

Protocolo de Certificación (español).

**PROTOCOLO DE
CERTIFICACIÓN DE CARNE**

“URUGUAYAN ANGUS BEEF”




**SOCIEDAD DE CRIADORES DE
ABERDEEN ANGUS DEL URUGUAY**

Montevideo, 2003

INDICE GENERAL

[DEFINICIONES PCCUAB - D01 - A](#)
[ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PCCUAB - E01 - A](#)
[PROCEDIMIENTO 1 PCCUAB - P01- A](#)
[PROCEDIMIENTO 2 PCCUAB - P02 -A](#)
[PROCEDIMIENTO 3 PCCUAB - P03 - A](#)
[PROCEDIMIENTO 4 PCCUAB - P04 – A](#)
[FORMULARIOS](#)
REGISTROS

	DEFINICIONES	PCCUAB-DO1-A Fecha
---	---------------------	-----------------------

1. OBJETIVO

Definir los términos utilizados en el protocolo para la correcta interpretación del mismo.

2. DEFINICIONES

“URUGUAYAN ANGUS BEEF”: Carne vacuna proveniente de animales con influencia Angus y estar certificada bajo este protocolo.

Carne Angus del Uruguay: Sociedad anónima, integrada por la SCAAU y personas físicas o jurídicas.

Categorías: Denominación de las reses de acuerdo al sexo y edad.

Clasificación: Ordenar las reses en diferentes categorías por la observación de sexo y edad.

CÓDIGO:

PCCUAB-D00-A

PCCUAB-E00-A

PCCUAB-P00-A

PCCUAB-R00-A

PCCUAB-F00-A

PCCUAB: PROTOCOLO DE CERTIFICACION DE CARNE "URUGUAYAN ANGUS BEEF"

D: Documento

E: Especificación técnica

P: Procedimiento

R: Registro

F: Formulario

00: Número de documento, procedimiento, registro o formulario, según la letra que lo anteceda

A: Versión o revisión

COCC: Certificado Oficial de Calidad Comercial, emitido por el INAC para cualquier producción destinada a la exportación.

Cuarteo: División de las medias reses en mitades mediante un corte transversal.

Cuartos: Mitades en que se dividen las medias reses. Delantero y/o trasero.

Cuernos o astas: Prolongación cornea con base ósea

Dentición, cronometría o estado dentario: Se determina observando la cantidad de dientes incisivos permanentes o de leche que presentan los bovinos. La exteriorización incipiente de la corona dentaria o presencia parcial de un diente incisivo, se considerará el par.

Desosado o Desposte: Establecimiento o sección de los Establecimientos Procesadores donde se practica la extracción y despiece de los diferentes cortes comerciales que integran las reses.

Establecimientos Procesadores: Establecimientos frigoríficos habilitados para comercializar a los destinos que se coloque la producción de carnes "URUGUAYAN ANGUS BEEF".

Empresa Certificadora: Empresas de tercera parte independiente que cumple la norma GUÍA UNIT-ISO-IEC 65:2000 (GUIDE ISO-IEC 65:1996), o su equivalente para la Certificación de Productos, e inscriptas en el Registro de Habilitación de Empresas Certificadoras de CAUSA para certificar este Protocolo.

Fenotipo: Expresión visible externa de la constitución genética de los individuos.

Evaluador: Personal entrenado por la Empresa Certificadora para realizar algunos de los procedimientos especificados en el Protocolo, que actúa bajo la responsabilidad de un Inspector. Puede ser o no funcionario del Establecimiento Procesador.

Giba: Prominencia ubicada en el dorso de los vacunos a la altura de la cruz, característica de las razas indicas y de sus cruzamientos.

Grado de Grasa o Terminación: Es la gradación del espesor, acumulación y/o distribución del tejido adiposo que cubre exteriormente las canales.

INAC: Instituto Nacional de Carnes de la Republica Oriental del Uruguay.

Inspector: Personal de la Empresa Certificadora, debidamente capacitado, responsable de la Certificación

Maduración: Proceso enzimático mediante el cual se produce una reducción en el valor del pH y un aumento en la terneza de las carnes

Marmoreo, veteado, marbling: Presencia o infiltración de grasa intramuscular, evaluado o apreciado en la superficie del músculo largo dorsal (longissimus dorsi) a nivel de la superficie de corte (entre la 12^o -décimo segunda- y 13^o -decimotercera- o de las 10^o -décima- y 11^o -décimo primera- costillas), luego de transcurrido un período de oxigenación no inferior a los 10 minutos.

Media res, media canal: Cada una de las dos partes obtenidas mediante la división de la res por un corte longitudinal efectuado a través de los cuerpos vertebrales, en su plano mediano y normal.

MGAP: Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, de la República Oriental del Uruguay

Novillo: Bovino macho castrado.

Novillito: Bovino, macho, diente de leche, con una canal caliente de un mínimo de 170 Kg

PCCUAB: Protocolo de Certificación de Carnes "URUGUAYAN ANGUS BEEF".

pH: Índice que expresa grado de acidez o alcalinidad. Utilizado como indicador en procesos de maduración y relacionado a umbrales de supervivencia de microorganismos.

Res o media res admitida: Aquellas reses o medias reses que reúnan las condiciones de evaluación fenotípica establecidas en el protocolo de certificación.

Media res aceptada: Aquellas reses previamente admitidas que cumplan con los requerimientos de calidad y clasificación (cronometría dentaria y categoría), tipificación y altura de giba establecidas en el presente protocolo.

Media res aprobada: Aquellas reses o medias reses previamente aceptadas que cumplan el grado de marmoreo mínimo (SLIGHT / USDA) y cobertura de grasa establecidas en el presente protocolo.

Res o media res rechazada: Aquellas reses o medias reses que deban ser retiradas del proceso en cualquier etapa del mismo.

Res, Canal: Animal mamífero, luego de sacrificado, sangrado, desollado y eviscerado, seccionada la cabeza a la altura de la articulación atlanto-occipital, las extremidades retiradas al nivel de las articulaciones carpo-metacarpiana y tarso-

metatarsiana y el rabo retirado de forma tal que las dos primeras vértebras coccigeas queden adheridas al hueso sacro.

