpo metacarpianas y tarso metatarsianas. La canal solo podrá incluir la cola, pilares y porción periférica del diafragma.
- f) Media Canal: Cada de las dos porciones en que se divide una canal mediante un corte longitudinal por el plano sagital medio, a nivel de la columna vertebral.
- g) Tipificación: Procedimiento para la determinación de la categoría que le corresponde a una canal sobre la base de los parámetros establecidos en la norma chilena oficial correspondiente.
- h) Carne: Parte muscular que rodea el esqueleto de la canal, incluyendo sus grasas, tendones, vasos, nervios y aponeurosis.
- i) Cortes Mayores: Son los que derivan del seccionamiento directo de la canal y que mantienen la marca de tipificación.
- j) Cortes Menores o Básicos: Son los definidos en la norma chilena oficial correspondiente.

- k) Desposte: Es el proceso que conduce a la separación de los diferentes cortes y tejidos en que se divide una canal con destino al consumo humano.
- l) Producto: Carne enfriada, refrigerada o congelado, en cualquier etapa de su comercialización.
- m) Matadero: Establecimiento donde se faenan animales.
- n) Frigorífico: Establecimiento que posee cámaras frigoríficas.
- ñ) Plantas Despostadoras: Todo establecimiento que realiza él desposte de las canales o parte de las mismas, para venta de carnes en el local o para venta y entrega a terceros.

TITULO II

De la Clasificación del Ganado y Tipificación y Marca de sus Canales

Artículo 2º. - Los mataderos tendrán la obligación de clasificar, durante el proceso de faenamiento, conforme a lo establecido en la Norma Chilena Oficial NCH 1423 Of. 94, a todo el ganado bovino que reciban.

Asimismo, una vez efectuada la inspección sanitaria correspondiente, deberán tipificar las canales de acuerdo a los parámetros establecidos en la Norma Chilena Oficial NCH 1306 Of. 93. Determinada la categoría que le corresponda a la canal, las medias canales resultantes deberá, ser marcadas según lo dispuesto en la Norma Chilena Oficial NCH 1424 Of. 94.

Artículo 3º. - El desposte deberá efectuarse de acuerdo a los cortes, cuya denominación e identificación, se consultan en la Norma Chilena Oficial NCH 1596 Of. 95.

Se exceptúa de lo dispuesto en el inciso anterior, el desposte que tenga por objeto la exportación de los cortes resultantes, en cuyo caso tal faena se hará considerando los requerimientos del país de destino.

En caso de utilizarse un nombre de fantasía o una denominación extranjera para identificar un corte, deberá señalarse en el rotulo y con iguales características la correspondencia de ese corte con los definidos en la Norma Chilena Oficial NCH 1596 Of. 95.

Artículo 4º. - Las clases, categorías, parámetros de clasificación y tipificación, marcas y nomenclaturas de cortes a que se refieren los artículos anteriores se adecuarán a las modificaciones que se introduzcan a las respectivas normas chilenas oficiales.

Artículo 5º. - Los mataderos y demás establecimientos o industrias que procesen, desposten o manipulen carne para la venta al por mayor o al detalle, tendrán la obligación de adoptar todas las medidas que sean necesarias para impedir que la carne clasificada, tipificada y

marcada, pierda la indicación de su procedencia y se confunda con carnes de categoría distinta o de otro origen.

Los vendedores o distribuidores de carnes estarán siempre obligados a identificar en la factura o guía de despacho o en las notas internas que sustituyan o se remitan a tal documentación, la categoría asignada y la procedencia de las carnes que expendan o entreguen.

Artículo 6º. - Los mataderos y plantas despostadoras deberán tener un timbre distintivo legible u otro sistema que identifique el establecimiento, para ser estampado directamente en los cortes mayores y en los envases en que se entreguen los cortes menores. Las plantas despostadoras deberán contar además con un certificador para el control de la nomenclatura de cortes y refrigeración de las carnes.

