



Ministerio de Agricultura

Servicio Agrícola y Ganadero

Dirección Nacional

(Resoluciones)

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

Núm. 5.653 exenta.- Santiago, 17 de noviembre de 2006.- 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 especifique en cada caso; la ley N° 18.164 y la resolución exenta N° 24 del 6 de enero de 2000 del Servicio Agrícola y Ganadero,

Resuelvo:

Introdúcese en la resolución N° 24 de 2000, citada en los Vistos, las siguientes modificaciones:

1. Elimínase del primer párrafo, la palabra “ave” y la coma que la antecede.
2. Reemplázase el punto N° 1, por el siguiente:

“1. Los productos cárnicos que se importen al país, deberán venir amparados por un Certificado Sanitario Oficial, otorgado al momento del embarque por la Autoridad Sanitaria Competente del país de procedencia, que se ajuste al modelo aprobado por el Servicio Agrícola y Ganadero, extendido en lengua española y en la lengua oficial del país de origen.”
3. Reemplázase el punto N° 2, por el siguiente:

“2. Los productos cárnicos procesados se entenderán aquellos producidos en base a cerdo, bovino y mezclas de éstas, y 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.
4. Agrégase el siguiente punto N° 12:

“12. El Certificado Sanitario Oficial, deberá ajustarse al siguiente modelo:”

Membrete de la Autoridad Competente (Ministerio y Organismo Oficial que certifica)

CERTIFICADO SANITARIO

Para la exportación a Chile de productos cárnicos procesados de cerdo y/o bovino

Certificado N°

SECCION I: Origen

País de origen¹Región².....
Autoridad central competente³
Autoridad local competente.....
Nombre del exportador
Dirección

Establecimiento(s) de origen:

Nombre del establecimiento elaborador:

Dirección:

Número Oficial:

Del establecimiento elaborador

Nombre del establecimiento que exporta⁴:

Dirección:

Del establecimiento que exporta⁴:

SECCION II: Destino

Nombre del consignatario
Dirección
Medio de transporte
Identificación del contenedor
Número de precinto

SECCION III: Identificación del producto

Tipo de Producto⁵
Fecha de elaboración
Tipo de embalaje
Identificación de la partida
Cantidad
Peso neto
Número de Unidades de Embalaje

- 1 : Escribir con letra mayúscula.
- 2 : Sólo debe rellenarse si la autorización para exportar a Chile está restringida a una determinada (s) región (es) del país autorizado.
- 3 : Indicar Ministerio y Servicio.
- 4 : Sólo si procede
- 5 : Se debe señalar de acuerdo a las categorías definidas en el punto 2, de la Resolución N° 24/2000.

SECCION IV: Certificación sanitaria

El Veterinario Oficial abajo firmante declara haber leído y comprendido las regulaciones chilenas que rigen la internación de productos cárnicos procesados de cerdo y/o bovino a Chile; y certifica según la resolución exenta vigente que:

1.⁶, región⁷, está declarado oficialmente libre de Fiebre Aftosa, Peste Bovina, Peste Porcina Africana, Enfermedad Vesicular del Cerdo, Enfermedad de Teschen y Peste Porcina Clásica, ante la OIE⁸.
 - Ha sido sometido a un proceso de cocción de °C por minutos como mínimo, medido en el centro del producto⁹.
2. Los productos, han sido elaborados con carnes que proceden de animales que:
 - Nacieron y fueron criados en⁶ región⁷, y fueron faenados en un matadero ubicado en la zona exportadora
 - 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
 - Fueron inspeccionadas pre y post mortem, y a la inspección no se detectaron enfermedades transmisibles.
 - No fueron sacrificados como consecuencia de programas de erradicación de enfermedades infecto-contagiosas o parasitarias, ni proceden de áreas sujetas a restricciones cuarentanarias para la especie.
3. El establecimiento elaborador se encuentra habilitado para exportar a Chile, según lo establecido en la Resolución N° 3138/1999 del Servicio Agrícola y Ganadero
4. Los productos se envían en embalajes sellados y etiquetados de acuerdo a las normas del Codex, que indican el país y el establecimiento de procedencia, la identificación del producto y su peso neto.

En....., a¹⁰



.....¹¹
Firma
.....¹²
Nombre

- 6 : Indicar nombre del país de origen.
- 7 : Sólo debe completarse si la autorización para exportar a Chile está restringida a determinada (s) región (es) del país autorizado; tachar si no procede.
- 8 : Tachar la(s) enfermedad(es) de las cuales el país o la zona exportadora, no está libre.
- 9 : Aplica obligatoriamente, para aquellos países o regiones que no dan cumplimiento a todas las condiciones establecidas en el punto 1 de este certificado, tachar si no procede.
- 10 : Indicar lugar y fecha de expedición.
- 11 : El nombre del médico veterinario oficial (en mayúscula) su firma, y el sello de la autoridad competente, deben ser de color distinto al texto.

Anótese, transcribese y publíquese.- Francisco Bahamonde Medina, Director Nacional.