

FIJA EXIGENCIAS SANITARIAS PARA LA INTERNACION A CHILE DE CARNES DE REPTILES ENFRIADA O CONGELADA

Resolución No. 2.380 exenta.- Santiago, 11 de agosto de 1997.- Vistos: Las facultades conferidas por la Ley No. 18.755; el artículo 3° del DFL.RRA. No. 16 de 1963, que para la internación de animales y productos pecuarios, dispone cumplir las exigencias de orden sanitario que se especifique en cada caso y la Ley No. 18.164:

Resuelvo:

Fíjense las siguientes exigencias sanitarias para la internación a Chile de carnes de reptiles enfriada o congelada:

Las carnes de reptiles que se importen al país, deben venir amparadas por un certificado oficial, otorgado al momento del embarque por la autoridad sanitaria competente del país de origen, que estipule el país y el establecimiento de procedencia, la identificación del producto, la especie animal, la cantidad y el peso neto, el consignatario, la identificación del medio de transporte y el número de unidades de embalaje.

II.La certificación sanitaria debe acreditar que:

- 1.-Los animales han permanecido desde su nacimiento o a lo menos los 12 meses anteriores a su sacrificio o caza en territorio del país exportador, en una región que no ha estado, durante ese período, sujeta a restricciones cuarentenarias por enfermedades que afecten a la especie.
- 2.-Los animales de los cuales proceden las carnes han sido faenados o han sido transportados en un plazo máximo de 12 horas, posteriores a su caza, a un establecimiento habilitado para estos efectos por la autoridad zoosanitaria competente, con control médico veterinario permanente y han sido inspeccionados y reconocidos como libres de enfermedades transmisibles.
- 3.-Las carnes han sido procesadas y almacenadas en establecimientos autorizados para funcionar por la autoridad zoosanitaria competente del país de procedencia y que cuentan con control médico veterinario permanente.
- 4.-Las carnes enfriadas no han sido sometidas a temperaturas superiores a 0° C, y no superiores a -18° C las congeladas. A su arribo a Chile la temperatura en el centro de la masa muscular deberá ser máximo de 4° C para las enfriadas y de -12° C para las congeladas.
- 5.-El transporte de las carnes desde el matadero de procedencia hasta su destino en Chile se ha realizado en vehículos o compartimentos que aseguran la mantención de la temperatura y de sus condiciones higiénico sanitarias.
- 6.-El embalaje o envases están sellados y etiquetados. En ellos se indica el país y establecimiento de procedencia, la identificación del producto, cantidad y peso neto.

II.Al arribo al país la carne será sometida a los controles y exámenes que determine el Servicio, los cuales serán de cargo de los interesados.

Anótese, transcribese y publíquese.- Antonio Yaksic Soulé, Director Nacional Servicio Agrícola y Ganadero.