



# Boletín Veterinario Oficial

Sanidad y bienestar animal e inocuidad de los alimentos  
División de Protección Pecuaria



## Carne de vacuno de calidad superior exportable a la Unión Europea Sistema de Certificación SAG

Fernando Aguilar Matus, MV<sup>1</sup>, [fernando.aguilar@sag.gob.cl](mailto:fernando.aguilar@sag.gob.cl)

### 1. Antecedentes

En julio de 2009, en el Diario Oficial de la Unión Europea (UE) se publicaron los reglamentos (CE) [N° 617/2009](#)<sup>2</sup> y (CE) [N° 620/2009](#)<sup>3</sup> que establecieron la apertura y modo de gestión de un contingente arancelario de importación de carne de vacuno de calidad superior (CVCS). Éstos entraron en vigencia en agosto de ese año y consideraron un arancel cero para 20.000 toneladas (peso neto) de CVCS fresca, refrigerada o congelada.

En junio de 2012 el Reglamento de Ejecución (UE) [N° 481/2012](#)<sup>4</sup> derogó el Reglamento N° 620/2009 y estableció para el período 1 de julio de 2012 - 30 de junio de 2013 una cuota de 45.975 t con arancel cero. Además, en el anexo II de este Reglamento se indican los requisitos que debe cumplir la CVCS proveniente del país exportador. Actualmente países como Estados Unidos, Canadá y Uruguay están aprobados por las autoridades europeas para exportar bajo esta modalidad.

Chile actualmente exporta carne bovina a la UE, para lo cual el SAG cuenta con diversos programas de sanidad animal, de inocuidad de carnes y de buenas prácticas prediales e industriales, los cuales permiten garantizar que los productos exportados cumplen los requisitos del mercado de destino.

Considerando lo anterior, y con el propósito de acceder al contingente arancelario de la UE, el SAG diseñó el [Sistema de Certificación de CVCS](#), que da garantías del cumplimiento de los estándares de calidad exigidos por la UE, cuya propuesta actualmente está siendo evaluada por la Comisión Europea.

<sup>1</sup> Servicio Agrícola y Ganadero, División de Protección Pecuaria, Subdepartamento de Inocuidad y Certificación.

<sup>2</sup> Reglamento (CE) N° 617/2009 del Consejo de 13 de julio de 2009, por el que se abre un contingente arancelario autónomo para las importaciones de carne de vacuno de calidad superior.

<sup>3</sup> Reglamento (CE) N° 620/2009 de la Comisión de 13 de julio de 2009, relativo al modo de gestión de un contingente arancelario de importación de carne de vacuno de calidad superior.

<sup>4</sup> Reglamento de Ejecución (UE) N° 481/2012 de la Comisión, de 7 de junio de 2012, por el que se establecen las normas de gestión de un contingente arancelario de carne de vacuno de calidad superior.

## 2. Sistema de Certificación SAG de CVCS exportable a la UE

Los requisitos que debe cumplir la CVCS indicados en el anexo II del Reglamento (UE) N° 481/2012, se refieren básicamente a la alimentación que deben recibir los animales y a la evaluación de parámetros de calidad a la que deben ser sometidas sus canales (carcasas), por lo tanto, en este sentido el SAG estableció diversos controles en predios y plantas faenadoras, como se describe a continuación.

### Certificación a nivel predial

Ésta debe garantizar que los cortes de vacuno proceden de canales de bovinos de menos de 30 meses de edad, los cuales fueron alimentados como mínimo durante los 100 días previos al sacrificio, únicamente con raciones constituidas por no menos del 62% de concentrados o con coproductos de cereales piensos, sobre la materia seca, y cuyo contenido de energía metabolizable es igual o superior a 12,26 MJ/kg materia seca (megajulios/kilogramo). Los animales alimentados con las raciones descritas reciben diariamente un promedio de materia seca igual o superior al 1,4%, expresado en porcentaje del peso vivo.



Para garantizar lo anteriormente señalado, en el SAG se elaboró el [Instructivo Anexo Producción de Bovinos para la Certificación de Carne de Vacuno de Calidad Superior \(I-PP-IT-024\)](#), aprobado mediante [Resolución N° 611/2012](#)<sup>5</sup>, cuyo objetivo es establecer los requerimientos para producir animales cuya carne pueda optar, luego del proceso de faena, a la categoría de CVCS. Este instructivo se aplica a todos los animales bovinos de predios que estén incorporados al Programa de Planteles Animales bajo Certificación Oficial Nivel A<sup>6</sup> (PABCO) y que voluntariamente deseen exportar CVCS; por otra parte, define las condiciones para el ingreso y mantención, en dicho Programa, de los planteles que deseen exportar CVCS, así como las responsabilidades adicionales que debe asumir el titular del plantel y los médicos veterinarios acreditados (MVA) y oficiales (MVO), entre otros.

Además se elaboró la [Pauta de Evaluación Anexo Producción de Bovinos para la Certificación de Carne de Calidad Superior](#), a fin de verificar el cumplimiento de los requisitos a nivel predial.

