DIARIO OFICIAL
DE LA REPUBLICA DE CHILE
Ministerio del Interior y Seguridad Pública

I SECCIÓN

LEYES, REGLAMENTOS, DECRETOS Y RESOLUCIONES DE ORDEN GENERAL

Núm. 43.276 | Sábado 11 de Junio de 2022 | Página 1 de 7

Normas Generales

CVE 2141887

MINISTERIO DE AGRICULTURA

Subsecretaría de Agricultura / Servicio Agrícola y Ganadero / Dirección Nacional

ESTABLECE EXIGENCIAS SANITARIAS PARA LA INTERNACIÓN A CHILE DE PRODUCTOS CÁRNICOS PROCESADOS DE BOVINOS, OVINOS, CAPRINOS, PORCINOS Y AVES; Y DEROGA LAS RESOLUCIONES Nº 24/2000 Y Nº 1.552/2008 EXENTAS

(Resolución)

Núm. 3.212 exenta.- Santiago, 6 de junio de 2022.

Vistos:

Lo dispuesto en la Ley Nº 18.755, Orgánica del Servicio Agrícola y Ganadero; la ley Nº 18.164, que introduce modificaciones a la legislación aduanera; lo señalado en el DFL RRA Nº 16 de 1963, del Ministerio de Hacienda, sobre sanidad y protección animal; el decreto Nº 16 de 1995, del Ministerio de Relaciones Exteriores, que promulga el "Acuerdo de Marrakech" por el que se establece la Organización Mundial del Comercio y los acuerdos anexos, entre ellos, el de la aplicación de las Medidas Sanitarias y Fitosanitarias; el decreto Nº 34 de 2020, del Ministerio de Agricultura, que establece orden de subrogancia del Director Nacional del Servicio; el decreto Nº 977 de 1996, del Ministerio de Salud, que aprueba el reglamento sanitario de los alimentos; las resoluciones exentas del Servicio Agrícola y Ganadero Nº 1.150 de 2000, que modifica exigencias sanitarias para importación de animales y productos de origen animal, Nº 38 de 1988, que aprueba exigencias higiénico-sanitarias a los mataderos de importación, Nº 3.138 de 1999, que establece requisito de habilitación para establecimientos de producción pecuaria que deseen exportar animales o sus productos a Chile, Nº 5.277 de 2004, que establece medidas de prevención para la encefalopatía espongiforme bovina, Nº 24 de 2000, que fija exigencias sanitarias para la internación a Chile de productos cárnicos procesados, Nº 1.552 de 2008, que fija exigencias sanitarias para la internación a Chile de carnes procesadas y productos cárnicos procesados de ave, Nº 833 de 2002, que fija exigencias sanitarias para la internación de carnes de bovino, Nº 3.397 de 1998, que fija exigencias sanitarias para la internación de carnes de cerdo enfriadas o congeladas, Nº 3.817 de 2006, que fija exigencias sanitarias para la internación de carne de aves de corral fresca enfriada o congelada; las recomendaciones del Código Sanitario para los Animales Terrestres de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) y la resolución Nº 7 de 2019, de la Contraloría General de la República, que establece los actos administrativos exentos del trámite de Toma de Razón.

Considerando:

1. Que, el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), es la autoridad oficial de Chile, encargada de velar por el patrimonio fito y zoosanitario del país, contribuyendo al desarrollo de la ganadería, mediante la protección, mantención y mejoramiento de la sanidad animal.

2. Que, bajo este marco, el SAG está facultado para adoptar las medidas tendientes a evitar la introducción al territorio nacional de agentes infecciosos que puedan afectar la sanidad animal.

3. Que, Chile, como miembro de la Organización Mundial del Comercio (OMC), requiere adecuar y armonizar sus regulaciones nacionales a los estándares establecidos por la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), organismo internacional de referencia, del cual Chile también es parte.

4. Que, es necesario actualizar y armonizar las regulaciones nacionales en el ámbito de las condiciones sanitarias que deben cumplir los productos cárnicos procesados de bovinos, ovinos,

Este documento ha sido firmado electrónicamente de acuerdo con la ley N°19.799 e incluye sellado de tiempo y firma electrónica avanzada. Para verificar la autenticidad de una representación impresa del mismo, ingrese este código en el sitio web www.diariooficial.cl

caprinos, porcinos y aves, de acuerdo a la información técnica disponible y las recomendaciones de los organismos internacionales de referencia.

Resuelvo:

1. 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 bovinos, ovinos, caprinos, porcinos y aves, o sus mezclas:

1) Para efectos de la presente resolución, se distinguirán 4 categorías de productos cárnicos procesados, de acuerdo al tipo de procesamiento:

a. Productos cárnicos procesados crudos frescos: son aquellos productos que, como consecuencia de su elaboración, no sufren una alteración significativa de los valores de actividad de agua (Aw) y pH respecto de la carne fresca, pueden o no ser sometidos a proceso de aireación, curado, secado y/o ahumado.

b. Productos cárnicos procesados crudos madurados: son aquellos productos (ahumados o no), sometidos a procesos de curación y maduración, de duración prolongada y que, como consecuencia de su elaboración, sufren una disminución de su pH y Aw respecto a la carne fresca.

c. Productos cárnicos procesados crudos acidificados: son aquellos productos (ahumados o no), que como consecuencia de su elaboración sufren una disminución del valor de su pH respecto a la carne fresca.

d. Productos cárnicos procesados cocidos: son aquellos productos que, cualquiera sea su forma de elaboración, son sometidos a un tratamiento térmico.

