

<b>INAC</b>  <b>D.C.D.C.</b>	<b>INSTRUCCIÓN</b>	INS - HILTON - UE N° 593/2013
		Revisión N° : 01.
		Página 1 de 5
		Fecha de emisión: 01/06/2014

## **SISTEMA DE CONTROL DE PRODUCCIÓN DE “CORTES HILTON”**

### **1. OBJETIVO**

La presente instrucción técnica tiene por objetivo describir el sistema de control de producción de Carne de Alta Calidad a exportar a la Unión Europea dentro del contingente arancelario conocido como cupo Hilton, de acuerdo a las exigencias establecidas en el correspondiente reglamento (Reglamento (UE) N° 593/2013 de fecha 21 de junio de 2013).

### **2. ALCANCE**

La producción de cortes vacunos de alta calidad en los establecimientos frigoríficos registrados en el Instituto Nacional de Carnes (INAC), con la habilitación correspondiente del Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca (MGAP) para la exportación de carne refrigerada a la Unión Europea.

### **3. DESARROLLO**

#### **3.1 SISTEMA DE CONTROL DE PRODUCCIÓN**

El sistema a que refiere el presente documento está diseñado para el control de la producción de cortes seleccionados obtenidos a partir de canales de novillos o vaquillonas, de conformación “I”, “N” o “A”, con una cobertura de grasa de “1”, “2” ó “3”, de acuerdo al Sistema Oficial de Clasificación y Tipificación de Carne Vacuna establecido por INAC.

#### **3.2 CONTROL DEL PROCESO PRODUCTIVO**

##### **3.2.1 Aviso de producción.**

El exportador o su representante debe realizar el aviso de la producción a que hace referencia esta Instrucción, antes de las 16 horas del día hábil previo, a la Dirección de Control y Desarrollo de Calidad (DCDC) de INAC, mediante el envío

Elaborado:	Revisado:	Aprobado:

<b>INAC</b>  <b>D.C.D.C.</b>	<b>INSTRUCCIÓN</b>	INS - HILTON - UE N° 593/2013
		Revisión N° : 01.
		Página 2 de 5
		Fecha de emisión: 01/06/2014

del Formulario Aviso de Producción Hilton (PH1 – UE N° 593/2013) debidamente completado, vía correo electrónico ([certicarnes@inac.gub.uy](mailto:certicarnes@inac.gub.uy)).

### 3.2.2 Asignación de Inspector Técnico (IT).

Una vez recibido el aviso a que refiere el apartado 3.2.1, se asigna un Inspector Técnico (IT) a efectos de que, una vez constituido en la planta de producción, realice el control a que refiere esta instrucción.

### 3.2.3 Proceso de control.

a) Previo al ingreso a la sala de desosado, el IT:

- será provisto del Resumen de Romaneo de Faena de acuerdo al Procedimiento de Control de Ingreso del MGAP (PE 01.14), donde se indican para cada día los correlativos habilitados con destino a la producción de cortes de Alta Calidad "Hilton". Dicho conjunto constituye un lote de faena.

- cuenta las medias canales, cuartos o cortes con hueso y verifica que estén contenidos en el Resumen de Romaneo de Faena . Asimismo verifica que la información que consta en la etiqueta correspondiente, está de acuerdo con los requerimientos establecidos en el punto 3.1 del presente instructivo.

- una vez que se asegura el cumplimiento de las exigencias establecidas, admite el ingreso a la sala de desosado de cada media canal, cuarto o corte con hueso. Supervisa el registro de dicho ingreso para ese día de producción en la Planilla de Control de Producción cortes Hilton (PH 2). De ingresar más de un lote de faena se confecciona una planilla por cada uno de ellos.

b) Dentro de la sala de desosado y de empaque, el IT:

- durante el proceso de desosado, monitorea que los cortes cumplen con niveles de calidad comercial aceptables de acuerdo al Manual de Evaluación de Defectos en Carne y su Envasado de INAC y con las especificaciones comerciales declaradas por el exportador

- verifica que los cortes obtenidos son envasados al vacío acompañados de una etiqueta exclusiva para los cortes Hilton, la cual debe incluir la inscripción "Hilton" o la letra "H".

Elaborado:	Revisado:	Aprobado:

<b>INAC</b>  <b>D.C.D.C.</b>	<b>INSTRUCCIÓN</b>	INS - HILTON - UE N° 593/2013
		Revisión N° : 01.
		Página 3 de 5
		Fecha de emisión: 01/06/2014

- suministra, para ser aplicada en cada caja producida según el Sistema de Producción de cortes Hilton, etiquetas de color verde “Calidad Certificada” prenumeradas correlativamente.(Ver 5.1)

- corrobora que los cortes son dispuestos en cajas que cuentan con una etiqueta exterior cuya información no muestra discrepancias respecto a la del envase primario, presentando además el peso neto y el número de cortes que contiene.

