
	<b>PROCEDIMIENTO DE EVALUACION</b>	PCCUAB-PO2-A Fecha Pág. 1 de 6
--	--	--------------------------------------

**PROTOCOLO DE CERTIFICACIÓN DE CARNE**

***“URUGUAYAN ANGUS BEEF”***

**PROCEDIMIENTO DE EVALUACION**

	<b>PROCEDIMIENTO DE EVALUACION</b>	PCCUAB-PO2-A Fecha Pág. 2 de 6
--	--	--------------------------------------

## **1. OBJETIVOS**

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

## **2. ALCANCE**

Evaluar y verificar los procesos del protocolo de producción en todos sus procesos.

## **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**

	<b>PROCEDIMIENTO DE EVALUACION</b>	PCCUAB-PO2-A Fecha Pág. 3 de 6
--	--	--------------------------------------

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

	<b>PROCEDIMIENTO DE EVALUACION</b>	PCCUAB-PO2-A Fecha Pág. 4 de 6
--	--	--------------------------------------

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.

	<b>PROCEDIMIENTO DE EVALUACION</b>	PCCUAB-PO2-A Fecha Pág. 5 de 6
--	--	--------------------------------------

### 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

	<b>PROCEDIMIENTO DE EVALUACION</b>	PCCUAB-PO2-A Fecha Pág. 6 de 6
--	--	--------------------------------------

### 3.6 RESUMEN DE RESPONSABILIDADES

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