SCAAU: Sociedad de Criadores de Aberdeen Angus del Uruguay

Tipificación Oficial (en adelante, Tipificación): INACUR, Sistema Oficial de Clasificación y Tipificación de Carnes Vacunas, según resolución 65/97, de la Junta del Instituto Nacional de Carnes del 14 de abril de 1997. La misma determina la diferencia entre los distintos tipos de reses mediante la evaluación del desarrollo muscular (conformación). Para Novillos I-N-A-C-U-R. Para Novillos de 6 dientes incisivos permanentes I6-N6-A6-C6-U-R. Para Novillitos diente de leche II-NN-AA-CC. Para Novillo Joven 2-4 d. IJ-NJ-AJ-CJ-U-R. Para Vaquillonas 0-2-4 d. VQI- VQN-VQA- VQC- VQU- VQR. Para Vacas 6 d. VN6-VA6-VC6-VU-VR. Para Vacas VN-VA-VC-VU-VR. Para Terneros tN- tA- tU- tR. Para Toros TN-TA-TU-TR.

Tocos: Cuernos rudimentarios, generalmente sin base ósea.

Tropa: Conjunto de animales que proceden de un mismo origen y arriban a los establecimientos procesadores un mismo día.

Tropa seleccionada: Aquella tropa propuesta por el establecimiento procesador y evaluada por la Empresa Certificadora que reúna los requisitos establecidos en el Protocolo para la Certificación de Carne "Uruguayan Angus Beef".

USDA: Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.

Vaquillona: Bovino hembra, de no mas de 4 dientes incisivos permanentes, que debe proporcionar una canal caliente de un mínimo de 150 Kg.

[\[Arriba\]](#)

	REQUERIMIENTOS FENOTÍPICOS Y DE CALIDAD	PCCUAB-EO1-A Fecha
---	--	-----------------------

1. OBJETIVO

Definir los requisitos que deben cumplir los animales, las canales y la carne para ser certificable según este protocolo.

2. ALCANCE

Los requisitos definidos a continuación se aplican a todas los animales, las canales y la carne propuestos para certificación.

3. REQUERIMIENTOS FENOTIPIICOS

Los animales deberán presentar un 66% del pelaje negro ó colorado sólido. No se acepta pelaje rosillo, ni pelos color marrón, amarillento, gris o ruano dentro del 66% salvo que tengan base negra o colorada y sólo sean descoloridos. Se acepta cabeza y línea ventral blanca, sin salpicado negro ni colorado. No se acepta línea dorsal blanca.

Sólo se aceptan tocos sueltos que no originen orificios detectables en el cráneo, rechazándose aquellos animales que presenten cuernos fijos.

En cruza, las mismas deben tener un mínimo de 51% de sangre Angus cuando la cruce sea con otra raza británica, 66% de sangre Angus cuando se trate de una raza continental y 75% de sangre Angus si se tratara de cruza con razas índicas.

4. FOTOS DE ANIMALES TIPO

4.1 Animales aceptados

Aceptado



Aceptado



Aceptado



Aceptado



Aceptado



Aceptado



Aceptado



4.2 Animales rechazados











5. CLASIFICACIÓN Y TIPIFICACIÓN

Serán aceptadas las canales comprendidas en las siguientes categorías de clasificación y tipificación:

- Novillito (diente de leche): II, NN, AA

- Novillo joven (2 a 4 dientes): IJ, NJ, AJ
- Novillo 6 dientes: I6, N6, A6
- Vaquillona (4 dientes): VQI, VQN, VQA

Las canales aceptadas no deberán provenir de animales que presenten más de seis dientes incisivos permanentes en machos o cuatro dientes en hembras.

6. OTROS REQUERIMIENTOS DE CALIDAD

6.1. Giba

Si las canales presentan gibas, las mismas no deberán exceder los 50 milímetros de altura.

La medición de la altura de dichas gibas deberá realizarse trazando una línea imaginaria correspondiente a la extensión del borde superior del lomo del animal. La medida se tomará sobre la perpendicular a la línea mencionada y en el centro superior de la giba, tomando sólo su porción muscular, excluyendo su cobertura de grasa.

6.2. Marmoreo

Luego del cuarteo se observará la característica de marmoreo.

Esta observación se efectuará sobre un corte transversal del músculo Longissimus Dorsi, entre la décimo segunda (12°) y décimo tercera (13°) costilla o entre la décima (10°) y la décimo primera (11°) costilla y habiendo transcurrido no menos de DIEZ (10) minutos a los fines de permitir la adecuada oxigenación del músculo. Las piezas deberán mostrar una cantidad mínima de marmoréo equivalente al grado SLIGHT utilizado en los estándares oficiales del USDA (1981 National Livestock and Meat Board, USA).

