Food Safety and Inspection Service
United States Department of Agriculture
Washington, D.C. 20250-3700

Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos
Departamento de Agricultura de los Estados Unidos

Información para los Consumidores

julio de 2003

inglés

Inspección y Asignación de Categorías: ¿Cuál es la diferencia?

La inspección y la asignación de categorías de carnes y aves son dos programas separados dentro del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, siglas en inglés). La inspección para determinar si el alimento es sano es **obligatoria** y se financia con el dinero de los contribuyentes. En cambio, la asignación de categorías según el grado de calidad es **voluntaria** y los productores o procesadores que desean usar este servicio lo deben solicitar y pagar por él.

Inspección

Los consumidores estadounidenses pueden tener plena confianza en que el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, siglas en inglés), la agencia de salud pública dentro del USDA, vela por que los productos cárnicos y avícolas sean inocuos, sean de buena calidad, y se etiqueten y empaquen de manera correcta.

De acuerdo a los Decretos Federales de Inspección de Carnes y de Inspección de Productos Avícolas, el FSIS inspecciona todas las carnes y aves crudas vendidas en el comercio interestatal e internacional, incluidos los productos importados. La agencia continúa supervisando los productos después de que salen de las plantas sujetas a inspección federal.

Además, el FSIS supervisa los programas estatales de inspección, los cuales inspeccionan los productos cárnicos y avícolas que están a la venta únicamente en el estado en que se producen. Conforme lo establecen tanto el Decreto de 1967 sobre Inocuidad de las Carnes, como el de 1968 sobre Inocuidad de los Productos Avícolas, los programas estatales de inspección deben mantener estándares, “por lo menos, iguales a” los del

programa de inspección federal. Si los estados deciden eliminar sus programas de inspección, o no pueden seguir manteniendo este estándar, el FSIS asumirá la responsabilidad de la inspección dentro de ese estado.

En sus esfuerzos para proteger la inocuidad e integridad de los productos cárnicos y avícolas, el FSIS colabora con muchas otras agencias, incluyendo otras agencias dentro del USDA, programas estatales de inspección, la Administración de Drogas y Alimentos (FDA, siglas en inglés) del Departamento de Salud y Servicios Humanos de los Estados Unidos (HHS, siglas en inglés) y la Agencia de Protección del Medio Ambiente (EPA, siglas en inglés).

Desde que se iniciara el programa federal de inspección a principios del siglo XX, las industrias cárnica y avícola se han desarrollado y evolucionado considerablemente. A comienzos del siglo XX, la mayor parte de la carne provenía de la matanza de animales locales y el procesamiento se limitaba a productos simples como salchichas, mientras que en la actualidad, en el mercado, existe una gran variedad de productos cárnicos y avícolas. Por otra parte, hoy en día los animales se sacrifican en mataderos sofisticados de gran volumen y muchas veces son enviados a través de grandes distancias para ofrecerlos a los consumidores.

A medida que la industria ha ido evolucionando, el FSIS ha ido modificando también sus prácticas de inspección. Al principio, la función principal de los inspectores consistía en determinar si los animales estaban enfermos y su método primario era la inspección visual de animales, productos y operaciones de las plantas. Sin embargo, gracias a los avances registrados en la crianza del ganado, las enfermedades han disminuido y se ha creado una población animal más homogénea. Como resultado, en la actualidad las funciones de los inspectores son más amplias e incluyen, por ejemplo, el control de riesgos invisibles, tales como la contaminación microbiológica y química.

Desde la mitad de la década de los 70, el FSIS ha venido modernizando el sistema de inspección con el propósito de reducir costos y darle bases más científicas. Los muestreos estadísticos y las pruebas científicas son herramientas importantes con que cuenta el inspector moderno.

