

Ministerio de Agricultura
Servicio Agrícola y Ganadero
División Protección Pecuaria

FIJA EXIGENCIAS SANITARIAS PARA LA INTERNACION DE PRODUCTOS LACTEOS

(Resolución)

Núm. 35 exenta.- Santiago, 03 de Enero de 1991.- Vistos: Las facultades conferidas por la Ley No. 18.755; el artículo 3ro. 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; la Resolución No. 1164, de 10 Agosto de 1990, sobre delegación de facultades.

Resuelvo:

I. Fíjase las siguientes exigencias sanitarias para la internación a Chile de productos lácteos:

A.1. Leches y sueros lácteos, líquidos o en polvo:

- Haber sido sometidos a un proceso de pasteurización o esterilización.
- Venir en envases en cuya rotulación se especifique claramente la identificación del producto; el país de procedencia y, además, el país de origen, cuando sea diferente; el nombre y ubicación de la planta elaboradora y el número y fecha de la resolución del Servicio de Salud que la autoriza; y la finalidad de uso de la internación, la cual deberá señalarse mediante la frase "Para Consumo Humano" o "Para Consumo Animal", según corresponda.
- Venir en envases elaborados con un material que no altere o contamine el producto.
- En caso de estar destinados a consumo animal, además de las exigencias señaladas en la presente Resolución, les serán aplicadas las disposiciones legales vigentes específicas para este tipo de importaciones y deberán venir adicionadas del colorante azul índigo u otro colorante azul que sea inocuo para los animales y aceptado por el Servicio Agrícola y Ganadero, cuyo nombre genérico debe venir impreso en el rotulado del envase.

A.2. Mantequilla, crema de leche y aceite de mantequilla:

- Haber ido elaboradas con leche pasteurizada.

A.3. Quesos:

- Haber sido elaborados con leche pasteurizada o haber sido sometidos a un proceso de maduración de más de 30 días, para lo cual debe establecerse la fecha de elaboración en el certificado.

A.4. Caseína:

- Proceder de un país reconocido por Chile como libre de Fiebre Aftosa o haber sido sometida a temperaturas mínimas de 70°C durante media hora.

B. Se excluyen del cumplimiento de exigencias sanitarias especiales: Leches concentradas (evaporada, condensada, maternizadas), modificadas (acidófilas, fermentadas), manjar blanco, yogur, lactosa y requesón.

C. Todos los productos lácteos señalados deben venir amparados por un certificado oficial (otorgado al momento del embarque por la autoridad sanitaria competente del país de origen y visado por el Cónsul chileno respectivo) que estipule el país de procedencia y, además, el país de origen, cuando sean diferentes; el tipo y la cantidad del producto; y acredite el cumplimiento de las exigencias sanitarias correspondientes.

D. Al arribo al país, serán sometidos a los controles y exámenes que determine el Servicio, los cuales deberán ser con cargo a los usuarios.

Anótese y transcríbase.- Samuel Goldzveig Markmann, Director División Protección Pecuaria.