

FIJA EXIGENCIAS SANITARIAS PARA LA
INTERNACION DE CARNES DE BOVINO

SANTIAGO, 19 DE MARZO DE 2002

Nº **833 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 3138 de 1999 y Nº 1150 de 2000 ambas de la Dirección Nacional del SAG, la Ley 19162 y sus reglamentos:

RESUELVO:

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

Las carnes de bovino que se importen al país deben estar amparadas por un certificado oficial otorgado por la autoridad sanitaria competente del país de origen, que estipule la zona de origen del producto, el nombre del frigorífico y su número, la identificación del producto, la especie animal, número de cajas o bolsas, la tipificación de la carne, el nombre de los cortes según nomenclatura oficial (NCh 1596 vigente) el exportador y destinatario y la identificación del medio de transporte.

El certificado de tipificación, emitido por un certificador oficial, se anexará al certificado sanitario.

1. PAISES O ZONAS LIBRES DE FIEBRE AFTOSA SIN VACUNACION

Cuando el país o la zona de origen se encuentra reconocida como libre de Fiebre Aftosa sin vacunación, el certificado debe establecer además las siguientes condiciones:

1.1 DEL PAIS O ZONA DE PROCEDENCIA

- 1.1.1 El país o la zona de procedencia está declarado libre de Fiebre Aftosa sin vacunación, Peste Bovina, Pleuroneumonía Contagiosa Bovina y de Encefalopatía Espongiforme Bovina ante la Oficina Internacional de Epizootias y reconocida por Chile esta condición sanitaria.

- 1.1.2 El Servicio Veterinario Oficial del país de procedencia cuenta con el reconocimiento del SAG, en cuanto a su estructura, organización e información zoosanitaria, que dan garantías del eficaz cumplimiento de las exigencias sanitarias establecidas por Chile, de acuerdo a Resolución 1150, citada en los vistos.

1.2 DE LOS ANIMALES QUE PROCEDEN LAS CARNES

- 1.2.1 Los bovinos de los cuales proceden las carnes son nacidos, criados y beneficiados en el país o zona exportadora y no han sido alimentados con suplementos o productos que contengan harinas de rumiantes.
- 1.2.2 Los bovinos de los cuales proceden las carnes han sido inspeccionados pre y post mortem y reconocidos como libres de enfermedades de riesgo para la salud animal.

1.3 DE LAS PLANTAS FAENADORAS Y CENTRALES DE DESPOSTE

- 1.3.1 Estos establecimientos, deben contar con control médico veterinario oficial permanente, y cumplir con las condiciones de estructura, funcionamiento e inspección sanitaria establecidas en la Resolución Exenta N° 38, del 18 de Enero de 1988.
- 1.3.2 Estos establecimientos deben contar además con la habilitación vigente del Servicio Agrícola y Ganadero de acuerdo a la Resolución N° 3138 de 1999, y cumplen con las normas y reglamentos establecidos por la ley 19162.
- 1.3.3 Estos establecimientos sólo podrán beneficiar animales y almacenar carne proveniente de países o zonas de condición sanitaria equivalente en referencia a las enfermedades mencionadas en el punto 1.1.1 de esta Resolución.
- 1.3.4 Deberán mantener por 2 años la siguiente documentación de origen del ganado:
- Guía oficial que autoriza el tránsito para faena en la cual se especifique la fecha de transporte y la identificación de la explotación de origen.

1.4 DE LAS CARNES

- 1.4.1 Las carnes que se exporten a Chile deben cumplir con controles que garanticen su inocuidad.
- 1.4.2 Después de enfriarlas o congelarlas, las carnes han sido mantenidas a temperaturas entre 0° y 4°C las enfriadas y a temperaturas inferiores a -12° C las congeladas.

