



Secretaría de Alimentos y Bioeconomía
Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas

PROTOCOLO DE CALIDAD

Código: SAA 049

Versión: 09

Fecha: 18/06/2018

PROTOCOLO DE CALIDAD PARA CARNE BOVINA ENFRIADA Y ENVASADA AL VACÍO

Fecha de oficialización: 06/09/2018

Resolución SAYBI N°: 84/2018



Secretaría de Alimentos y Bioeconomía
Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas

PROTOCOLO DE CALIDAD

Código: SAA 049

Versión: 09

Fecha: 18/06/2018

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	3
2. ALCANCE	4
3. CRITERIOS GENERALES	5
4. ATRIBUTOS DIFERENCIADORES	6
4.1 Generales.....	6
4.2 Producto.....	7
4.3 Proceso.....	7
4.4 Envasado y rotulado.....	8
5. GLOSARIO	9
6. ENTIDADES Y/O PROFESIONALES INTERVINIENTES EN LA CONFECCIÓN DEL PROTOCOLO	10
7. ANEXO I – ASPECTOS A EVALUAR SOBRE EL ATRIBUTO BIENESTAR ANIMAL	11
8. ANEXO II – TRAZABILIDAD	14



Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA 049	Versión: 09	Fecha: 18/06/2018

1. INTRODUCCIÓN

Se llama carne a todo componente o derivado animal, fresco o transformado, que por su valor nutritivo y comestible es utilizado por el hombre para alimentarse. Específicamente se llama carne vacuna al tejido muscular del bovino después de su muerte, el que puede utilizarse efectivamente como alimento.

El valor nutritivo de la carne es ampliamente conocido. Aporta proteínas de alta digestibilidad y elevado valor biológico fundamentales en todas las etapas de la vida por su contribución al desarrollo físico y mental. Contiene vitaminas como las del complejo B: tiamina o B1, riboflavina o B2, Piridoxina o B6, cobalamina o B12, niacina, biotina, ácido fólico, ácido pantoténico; pequeñas cantidades de vitamina A y aporta también minerales como hierro, potasio, magnesio, fósforo, sodio, zinc y cobre.

La carne argentina para su comercialización en los distintos mercados a los que va destinada cumple con las exigencias particulares requeridas, así como también los requisitos de nuestro reglamento para el mercado interno, de acuerdo a los productos o cortes que se trate, al tipo de presentación y la calidad de los envases requeridos entre otros.

La producción de carnes bovinas es una de las principales actividades industriales de la Argentina. En numerosos informes se ha destacado su contribución al desarrollo local, la generación de empleo en el interior del país, el reconocimiento internacional por los elevados estándares técnicos que evidencia la cadena agroindustrial local y la calidad final de sus productos.

 		
Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA 049	Versión: 09	Fecha: 18/06/2018

Los mercados requieren cada vez más aseguramiento de la calidad, lo que se resume en medidas preventivas de control que incluyen evidencias, más información sobre el origen y el proceso de elaboración de los productos alimenticios.

2. ALCANCE

El presente protocolo define y describe los atributos de calidad para el transporte, procesamiento y comercialización de cortes de carne bovina enfriada, envasada al vacío, así como aquella alcanzada por alguna definición de carne bovina de alta calidad (v.g. Cuota Hilton, Cuota 481, etc.), que aspiren a utilizar el Sello “Alimentos Argentinos, Una Elección Natural” y su versión en inglés.

El objetivo de este documento es constituirse en una herramienta para que los actores de la cadena cárnica (productores, procesadores, comercializadores), puedan obtener un producto de calidad diferenciada, quedando implícito el cumplimiento de las reglamentaciones del Código Alimentario Argentino (CAA); particularmente los capítulos: Capítulo I “Disposiciones Generales”; Capítulo II “Condiciones Generales de las Fábricas y Comercios de Alimentos”; Capítulo III “Condiciones Generales”; Capítulo IV “Utensilios, Recipientes, Envases, Envolturas, Aparatos y Accesorios”; Capítulo V “Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos”; Capítulo VI “Alimentos Cárneos y Afines”; el Decreto N° 4238 del



Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA 049	Versión: 09	Fecha: 18/06/2018

26 de agosto de 1968 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), la Resolución N° 581 del 22 de abril de 2014 del SENASA y demás reglamentaciones nacionales y provinciales vigentes, como así también cualquier otra normativa nueva o que modifique, reemplace o sustituya a las enunciadas anteriormente.