6.3 Cobertura de grasa

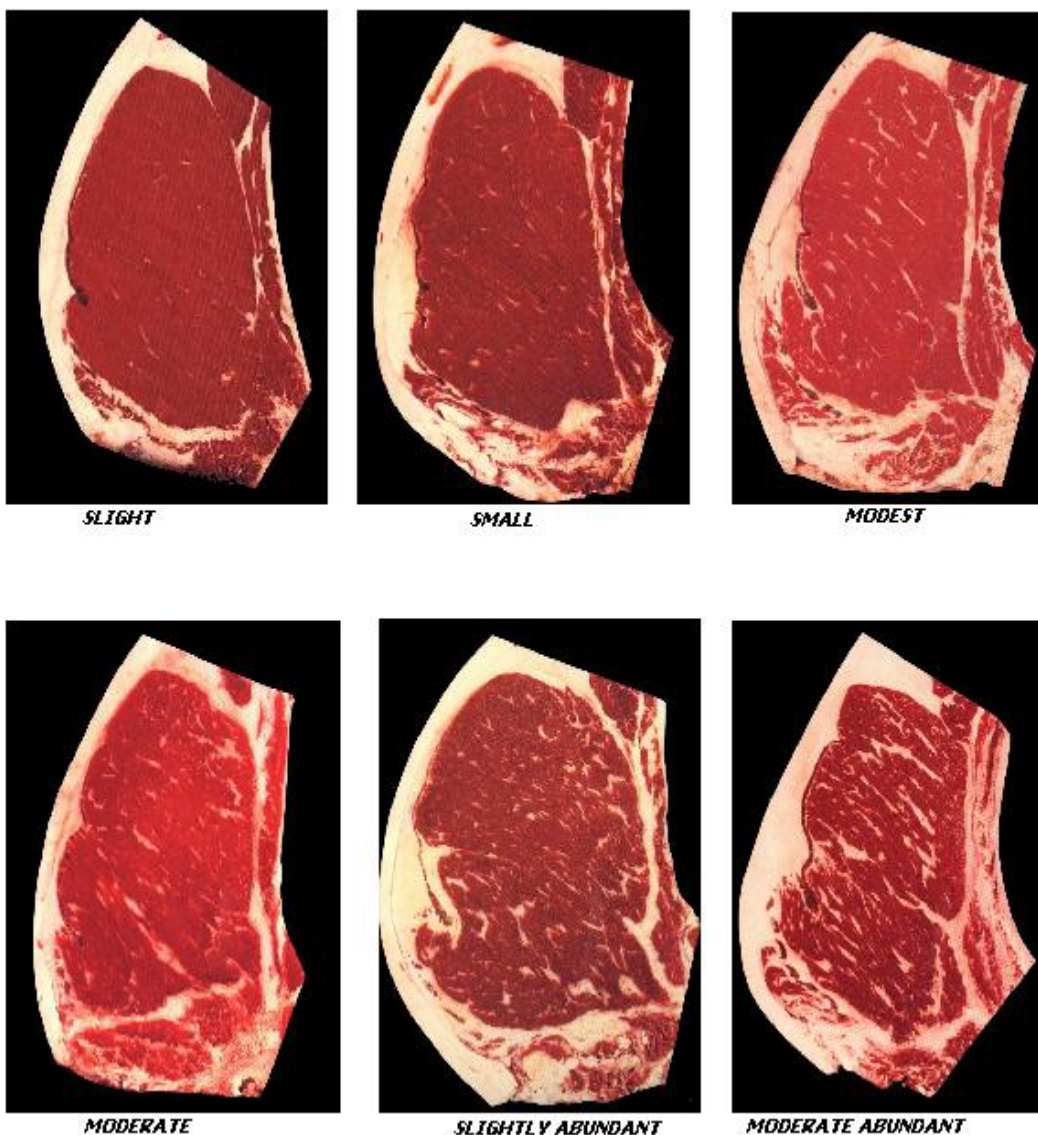
En el momento de medir el marmoreo se realiza la medición de la cobertura de grasa a la altura de la superficie de corte correspondiente, la cual deberá ser igual o mayor a 6 mm.

6.4 Machucamiento

La presencia de hematomas mayores será causal de rechazo del cuarto correspondiente.

Se definen como hematomas mayores aquellos que implican remoción de carne, siempre y cuando dicha remoción perjudique la calidad del producto final y machucos menores aquellos que no implican remoción de carne o implican una mínima remoción.

7. ANEXO 1 - ESCALA DE MARMOREO DEL USDA



[\[Arriba\]](#)

	<p>FUNCIONAMIENTO GENERAL DEL SISTEMA DE CERTIFICACIÓN</p>	<p>PCCUAB-PO1-A Fecha</p>
---	---	-------------------------------

1. OBJETIVO

2. ALCANCE

3. DESARROLLO

3.1 RECEPCIÓN DE LA SOLICITUD DE INSPECCIÓN Y AUTORIZACIÓN

Para iniciar el proceso de certificación de haciendas Aberdeen Angus según el Protocolo de Certificación de Carne "URUGUAYAN ANGUS BEEF", el Establecimiento Procesador solicitará a Carne Angus del Uruguay la inspección correspondiente,

completando la parte superior del formulario "SOLICITUD DE INSPECCIÓN Y AUTORIZACIÓN" (Formulario PCCUAB-F01-A).

En ese lugar deberá consignar sus datos de identificación, el número estimado de cabezas a inspeccionarse, las fechas y horas previstas para las faenas y elaboración del producto. En caso de conocerse el destino específico, completar: volumen de carne a embarcarse, destino, medio de transporte y fecha tentativa del embarque.

Los formularios de "SOLICITUD DE INSPECCIÓN Y AUTORIZACIÓN" deberán ser recibidos por Carne Angus del Uruguay con una antelación mínima de dos días hábiles anteriores a la fecha prevista para la iniciación de la faena de la hacienda objeto de la inspección.

3.2 AUTORIZACIÓN Y SOLICITUD DE CERTIFICACIÓN

Al recibir la "SOLICITUD DE INSPECCIÓN Y AUTORIZACIÓN" y de no observar impedimentos que lo justifiquen, Carne Angus del Uruguay, autorizará la inspección completando la Parte 2 del "FORMULARIO PCCUAB—F01—A", le asignará un número de Solicitud y una empresa certificadora, y mandará copia con un mínimo de 24 hrs de anticipación a la Empresa Certificadora correspondiente, sirviendo este solo medio como Orden de Certificación.

La Empresa Certificadora designará él o los Inspectores, completando los datos en la Parte 3 del FORMULARIO PCCUAB—F01—A y enviará copia del mismo a Carne Angus del Uruguay y al Establecimiento Procesador. El Establecimiento Procesador podrá rechazar el o los inspectores designados, pidiendo su cambio con un día hábil de anticipación.

La documentación mencionada podrá ser remitida por pieza certificada, fax o correo electrónico, indistintamente.

Tanto en Carne Angus del Uruguay como en el Establecimiento Procesador y en la Empresa Certificadora, se deberá archivar una copia de la "SOLICITUD DE INSPECCION Y AUTORIZACIÓN".

En el caso en que Carne Angus del Uruguay resolviera no aprobar la "SOLICITUD DE INSPECCION Y AUTORIZACIÓN" presentada por el Establecimiento Procesador, deberá notificársele fehacientemente con un día hábil de anticipación, indicando claramente los motivos de tal decisión. En este caso el respectivo legajo quedará cerrado y pasará a archivo.