Los requerimientos enumerados en el reglamento final sobre Reducción de Patógenos y Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP siglas en inglés) están diseñados para minimizar la posibilidad de que bacterias dañinas puedan estar presentes en los productos cárnicos y avícolas. No obstante, algunas bacterias podrían estar presentes y causar problemas si las carnes y aves no se manipulan de manera adecuada. Para ayudar a los empleados de la industria alimentaria, **el USDA requiere** que todos los paquetes de productos cárnicos y avícolas crudos lleven **instrucciones sobre cómo manipular los alimentos adecuadamente.**

INSTRUCCIÓNES SOBRE COMO MANIPULAR EL PRODUCTO ADECUADAMENTE

Este producto ha sido preparado con carnes o aves que fueron

inspeccionadas y aprobadas. Algunos productos alimentarios pueden contener bacterias que podrían provocar enfermedades si no se manipulan o cocinan debidamente. Para su protección, siga las siguientes instrucciones sobre la manipulación correcta de los alimentos:

- Mantenga el producto refrigerado o congelado. Descongele en el refrigerador o en el horno de microondas.
- Mantenga las carnes y aves crudas separadas de los demás alimentos. Lave las superficies de trabajo (incluidas las tablas de cortar), los utensilios, y las manos después de haber estado en contacto con carnes o aves crudas.
- Cueza completamente los alimentos.
- Mantenga calientes las comidas calientes. Refrigere las sobras inmediatamente o deséchelas.

La inspección federal voluntaria de animales que no están sujetos a inspección obligatoria (como búfalo, conejo, reno, alce, venado, antílope) se realiza conforme al Decreto de Mercadotecnia Agrícola, la cual faculta al Secretario de Agricultura a tomar cualquier medida que fuera necesaria para que el producto pueda ser comercializado. El inspector del FSIS debe tener suficiente conocimiento sobre la especie de que se trata y el cuerpo del animal muerto debe caber en el equipo de la planta procesadora. Las empresas que solicitan inspección voluntaria tienen que pagar una tarifa por hora para recibir este servicio, mientras que los gastos de la inspección obligatoria se cubren con los impuestos de los contribuyentes.

Las carnes inspeccionadas y aprobadas como alimentos sanos por los organismos federales se estampan con un sello en el que figura una marca redonda color púrpura. El tinte, que se usa para estampar el grado de calidad y las marcas de inspección en la superficie corporal del animal, está hecho con colorantes vegetales aprobados para usarse en alimentos y no es perjudicial para la salud. (La fórmula exacta es propiedad del fabricante.) Las marcas se imprimen en los animales muertos y en los cortes de gran tamaño. Después que estos se recortan, esas marcas pueden no ser visibles en los cortes a la venta al por menor, como asados y filetes. Sin embargo, los productos que se empacan en las plantas sujetas a inspección federal, llevarán en la etiqueta una marca de inspección que identifica a la planta procesadora.

Marca de inspección en carnes crudas	Marca de inspección en aves crudas	Marca de inspección en productos procesados

Categorías

Después que las carnes y aves han sido inspeccionadas para determinar si son sanas, los productores y procesadores pueden solicitar que un clasificador federal asigne un grado de calidad a estos productos. El Servicio de Mercadotecnia Agrícola del USDA es la agencia encargada de asignar los grados de calidad a las carnes y aves. Las empresas que solicitan que se clasifiquen sus productos, deben pagar por este servicio. La determinación de grados de calidad de la carne implica una evaluación de características en cuanto a lo suave, jugosa y sabrosa que pueda ser, y en las aves, se evalúa si tienen una forma normal, si son carnosas y si están libres de defectos.

Los grados de calidad del USDA se basan en normas federales de calidad que se aplican de manera uniforme en todo el país, de manera que no importa ni dónde, ni cuándo el consumidor compra carnes o aves clasificadas dado que éstas han pasado por el mismo sistema riguroso de clasificación. La clasificación se estampa en el cuerpo del animal muerto o en la media res y generalmente no se puede ver en los cortes ofrecidos a la venta. Sin embargo, la etiqueta de los paquetes, de carnes y aves mostrará el emblema de clasificación, siempre y cuando éstas hayan sido clasificadas.

El símbolo y el texto que lleva el emblema de clasificación no están protegidos más por los derechos de autor; sin embargo, en virtud de la Ley de Veracidad en el Etiquetado, es ilegal falsificar el sello o utilizar un lenguaje en la etiqueta que induzca a error.