Por tratarse de un documento de naturaleza dinámica, este protocolo podrá ser revisado periódicamente sobre la base de las necesidades que surjan del sector público y/o privado.

3. CRITERIOS GENERALES

Para que la carne bovina enfriada y envasada al vacío, se considere de calidad diferenciada a los fines del presente protocolo, se deberá cumplir con los atributos vinculados al producto, proceso de elaboración y envasado que se establecen en este documento.

Dichos atributos surgen de la recopilación de información proveniente del sector público y privado.

Asimismo, se recomienda a los establecimientos elaboradores la implementación de un sistema de gestión ambiental como la Norma ISO serie 14000.

 		
Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA 049	Versión: 09	Fecha: 18/06/2018

4. ATRIBUTOS DIFERENCIADORES

Se observa una tendencia creciente por parte de los consumidores en adquirir productos seguros y de calidad diferenciada, tanto a nivel interno como a nivel internacional; no sólo en los mercados tradicionales de abastecimiento argentino, sino también en países que emergen como nóveles o potenciales consumidores de nuestras carnes.

Las carnes argentinas son consideradas como un producto de superior calidad a nivel mundial y por ende el cuidar celosamente las etapas de producción, elaboración y envasado permiten que sus propiedades originales se puedan conservar intactas hasta la llegada al consumidor más exigente.

El presente protocolo define una tipología de producto y una metodología de proceso que garantiza al consumidor la adquisición de una carne de calidad diferenciada.

4.1. Generales

4.1.1. Los Establecimientos elaboradores deberán contar con habilitación del SENASA, ello garantiza un sistema integral de control desde el campo (producción primaria) hasta la expedición del producto, con trazabilidad ininterrumpida.

4.1.2. El Establecimiento elaborador deberá tener documentado e implementado un protocolo de Bienestar Animal. Se deberá contar

 		
Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA 049	Versión: 09	Fecha: 18/06/2018

con un Encargado de Bienestar Animal (EBA), quien deberá demostrar competencia en el tema.

4.2. Producto

4.2.1. La Tipificación se deberá encuadrar dentro del segmento superior de la Tipificación Oficial Argentina, o la clasificación equivalente que en un futuro la remplace. A tal efecto, se aceptarán en el presente protocolo las siguientes tipificaciones:

- Novillos y MEJ: JJ, J, U y U2;
- Novillitos y vaquillonas: AA, A y B.

También clasifica según la cobertura de grasa superficial (Niveles 1, 2 y 3), no aceptándose los extremos (0 y 4).

4.2.2. Se aceptan animales de hasta 6 dientes incisivos permanentes.

4.3. Proceso

4.3.1. El sistema de calidad del Establecimiento Elaborador deberá contar con un registro continuo de temperatura en cámaras de maduración, salas de elaboración y almacenamiento del producto. En salas de elaboración, la temperatura deberá ser de DIEZ GRADOS CENTÍGRADOS (10°C) según lo establecido por normativa y no podrá tener un desvío superior al VEINTE POR CIENTO (20%) durante la jornada de trabajo.



Secretaría de Alimentos y Bioeconomía
Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas

PROTOCOLO DE CALIDAD

Código: SAA 049

Versión: 09

Fecha: 18/06/2018

Con el objetivo de evitar el “acortamiento por frío” y garantizar una carne de terneza óptima se evitará el descenso de temperatura de la canal por debajo de los DIEZ GRADOS CENTÍGRADOS (10°C) durante las primeras DOCE HORAS (12 hs) de maduración. El tiempo total de maduración deberá ser mínimo VEINTICUATRO HORAS (24 hs). La temperatura ambiente de la cámara no podrá ser inferior a DOS GRADOS CENTÍGRADOS (2 °C) durante ese período. Al concluir la maduración se deberá verificar que el ph medido en el longissimus dorsi entre la 12a y 13a costilla deberá ser menor a CINCO CON NUEVE (5,9).