3.3 RESULTADOS DE INSPECCION EN FAENA Y DESOSADO Y CERTIFICADO DIARIO DE PRODUCCIÓN

A) El inspector designado por la Empresa Certificadora realizará la inspección de acuerdo al procedimiento PCCUAB-P02-A "Procedimiento de evaluación" en base a los requisitos definidos en el PCCUAB-E01-A "Requerimientos fenotípicos y de calidad".

El Inspector firmará como responsable de la certificación la "PLANILLA RESULTADOS DE ADMISIÓN, ACEPTACIÓN Y APROBACION DE MEDIAS RESES ANGUS" (PCCUAB-R02-A), en la que además de los datos de identificación de la planta frigorífica, fecha de la inspección y número de orden, se identificarán las reses inspeccionadas por su número correlativo de faena, y el detalle de reses ADMITIDAS, ACEPTADAS Y RECHAZADAS con las correspondientes observaciones, expresando los respectivos datos en medias reses.

B) Cada Establecimiento Procesador entregará copia de su programa de cuarteo y desosada diario donde figurarán el número de tropa y la cantidad de medias reses ACEPTADAS de acuerdo al Registro PCCUAB-R02-A. Este procedimiento se realiza para facilitar el trabajo del inspector actuante.

El Inspector actuante firmará como Responsable de la Certificación, un resumen de cuarteo donde deberán figurar las medias reses que entran a cuarteo; las rechazadas por no cumplir con el marmoreado o cobertura de grasa requeridos, y el total de las que por cumplir con todos los requisitos del Protocolo de certificación, pasan a ser las APROBADAS (Registro PCCUAB-R02-A).

C) Luego de la Elaboración el Inspector deberá completar el registro PCCUAB-R03-A "RESUMEN DE PRODUCCION" con los totales de carne producida a partir de las medias reses APROBADAS, con indicación de número de cortes, cajas y detalle de los kilos netos, especificando cada corte a que numero de solicitud corresponde.

3.4 PEDIDO DE CERTIFICACIÓN A EMPRESA CERTIFICADORA

Carne Angus del Uruguay solicitará a la Empresa Certificadora la certificación de la mercadería a embarcar, mediante el REGISTRO PCCUAB--R04--A.

3.5 EMISIÓN DEL CERTIFICADO DEFINITIVO DE EMBARQUE.

La Empresa Certificadora, ÚNICAMENTE LUEGO DE RECIBIR LA SOLICITUD MENCIONADA, emitirá el Certificado Definitivo de Embarque (Registro PCCUAB-R05-A), dejando constancia del cumplimiento de los requisitos establecidos en PCCUAB-E01-A "Requisitos fenotipicos y de calidad". Dicho certificado contendrá la producción total a embarcar o embarcada, con detalle de: Denominación del Producto, Lote (fecha elaboración), Número de Cortes por Caja, numero de cajas y Kilos Netos de carne producida.

Este certificado se adjuntará al despacho de la mercadería.

El Establecimiento Procesador tendrá la obligación cuando solicita al INAC el COCC (Certificado Oficial de Calidad Comercial) de informar que se trata de Producción Angus Certificada.

El incumplimiento de este procedimiento inhabilitará la emisión por parte de INAC del Certificado Definitivo de Embarque.

Una copia del Certificado Definitivo de Embarque, junto con todas los formularios nombrados completan el legajo correspondiente que será archivado por tres años por Carne Angus del Uruguay y la Empresa Certificadora.

3.6 NORMAS DE ETICA Y CONFIDENCIALIDAD.

Los inspectores designados y todo el personal de la Empresa Certificadora deberán mantener en reserva toda la información de las inspecciones realizadas.

Todas las partes involucradas deberán firmar un Acuerdo de Confidencialidad.

En caso de no cumplir con este requisito Carne Angus del Uruguay evaluará las circunstancias del mismo, no pudiendo hacer excepciones, determinará si es una falta menor con apercibimiento y/o suspensión temporaria o mayor por la que tomará las medidas correspondientes.

Conflicto de Intereses: Los Inspectores de la Empresa Certificadora no podrán inspeccionar tropas provenientes de Parientes hasta segundo grado ni de Empresas o Sociedades con los cuales tengan o hayan tenido relaciones comerciales en los últimos dos años.

[\[Arriba\]](#)

	PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN	PCCUAB-PO2-A Fecha
---	------------------------------------	-----------------------

1. OBJETIVOS

Admitir los tropas que se adapten al Protocolo de Certificación de Carne "URUGUAYAN ANGUS BEEF".

2. ALCANCE

3. DESARROLLO

3.1 PROCEDIMIENTO DE ADMISIÓN DE ANIMALES PROPUESTOS PARA FAENA

Una vez que los animales estén en sus corrales se observarán las tropas propuestas por el Establecimiento Procesador con animales Aberdeen Angus o sus cruzas (en adelante: Angus), a efectos de admitir aquellos animales que cumplan los requisitos de evaluación fenotípicos establecidos en el PROTOCOLO DE CERTIFICACIÓN.

Las tropas admitidas o aquellos animales admitidos individualmente, preferentemente figurarán en forma consecutiva en el programa de faena diario del Establecimiento Procesador. En caso de que se presente una tropa no prevista, quedará a resolución del inspector el incluirla o no en el Programa de Certificación.

En todos los casos se deberá respetar al máximo los principios del bienestar animal tanto en los corrales como en su traslado a playa de faena.

3.2 PROCEDIMIENTO DE ADMISIÓN Y ACEPTACIÓN EN FAENA

Objetivo: ADMITIR y ACEPTAR las medias reses provenientes de animales Angus y sus cruzas de acuerdo a los requerimientos Fenotípicos y de Calidad PCCUAB-E01-A establecidos en el protocolo de certificación.

Campo de Aplicación: Desde el ingreso hasta la salida de la playa de faena de cada una de las tropas seleccionadas para este Protocolo.

Durante el presente Procedimiento se harán las siguientes verificaciones:

3.2.1 Admisión

Identificar aquellas reses que reúnan las condiciones fenotípicas, establecidas en el protocolo de certificación.

