

	FUNCIONAMIENTO GENERAL DEL SISTEMA DE CERTIFICACION	PCCUAB-PO1-A Fecha Pág. 1 de 5
--	--	--------------------------------------

PROTOCOLO DE CERTIFICACIÓN DE CARNE

“URUGUAYAN ANGUS BEEF”

FUNCIONAMIENTO GENERAL DEL SISTEMA DE CERTIFICACIÓN

	FUNCIONAMIENTO GENERAL DEL SISTEMA DE CERTIFICACION	PCCUAB-PO1-A Fecha Pág. 2 de 5
--	--	--------------------------------------

1. OBJETIVO

Describir el funcionamiento general del sistema de certificación bajo el protocolo “Uruguayan Angus Beef”.

2. ALCANCE

Los requisitos definidos a continuación se aplican a todas las entidades que tiene que ver con la Certificación; Empresa certificadora y Planta Frigorífica.

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

	FUNCIONAMIENTO GENERAL DEL SISTEMA DE CERTIFICACION	PCCUAB-PO1-A Fecha Pág. 3 de 5
--	--	--------------------------------------

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

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.

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).

	FUNCIONAMIENTO GENERAL DEL SISTEMA DE CERTIFICACION	PCCUAB-PO1-A Fecha Pág. 4 de 5
--	--	--------------------------------------

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, UNICAMENTE 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 todos los formularios nombrados completa 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.

	FUNCIONAMIENTO GENERAL DEL SISTEMA DE CERTIFICACION	PCCUAB-PO1-A Fecha Pág. 5 de 5
--	--	--------------------------------------

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.