1.5 DEL TRANSPORTE Y ETIQUETADO

- 1.5.1 El transporte de las carnes desde el matadero de procedencia hasta su destino en Chile se debe realizar en vehículos que aseguren la mantención de la temperatura indicada en el punto 1.4.2 y de las condiciones higiénico sanitarias, de acuerdo al decreto del Ministerio de Agricultura N° 240 de 1993 y las modificaciones vigentes.
- 1.5.2 El embalaje o envases deberán ser de primer uso y deberán estar cerrados con sellos oficiales a fin de preservar su integridad.
- 1.5.3 Las cajas o bolsas deberán tener la siguiente rotulación, en a lo menos una de sus caras frontales, en términos claramente visibles, de acuerdo al decreto 239 de 1993, del Ministerio de Agricultura:
- Categoría de la canal
 - Denominación del corte
 - Nombre, número oficial y domicilio del establecimiento procesador o envasador
 - Peso bruto, peso neto y cantidad de cortes por caja o bolsa
 - Día, mes y año de beneficio.
- 1.5.4 Las cajas o envases sólo podrán contener cortes provenientes de canales de una misma categoría, procesadas en el mismo establecimiento.
- 1.5.5 En la etiqueta de cada corte, que deberá colocarse al interior del envase del mismo, se consignarán los mismos datos que en la caja, salvo en lo referente a peso bruto, peso neto y cantidad de cortes por caja.
- 1.5.6 La carne en manta (grupo de cortes menores deshuesados), en sacos o bolsas, debe traer la misma información que las carnes en caja, sin individualizar los cortes, pero debe indicar de qué cuarto de la canal provienen.
- 1.5.7 Los recortes y pedacerías de desposte (trimming), deben venir envasados en bolsas o sacos con rotulo que los identifique como tales. En este caso se indicará el lote de procedencia, no siendo necesario indicar la categoría de tipificación.
- 1.5.8 Estas condiciones de transporte y etiquetado, se hacen extensivas al transporte desde los establecimientos de CICLO I (faena y desposte) hacia los CICLO II (desposte), que procesen carne para Chile.

1.6 CONTROLES

- 1.6.1 Al arribo al país la carne será sometida a los controles y exámenes que determine el Servicio, los cuales serán de cargo de los interesados.

2. PAISES LIBRES DE FIEBRE AFTOSA CON VACUNACION

Las carnes que provienen de países o zonas reconocidos por Chile como libres de Fiebre Aftosa con vacunación, deberán acompañarse de un certificado de acuerdo a lo establecido a continuación:

2.1 DEL PAIS O ZONA

- 2.1.1 El país o la zona de procedencia está declarado libre de Fiebre Aftosa con vacunación, Peste bovina, Pleuroneumonía contagiosa bovina y Encefalopatía Espongiforme Bovina, ante la Oficina Internacional de Epizootias y reconocida por Chile esta condición sanitaria.
- 2.1.2 El Servicio Veterinario del país de procedencia cuenta con estructura, organización e información zoonosanitaria, que dan garantías del eficaz cumplimiento de las exigencias sanitarias establecidas por Chile, de acuerdo a la Resolución de este Servicio N° 1150 de 2000.

2.2 DE LOS ANIMALES QUE PROCEDEN LAS CARNES

- 2.2.1 Los bovinos de los cuales proceden las carnes son nacidos, criados y beneficiados en el país o zona exportadora y no han sido alimentados con suplementos o productos que contengan harinas de rumiantes.
- 2.2.2 Los bovinos salen de su predio de origen acompañados de un certificado oficial que indique que se encuentran sanos y vacunados contra fiebre aftosa de acuerdo al programa oficial vigente.
- 2.2.3 Proviene de rebaños que han sido sometidos a vigilancia de Fiebre Aftosa, para determinar ausencia de actividad viral con pruebas recomendadas internacionalmente y con un número de muestras obtenidas de acuerdo a un diseño estadístico representativo.
- 2.2.4 Los bovinos de los cuales proceden las carnes han sido inspeccionados pre y post mortem y reconocidos como libres de enfermedades de riesgo para la salud animal

2.3 DE LAS PLANTAS FAENADORAS Y CENTRALES DE DESPOSTE

- 2.3.1 Los establecimientos que procesan carnes con destino a Chile cuentan con control médico veterinario oficial permanente y cumplen las condiciones de estructura, funcionamiento e inspección sanitaria establecidas en la Resolución Exenta N° 38, del 18 de Enero de 1988.
- 2.3.2 Se encuentran habilitados por el Servicio Agrícola y Ganadero de acuerdo a la Resolución Exenta de este Servicio N° 3138 del 22 de Octubre de 1999, y dan cumplimiento a las normas y reglamentos establecidos por la Ley 19162.