La ADMISIÓN se efectuará por parte del inspector actuante, valiéndose del número de orden correlativo de faena. Después de que se inicie la bajada del cuero, aquellas reses no rechazadas (a las reses rechazadas, antes de ser selladas como "r" se les hará una marca, o corte en el brazuelo, solo hasta que llegue al sector donde la marcan o etiquetan como "i" o "r") se marcarán como ADMITIDAS en forma clara y precisa con una letra "i" en tinta o etiqueta en ambas medias reses. Los datos serán registrados en la "PLANILLA RESULTADOS DE ADMISIÓN, ACEPTACIÓN Y APROBACION DE MEDIAS RESES" PCCUAB – R02 – A.

3.2.2 Aceptación

Se aceptarán aquellas medias reses ADMITIDAS que cumplan con los requerimientos de calidad, dentición y tipificación.

En el sector de tipificación el Inspector marcará con una "a" aquellas medias reses ADMITIDAS que reúnan todos los requerimientos antes mencionados, establecidos en el Protocolo de certificación. A partir de este momento se denominarán ACEPTADAS, dicha marca puede ser con un sello en la carne o con una etiqueta en ambos cuartos.

La apreciación y determinación de las categorías y conformación, será realizada por Técnicos de la Dirección de Industria Animal del MGAP que se desempeñen como tales en forma habitual y permanente durante las faenas que realiza el Establecimiento Procesador.

Todas las medias reses ACEPTADAS deberán depositarse juntas en una cámara para su maduración por un período mínimo de 24 hs. (pudiendo este período ser mayor si así lo exigiere el mercado de destino) donde se mantendrán separadas de otras producciones.

3.2.3 Rechazos

Aquellas medias reses que no reúnan los requisitos de aceptación se marcarán con una "r" y deberán ir a rieles o cámaras separados de lo aceptado.

3.2.4 Registro

Los resultados se asentarán en la "PLANILLA RESULTADOS DE ADMISIÓN, ACEPTACIÓN Y APROBACION DE MEDIAS RESES Angus" (Registro PCCUAB-R02-A).

Terminada la faena diaria, el inspector completará el resumen al pie del formulario, donde figuran los totales de ADMITIDOS, ACEPTADOS y RECHAZADOS expresados en ½ reses, copia del cual se les entregará al Establecimiento Procesador y a Carne Angus del Uruguay.

3.3 PROCEDIMIENTO DE RECHAZO

En el caso de encontrar en cualquier fase del procedimiento una res rechazada mezclada con las aceptadas esta deberá ser inmediatamente separada, por personal del Establecimiento Procesador hacia las cámaras o rieles donde se hayan depositado los rechazos o el resto de la producción del Frigorífico. Deberá registrarse este defecto en la parte de Observaciones del formulario que se este utilizando en ese momento.

3.4 PROCEDIMIENTO DE APROBACIÓN DE MEDIAS RESES

Campo de Aplicación: Fase de predesado, después de la maduración en cámara (24 horas es el mínimo, pero podrá ser mayor si así lo exigiere el mercado de destino) y al menos 10 minutos después del cuarteo para permitir la correcta oxigenación del músculo.

Verificar que las medias reses ACEPTADAS posean un marmoreado de grado mínimo "SLIGHT" (USDA) y cobertura de grasa mínima de 6 mm en la superficie de corte (entre 10 y 11 costillas o entre 12 y 13costilla). Todas las medias reses Angus ACEPTADAS se cuartearán juntas y separadas de otras producciones.

3.4.1 Proceso de aprobación

Previo al ingreso al desosado se verificará la pertenencia al protocolo de la materia prima (medias reses) utilizando para ello el número de correlativo de faena y sello de ACEPTACIÓN "a".

A su vez, se observarán las características de marmoreado y cobertura de grasa mínima. A las medias reses que tengan un mínimo de "SLIGHT" (Esta comprobación se deberá realizar por comparación visual con los estándares del USDA.) y cobertura de grasa mínima de 6 mm (esta comprobación se hará por medición objetiva), se las APROBARÁ, para su ingreso al desosado marcándolas con una segunda "a".

Esta operación (la aprobación o rechazo de medias reses aceptadas) solo la podrá realizar un Inspector de la Empresa Certificadora.

3.4.2 Rechazo

Aquellas que no reúnan estos requisito, se las RECHAZARA, agregándoles la "r" de RECHAZO en cada cuarto.

3.4.3 Registro

Las medias reses APROBADAS O RECHAZADAS serán registradas en la misma planilla RESULTADOS DE ADMISIÓN, ACEPTACIÓN Y APROBACION DE MEDIAS RESES" (REGISTRO PCCUAB-R02-A)

3.5 PROCEDIMIENTO DE DESOSADO

Los cuartos Angus Aprobados ingresarán a desosado por lote completo de producción. Se habrá tomado la precaución de despejar completamente el sector de desosada, de cortes ajenos a la producción certificable, de manera que no exista la posibilidad que puedan mezclarse o confundirse con los cortes certificados. Además, una vez desosado el lote completo de cuartos angus aprobados, se dejará por lo menos cinco lugares vacíos en la noria de ingreso de cuartos a desosada para marcar la finalización de dicho lote, y no se iniciará el desosado de cuartos ajenos a la producción certificable, hasta tanto no se hayan evacuado del sector, el total de cortes Angus certificados. Al finalizar la desosada se realizará un arqueo de producto final (cortes) con relación a la materia prima ingresada (cuartos) mediante la planilla "PRODUCCIÓN DESOSADA – RESUMEN" del Establecimiento Procesador. (REGISTRO PCCUAB-R03-A).

Se identificará al producto final por medio de una Etiqueta o Inscripción en la Bolsa (envase primario) y en los envases secundarios (cajas) con el LOGO de Aprobación "Uruguayan Angus Beef. Serán proporcionadas por Carne Angus del Uruguay a la EMPRESA CERTIFICADORA, siendo esta última responsable de entregarlo a la Empresa Procesadora de acuerdo a la producción a certificar.

El almacenamiento en depósitos frigoríficos deberá hacerse en forma ordenada y manteniendo separación física entre lo producido dentro del protocolo y el resto de las producciones.

