

FIJA EXIGENCIAS SANITARIAS PARA LA INTERNACION DE CARNES DE LLAMA ENFRIADAS O CONGELADAS

Resolución No. 2.381 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; la Ley No. 19.162 y sus reglamentos y la Ley No. 18.164:

Resuelvo:

Fíjense las siguientes exigencias sanitarias para la internación a Chile de carnes de llamas (*Lama glama*) enfriadas o congeladas:

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

I.La certificación sanitaria debe acreditar que:

1.-El país de procedencia se encuentra libre de Fiebre aftosa sin vacunación, Peste bovina y Peste de Pequeños Rumiantes.

2.-Los animales de los que proceden las carnes:

2.1.Son nacidos, criados y beneficiados en el país exportador.

2.2.Han sido faenados en un establecimiento habilitado para estos efectos por la autoridad zoosanitaria competente, con control médico veterinario permanente y han sido inspeccionados pre y post mortem y reconocidos como libres de enfermedades transmisibles.

3.-Las carnes:

3.1.Han sido procesadas y almacenadas en establecimientos autorizados por la autoridad zoosanitaria competente del país de procedencia y que cuentan con control médico veterinario permanente.

3.2.Proviene de canales que han sido sometidas a maduración a temperatura entre 2 y 7 grados Celcius a lo menos durante 24 horas.

3.3.Sólo se ha utilizado el frío como medio de conservación y no se ha usado antisépticos, antibióticos y otros aditivos químicos o biológicos.

3.4.Han sido mantenidas a temperaturas inferiores a 0° C, las carnes enfriadas, e inferiores 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.

4.Si el país no cumple con la condición de Libre de Fiebre Aftosa sin vacunación, se autorizará la importación considerando la estructura, organización e información zoosanitaria del país, debiendo en este caso certificarse además que:

4.1.Los animales no provienen de un área bajo restricciones cuarentenarias por Fiebre Aftosa.

4.2.El faenamiento, procesamiento y almacenaje de las carnes se ha realizado en establecimientos aprobados por el S.A.G.

4.3.Sólo carnes deshuesadas y desprovistas de ganglios, constituyen el embarque.

II.El transporte de las carnes desde el matadero 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.

III.Al arribo al país la carne será sometida a los controles y exámenes que determine el Servicio Agrícola y Ganadero.

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