

Ministerio de Agricultura  
Servicio Agrícola y Ganadero  
Departamento Protección Pecuaria

## FIJA EXIGENCIAS SANITARIAS PARA LA INTERNACION DE CARNES DE CERDO ENFRIADAS O CONGELADAS

Resolución No. 3.397 exenta.- Santiago, 20 de octubre de 1998.- 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;

R e s u e l v o:

Fíjase las siguientes exigencias sanitarias para la internación a Chile de carnes de cerdo enfriadas o congeladas:

- 1.- Las carnes de cerdo que se importen al país deben venir amparadas por un certificado oficial otorgado por la autoridad sanitaria competente del país de origen, que estipule la zona y el establecimiento de procedencia, la identificación del producto, la especie animal, la cantidad y peso neto, el exportador y destinatario, la identificación del medio de transporte y el número de unidades de embalaje.  
El certificado debe establecer además que:
  - a) El país de procedencia ha sido declarado libre de Fiebre Aftosa, Peste Porcina Africana, Peste bovina, Enfermedad Vesicular del Cerdo, Encefalomiелitis Enzootica Porcina (Enfermedad de Teschen) y Peste Porcina Clásica ante la Oficina Internacional de Epizootias.
  - b) Los animales de los que proceden las carnes:
    - i. Son nacidos, criados y beneficiados en el país exportador, o en regiones de similares condiciones epidemiológicas.
    - ii. Han sido beneficiados en un matadero habilitado por personal del SAG y autorizado para exportar a Chile 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. El SAG podrá delegar la habilitación en las autoridades del país de procedencia, estableciéndose convenios para ello.
    - iii. Han sido inspeccionados pre y post mortem y reconocidos como libres de enfermedades transmisibles.
  - c) Las carnes:
    - i. Han sido sometidas, con resultado negativo a examen de triquina, o bien, provienen de una zona libre con un programa de monitoreo periódico.
    - ii. Deben cumplir con todas las exigencias establecidas en el país de procedencia para las carnes destinadas al consumo de la población.
    - iii. Deben provenir de canales que han sido sometidas a un proceso de maduración a temperatura entre 2°C y 7°C, a lo menos durante 24 horas.
- 2.- Sólo podrá utilizarse el frío como medio de conservación y en ningún momento de este proceso se ha usado antisépticos, antibióticos u otros aditivos químicos o biológicos.
- 3.- Después de enfriarlas o congelarlas, las carnes han sido sometidas a temperaturas no superiores a 0°C las enfriadas y no superiores a -18°C las congeladas, y 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.- El transporte de las carnes desde el matadero de procedencia hasta su destino en Chile se debe realizar en vehículos o compartimentos que aseguren la mantención de la temperatura y de sus condiciones higiénico sanitarias.
  - 5.- Al arribo al país la carne será sometida a los controles y exámenes que determine el Servicio Agrícola y Ganadero, los que serán de cargo de los importadores.
  - 6.- Derógase la resolución No. 2.808 del 9 de septiembre de 1996.
- Anótese, transcríbese y publíquese.- Antonio Yaksic Soule, Director Nacional Servicio Agrícola y Ganadero.