El timbre distintivo o el sistema que se adopte deberá ser registrado en el Servicio y tendrá un número que identifique el establecimiento.

El uso del timbre será de responsabilidad exclusiva del certificador, correspondiéndole a éste su custodia.

Artículo 7º. - En toda documentación que ampare la venta o traslado de canales deberá indicarse por separado, el matadero de origen, la categoría de la canal correspondiente, el número y clave de la faena, el número de la planilla de certificación y el peso total de la carne expresado en kilogramos.

Asimismo, en toda documentación que ampare la venta o traslado de cortes deberá indicarse por separado el establecimiento de origen, la categoría y nombre de los cortes y el número de la planilla de certificación.

TITULO III

DE LA VENTA AL PUBLICO

Artículo 8º. - Las canales provenientes de animales previamente clasificados deben comercializarse debidamente tipificadas y marcadas de acuerdo a las normas chilenas oficiales señaladas en el artículo 2º.

Lo dispuesto en el inciso anterior regirá también para los productos que se importen al país, en cuyo caso el cumplimiento de tales exigencias deberá acreditarse al momento del ingreso de los mismos al territorio nacional.

Artículo 9º. - Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 5º, todo local de expendio de carne al público tendrá la obligación de acreditar ante el organismo fiscalizador, la categoría de la

canal de la cual proviene la carne que vende, mediante la correspondiente documentación tributaria relativa a la compra y traslado el producto. Esta información deberá indicar en forma separada las distintas categorías de la carne adquirida.

Asimismo estos locales deberán conservar en las vitrinas refrigeradas y de exhibición al público, los cortes menores con sus marcas, separados por la categoría de la cual proceden, según la denominación que se consulta en la norma chilena oficial correspondiente, lo que deberá indicarse con un rótulo puesto en cada corte o, si estos están envasados, mantenerlos en sus respectivos envases.

En las cámaras frigoríficas los cortes mayores y menores deberán tener sus marcas y estarán separados por categoría, debiendo mantenerse los cortes menores debidamente rotulados con la categoría a la cual pertenecen. Se exceptúa de esta última exigencia el establecimiento que mantiene carne de una sola categoría.

Sin perjuicio de las normas tributarias vigentes, en la guía de despacho, factura, boleta de venta u otro documento autorizado por el Servicio para registrar la venta de cada trozo de carne, se deberá especificar el corte correspondiente, la categoría de la canal de la cual proviene y el peso comercializado.

Artículo 10. - Los establecimientos a que se refiere el artículo anterior deberán mantener permanentemente una pizarra, u otro medio de información, ubicado en un lugar y de un tamaño que sea visible y de fácil comprensión al público, que indique las categorías oficiales de carne que están a la venta en ese día.

Igualmente, deberán contar, a lo menos, con los siguientes equipos en buen estado de funcionamiento y mantención: refrigerador industrial o cámara frigorífica, con capacidad suficiente para los volúmenes de carne que comercializa el local, y vitrina refrigerada. La caja del establecimiento deberá estar separada del mesón de ventas y ser atendida por una persona distinta de quien manipula las carnes.

Cuando en tales locales se efectúen faenas de desposte, estos deberán contar con el instrumental adecuado para tales efectos y con una sala o sección aislada de la sala de venta, de una superficie adecuada al volumen de venta, con riel para colgar los cuartos en una posición tal que queden, a lo menos, a 30 centímetros del suelo y a 40 centímetros de los muros.

Artículo 11. - Las mismas obligaciones indicadas en el artículo anterior tendrán los, establecimientos que expenden al detalle carne envasada, ya sea envasada en ese mismo local o en otro establecimiento.

El producto deberá mantenerse en el envase original, sellado, con etiqueta que indique en forma indeleble la categoría y corte de la carne, la fecha de beneficio (día, mes y año), el nombre, número y domicilio del faenador.

Sin embargo, cuando sea necesario fraccionar los cortes, en el nuevo envase deberá indicarse el origen, entendiéndose por tal el país, establecimiento faenador, la fecha de beneficio, la categoría y nombre del corte.