- 2.3.3 La faena de exportación para Chile, debe efectuarse en primer término durante la jornada diaria de trabajo.
- 2.3.4 Sólo podrán beneficiar animales y almacenar carne proveniente de zonas de igual condición sanitaria, en lo que respecta a las enfermedades mencionadas en el 2.1.1 de esta Resolución.
- 2.3.5 Deberán mantener por dos años, la siguiente documentación de origen del ganado:
- Guía que autoriza el tránsito para faena en la cual se especifique la fecha de transporte y la identificación de la explotación de origen.
 - Certificado que los animales se encuentran sanos, aptos para su beneficio y no presentan signos de Fiebre Aftosa.

2.4 DE LAS CARNES

- 2.4.1 Las carnes que se exporten a Chile deben cumplir con controles que garanticen su inocuidad.
- 2.4.2 La carne para exportar a Chile, proviene de canales que han sido sometidas a un proceso de maduración a temperaturas entre 2° C y 7° C, a lo menos por 24 horas previas al desosado y alcanzaron un pH igual o inferior a 5.8 en el músculo longissimus dorsi al concluir el período de maduración. La carne de las canales que no alcancen este pH, no se podrá exportar a Chile.
- 2.4.3 Después de la maduración, la carne refrigerada será mantenida a temperaturas entre 0° y 4°C, y a temperaturas inferiores a -12°C, las congeladas
- 2.4.4 Sólo podrá importarse carnes en cortes sin hueso y desprovista de ganglios, y carnes molidas, picadas y hamburguesas.
- 2.4.5 Las carnes han permanecido almacenadas en cámaras separadas de otras carnes destinadas a países que tengan exigencias sanitarias inferiores a las de Chile.

2.5 DEL TRANSPORTE Y ETIQUETADO

- 2.5.1 El transporte debe cumplir con lo establecido en el punto 1.5.1, de esta resolución
- 2.5.2 El embalaje o envases de primer uso deberán estar sellados y etiquetados de acuerdo a lo especificado desde el punto 1.5.2 al 1.5.8.

2.6 CONTROLES

- 2.6.1 Al arribo al país la carne será sometida a controles y exámenes que determine el Servicio. El costo de estos controles será de cargo de los interesados.

3. PAISES O ZONAS QUE HAN PERDIDO EL RECONOCIMIENTO DE LIBRES DE FIEBRE AFTOSA CON O SIN VACUNACIÓN OTORGADO POR LA OIE O POR CHILE.

Las carnes que provienen de países o zonas que han perdido el reconocimiento de libres de fiebre aftosa con o sin vacunación otorgado por la OIE o por Chile, sólo podrán ser importadas al país, si el análisis de riesgo país-producto efectuado por el Servicio Agrícola y Ganadero, de acuerdo a las recomendaciones de la OIE, indica como resultado una calificación de bajo a muy bajo riesgo de transmisión de Fiebre Aftosa.

El Servicio Veterinario debe acreditar que el país o zona no registra focos de la enfermedad en los últimos 6 meses y que los productos autorizados estarán amparados por un certificado sanitario oficial del país exportador en que se haga constar el cumplimiento de los siguientes requisitos:

3.1 DEL PAIS O ZONA

- 3.1.1 El país o zona de procedencia está declarado libre de Peste bovina, Pleuroneumonía contagiosa bovina y Encefalopatía Espongiforme Bovina, ante la Oficina Internacional de Epizootias y que no ha presentado focos de Fiebre Aftosa durante los últimos 6 meses, condición sanitaria reconocida por Chile.
- 3.1.2 El país o zona está aplicando un programa oficial de control de la Fiebre Aftosa, que incluye la vacunación sistemática y obligatoria de los bovinos.
- 3.1.3 El Servicio Veterinario Oficial del país de procedencia cuenta con el reconocimiento del SAG, en cuanto a su estructura, organización e información zoosanitaria, que dan garantías del eficaz cumplimiento de las exigencias sanitarias establecidas por Chile.

3.2 DE LOS ANIMALES QUE PROCEDEN LAS CARNES

- 3.2.1 Los bovinos de los cuales proceden las carnes son nacidos, criados y beneficiados en el país o zona exportadora, proceden de rebaños inscritos en un registro oficial de establecimientos ganaderos habilitados para exportar a Chile y que no hayan sido afectados por Fiebre Aftosa y no han sido alimentados con suplementos o productos que contengan harinas de rumiantes.

