

Decreto 239

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

MINISTERIO DE AGRICULTURA

Fecha Publicación: 26-OCT-1993 | Fecha Promulgación: 20-SEP-1993

Tipo Versión: Texto Original De : 26-OCT-1993

Inicio Vigencia: 26-OCT-1993

Fin Vigencia: 26-OCT-1993

Url Corta: <https://bcn.cl/3lick>



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

Santiago, 20 de Septiembre de 1993.- Hoy se decretó lo que sigue:

Núm. 239.- Visto: lo dispuesto en los artículos 2º, 3º, 4º, 5º y 10º de la Ley N° 19.162 y lo establecido en los artículos 32 N° 8 y 35º de la Constitución Política de la República de Chile,

Decreto:

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, eviserado, 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 matecarpianas y tarso metatarsianas.
- f) Media Canal: Cada una 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 mantiene 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 el desposte de las

canales o parte de las mismas.

TITULO II

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

Artículo 2°.- Los mataderos tendrán la obligación de clasificar, durante el proceso de faenamamiento, conforme a lo establecido en la Norma Chilena Oficial NCH 1423 Of. 87, 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. 86. Determinada la categoría que le corresponde a la canal, las medias canales resultantes deberán ser marcadas según lo dispuesto en la Norma Chilena Oficial NCH 1424 Of. 87.

Artículo 3°.- El despostes deberá efectuarse de acuerdo a los cortes, cuya denominación e identificación, se consultan en la Norma Chilena Oficial NCH 1596 Of. 80.

Se exceptúa de lo dispuesto en el inciso anterior, el desposte que tenga por objeto la exportación de los cortes resultantes, en cuyos casos 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 rótulo y con iguales características la correspondencia de ese corte con los definidos en la Norma Chilena Oficial NCH 1596 Of. 80.

Artículo 4°.- 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 5°.- 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 categorías distintas 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 6°.- Los mataderos y plantas despostadoras deberán tener un timbre distintivo para ser estampado directamente en los cortes mayores y en los envases en que se entreguen los cortes menores.

El timbre distintivo deberá ser registrado en el Servicio y tendrá un número que identifique al establecimiento.

Artículo 7°.- En toda documentación que ampare la venta o traslado de productos deberá indicarse por separado la categoría de la canal correspondiente, los cortes que se entregan y el peso total de la carne expresado en kilogramos.

TITULO III

De la Venta a Público

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

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 9°.- Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 5°, 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 del producto. Esta información deberá indicar en forma separada las distintas categorías de la carne adquirida.

Asimismo, estos locales deberán mantener en sus frigoríficos y en los lugares de exhibición al público, los cortes mayores debidamente marcados y los cortes menores separados según la categoría de la canal de la cual proceden, la que deberá indicarse con un rótulo puesto en los envases de los mismos o, si éstos no estuvieren envasados, puesto en un lugar claramente visible de los recipientes o vitrinas refrigeradas que los contengan.

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 fácil comprensión a la vista del público, que indique las categorías de carne que están en venta ese día.

Artículo 11.- No estará afecto a la obligación señalada en el artículo anterior, el expendio al detalle de carne envasada en otro establecimiento.

Para dicho efecto, el producto deberá estar contenido en envase sellado, con etiqueta que indique en forma indeleble la categoría y corte de la carne, la fecha en que se envasó y el nombre y domicilio del envasador. Si el envasador no indicare el peso y precio de cada envase, le corresponderá al vendedor señalar tales menciones.

Artículo 12.- Las etiquetas a que se refiere el artículo anterior podrán contener otras menciones, siempre que éstas 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, envasadores y establecimientos de venta al detalle de productos, deberán contar con la documentación necesaria para acreditar ante los fiscalizadores que las existencias de productos de cada categoría más las ventas o entregas efectuadas de los mismos, coinciden con las compras de éstos, deducidas las mermas que determine el Servicio.

TITULO IV

Del Registro Oficial de Certificadores

Artículo 14.- El Servicio llevará un Registro Oficial de Certificadores, en el cual deberá inscribir a las personas naturales o jurídicas que acrediten idoneidad y solvencia para certificar matadero de origen, clase de ganado, categoría de las canales, nomenclatura de los cortes, refrigeración de las carnes y medios de transportes de ganado y carne.

Artículo 15.- Los certificadores, que sean personas naturales, deberán acreditar para su inscripción en el Registro Oficial, el cumplimiento de los siguientes requisitos:

a) Haber aprobado asignaturas académicas cuyos contenidos digan relación con algunas de las siguientes materias: anatomía; fisiología e histiología animal; tecnología de la carne;

diferentes técnicas en producción ganadera y sanidad animal.

b) Haber aprobado un curso de capacitación sobre las materias a certificar impartido por una entidad capacitadora acreditada ante el Servicio.

c) No haber sido declarado en quiebra, ni registrar protestos o anotaciones de insolvencia pendientes en el Boletín Comercial.

d) No haber sido condenado ni hallarse procesado por crimen o simple delito que merezca pena aflictiva.

e) Aprobar por unanimidad un examen de ingreso al Registro ante una comisión integrada por dos representantes de las entidades capacitadoras reconocidas por el Servicio, elegidos por ellas mismas, y por el Jefe del Departamento de Protección Pecuaria del Servicio o su representante.