Categorización de carnes y aves del USDA

Carne de res

La carne de la res entera se clasifica de dos maneras:

1. **grados de calidad** – según criterios de suavidad, jugosidad y sabor; y
2. **grados de rendimiento** – según la cantidad de carne magra utilizable presente en la res. Los grados de calidad son ocho y se basan en el aspecto marmóreo (vetas de grasa en la carne magra semejante al mármol), el color y la madurez.

Grados de calidad:

- **Prime (óptima)** – proveniente de animales jóvenes bien alimentados. Tiene abundante aspecto marmóreo y generalmente se vende en restaurantes y hoteles. Los asados y filetes de esta categoría se prestan muy bien al cocimiento al calor seco (como asar al horno, a la parrilla, o a la brasa).

- **Choice (preferido)** – esta es carne de alta calidad, pero contiene menos aspecto marmóreo que la de calidad superior. Los asados y filetes, de esta clase, provenientes del lomo y las costillas, son muy tiernos, jugosos y sabrosos, y como los de grados superiores, se prestan para cocimiento al calor seco. Muchos de los cortes menos tiernos como los de la cadera, del cuarto delantero o paleta, se pueden también cocinar al calor seco, pero se deberá tener cuidado de no cocinarlos demasiado. El uso de un termómetro para alimentos permite saber con exactitud el punto a que se debe cocinar y asegura que se alcance una temperatura adecuada: 145 ºF (62.77 ºC) para semicruda; 160 ºF (71.11 ºC); para término medio; y 170 ºF (76.66 ºC) para bien hecho.

- **Select (selecto)** – la carne de este grado tiene una calidad muy uniforme y normalmente es más magra que la de grados superiores. Es bastante tierna, pero como tiene menos aspecto marmóreo, puede ser menos jugosa y sabrosa que la de grados superiores. Solamente los cortes más tiernos (lomo, costillas, solomillo) se deben cocer al calor seco. Los otros cortes se deben de adobar antes de cocinar o cocinar con métodos al calor húmedo para que queden lo más tiernos y sabrosos posible.

- **Standard y Commercial (grados promedio y comercial)** – se venden frecuentemente como carnes sin clasificar o como producto “exclusivo de la tienda”.

- **Utility, Cutter y Canner (utilitario, cortado y para enlatado)** – muy rara vez se venden al por menor. Se utilizan más bien en la producción de carnes molidas y productos procesados.

Grados de rendimiento: van del “1” al “5” e indican la cantidad de carne que

se puede utilizar del animal muerto. El grado 1 de rendimiento es el grado superior y denota la más alta proporción de carne magra con respecto a la cantidad de grasa; el grado 5 de rendimiento es la que tiene la proporción más baja. Los grados de rendimiento son muy útiles cuando se compran reses enteras o medias reses para almacenar en el congelador.

Carne de ternera

Los grados de calidad de la carne de **ternera son cinco: prime (óptimo), choice (preferido), good (bueno), standard (promedio) y utility (utilitario).**

- La carne de los grados **prime y choice** es más jugosa y sabrosa que la de grados inferiores. Debido a la tierna edad de los animales, el color de la carne oscila entre los tonos gris-rosado y rosado claro y es bastante firme y aterciopelada. Los huesos son pequeños, blandos y muy rojos. Los cortes como chuletas se pueden cocer con métodos al calor seco, es decir, asados al horno o a la parrilla.

Carne de cordero

Los grados de calidad de la carne de cordero son cinco. Usualmente, en la venta al por menor se encuentran sólo dos de esos grados: **prime (óptimo) y choice (preferido)**. Los grados inferiores de carne de cordero y de carnero (carne de animales más viejos): **good (bueno), utility (utilitario) y cull (entresacado)** muy rara vez se estampan con un grado calidad. La carne de cordero proviene de animales tiernos, de menos de un año de edad. Como la calidad de la carne de cordero varía de acuerdo a la edad del animal, es aconsejable comprar la carne que ha sido clasificada por el USDA.

- **Prime (óptimo)** esta carne es muy tierna, jugosa y sabrosa. Su aspecto marmóreo realza el sabor y jugosidad de la carne.

