



Tipo Norma	:Resolución 1552 EXENTA
Fecha Publicación	:04-04-2008
Fecha Promulgación	:28-03-2008
Organismo	:MINISTERIO DE AGRICULTURA; SERVICIO AGRICOLA Y GANADERO; DIRECCIÓN NACIONAL
Título	:FIJA EXIGENCIAS SANITARIAS PARA LA INTERNACIÓN A CHILE DE CARNES PROCESADAS Y PRODUCTOS CÁRNICOS PROCESADOS DE AVE Y DEROGA RESOLUCIONES N°S 1.597, DE 1997, Y 2.313, DE 2003
Tipo Versión	:Única De : 04-04-2008
Inicio Vigencia	:04-04-2008
Id Norma	:270310
URL	: https://www.leychile.cl/N?i=270310&f=2008-04-04&p=

FIJA EXIGENCIAS SANITARIAS PARA LA INTERNACIÓN A CHILE DE CARNES PROCESADAS Y PRODUCTOS CÁRNICOS PROCESADOS DE AVE Y DEROGA RESOLUCIONES N°s 1.597, DE 1997, Y 2.313, DE 2003

Núm. 1.552 exenta.- Santiago, 28 de marzo de 2008.- Vistos: Lo dispuesto en la ley N° 18.755 Orgánica del Servicio Agrícola y Ganadero; DFL RRA. N° 16 de 1963, de Sanidad y Protección Animal; decreto N° 16 de 1995, del Ministerio de Relaciones Exteriores que promulga el "Acuerdo de Marrakech", por el que se establece la Organización Mundial del Comercio, y los Acuerdos Anexos; entre ellos el de aplicación de medidas sanitarias y fitosanitarias; resoluciones del Servicio Agrícola y Ganadero N°s 1.597 de 1997, 3.138 de 1999, 1.150 de 2000, 2.313 de 2003 y 3.817 de 2006; y las recomendaciones de los capítulos 2.7.12 y 2.7.13 sobre Influenza Aviar y Enfermedad de Newcastle del Código de los Animales Terrestres de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE).

Considerando:

1. Que, es función del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) adoptar las medidas tendientes a evitar la introducción de enfermedades que puedan afectar la Salud Animal.
2. Que, la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) recomienda a los Territorios Miembros medidas que debieran adoptar cada vez que ellos generen regulaciones sanitarias.
3. Que, el comercio de carne de ave y sus productos debe provenir de países y regiones indemnes a Influenza Aviar y Enfermedad de Newcastle o en su defecto, deben haber sido sometidas a algún tratamiento o proceso que permite inactivar los virus causantes de dichas enfermedades.
4. Que, para el caso de la inactivación del virus de la Enfermedad de Newcastle presente en carne de ave, la OIE no tiene todavía recomendaciones que puedan ser recogidas y aplicadas en las resoluciones del SAG.
5. Que, el Acuerdo de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC, reconoce que cuando no hay recomendaciones de las Organizaciones Internacionales Competentes o los testimonios científicos pertinentes son insuficientes, un Miembro podrá adoptar provisionalmente medidas sanitarias o fitosanitarias sobre la base de la información pertinente que disponga, con inclusión de las medidas sanitarias o fitosanitarias que apliquen otras partes contratantes,

Resuelvo:

Fíjense las siguientes exigencias sanitarias para la internación a Chile de carnes procesadas y productos cárnicos procesados de ave, sometidos o no a un tratamiento térmico:

1. Las carnes procesadas y los productos cárnicos procesados de ave que se importen al país, deberán venir amparados por un Certificado Sanitario Oficial, otorgado al momento del embarque por la Autoridad Sanitaria Competente del país de procedencia, que se ajuste al modelo aprobado por el Servicio Agrícola y Ganadero, extendido en lengua española y en la lengua oficial del



país de origen.

2. Para efectos de la presente resolución, se distinguirán dos categorías:

- a) Productos crudos, aquellos que en su elaboración no son sometidos a tratamiento térmico, y
- b) Productos tratados térmicamente, aquellos que en su elaboración son sometidos a una cierta temperatura por un tiempo determinado.

3. Los países o sus zonas que cumplan las condiciones señaladas en la resolución del SAG, que fija las exigencias sanitarias para la internación de carne fresca de ave, podrán exportar a Chile cualquiera de los productos mencionados en el número anterior.

