

FIJA EXIGENCIAS SANITARIAS PARA LA INTERNACION A CHILE DE PRODUCTOS CARNICOS PROCESADOS

Resolución Núm. 24 exenta.- Santiago, 6 de enero de 2000.- Vistos: Las facultades conferidas por la ley N°18.755; el artículo 3° del DFL.RRA. N°16, de 1963 que, para la internación de animales y productos pecuarios, dispone cumplir las exigencias de orden sanitario que se especifiquen en cada caso; y la ley N°18.164,

Resuelvo:

Fíjanse las siguientes exigencias sanitarias para la internación a Chile de productos cárnicos procesados, entendiéndose por tales los productos elaborados en base a carne de cerdo, bovino, ave o mezclas de ellas, adicionados o no de aditivos, condimentos, especias, agua o hielo:

1.- Los productos cárnicos procesados que se importen al país deben venir amparados por un certificado oficial otorgado por la autoridad sanitaria competente del país de origen, en el que se establezca que se cumplen las condiciones sanitarias detalladas en esta resolución y que además estipule la zona y el establecimiento de procedencia, la identificación del producto, fecha de elaboración, cantidad y peso neto, el exportador y el destinatario, la identificación del medio de transporte y el número de unidades de embalaje.

2.- Los productos cárnicos procesados: se entenderán aquellos producidos en base a cerdo, ave o bovino y mezclas de éstas u otras carnes permitidas para consumo humano; de acuerdo al tipo de procesamiento se distinguirán cuatro categorías para los efectos de la presente resolución:

a) Productos cárnicos procesados crudos o cecinas crudas frescas: son aquellos productos que como consecuencia de su elaboración no sufren una disminución significativa de los valores de Aw (agua residual) y pH, respecto de la carne fresca (longaniza, chorizo fresco, choricillos y otros).

b) Productos cárnicos procesados crudos madurados o acidificados: son aquellos productos ahumados o no que, como consecuencia de su elaboración sufren una disminución significativa de los valores de Aw y pH, respecto de la carne fresca (por ejemplo: salame, salamines, chorizo riojano entre los madurados y salchichón té y pasta de jamón entre los acidificados).

c) Productos cárnicos de maduración curación larga: son aquellos jamones especiales sometidos a salazón y maduración de a lo menos 8 meses (jamón serrano, jamón ibérico, jamón de Parma y otros).

d) Productos cárnicos procesados cocidos o cecinas cocidas: son aquellos productos que, cualquiera que sea su forma de elaboración, son sometidos a tratamiento térmico, en que la temperatura medida en el centro del producto no sea inferior a 68°C por 30 minutos.

3.- Los países que están declarados oficialmente libres de Fiebre Aftosa, Peste Bovina, Peste Porcina Africana, Enfermedad Vesicular del Cerdo, Enfermedad de Teschen y Peste Porcina Clásica, ante la Oficina Internacional de Epizootias, podrán exportar a Chile cualquiera de los productos descritos.

4.- Los países que sólo puedan acreditar regiones libres de cualquiera de las enfermedades mencionadas en el punto anterior, sólo podrán exportar a Chile productos de las categorías c) y d), cuando los animales procedan de regiones libres de la

enfermedad y, tanto los mataderos como los establecimientos elaboradores, se encuentren ubicados en tales regiones, evaluadas y reconocidas por el Servicio Agrícola y Ganadero.

5.- Los países que no cumplan con las condiciones anteriores, sólo pueden exportar a Chile productos de la categoría d), es decir, cocidos a una temperatura mínima de 68°C por 30 minutos.

6.- Los animales de los cuales proceden los productos cárnicos:

a) Son nacidos, criados y beneficiados en el país o región exportadora.
b) No han sido sacrificados como consecuencia de programas de erradicación de enfermedades infecto-contagiosas o parasitarias, ni proceden de áreas con restricciones cuarentenarias propias de la especie.

c) Han sido faenados en un matadero autorizado para exportar 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.

d) Han sido inspeccionados pre y post mortem y reconocidos libres de enfermedades transmisibles.

7.- El producto ha sido elaborado en una planta procesadora habilitada para exportar a Chile por el Servicio Agrícola y Ganadero.

8.- El producto debe venir identificado y etiquetado de acuerdo a las normas Codex, indicando la fecha de elaboración y vencimiento.

9.- Los envases y embalajes deberán estar sellados y etiquetados. La etiqueta debe consignar la identificación del producto, su cantidad y peso neto, establecimiento y el país de procedencia.

10.- El transporte de los productos cárnicos desde el establecimiento de procedencia hasta su destino en Chile, se debe realizar en vehículos o compartimentos que aseguren la mantención de sus condiciones higiénico sanitarias.

11.- Derógase las resoluciones exentas N°2.807, 197 y 2.373 de 9 de septiembre de 1996, 24 de enero de 1997 y 11 de agosto de 1997, respectivamente, del Departamento de Protección Pecuaria.

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