3.5.1 Registro

El Inspector registrará la información en el REGISTRO PCCUAB – R03 – A y enviará una copia de esta información a Carne Angus del Uruguay y otra al Establecimiento Procesador

3.6 RESUMEN DE RESPONSABILIDADES

P1 -- ADMISIÓN DE ANIMALES	Inspector de la Empresa Certificadora o Evaluador
P2 – ADMISIÓN Y ACEPTACIÓN DE MEDIAS RESES	Inspector de la Empresa Certificadora o Evaluador
P3 – APROBACIÓN DE MEDIAS RESES	Inspector de la Empresa Certificadora
P4 – ELABORACIÓN	Inspector de la Empresa Certificadora o Evaluador

[\[Arriba\]](#)

	AUDITORIA DEL SISTEMA DE CERTIFICACIÓN	PCCUAB-PO3-A Fecha
---	---	-----------------------

1. OBJETIVO

Obtener datos objetivos que permitan evaluar el funcionamiento del sistema de certificación antedicho.

2. ALCANCE

Todas las entidades intervinientes en el sistema; Carne Angus del Uruguay, Empresa Certificadora y los Establecimientos Procesadores. Deberá ser al menos una vez por semestre, pudiendo tener una frecuencia mayor si Carne Angus del Uruguay lo estima conveniente; quien además es el responsable de implementar la presente auditoria.

3. DESARROLLO

3.1 AUDITORIA DE PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS

3.1.1 ASPECTOS NO CUANTIFICABLES

En todos los operativos se observará lo relativo al personal que esté efectuando tareas de este PROTOCOLO. Todo el personal involucrado en el sistema debe poseer la capacitación correspondiente.

Código 16: Personal no capacitado realizando tareas del Programa.

Código 26: Personal capacitado realizando tareas dentro del Programa sin identificación. (Sticker en casco)

Si se detecta el defecto **26**, este ítem tendrá una calificación de **Aceptable con observación**.

Si se detecta el defecto **16**, este ítem tendrá una calificación de **Inaceptable**.

3.1.2 ASPECTOS CUANTIFICABLES

Se evaluarán al menos 50 animales para calificar numéricamente la certificación

Puntos críticos de control (PCC): se consideraran puntos críticos de control aquellos donde existe riesgo de producirse errores difíciles de detectar mas adelante.

- PCC 1: Después de degollado y antes de llegar a la descornadora
- PCC 2: Sector donde se admite o rechaza ("i" o " r")
- PCC 3: Sector de cuarteo, donde se produce la aprobación o rechazo de los cuartos a desosar.

3.1.2.1 Punto Crítico 1

Deberá observarse el porcentaje de animales que cumplen con los requerimientos fenotípicos PCCUAB-E01-A del Protocolo de Certificación.

Se registrarán los siguientes defectos en aquellas reses no marcadas en el brazuelo.

APRECIACIÓN DE PELAJE:

El 66% (sesenta y seis por ciento) del pelaje corporal debe ser negro o colorado sólido o macizo.

Código 11: Menos del 50% del pelaje es negro o colorado.

Código 21: Por lo menos el 50%, pero menos del 65% del pelaje no es negro o colorado sólido o macizo.

CUERNOS:

Los animales deberán ser mochos, pudiéndose admitir, con carácter de excepción, ejemplares asados con tocos sueltos.

Código 13: Presencia de cuernos.

Código 23: Presencia de tocos con base ósea

98 % Es el mínimo puntaje aceptable si se detectan los defectos **21** o **23** 100% Excelente. Si se detectan los defectos **11** o **13** el puntaje es cero, y por lo tanto, la calificación es inaceptable.

3.1.2.2 Punto Crítico 2

Deberá observarse que todas las medias reses sean marcadas con una "i" o "r", según corresponda.

DEFECTOS

Se registrarán los siguientes defectos:

Código 111: Marcar como identificada ("i") una res marcada en el brazuelo.

Código 211: Marcar como rechazada ("r") una res no marcada en el brazuelo

98 % Es el mínimo puntaje aceptable si se detecta el defecto **211**
100% Excelente. Si se detectan el defecto **111** el puntaje es cero, y por lo tanto, la calificación es inaceptable.

3.1.2.3 Punto Crítico 3

Deberá observarse que todas las medias reses sean clasificadas según la escala del USDA y sea medida su cobertura grasa.

DEFECTOS

Se registrarán los siguientes defectos:

Código 17: Se encuentra una media res no aceptada mezclada con aceptadas.

Código 27: Se encuentra una media res aceptada mezclada con no aceptadas.

Código 18 : Aceptar para el programa piezas con un grado de marmoreo menor a "SLIGHT", o con menos de 6 mm de cobertura de grasa.

Código 28: Constatar rechazos de reses que cumplen con lo estipulado en este "Protocolo" (slight o mayor y 6 mm o mayor)

98 % Es el mínimo puntaje aceptable si se detecta el defecto **27** o **28** 100% Excelente. Si se detectan los defectos **17** o **18** el puntaje es cero, y por lo tanto, la calificación es inaceptable.

CALIFICACIÓN FINAL DE LA AUDITORIA DE LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS

Para aprobar la Auditoria en forma Aceptable, la Certificadora deberá obtener al menos un aceptable en los 3 Puntos Críticos de Control y con respecto a los Aspectos No Calificados Numéricamente, deberá obtener como máximo 1 "Aceptado con Observación"

Para aprobar la Auditoria con excelente, la Certificadora deberá obtener "Excelente" en los 3 Puntos Críticos de Control y en los Aspectos no Cuantificables deberá obtener "Aceptable".

3.2 AUDITORIA DE REGISTROS

El equipo auditor designado por el Carne Angus del Uruguay determinará a cual de las 3 Entidades intervinientes se Auditorara, pudiendo ser mas de una o todas.

3.2.1 Auditoria a Carne Angus del Uruguay

Serán exigibles a esta empresa todos los formularios que describe el Protocolo. La empresa deberá mantener un Registro actualizado del Stock de Productos Certificados por Establecimiento Procesador que debe concordar con los Registros PCCUAB-05-A y PCCUAB-08-A. Asimismo será auditable el programa de Control de Calidad de los Procesos de Certificación.