4. Los países que no puedan cumplir las condiciones mencionadas en el punto anterior, sólo podrán exportar a Chile productos de la categoría b), es decir, tratados térmicamente, cuando las aves procedan de planteles donde no se hayan producido brotes de Enfermedad de Newcastle o Influenza Aviar en los últimos 6 meses, y tanto los mataderos como los establecimientos elaboradores se encuentren ubicados en regiones donde no se hayan producido brotes de las enfermedades mencionadas en los últimos 3 meses, evaluadas por el SAG.

5. Además de lo señalado en el punto 4, para los países que sólo pueden exportar a Chile productos de la categoría b), la carne debe venir desprovista de huesos y el tratamiento térmico debe ser como mínimo, uno de los siguientes:

- a) Tratamiento térmico a una temperatura mínima de 70°C que deberá alcanzarse en toda la carne, por un tiempo mínimo de 82 segundos;
- b) Tratamiento térmico a una temperatura mínima de 74°C que deberá alcanzarse en toda la carne, por un tiempo mínimo de 40 segundos;
- c) Tratamiento térmico a una temperatura mínima de 80°C que deberá alcanzarse en toda la carne, por un tiempo mínimo de 29 segundos;
- d) Tratamiento térmico en un recipiente hermético cuyo valor F_0 sea superior o igual a 3,00;
- e) Otro tratamiento térmico propuesto previamente por la Autoridad Veterinaria Competente, debiendo demostrar científicamente al SAG, que es equivalente a algunos de los procesos aquí señalados.

6. Las aves de las cuales proceden los productos cárnicos:

- a) Son nacidas o fueron importadas como pollitos de un día, criadas y beneficiados en el país o región exportadora.
- b) No han sido sacrificadas como consecuencia de programas de erradicación de enfermedades infecto-contagiosas o parasitarias, ni proceden de áreas con restricciones cuarentenarias propias de la especie.
- c) Han sido faenadas en un matadero autorizado para exportar por la autoridad sanitaria oficial competente, en atención a que cuenta con control médico veterinario oficial permanente, y cumple con condiciones adecuadas de estructura, funcionamiento e inspección sanitaria.
- d) Han sido inspeccionadas pre y post mortem y no se detectaron signos de enfermedades



transmisibles.

7. El producto ha sido elaborado en una planta procesadora habilitada para exportar a Chile por el SAG.

8. El producto debe venir identificado y etiquetado, indicando la fecha de elaboración y vencimiento.

9. Los envases y embalajes deberán estar sellados y etiquetados. La etiqueta debe consignar la identificación del producto, su cantidad y peso neto, el establecimiento de elaboración y el país de procedencia.

10. El transporte de los productos cárnicos desde el establecimiento de procedencia hasta su destino en Chile, se debe realizar en vehículos o compartimentos que aseguren la mantención de sus condiciones higiénico-sanitarias.

11. A su llegada al país podrán ser sometidos a las pruebas que determine el SAG.

12. Deróganse las resoluciones N° 1.597 de 1997 y N° 2.313 de 2003.

13. El Certificado Sanitario Oficial deberá ajustarse al siguiente modelo:

NOTA: VER DIARIO OFICIAL DE 04.04.2008, PAGINA 10

SECCIÓN IV: Certificación sanitaria

El Veterinario Oficial abajo firmante, certifica según la resolución exenta vigente que:

1.(6), región
.....(7), está declarado libre de Influenza Aviar de Declaración Obligatoria y Enfermedad de Newcastle tal como las define el Código Sanitario de los Animales Terrestres de la OIE, y esta condición sanitaria ha sido evaluada favorablemente por Chile.

O bien (8);

2. La zona no ha sido reconocida como libre de Influenza Aviar o Newcastle por Chile, por lo que está autorizada sólo la exportación de carne y productos cárnicos procesados tratados térmicamente, deshuesados. Además, las aves procedan de planteles donde no se han producido brotes de Enfermedad de Newcastle o Influenza Aviar en los últimos 6 meses, y tanto los mataderos como los establecimientos elaboradores se encuentren ubicados en regiones donde no se han producido brotes de las enfermedades mencionadas, en los últimos 3 meses (9).

3. La(s) mercancía(s) consignada(s) ha(n) sido sometida(s) al siguiente tratamiento térmico, alcanzado en todo el producto y que cumple como mínimo las exigencias de Chile (10);

Producto	Tratamiento	Tiempo
	(Indicar T° o Fo)	(indicar unidad de tiempo)

4. Los productos han sido elaborados con carnes que proceden de aves que:

a) Nacieron o que fueron importadas como pollitos de un día, fueron criadas en