- **Choice (preferido)** – tiene un poco menos de aspecto marmóreo que la de calidad superior, pero es de muy alta calidad. La mayoría de los cortes de carne de cordero de los grados prime y choice (chuletas, asados, paleta y pierna) son tiernos y pueden cocerse al calor seco (asados al horno, a la plancha o a la parrilla). Los cortes menos tiernos, como pecho, costillitas (“riblets”), falda, cuello y pierna, se pueden cocer lentamente con el método de calor húmedo (asar tapado en poca agua) para que resulten más tiernos.

Carne de cerdo

La carne de cerdo no es clasificada según el grado de calidad por el USDA porque, por lo general, proviene

de animales tiernos que han sido especialmente criados y alimentados para producir de manera uniforme una carne más tierna. La apariencia es una guía importante en la compra de carne fresca de cerdo. Busque cortes con relativamente poca grasa en la parte exterior y de carne firme y de color rosado grisáceo. Debe contener un poco de aspecto marmóreo para que sea más tierna y sabrosa.

La consistencia de la carne de cerdo se presta para ser preparada de varias maneras. Las chuletas se pueden preparar a la plancha, a la parrilla, horneadas, asadas lentamente en poca agua o fritas en la sartén. Las costillas se pueden asar lentamente en poca agua, o asar al horno o a la parrilla. La cocción lenta da como resultado unas costillas más tiernas y sabrosas. El lomo de cerdo es considerado como el corte más tierno y sabroso del cerdo.

Carne de aves

Los grados de calidad de las aves son **A, B,** and **C.**

- El grado **A** es la carne de más alta calidad y la única que se puede encontrar en la venta al por menor. Este grado indica que los productos avícolas están prácticamente libres de defectos como moretones, manchas y plumas. Los productos con hueso no contienen huesos rotos. Las aves enteras y las presas con pellejo no tienen rasgaduras en el pellejo que puedan hacer que la carne se reseque con la cocción, y, bajo el pellejo, contienen una buena capa de grasa. Además, las aves enteras y las presas son carnosas.

  El escudo con el grado asignado figura en productos a la venta que están listos para cocinar, ya sea refrigerados o congelados. Estos incluyen aves enteras, presas, trozos de carne para asar, pechugas y otras presas deshuesadas con o sin pellejo. No se clasifican pescuezos, alas, rabadillas, menudillos, o carne molida de ave.

- Los grados **B** y **C** de la carne de aves se utilizan generalmente en productos procesados en los que la carne del ave es cortada, picada o molida. Si están destinados a la venta al por menor, por lo general, el grado de calidad de estos productos no está identificado.

Para mayor información sobre la clasificación de carnes y aves, visite la página electrónica del Servicio de Mercadotécnia Agrícola: http://www.ams.usda.gov.

Para mayor información sobre la inocuidad de las carnes, aves o productos de huevo, llame gratis a la Línea de Información Sobre Carnes y Aves del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) al **1–888–674-6854** (1-888-MPHotline); para personas con dificultades auditivas (TTY) 1–800–256–7072. El personal de la línea de información está conformado por expertos en la inocuidad de los alimentos, quienes contestan las llamadas de lunes a viernes desde las 10 a.m. hasta las 4 p.m., hora del este. Utilizando un teléfono de botones se pueden escuchar mensajes grabados sobre la inocuidad de los alimentos durante las 24 horas del día.

Los miembros de la prensa pueden contactar la Línea de Información Sobre Carnes y Aves del USDA, llamando al (301) 504 – 6258.

También se puede obtener información sobre la inocuidad de los alimentos en la página web del Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS): www.fsis.usda.gov

“El USDA provee igualdad de oportunidades y de empleo.”

Para mayor información, contacte:
Línea de Información sobre Carnes y Aves del USDA:

- 1-888-MPHotline (llamada gratis en todo el país)
- 1-800-256-7072 para personas con dificultad para oir (TTY)
- Correo electrónico: mphotline.fsis@usda.gov

Página Web de FSIS: www.fsis.usda.gov

Consumer Publications List | FSIS Home Page | USDA Home Page