3.2.2 Auditoria a Empresa Certificadora

Serán exigibles a esta empresa todos los formularios que describen el Protocolo y Programa de Entrenamiento de Personal. Deberá mantener un Registro actualizado del stock de Productos Certificados por Establecimiento Procesador que debe concordar con los Registros PCCUAB-05-A y PCCUAB-08-A. Registro de Personal Capacitado para realizar tareas contempladas en el Protocolo de Certificación

3.2.3 Auditoria a Establecimiento Procesador

Serán exigibles a esta empresa todos los formularios que describe el Protocolo. Registro de Personal Capacitado para realizar tareas contempladas en el Protocolo de Certificación.

3.3 AUDITORIA DEL EMBARQUE

Carne Angus del Uruguay podrá auditar por muestreo cualquier embarque. Si se constatará la presencia de cortes o cajas no certificados, constituirá un defecto mayor, inaceptable, debiendo rechazarse todo el embarque.

Si se constatará la presencia de cajas no certificadas, pero los cortes que van en ella si están certificados, constituirá un defecto menor, aceptable hasta 3 de ellos, debiendo asentarlo y observar al Establecimiento Procesador y a la Empresa Certificadora. Si hubiese más de 3 defectos, menores en un embarque, se rechazará todo el embarque

Formulario PCCUAB—F03—A

Planilla de Auditoria Interna

ASPECTOS NO CUANTIFICABLES

EVALUACIÓN DE ASPECTOS AUDITABLES NO CALIFICABLES NUMERICAMENTE

1. PERSONAL	Acepta	No acepta	Acepta con Observación

ASPECTOS CUANTIFICABLES

Punto Crítico 1

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1										
11										
21										
31										
41										

Punto Crítico 2

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1										
11										
21										
31										
41										

Punto Crítico 3

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1										
11										
21										
31										
41										

OBSERVACIONES

Punto Crítico 1:

Punto Crítico 2:

Punto Crítico 3:

Firma y aclaración por **CAAUSA**

[\[Arriba\]](#)

	<p>CONTROL DE CALIDAD DE LOS PROCESOS DE CERTIFICACIÓN</p>	<p>PCCUAB-PO4-A Fecha</p>
---	---	-------------------------------

1. OBJETIVO

Asegurar que los Procedimientos de Certificación estén ajustados a lo establecido en el Protocolo de Certificación.

2. ALCANCE

El campo de aplicación serán los Establecimientos Procesadores durante faenas y desosados del Programa de Certificación "URUGUAYAN ANGUS BEEF", siendo Carne Angus del Uruguay la responsable de la implementación del Control establecido en este Documento. Realizando los controles al menos una vez por mes en cada Establecimiento Procesador que esté produciendo dentro del programa "URUGUAYAN ANGUS BEEF".

3. DESARROLLO

3.1 Descripción

Mantener actualizado un stock de Carne Certificada por cada Establecimiento Procesador

Establecer los criterios de defectos detectables en el programa, definidos en "mayores" o "menores" de acuerdo a la gravedad de los mismos y la codificación de dichos defectos.

Establecer los criterios a utilizar en caso de detectar defectos.

3.2 DEFECTOS DETECTABLES DEL PROGRAMA:

DEFECTO	CÓDIGO	MAYOR	MENOR
PELAJE	11	MENOS DEL 50% DEL PELAJE ES NEGRO O COLORADO SÓLIDO O MACIZO	
PELAJE	21		ENTRE EL 50 Y EL 65% DEL PELAJE NO ES NEGRO O COLORADO SÓLIDO O MACIZO
CONFORMACIÓN	12	ACEPTAR ANIMALES DE ESTRUCTURA INFERIOR O CONFORMACIÓN TIPO RAZA LECHERA O INDICA.	
CUERNOS	13	PRESENCIA DE CUERNOS	
CUERNOS	23		PRESENCIA DE TOCOS CON BASE OSEA
DENTICIÓN	14	CUARTO PAR DE INCISIVOS PERMANENTES ERUPCIONADO	
DENTICIÓN	24		ERUPCION PARCIAL DEL SEPTIMO INCISIVO
TIPIFICACION	15	INCORPORAR RESES DE CONFORMACIÓN INFERIOR AL PROGRAMA	
TIPIFICACION	25		OTORGAR GRADOS DE TIPIFICACION EQUIVOCADOS DENTRO DEL

			PROGRAMA
PERSONAL	16	PERSONAL NO CAPACITADO REALIZANDO TAREAS DEL PROGRAMA	
PERSONAL	26		PERSONAL CAPACITADO SIN IDENTIFICACION
DEPOSITO EN CAMARAS	17(*)	½ RES NO ACEPTADA MEZCLADA CON ACEPTADAS	
DEPOSITO EN CAMARAS	27		½ RES ACEPTADA MEZCLADA CON NO ACEPTADAS
DEPOSITO EN CAMARAS	19(**)	½ RES ACEPTADA SIN IDENTIFICACIÓN DE APROBADAS O RECHAZADAS	
MAMOREADO	18(*)	ACEPTAR GRADO MENOR A "SLIGHT" (USDA)	

NOTA: (*) El hallazgo de cualquiera de estos dos defectos (17 o 18), implicará que el programa de certificación se coloque bajo 100% de vigilancia (todas las tareas deberán ser realizadas por personal de la Empresa Certificadora).

NOTA (***) Esta media res deberá ser reclasificada por el Inspector.

3.3 CRITERIOS A UTILIZAR EN CASO DE APARICIÓN DE DEFECTOS

Si no se observa ningún defecto, la frecuencia de supervisión continuará siendo la misma. Sin embargo, una observación de cualquier defecto deberá producir automáticamente los siguientes cambios:

- Si se observa un defecto menor, se informará a la Empresa Certificadora.
- Dos defectos menores, la Empresa Certificadora deberá duplicar cantidad de Inspectores. Si ningún defecto se observa durante los 10 días posteriores de funcionamiento con esta frecuencia de supervisión, el Establecimiento Procesador revertirá a la frecuencia normal.
- Si se observara un defecto mayor o dos defectos menores durante los 10 días de supervisión duplicada, el programa de Certificación se pondrá bajo 100% de vigilancia (todas las tareas deberán ser realizadas por intermedio de personal de la Empresa Certificadora) durante 20 días de funcionamiento del programa. Después de 20 días de funcionamiento bajo 100% de vigilancia, el programa revertirá a la supervisión duplicada antes de volver a la frecuencia normal.

