



Tipo Norma	:Resolución 24 EXENTA
Fecha Publicación	:28-01-2000
Fecha Promulgación	:06-01-2000
Organismo	:MINISTERIO DE AGRICULTURA; SERVICIO AGRICOLA Y GANADERO; DEPARTAMENTO DE PROTECCIÓN PECUARIA
Título	:FIJA EXIGENCIAS SANITARIAS PARA LA INTERNACION A CHILE DE PRODUCTOS CARNICOS PROCESADOS
Tipo Versión	:Última Versión De : 27-11-2006
Inicio Vigencia	:27-11-2006
Id Norma	:152761
Ultima Modificación	:27-NOV-2006 Resolucion 5653 EXENTA
URL	: https://www.leychile.cl/N?i=152761&f=2006-11-27&p=

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

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,

R e s u e l v o:

Fíjense 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 o mezclas de ellas, adicionados o no de aditivos, condimentos, especias, agua o hielo:

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.

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

RES 5653 EXENTA
AGRICULTURA
N° 1
D.O. 27.11.2006
RES 5653 EXENTA,
AGRICULTURA
N° 2
D.O. 27.11.2006

RES 5663 EXENTA,
AGRICULTURA
N° 3
D.O. 27.11.2006



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.

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

RES 5653 EXENTA,
AGRICULTURA
N° 4
D.O. 27.11.2006

VER DIARIO OFICIAL DE 27.11.2006, PÁGINA 4.

Anótese, transcríbese y publíquese.- Antonio Yaksic



Soulé, Director Nacional Servicio Agrícola y Ganadero.