### Certificación a nivel de planta faenadora

En las faenadoras se exige: “Las canales de las que proceden los cortes de vacuno serán evaluadas por un evaluador público, que basará la evaluación y la consiguiente clasificación de la canal en un método homologado por las autoridades nacionales. El método nacional de evaluación de canales, y la clasificación de éstas, debe evaluar la

<sup>5</sup> Establece requisitos para la certificación de carne de calidad superior y aprueba instructivo que indica.

<sup>6</sup> Los planteles bovinos, independientemente de su rubro (carne, leche o mixto), podrán optar a dos niveles: A ó B, según las exigencias de los servicios oficiales del país de destino de sus productos. Ello no significa que uno sea mejor que otro; todos cuentan con supervisión oficial.

calidad de las canales mediante una combinación de los parámetros de madurez de la canal y palatabilidad de los cortes. Dicho método de evaluación de canales debe incluir, entre otras cosas, una evaluación de las características de madurez, color y textura del músculo *longissimus dorsi*, de los huesos y de la osificación del cartílago, así como una evaluación de las características de palatabilidad probables basada, entre otros aspectos, en las características específicas de la grasa intramuscular y la firmeza del músculo *longissimus dorsi*".



Considerando que se requiere que las canales sean evaluadas mediante un método homologado por las autoridades nacionales, el SAG estableció el **Método Nacional de Tipificación de Canelas**, aplicable a CVCS, aprobado por [Resolución N° 612/2012](#)<sup>7</sup>. El método se aplicará a canales provenientes de bovinos que hayan cumplido con los requerimientos especiales en cuanto a la edad y alimentación y que sean tipificadas en categoría "V" según la Norma Chilena 1.306 Of. 2002<sup>8</sup> por un

certificador de una entidad de certificación acreditada e inscrita en el Registro Oficial del SAG<sup>9</sup>, según [Decreto N° 32/2002](#), que fija reglamento para acreditar la calidad de entidad de certificación de la Ley N° 19.162/1992 (Ley de la Carne), que establece el Sistema Obligatorio de Clasificación de Ganado, Tipificación y Nomenclatura de sus Carnes y regula el funcionamiento de mataderos, frigoríficos y establecimientos de la industria de la carne ([ver texto refundido](#) con modificaciones posteriores).

El método considera la evaluación de los siguientes cinco parámetros:

- **Madurez de la canal.** Se evaluará estimando el grado de osificación de huesos y cartílagos de las vértebras a nivel del corte sagital de la columna vertebral, además se evaluará la apariencia de las costillas. Lo anterior, se determinará aplicando los parámetros definidos en el Anexo B de la Norma Chilena 1.306 Of. 2002. Calificarán para CVCS las canales que cumplan los parámetros definidos en el punto "B.1.1 Animales Jóvenes".
- **Palatabilidad probable de los cortes.** Se basará en la observación y calificación de las características específicas de la grasa intramuscular (marmoreo o veteado) en la superficie de corte del músculo *longissimus dorsi*. El marmoreo se evalúa considerando la cantidad y distribución de la grasa intramuscular y se calificará en **5 grados**, que van desde ausencia hasta presencia muy abundante de grasa intramuscular. Calificarán para CVCS las canales que presenten un marmoreo **Grado 2, 3 ó 4**.

<sup>7</sup> Establece método nacional de tipificación de canales y aprueba instructivo de control oficial y certificación, aplicables a carne de vacuno de calidad superior.

<sup>8</sup> Canelas de bovino - Definiciones y tipificación (Instituto Nacional de Normalización, INN).

<sup>9</sup> [Registro oficial a junio de 2012](#).

- **Color del músculo de la canal.** Se determinará a nivel de la superficie de corte del músculo *longissimus dorsi* y se clasificará según Modelo RGB (del inglés *Red, Green, Blue*) en los siguientes colores de rojo: pálido, cereza, intenso u oscuro. Calificarán para CVCS las canales que presenten **color de músculo rojo cereza o rojo intenso**.
- **Color de la grasa de la canal.** Se determinará a nivel de la superficie de corte del músculo *longissimus dorsi* (grasa lateral a este músculo) y se clasificará según Modelo RGB en los siguientes colores: blanco, blanco cremosa, cremosa a ligeramente amarilla, amarillo. Calificarán para CVCS las canales que presenten **color de grasa blanco o blanco cremosa**.
- **pH de la canal.** Se determinará a nivel de la superficie de corte del músculo *longissimus dorsi*. Calificarán para CVCS las canales que presenten un **pH inferior a 5,9**.

La aplicación del método nacional se complementa con el **Sistema Clasificación y Tipificación de Carnes Bovinas** que funciona en Chile en el ámbito de la Ley de la Carne (Nº 19.162/1992).

Además, para garantizar el control del sistema, se elaboró el “**Instructivo de Control Oficial y Certificación**”, aprobado mediante la **Resolución Nº 612/2012**, que involucra cuatro niveles de control:

- ▶ ingreso de animales a planta faenadora;
- ▶ método de tipificación de canales;
- ▶ desposte de canales;
- ▶ emisión de certificado de CVCS.

Una vez que el SAG determinó que se cumple con los requisitos de la producción de carne de vacuno de calidad superior y los establecidos en la Resolución respectiva, se emitirá el “**Certificado de Carne de Vacuno de Calidad Superior**”.