



**División de Protección Pecuaria
Servicio Agrícola y Ganadero**

CARNES TIPIFICADAS

LEY 19.162

“INFORMACION PARA EL CONSUMIDOR”

**SEÑOR CONSUMIDOR
INFORMESE PARA EJERCER SU DERECHO
A COMPRAR LA CARNE QUE USTED DESEA**

Junio de 2012

LEY DE CARNES

Es una ley de la Republica de Chile, que lleva el N° 19.162, y que entre otros aspectos, otorga al consumidor el derecho a conocer el origen del producto que esta comprando, con el propósito de dar transparencia al mercado de la carne.

SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO (SAG)

El SAG, organismo dependiente del Ministerio de Agricultura de Chile, es el responsable del control de la ley de carnes.

LA TIPIFICACION

La **Tipificación** es asignar una **categoría** a las canales (carcasas) de los bovinos una vez faenados. Para ello se consideran las siguientes características de los animales:

- Sexo (macho o hembra)
- Edad (por cronología dentaria)
- Grasa de cobertura (grasa subcutánea que cubre externamente la canal y que se califica en 4 grados, desde grado 0, que es ausencia de grasa, hasta grado 3 que es excesiva.
- Contusiones (las carnes provenientes de animales que presentan golpes o machucones son castigadas en 1 o más categorías.

Estos parámetros para la tipificación, están definidos en la Norma Chilena Oficial 1.306 Of. 2002, elaborada en el Instituto Nacional de Normalización (INN). Se definen **5 categorías** de carne, las que se designan con las letras **V – C – U – N – O (ANEXO I)**.

La tipificación es realizada por **Entidades Certificadoras Oficiales** que trabajan en los mataderos. Estas entidades están inscritas en un registro oficial del Servicio Agrícola y Ganadero.

LOS CORTES

Además, esta ley reglamenta el nombre de los **cortes** de carne, p.e. Lomo Vetado, Posta Rosada, etc. Esta es una nomenclatura oficial que tiene el objetivo de evitar confusión o engaño al consumidor.

Los **cortes**, están definidos en la Norma Chilena Oficial 1596 Of. 1999, elaborada en el INN. La norma define 33 cortes básicos, de estos 16 proceden de la paleta del animal o extremidad anterior y 17 de la pierna o extremidad posterior. (**ANEXO II**).

LOCALES DE EXPENDIO

Los locales de expendio (supermercados, carnicerías) deberán cumplir los siguientes requisitos:

- Todos los establecimientos deberán expender la **carne de bovino tipificada**
- **Anunciar las Categorías** que están a la venta (p.e. carne categoría "V")
- En las vitrinas de exhibición al público, indicar el **nombre de los cortes** (p.e. Filete).
- La boleta de venta deberá indicar la categoría, el nombre del corte y el peso de la carne.
- En la **etiqueta** de los cortes envasados, deberá indicar el origen (país), establecimiento faenador, la fecha de beneficio, la categoría y nombre del corte.

USO Y PREPARACIÓN DE LA CARNE

Dependerá del corte elegido, por cuanto los cortes se diferencian según la ubicación del músculo en el esqueleto del animal. Cortes que provienen de músculos de menor trabajo (asiento, filete, lomos, etc.), se usan para asados, bistec, ya que son de mayor ternura y jugosidad. Cortes ubicados en extremidades y en el cuello provienen de músculos de mayor trabajo, por lo mismo se usan para cazuelas, carnes molidas y requieren de alta cocción (**Anexo III**).

TIPIFICACION DE CANALES DE BOVINO SEGÚN Nch 1306 Of. 2002

Categoría	Clase	Cronometría dentaria	Grasa de cobertura
V	Vaquilla	Máximo 2 dientes permanentes	1 - 2 - 3
	Novillito	Máximo 2 dientes permanentes	
	Vaca joven	Máximo 4 dientes permanentes	
	Novillo	Máximo 4 dientes permanentes	
	Torito	Máximo dientes de leche	
	Toro	Máximo 2 dientes permanentes	
C	Vaca joven	Máximo 6 dientes permanentes	1 - 2 - 3
	Novillo		
U	Vaca adulta	Máximo 8 dientes permanentes con nivelación de primeros medianos	1 - 2 - 3
	Vaca vieja	Desde la nivelación de segundos medianos permanentes	
	Buey	Desde 8 dientes permanentes	
	Toro	Desde 4 dientes permanentes	
	Toruno	Desde 4 dientes permanentes	
N	Todas las clases, excepto terneros(as)	Sin exigencia	0
			1 - 2 - 3 con contusiones
O	Terneros(as)	Sin nivelación de los centrales (pinzas) de leche	Sin exigencia
<p>NOTAS</p> <p>1) Los terneros(as) se incluirán en la categoría V si tienen un peso mínimo de canal de 160 kg y su canal cumple con los requisitos de la categoría.</p> <p>2) En caso de presentarse un toruno con máximo 2 dientes permanentes y si su canal cumple con los requisitos de la categoría V se incluirá en dicha categoría.</p>			

ANEXO II

CORTES BÁSICOS O MENORES DE CARNE DE BOVINO (según NCh. 1596 Of. 1999)

Cuarto Delantero (Paleta)		Cuarto Trasero (pierna)	
Cortes sin Hueso		Cortes sin Hueso	
1	Malaya	1	Lomo liso
2	Plateada	2	Filete
3	Sobrecostilla	3	Punta de ganso
4	Tapapecho	4	Ganso
5	Cogote	5	Pollo ganso
6	Huachalomo	6	Posta negra
7	Choclillo	7	Posta rosada
8	Punta de paleta	8	Asiento
9	Asado del carnicero	9	Punta de picana
10	Posta de paleta	10	Tapabarriga
11	Lagarto	11	Palanca
12	Lomo vetado	12	Pollo barriga
13	Entraña	13	Abastero
Cortes con Hueso		Cortes con Hueso	
1	Asado de tira	1	Coluda
2	Costillas arqueadas	2	Osobuco de pierna
3	Aletillas	3	Cola
4	Osobuco de mano		

ANEXO III: USOS DE LA CARNE DE VACUNO

TIPOS DE CORTE	PARRILLADA	ASADO HORNO	BISTEC	CACEROLA	ESTOFADO	CAZUELA	ESCALOPA	MECHADA	CHURRASCO
ASADO CARNICERO	•	•	•	•					
ASADO DE TIRA	•			•		•			
ASIENTO PICANA	•	•	•	•	•		•	•	
COLUDA	•				•	•			
CHOCLILLO		•	•	•				•	•
ENTRAÑA	•		•	•	•				
FILETE	•	•	•	•					
GANSO		•		•	•		•	•	
HUACHALOMO			•	•	•				
LOMO LISO	•	•	•	•					
LOMO VETADO	•	•	•	•					
MALAYA				•		•			
OSOBUCO				•	•	•			
PALANCA	•		•						
PLATEADA	•	•		•		•			
POLLO BARRIGA	•	•	•						
POLLO GANSO			•	•				•	•
POSTA NEGRA		•	•	•				•	
POSTA PALETA		•	•		•		•		
POSTA ROSADA		•	•	•					•
PUNTA GANSO	•	•	•	•				•	
PUNTA PALETA		•	•	•	•				
PUNTA PICANA	•	•	•	•				•	•
SOBRECOSTILLA	•	•		•	•				
TAPA BARRIGA	•	•	•	•					
TAPA PECHO				•		•			