



Resolución 1725 EXENTA

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

MINISTERIO DE AGRICULTURA; SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO

Fecha Promulgación: 28-NOV-1990

Tipo Versión: Última Versión De : 30-DIC-2013

Última Modificación: 30-DIC-2013 Resolución 7831 EXENTA

Url Corta: <https://bcn.cl/2h80x>



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

SANTIAGO, 28 de Noviembre de 1990

Nº 1.725 EXENTA/ VISTOS: Las facultades conferidas por la Ley Nº 18.755; el artículo 3º 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 18.164; las Resoluciones Nº 1.164, de 10 de Agosto de 1990, sobre delegación de facultades.

R E S U E L V O:

Fijase las siguientes exigencias sanitarias para la internación a Chile de carnes de ovino enfriadas o congeladas:

- 1.- El país de procedencia ha sido reconocido por Chile como libre de fiebre Aftosa y está, además declarado libre de 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 beneficiados en un matadero con control médico veterinario oficial permanente y que cumple las condiciones de estructura, funcionamiento e inspección sanitaria que lo autorice para exportar.
 - 2.3.-Han sido inspeccionados pre y post mortem y reconocidos como libres de enfermedades transmisibles.
- 3.- Las carnes deben:
 - 3.1.-Cumplir con todas las exigencias establecidas en el país de procedencia para las carnes destinadas al consumo de la población.
 - 3.2.-Las carnes deben provenir de canales que han sido



sometidas a un proceso de maduración a temperatura entre 2 grados Celsius y 7 grados Celsius a lo menos durante 24 horas.

3.3.-Las carnes de ovino con hueso deben proceder de un país libre de fiebre de Aftosa sin vacunación.

4.- Sólo se ha utilizado el frío como medio de conservación y en ningún momento de este proceso se ha usado antisépticos, antibióticos u otros aditivos químicos o biológicos.

5.- Después de enfriarlos 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.

6.- El transporte de las carnes desde el matadero de procedencia hasta su destino en Chile se debe realizar en vehículos o compartimientos que aseguren la mantención de la temperatura y de sus condiciones higiénico sanitarias.

7.- Las carnes deben estar amparadas por un certificado oficial (otorgado al momento del embarque por la autoridad sanitaria competente del país de origen y visado por el Consúl chileno respectivo) que acredite el cumplimiento de las exigencias sanitarias y estipule el país y el establecimiento de procedencia, la identificación del producto, la especie animal, el tipo de corte, la cantidad y el peso neto, el consignatario, la identificación del medio de transporte, y la naturaleza y el número de unidades de embalaje.

8.- Al arribo al país la carne será sometida a los controles y exámenes que determine el Servicio Agrícola y Ganadero, los que serán con cargo a los usuarios.

Resolución 7831
EXENTA,
AGRICULTURA
N° 1
D.O. 30.12.2013

ANOTESE Y TRANSCRIBASE SAMUEL GOLDZVEIG MARKMANN MEDICO
VETERINARIO DIRECTOR, DIVISION PROTECCION PECUARIA