- supervisa el registro en la Planilla de Control de Producción cortes Hilton (PH 2) de: n° de la primer y última etiqueta prenumerada “Calidad Certificada” utilizada, cantidad de etiquetas utilizadas, producto, unidades por corte y cajas resultantes.

c) Fase de embarque, el IT:

- debe asegurarse que todas las cajas a embarcar fueron producidas bajo el Sistema de control de producción de “cortes Hilton” . A tales efectos se solicita previo a la carga un romaneo de las cajas a embarcar y se realiza la inspección de las mismas. Aquellas cajas que no cumplan con alguna de las exigencias establecidas en el presente instructivo no serán habilitadas para su embarque.

- autoriza la carga y habilita el embarque respectivo en el Sistema de Registro de Gestión de Exportaciones (SRGE) de INAC.

### **3.3 Sistema de Registro de Control de Producción Hilton.**

a) Formulario Aviso de Producción Hilton ( PH1 – UE N° 593/2013). El mismo debe especificar planta procesadora, fecha, hora de comienzo, cantidad de cuartos a ingresar, ventas y tipos de cortes a producir (productos) .

b) Resumen de Romaneo de Faena elaborado de acuerdo al Procedimiento de Control de Ingreso del MGAP (PE 01.14). donde se especifican los correlativos habilitados de la faena a ser utilizada en la producción de “Cortes de Alta Calidad Hilton”.

Elaborado:	Revisado:	Aprobado:

<b>INAC</b>  <b>D.C.D.C.</b>	<b>INSTRUCCIÓN</b>	INS - HILTON - UE N° 593/2013
		Revisión N° : 01.
		Página 4 de 5
		Fecha de emisión: 01/06/2014

- c) Planilla de Control de Producción “Cortes Hilton” (PH2). En la misma se registra la planta procesadora, las fechas de producción y de faena, cuartos ingresados al desosado, n° de venta, cortes producidos (productos), cantidad de unidades por cortes y cajas producidas, kilos netos, cantidad de etiquetas utilizadas y desechadas, n° de la primer y última etiqueta, observaciones y firma del IT actuante.
- d) Registro de Ventas y Embarques (PH3). Se debe ingresar la identificación de la venta en producción, fecha de inicio de producción, descripción de los productos, n° de embarque en el Sistema de Registro de Gestión de Exportaciones (SRGE), fecha de embarque y firma del IT que realiza la verificación del mismo. Los datos de la presente planilla serán completados por el IT actuante a lo largo del proceso de producción de la mercadería a embarcar.

Estos registros serán mantenidos por INAC por un período mínimo de dos años.

#### **4. REFERENCIAS**

- Definición de Carne de Alta Calidad y sus requerimientos mínimos de trazabilidad.
- Reglamento (UE) N° 593/2013 de la Comisión de las Comunidades Europeas.
- Sistema Oficial de Clasificación y Tipificación de Carne Vacuna.
- Manual de Evaluación de Defectos en Carne y su Envasado - INAC
- PH1: Formulario de Aviso de Producción Hilton (UE N° 593/2013).
- Procedimiento de Control de Ingreso (PE 01.14). del MGAP.
- PH2: Planilla de Control de Producción “Cortes Hilton”.
- PH3: Registro de Ventas y Embarques

Elaborado:	Revisado:	Aprobado:

<b>INAC</b> <b>D.C.D.C.</b>	<b>INSTRUCCIÓN</b>	INS - HILTON - UE N° 593/2013
		Revisión N° : 01.
		Página 5 de 5
		Fecha de emisión: 01/06/2014

## 5. ANEXOS

### 5.1 DISEÑO DE LA ETIQUETA PRENUMERADA “CALIDAD CERTIFICADA”



Elaborado:	Revisado:	Aprobado:

<b>INAC</b>  <b>D.C.D.C.</b>	<b>FORMULARIO</b>  <b>PH1</b>	UE N° 593/2013
		Revisión N° : 1
		Página 1 de 1
		Fecha de emisión: 01/06/2014

## AVISO DE PRODUCCIÓN HILTON

1. Fecha de envío del formulario:

2. Nombre y dirección de la empresa  
(Identificación común o razón social)

3. Dirección de las instalaciones en donde se realizará la producción  
(Especificar la dirección completa de la planta, establecimiento o instalaciones donde se requiere la presencia del IT de la DSTCA de INAC)

4. Descripción de la producción a controlar

Detallar:

día y hora de comienzo del desosado

cantidad de medias canales, cuartos o cortes con hueso a desosar

cortes a producir (especificar)

5. Firma y aclaración de firma (vía fax o carta) o nombre de la persona autorizada (vía correo electrónico con dirección conocida), que en representación de la empresa da aviso de la producción



