



Resolución 2602 EXENTA

FIJA EXIGENCIAS SANITARIAS PARA LA IMPORTACIÓN DE PLATOS PREPARADOS QUE CONTENGAN INGREDIENTES DE ORIGEN ANIMAL A CHILE

MINISTERIO DE AGRICULTURA; SUBSECRETARÍA DE AGRICULTURA;
SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO; DIRECCIÓN NACIONAL



Fecha Publicación: 07-MAY-2021 | Fecha Promulgación: 28-ABR-2021

Tipo Versión: Única De : 08-NOV-2021

Url Corta: <http://bcn.cl/2p5qe>

FIJA EXIGENCIAS SANITARIAS PARA LA IMPORTACIÓN DE PLATOS PREPARADOS QUE CONTENGAN INGREDIENTES DE ORIGEN ANIMAL A CHILE

Núm. 2.602 exenta.- Santiago, 28 de abril de 2021.

Vistos:

Lo dispuesto en la ley N° 18.755, que establece la organización y atribuciones del Servicio Agrícola y Ganadero; la ley N°19.880, Establece Bases de los Procedimientos Administrativos que rigen los Actos de los Órganos de la Administración del Estado; el DFL RRA N° 16, de 1963, que Establece disposiciones sobre sanidad y protección animal; el decreto N°112, de 2018, del Ministerio de Agricultura, que designa al Director Nacional del Servicio; el 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; la resolución exenta N° 3.138, de 1999, que establece requisito de habilitación para establecimientos de producción pecuaria que deseen exportar animales o sus productos a Chile, y sus modificaciones; la resolución N°1.150, de 2000, que modifica exigencias sanitarias para la importación de animales y productos de origen animal; la resolución N° 24, de 2000, que fija exigencias sanitarias para la internación a Chile de productos cárnicos procesados; la resolución N° 1.194, de 2001, que fija exigencias sanitarias para la internación de leche y productos lácteos; la resolución N°6.539, de 2011, que establece exigencias para la emisión de certificados sanitarios para la internación de animales y productos de origen animal; y la resolución N°1.552, de 2017, que fija exigencias sanitarias para la internación a Chile de carnes procesadas y productos cárnicos procesados de ave; la resolución N°7, de 2019, de la Contraloría General de la República, que establece actos administrativos sujetos al trámite de Toma de Razón.

Considerando:

1. Que, el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) es el organismo público garante de la sanidad animal del país.
2. Que, es función del SAG adoptar las medidas tendientes a evitar la introducción al territorio nacional de agentes infecciosos causantes de enfermedades que puedan afectar la sanidad animal.
3. Que Chile, como miembro de la Organización Mundial del Comercio, requiere adecuar sus regulaciones nacionales a los estándares establecidos por la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), organismo de referencia del cual Chile también es parte.
4. Que corresponde al Servicio Agrícola y Ganadero establecer las condiciones sanitarias para el ingreso de platos preparados que entre sus ingredientes contengan productos de origen animal, que puedan poner en riesgo la sanidad animal.



Resuelvo:

1. Toda partida de platos preparados que se importe al territorio nacional debe presentar la respectiva certificación sanitaria, en la que conste el cumplimiento de los requisitos y exigencias establecidas en la presente resolución, debiendo haber sido extendida por la autoridad sanitaria competente del país de origen, en el idioma oficial del país de procedencia y en español.

2. Para efectos de la presente resolución se entenderá por plato preparado a toda preparación culinaria que contenga ingredientes cárnicos bovinos, ovinos, porcinos o de ave, sus mezclas y procesados de los mismos, que luego de un proceso térmico se presenten listos para el consumo humano. Quedan excluidos de la presente resolución los platos preparados en conserva, esterilizados y con tratamiento UHT, los cuales se regirán por la resolución específica de conservas.

3. La certificación sanitaria respectiva debe señalar la identificación, volumen y temperatura a que fue procesado el producto, así como las fechas de fabricación y vencimiento del mismo. Deberá indicar, además, el nombre, número oficial y dirección del establecimiento elaborador; nombre y dirección del destinatario, identificación del medio de transporte, N° de precinto y contenedor si corresponde.

4. Los platos preparados contienen el o los siguientes componentes de origen animal y cumplen con los criterios expuestos abajo (indicar).

5. Los platos preparados que contengan:

Carne de ave (carne procesada y/o productos cárnicos de ave): Deben proceder de un país o zona libre de influenza aviar y de la enfermedad de Newcastle ante la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) y esta condición sanitaria debe ser evaluada favorablemente por el SAG, o bien han sido sometidos a uno de los siguientes procedimientos:

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 por la autoridad sanitaria competente, debiendo demostrar científicamente al SAG que es equivalente a algunos de los procesos aquí presentados y evaluado favorablemente por el SAG.

Carne de bovino/ovino (carne procesada o productos de bovinos/ovinos): Deben proceder de un país o zona libre de fiebre aftosa con o sin vacunación ante la OIE y esta condición sanitaria debe ser evaluada favorablemente por el SAG, o bien fueron sometidos a uno de los siguientes tratamientos:

a. Tratamiento térmico, en que la temperatura medida en el centro del producto no sea inferior a 68°C por 30 minutos.

b. Curación y maduración larga de a lo menos 10 meses.

c. Maduración o acidificación para productos crudos que alcancen un A_w no superior a 0,94 y pH no superior a 6.

Carne de porcino (carne procesada o productos cárnicos porcinos): Deben proceder de un país o zona libre de peste porcina clásica, peste porcina africana, enfermedad vesicular del cerdo, enfermedad de Teschen y fiebre aftosa con o sin vacunación ante la OIE y esta condición sanitaria debe ser evaluada favorablemente por el SAG o bien fueron sometidos a uno de los siguientes tratamientos:

a. Tratamiento térmico, en que la temperatura medida en el centro del producto



no sea inferior a 68°C por 30 minutos.

b. Curación y maduración larga de a lo menos 10 meses.

c. Maduración o acidificación para productos crudos que alcancen un Aw no superior a 0,94 y pH no superior a 6.

6. Esta resolución debe ser usada solo para platos preparados, entendiéndose por tales aquellas preparaciones culinarias con componentes de origen animal que se presentan listas para consumo, requiriendo únicamente cocinado o calentamiento. Las comidas preparadas con carne fresca o refrigerada o congelada no quedan amparadas por este formato, debiendo cumplir los requisitos sanitarios establecidos en las correspondientes resoluciones en vigor, que establecen los requisitos sanitarios aplicables a la carne fresca refrigerada o congelada. El médico veterinario oficial debe asegurarse de que las materias primas utilizadas cumplan con lo indicado en esta resolución y deberá plasmar en el certificado sanitario que el producto fue preparado y almacenado en un establecimiento que ha sido aprobado y supervisado por la autoridad sanitaria competente del país de origen.

7. El etiquetado de los envases debe especificar claramente el país y el establecimiento de procedencia, la identificación del producto, la fecha de elaboración y su peso neto.

8. El transporte de estos productos desde el establecimiento de procedencia hasta su destino en Chile se debe realizar en vehículos o compartimentos limpios, desinfectados y precintados.

9. Al arribo al país, las mercancías serán sometidas a los controles correspondientes a la normativa vigente y a los controles que el Servicio Agrícola y Ganadero determine, los que serán de cargo de los usuarios.

10. La presente resolución entrará en vigencia seis (6) meses después de ser publicada en el Diario Oficial.

Anótese y comuníquese.- Horacio Bórquez Conti, Director Nacional, Servicio Agrícola y Ganadero.