4.4 Envasado y rotulado

4.4.1. Los productos deberán estar envasados al vacío y el Establecimiento Elaborador deberá controlar el vacío de los envases termosellados.

4.4.2. Se deberá realizar un balance de masas de los cortes contrastando con los rótulos con Sello utilizados.

Se deberá volcar en una planilla la siguiente información: fecha, N° de lote y tropas, cantidad de animales de la tropa, cantidad de animales aceptados, N° de cortes con Sello.

El isologotipo del Sello deberá presentarse en el rótulo de cada corte, de manera visible. En caso de contener envase secundario, también deberá presentar el isologotipo del Sello.



Secretaría de Alimentos y Bioeconomía
Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas

PROTOCOLO DE CALIDAD

Código: SAA 049

Versión: 09

Fecha: 18/06/2018

5. GLOSARIO

Dentición/Cronometría Dentaria: se determina observando la cantidad de dientes de leche o incisivos permanentes que presentan los bovinos. La exteriorización incipiente de la corona dentaria o presencia parcial de un diente incisivo, se considera siempre par.

Empresa Procesadora/Establecimiento Faenador: Lugar donde se faena y/o elabora y/o procesa el producto.

Grado de gordura: Es la gradación del espesor por acumulación y/o distribución del tejido adiposo que cubre exteriormente las reses.

Personal del Establecimiento capacitado: personal idóneo del establecimiento que realiza las tareas previstas en el presente protocolo.

Res, canal o carcasa: denominación del bovino 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 coccígeas queden adheridas al hueso sacro.

Clasificación y Tipificación Oficial: sistema de catalogación de reses definidos por Resoluciones de la ex Junta Nacional de Carnes J-378/73 y J-379/73, J-455/73 y J-240/90.

Clasifica la res según el sexo y Tipifica mediante la evaluación del desarrollo muscular (conformación) y el espesor de la cobertura de grasa (terminación).

 		
Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA 049	Versión: 09	Fecha: 18/06/2018

6. ENTIDADES QUE COLABORARON EN LA CONFECCIÓN DEL PROTOCOLO

- Asociación Argentina de Angus.
- Instituto de la Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA).
- Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI).
- Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA).
- Subsecretaría de Ganadería, Ministerio de Agroindustria de la Nación.

 		
Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA 049	Versión: 09	Fecha: 18/06/2018

7. ANEXO I – ASPECTOS A EVALUAR SOBRE EL ATRIBUTO BIENESTAR ANIMAL

7.1. Transporte y Manejo de los Animales:

El manejo y transporte de los animales previo a la faena, deberá minimizar las causas de estrés y sufrimiento innecesarios. La duración del transporte y la manipulación de los animales deberán ser las mínimas posibles. Las tareas deben ser planificadas con tiempo para poder realizarlas de manera rápida y cuidadosa, tratando de no causarles estrés e injurias a los animales. El personal involucrado en el transporte deberá ser competente para llevar a cabo las tareas asignadas.

La documentación correspondiente a los animales transportados deberá estar disponible e indicar claramente la procedencia de los animales en el ingreso al frigorífico.

7.2. Pre - Faena / Faena / Producción / Empaque:

Se deberán utilizar equipamientos y prácticas de manejo que minimicen las causas de estrés y sufrimiento innecesarios en los animales, en cada una de las siguientes etapas: recepción, descenso, estadía en corrales y movimientos dentro del establecimiento, acceso a faena, inmovilización y sujeción, insensibilización y sacrificio.

El personal involucrado en el manejo y control de los animales en cada etapa deberá ser competente para llevar a cabo las tareas asignadas. Todas estas prácticas deben estar descriptas en los procedimientos desarrollados por el establecimiento faenador.



Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA 049	Versión: 09	Fecha: 18/06/2018

ETAPA	ASPECTO	REQUISITOS	CRITERIOS DE VERIFICACIÓN
TRANSPORT E Y MANEJO DE LOS ANIMALES	Cumplimiento de los requisitos establecidos en la Res. SENASA 581/14 y sus modificatorias	Equipos aptos para el transporte de animales según las especificaciones técnicas vigentes	Evaluación del vehículo al arribo a planta de faena. Evaluación del estado de los animales al arribo a planta de faena (enfermos, heridos, caídos, etc.).
		Densidad de carga acorde a la normativa vigente	Presentación de la documentación de habilitación para el transporte de ganado.
PRE- FAENA Y FAENA	Cumplimiento de los requisitos establecidos en Decreto N° 4238/68, Orden de Servicio 02/04 y Manual de Bienestar Animal SENASA.	Diseño de las instalaciones según normativa vigente	Evaluación visual de la rampa de descarga.
			Evaluación de la iluminación del sector.
			Evaluación visual de la construcción de los corrales tanto pisos como mampostería.
		Recepción y descenso de los animales hacia los corrales según normativa vigente	Evaluación del estado de los animales al descenso (marcha, lesiones, etc.).
			Evaluación de la presencia de ruidos molestos en la maniobras de descenso y traslado (tanto externos como de los operarios).
			Evaluación del uso de picana (característica de la misma, aplicación, tiempo de uso, etc.).
		Estadía de los animales según normativa vigente	Constatación de la presencia de bebederos en los corrales y evaluación del estado de los mismos.
			Evaluación visual y mediante entrevistas a los operarios sobre el manejo del agua y la comida.
			Evaluación del cumplimiento del tiempo mínimo de 6 horas y máximo de 72 horas de permanencia en los corrales.
			Evaluación del tamaño de los corrales y la densidad de animales.
Desplazamiento hacia el sector de faena según normativa vigente	Evaluación de los elementos utilizados para ayudar en dicha maniobra y su uso.		
	Evaluación de la presencia de ruidos		



Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA 049	Versión: 09	Fecha: 18/06/2018

			molestos como silbidos, gritos, etc.			
			Evaluación de la presencia de rejillas, charcos, sombras, etc. que pueda hacer detener la marcha de los animales.			
			Evaluación de la frecuencia de resbalones y caídas en la marcha.			
					Evaluación del estado de las canales, una vez desolladas (lesiones típicamente asociadas al mal manejo de animales vivos).	
					Inmovilización y sujeción según normativa vigente	Evaluación del diseño del cajón de noqueo.
						Evaluación de la adecuada sujeción del animal para facilitar la maniobra de noqueo.
		Insensibilización según normativa vigente			Evaluación del correcto mantenimiento de los equipos.	
					Evaluación de la existencia de un equipo alternativo para el caso de rotura del principal o, insensibilización incorrecta una vez izado el animal.	
					Evaluación de la existencia de registros de mantenimiento de los equipos.	
					Evaluación del método de insensibilización y su correcta aplicación.	
					Evaluación mediante entrevista y constatación in situ del control de reflejos y signos al momento de verificar insensibilización.	
		Izado y degüello según normativa vigente			Verificación de la correcta insensibilización.	
					Determinación del tiempo entre el noqueo y degüello. Tiempo máximo: Noqueo con perno penetrante: Menor a 75 segundos.	
					Noqueo con perno no penetrante: Menor a 15 segundos. Electronarcosis: Menor a 30 segundos.	



Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	PROTOCOLO DE CALIDAD	
Código: SAA 049	Versión: 09	Fecha: 18/06/2018

			Verificación del tiempo mínimo de sangrado: lapso aproximado de 2 minutos.
		Manuales de procedimiento y planillas de registros del establecimiento según normativa vigente.	Auditoría de manuales y constatación de su cumplimiento.
			Auditoría de registros de actividades, no conformidades y mantenimiento de los equipos.
			Auditoría de registros de capacitación del personal.

8. ANEXO II - TRAZABILIDAD

Se deberá presentar DTe de los animales desde el establecimiento productor/feria al frigorífico, Tarjeta de corrales, Romaneo de faena, Planillas de maduración (temperatura y tiempo), Programa de cuarteo (Circular N° 3510), Ingreso a despostada (Circular N° 3510), Producción de despostada (Circular N° 3510), Certificado sanitario.