- 3.2.2 Los bovinos salen de su predio de origen acompañados de un certificado oficial que indique que se encuentran sanos y que fueron a lo menos vacunados dos veces y que la última vacuna se les administró en el período comprendido entre uno (1) y doce (12) meses antes del sacrificio.
- 3.2.3 Proviene de rebaños que han sido sometidos a vigilancia serológica de Fiebre Aftosa en los últimos seis meses, para determinar ausencia de actividad viral con pruebas recomendadas internacionalmente, con resultados negativos. El muestreo se realizará de acuerdo a un diseño estadístico representativo.
- 3.2.4 Fueron transportados directamente de la explotación de origen al matadero autorizado, en un vehículo previamente lavado y desinfectado y sin tener contacto con otros animales que no cumplen con los requisitos para la exportación.
- 3.2.5 Los bovinos de los cuales proceden las carnes han sido inspeccionados pre y post mortem y no muestran signos de Fiebre Aftosa o de enfermedades de riesgo para la salud animal.
- 3.3 DE LAS PLANTAS FAENADORAS
Cumple las condiciones del párrafo 2.3
- 3.4 DE LAS CARNES
 - 3.4.1 Las carnes que se exporten a Chile deben cumplir con controles que garanticen su inocuidad.
 - 3.4.2 La carne para exportar a Chile, proviene de canales que han sido sometidas a un proceso de maduración a temperaturas entre 2° C y 7° C, a lo menos por 24 horas previas al desosado y alcanzaron un pH igual o inferior a 5.8 en el músculo longissimus dorsi al concluir el período de maduración. Las canales que no alcancen el pH de 5.8 o menos, la carne no se podrá exportar a Chile.
 - 3.4.3 Después de la maduración, la carne refrigerada será mantenida a temperaturas entre 0° y 4°C, no autorizándose el ingreso de carne congelada
 - 3.4.4 Sólo podrá importarse carnes en cortes sin hueso, excluyéndose carne picada, hamburguesas y carne molida en todas sus formas y despostes.
 - 3.4.5 Las carnes deben estar desprovistas de ganglios y grasa de cobertura, aceptándose un máximo de 3% de grasa visible recortable con una tolerancia de 2%. Sólo en el lomo liso y lomo vetado(músculo longissimus dorsi porción torácica y lumbar) se aceptará un 5% de grasa visible recortable con una tolerancia de un 3%.
 - 3.4.6 Las carnes han permanecido almacenadas en cámaras separadas de otras carnes destinadas a países que tengan exigencias sanitarias inferiores a las de Chile.

3.5 DEL TRANSPORTE Y ETIQUETADO
Cumple las condiciones del párrafo 2.5

3.6 CONTROLES

Al arribo al país la carne será sometida a controles del % de grasa visible, recortable, temperatura y medición de pH, u otros que determine el Servicio, de acuerdo a diseños pre-establecidos. El costo de estos controles será de cargo de los interesados.

4. El Servicio Veterinario del país que exporta carne bovina a Chile deberá informar dentro de las 24 hrs., la aparición de un brote de algunas de las siguientes enfermedades: Fiebre Aftosa, Peste bovina, Pleuroneumonía Contagiosa Bovina, Encefalopatía Espongiforme Bovina y otras enfermedades de riesgo para la Salud Animal, y suspender de inmediato los despachos de carne hacia Chile.
5. Confirmado un brote de alguna de las enfermedades mencionadas en el punto 4, quedará suspendida la exportación de carne a Chile desde el país o la zona afectada y suspendida la habilitación de los mataderos que se encuentren en dicho país o zona. La medida tendrá vigencia hasta que el país recupere su condición sanitaria y ésta sea reconocida por Chile.
6. Deróganse las Resoluciones Exentas N° 2004 de 6 de noviembre de 1992, 2096 de 18 de Agosto de 2000, 2167 de 29 de Agosto de 2000, 2194 de 31 de Agosto de 2000, y 579 de 8 de marzo de 2001, todas del Servicio Agrícola y Ganadero.
7. Esta Resolución entrará en vigencia una vez publicada en el Diario Oficial.

ANOTESE, TRANSCRIBASE Y PUBLIQUESE

LORENZO CABALLERO URZUA
DIRECTOR NACIONAL
SERVICIO AGRICOLA Y GANADERO

Distribución.

- Director Nacional
- Departamento Jurídico
- Departamento Protección Pecuaria
- Laboratorio y Estación Cuarentenaria Pecuaria
- Directores Regionales SAG
- Departamento de Comunicaciones
- Departamento de Asuntos Internacionales
- Oficina de Partes
- Archivos