Las menciones señaladas en el inciso anterior deberán expresarse mediante un rótulo, cuando el producto se exhiba fuera de su envase original.

Artículo 12. - Las etiquetas a que se refiere el artículo anterior podrán contener otras menciones, siempre que estas no induzcan a confusión o engaño respecto del producto envasado.

Las normas sobre rotulación que se consultan en este decreto son sin perjuicio de las contenidas en las disposiciones vigentes del Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción sobre rotulación de productos alimenticios envasados.

Artículo 13. - Los frigoríficos, cámaras de acopio, plantas despostadoras, envasadoras y establecimientos de venta al detalle de productos, deberán contar con la documentación necesaria para acreditar ante los fiscalizadores que las existencias de productores de cada categoría mas las ventas o entregas efectuadas de los mismos, coinciden con las compras de estos, deducidas las mermas que determine el Servicio.

TITULO IV

El título IV fue derogado según el artículo 13 del decreto N° 32, publicado en el Diario Oficial el 30 de julio de 2002, que fija reglamento para acreditar la calidad de Entidad de Certificación de la Ley N° 19.162

TITULO V

Requisitos que Deben Cumplir Las Carnes Envasadas Nacionales e Importadas

Artículo 21. - Las cajas de carne enfriada o congelada, deberán tener la siguiente rotulación en a lo menos una de sus caras frontales en término que sean claramente visibles:

- Categoría de la canal,
- Denominación del corte,
- Nombre, número y domicilio del establecimiento procesador o envasador,
- Peso bruto, peso neto y cantidad de cortes por caja,
- Día, mes y año del beneficio.

Las cajas o envases sólo podrán contener cortes provenientes de canales de una misma categoría, procesadas en un mismo establecimiento.

En la etiqueta de cada corte, que deberá colocarse al interior del envase del mismo, además de la identificación y número del establecimiento, deben registrarse las mismas exigencias hechas para la caja, salvo lo referente al peso bruto, peso neto y cantidad de cortes.

Artículo 22. - Tratándose de carne envasada en bolsas y sacos de material autorizado por el Servicio, la doble letra correspondiente a la tipificación de la canal de origen, como los demás datos exigidos, se deben registrar en cualquiera de las dos caras del saco exterior.

Además se debe indicar claramente si el contenido del saco es carne del cuarto delantero o del cuarto trasero. El Servicio podrá exigir el uso de colores distintos para la identificación de tales cortes.

Artículo 23. - Las carnes congeladas que se importen deberán tener estampada la correspondiente marca de la categoría, la que deberá repetirse en las cubiertas con que se envuelven las mismas siguiendo las exigencias establecidas en la Norma Chilena NCh 1424 Of. 94.

Artículo 24. - Los certificadores deberán dejar constancia escrita en la planilla de clasificación y tipificación del matadero de origen y de la procedencia de los animales que se han faenado para el lote de carne que se envase.

Tratándose de productos importados, la planilla de clasificación y tipificación u otro documento equivalente autorizado por el Servicio, suscrito por el certificador oficial, deberá adjuntarse al certificado sanitario correspondiente.

Artículo 25. - Se excluyen de las normas de rotulación de este título los recortes o pedacerías del desposte, cuyos envases deberán rotularse con la leyenda "recortes y trozos del desposte de bovinos".

TITULO VI

De La Fiscalización

Artículo 26. - El Servicio, en casos calificados, para cumplir con las funciones de fiscalización y control que le asigna el artículo 4º de la ley, podrá celebrar convenios con:

- a) Entidades públicas, esto es, servicios públicos centralizados o descentralizados, nacionales o regionales y municipalidades, que cuenten con personal capacitado para realizar esta labor.
- b) Universidades, que tengan la calidad de corporaciones de derecho público, que impartan asignaturas académicas, de las indicadas en el artículo 15º letra a).

c) Con profesionales idóneos, entendiéndose por tales los que cuenten con un título