Formulario: PCCUAB-F04- A

Planilla de Control de Procesos del Programa "URUGUAYAN ANGUS BEEF"

Establecimiento Procesador: Empresa Certificadora:	Fecha:
PROCESO A	SI NO OBSERVACIONES

CONTROLAR			
FAENA			
PERSONAL			
REGITROS			
TAREAS			
OTROS			
CAMARAS Y CUARTEO			
PERSONAL			
REGITROS			
TAREAS			
OTROS			
DESOSADA			
PERSONAL			
REGITROS			
TAREAS			
OTROS			

Carne Angus del Uruguay
Firma y Aclaración

Registro: PCPPUAB-R10 – A

- PLANILLA DE CONTROL DE PROCEDIMIENTOS -

	TEMA	ACTIVIDAD	DEF. MENOR#	DEF.MAYOR#.	Personal encargado de la Tarea
1	INGRESO HACIENDA				
1.1	CORRALES				
1.2	Ascendencia	Conformidad con estándares			
1.2.1	Angus	definidos en			
1.2.2	Fenotipo	el presente PROGRAMA			
	Apreciación				
	Pelaje				
-					
2	FAENA Identificación de reses – Características Certificables				
2.1	Señal identificación de reses	Señal identificación de reses			
3	FAENA Aceptación de reses – Características				

Certificables					
3.1	Apreciación estado dentario	Conformidad con el presente PROGRAMA			
3.2	Categoría NOV-VQ	Técnicos de la Dirección de Industria Animal del MGAP. La apreciación y determinación de las categorías, conformación y estado dentario será realizada por Técnicos de la Dirección de Industria Animal del MGAP que se desempeñen como tales en forma habitual y permanente durante las faenas.			
3.2.1	Conformación NovilloVaquillona				
3.2.2	Sellado Clasificación y Tipificación				
3.3	Apreciación giba				
3.4	Colocación de sello "a"	Conformidad con el presente			
4 CAMARAS MADURACION					
	Separación de reses en proceso de certificación	ACEPTADAS ("a") Separadas de RECHAZADAS ("r").			
5 CUARTEO – Aprobación de reses – características certificables – marmoréo					
5.1	Traslado de ½ a sala de cuarteo.	Cuarteo entre cost. 12 y 13 (o entre 10 y 11) y espera de 10 minutos			
5.2	Apreciación de MARMORÉO	Comparación con estándares USDA			
5.3	Medición de cobertura de grasa	Mínimo 6 mm a la altura de la superficie de corte.			
5.4	Aprobación o rechazo	Mínimo: grado			

		Trazas USDA y mínimo 6 mm de cobertura.			
5.5	Sello "RECHAZADAS"	Todas las reses aceptadas deberán tener una identificación de rechazadas o aprobadas.			
6	DESOSADO				
6.1	<i>Programa de desosada</i>				
6.2	Ingreso a desosada	Identificación de cuartos APROBADOS			
7	ENVASADO				
7.1	<i>Etiqueta envase primario</i>				
7.2	Etiqu. Envase secundario	Rótulo identificación producto y establecimiento según norm. del MGAP			
7.3	Logo Angus	Rótulo adicional Certificación hace público que cumple con los requisitos que la diferencian de otras carnes			
7.3.1	En cortes				
7.3.2	En cajas				
8	ALMACENAMIENTO en depósito de frío				
	Retiros a embarque				
9	SOLICITUD DE CERTIFICACIÓN				
9.1	Solicitud Establecimiento Procesador				
9.2	Solicitud Carne Angus del Uruguay				
9.3	Verificación				
9.3.1	Documentación				
9.4	Aprobación				

Carne Angus del Uruguay
Firma y Aclaración

[\[Arriba\]](#)

OBSERVACIONES:

Lugar y Fecha
Certificadora Contratada

Firma y Aclaración por

[\[Arriba\]](#)

	CERTIFICADO FINAL DE EMBARQUE	Certificado N° 001/06
---	--------------------------------------	-----------------------

CERTIFICADO FINAL DE EMBARQUE FINAL SHIPMENT CERTIFICATE Certificado N° 001/06 URUGUAYAN ANGUS BEEF Certificate # 001/06

Organismo Emisor: INAC-CERTICARNES Issuing Authority: INAC-CERTICARNES		
	 <small>Instituto Nacional de Carne y Molienda S.A.</small>	

Exportador	Entidad
Certificadora <i>Exporter</i>	<i>Certification</i>
<i>Body</i>	
Destinatario	Fecha de
embarque <i>Consignee</i>	<i>Shipping</i>
<i>date</i>	

Medio de Transporte <i>Means of transport</i>
--

Producto	Fecha de	N° Cajas /	N° Cajas /	Peso Neto	Peso Bruto
----------	----------	------------	------------	-----------	------------

/ Product	producción / Date of production	Nº of Boxes	Nº of Boxes	(Kg) / Net Weight (Kg)	(Kg) / Gross Weight (Kg)

Peso Neto (en letras)
Net Weight (in letters)

CERTIFICACIÓN DEL ORGANISMO EMISOR
CERTIFICATION BY THE ISSUING AUTHORITY
 El suscrito certifica que los productos detallados en este documento han sido producidos por Frigorífico domiciliado en Ruta cumpliendo con los requisitos establecidos en los procedimientos aprobados para la designación "URUGUAYAN ANGUS BEEF".

We hereby certify that the products detailed in this document have been produced by Frigorífico plant, domiciled in Ruta , in compliance with all the requirements established in the approved proceedings for the designation as "URUGUAYAN ANGUS BEEF".



Lugar/Place
 Firma/Signature
 Fecha/Date