Artículo 16.- Toda persona jurídica que desee incorporarse al Registro Oficial de Certificadores, deberá acreditar:

a) Estar legalmente constituida y que dentro de su objeto social está contemplado el desarrollar las certificaciones que autoriza la ley.

b) Que su equipo técnico certificador está integrado sólo por personas que tienen la calidad de certificadores inscritos en el Registro Oficial.

c) Que los socios que la integran así como los miembros de sus órganos directivos y su Gerente o Administrador cumplen con los requisitos señalados en las letras c) y

d) del artículo anterior.

Artículo 17.- Los certificadores no podrán ejercer sus funciones en establecimientos de los cuales sean ellos propietarios o sus parientes consanguíneos o por afinidad hasta en segundo grado. Asimismo, no podrá existir una relación de dependencia laboral entre el certificador y el matadero o establecimiento faenador de carnes en el cual ejerza su función.

Ningún certificador podrá ejercer funciones por más de tres años continuados en un mismo establecimiento.

Artículo 18.- La inscripción en el Registro Oficial de Certificadores deberá renovarse en cada oportunidad que se modifique substancialmente todas o algunas de las normas chilenas oficiales que se mencionan en este Reglamento. En este caso, el Servicio establecerá, mediante avisos publicados en el Diario Oficial, la oportunidad en que la renovación deberá hacerse y la forma de acreditar el conocimiento de las nuevas normas técnicas que regulan la materia.

Artículo 19.- El uso del timbre a que se refiere el artículo 6° de este reglamento será de responsabilidad exclusiva del certificador, correspondiéndole a éste su custodia.

Artículo 20.- Los certificadores podrán contar con ayudantes para el ejercicio de sus funciones, los que actuarán en todo momento bajo la responsabilidad exclusiva del certificador. Estos ayudantes deberán acreditar ante el Servicio el haber aprobado un curso que los habilite para la función.

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 y número del establecimiento procesador o envasador,
- Peso bruto, peso neto y cantidad de cortes por caja.
- Día, mes y año de 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, del cuarto trasero o de otras partes de la canal. 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.

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, debiendo poner el número de la factura de compraventa o guía de despacho de esos animales.

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 4° 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 15° letra a).
- c) Con profesionales idóneos, entendiéndose por tales los que cuenten con un título profesional de una carrera de a lo menos 10 semestres del ámbito agropecuario o de tecnología de los alimentos, impartida por alguna Univesidad o Instituto Profesional.

Artículo 27.- Serán funciones de los fiscalizadores a que se refiere el artículo precedente, supervisar la correcta aplicación de las normas que regulan los sistemas de clasificación de ganado, de tipificación de canales y de nomenclatura de carnes; el transporte de ganado y de carne, como asimismo las que impongan exigencias a los mataderos, frigoríficos y demás establecimientos o industrias que en cualquier forma o circunstancia procesen, desposten o manipulen carne para la venta al por mayor o al detalle.

Las infracciones que constaten a tales regulaciones, serán denunciadas al Servicio en la forma establecida en su ley orgánica.

Artículo 28.- El Servicio deberá limitar la fiscalización que desarrollen las entidades o profesionales indicados en el artículo anterior a materias específicas de control que consulta la ley.

Artículo 29.- La calidad de fiscalizador es incompatible con la de certificador oficial a que se refiere el Título IV de este reglamento.

Artículo 30.- Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 26, el Servicio podrá celebrar convenios con los Sevicios de Sanidad Pecuaria o sus equivalentes de los países que exporten carne a Chile para que éstos asuman la fiscalización y el control de las normas de este decreto en sus respectivos países.

ARTICULOS TRANSITORIOS

Artículo 1°.- El presente decreto entrará en vigencia el 1° de Enero de 1994.

Artículo 2°.- Sin perjuicio de lo dispuesto en el Título IV, podrán inscribirse en el Registro Oficial de Certificadores, las personas naturales que no obstante no cumplir con lo establecido en el artículo 15, letra a), acrediten tener una práctica de más de dos años en clasificación de ganado y tipificación de canales y siempre que cumplan con los demás requisitos establecidos para la inscripción en el citado registro. Estas inscripciones sólo podrán efectuarse dentro del plazo de un año a contar de la entrada en vigencia de este decreto.

Anótese, tómese razón y publíquese.- PATRICIO AYLWIN AZOCAR, Presidente de la República.- Juan Agustín Figueroa Yávar, Ministro de Agricultura.- Jorge Marshall Rivera, Ministro de Economía, Fomento y Reconstrucción.

Lo que transcribo a Ud.- para su conocimiento.- Saluda atentamente a Ud.- Maximiliano Cox Balmaceda, Subsecretario de Agricultura.