2) CONDICIONES GENERALES PARA LAS 4 CATEGORÍAS

a. La autoridad sanitaria competente del país de origen debe encontrarse evaluada favorablemente por el SAG, en cuanto a su estructura, funcionamiento, organización e información zoosanitaria, entregando las garantías del cumplimiento de las exigencias sanitarias establecidas por Chile.

b. Los productos cárnicos procesados deben ingresar a Chile amparados por un certificado sanitario oficial, otorgado por la autoridad sanitaria competente del país de procedencia, en el idioma oficial del país de origen y en español, que acredite el cumplimiento de las exigencias establecidas en la presente resolución.

c. Tanto los establecimientos faenadores como los establecimientos elaboradores de los productos deben ubicarse en las zonas libres para las enfermedades de interés detalladas en la presente resolución, si corresponde.

d. Los animales de los cuales proceden los productos:

i. Deben ser nacidos, criados y faenados en el país o la zona exportadora, o importados vivos cumpliendo las exigencias sanitarias establecidas por Chile.

ii. No deben ser sacrificados como consecuencia de programas de erradicación de enfermedades infectocontagiosas o parasitarias, ni deben proceder de áreas con restricciones cuarentenarias propias de la especie.

iii. No deben manifestar ningún signo clínico de las enfermedades de interés, descritas en la presente resolución, durante las 24 horas anteriores a su sacrificio.

iv. Deben ser faenados en un establecimiento habilitado por la autoridad sanitaria competente del país de origen para exportar los productos obtenidos, en atención a que cuenta con control médico veterinario oficial y cumple con las condiciones adecuadas de estructura, funcionamiento e inspección sanitaria. Para el caso de los productos de la categoría A (productos cárnicos procesados crudos frescos), el establecimiento faenador además debe estar habilitado por el SAG.

v. Deben ser inspeccionados ante mortem y post mortem y declarados aptos para consumo humano.

vi. En el caso de los rumiantes, se debe excluir la cabeza, incluidos la faringe, la lengua y los nódulos linfáticos asociados.

vii. En el caso de los productos cárnicos procesados de bovinos, el sistema de prevención de encefalopatía espongiforme bovina (EEB) del país de origen debe ser evaluado favorablemente por el SAG.

Este documento ha sido firmado electrónicamente de acuerdo con la ley N°19.799 e incluye sellado de tiempo y firma electrónica avanzada. Para verificar la autenticidad de una representación impresa del mismo, ingrese este código en el sitio web www.diariooficial.cl

e. Las materias primas con las que se elaboren los productos deben ser originarias del país o la zona exportadora, o bien, deben ser importadas cumpliendo las exigencias sanitarias establecidas por Chile.

f. Los productos deben ser elaborados en un establecimiento habilitado por la autoridad sanitaria competente del país de origen. Para el caso de los productos de la categoría A (productos cárnicos procesados crudos frescos), el establecimiento elaborador además debe estar habilitado por el SAG.

g. Los productos deben venir identificados y etiquetados, indicando la fecha de elaboración y vencimiento o duración.

h. Los envases y embalajes deben estar sellados y etiquetados, consignando la identificación del producto, su cantidad y peso neto, establecimiento elaborador y el país de procedencia.

i. El transporte de los productos desde el establecimiento de procedencia hasta el lugar de embarque y desde el lugar de embarque hasta Chile debe realizarse en vehículos o compartimentos precintados por la autoridad sanitaria competente o supervisado por la misma, y deben asegurar la mantención de la temperatura correspondiente y las condiciones higiénico-sanitarias.

j. Al arribo al país los productos podrán ser sometidos a los controles y exámenes que determine fundadamente el SAG, los cuales deberán costear los usuarios.

3) CONDICIONES ESPECÍFICAS PARA LA CATEGORÍA A (CRUDOS FRESCOS)

a. Productos cárnicos procesados crudos frescos de Bovinos:

i. Desde países o zonas libres de fiebre aftosa SIN vacunación:

1. El país o la zona de procedencia debe encontrarse reconocido libre de fiebre aftosa sin vacunación ante la OIE y esta condición sanitaria debe estar evaluada favorablemente por el SAG.

2. Los bovinos de los cuales proceden las carnes deben ser nacidos, criados y faenados en el país o la zona exportadora, o provienen de otros países o zonas que cumplen con la condición sanitaria establecida en el punto anterior o fueron importados desde un país o zona que no es libre de fiebre aftosa sin vacunación, pero han permanecido al menos 3 meses en el establecimiento de origen y nunca han sido vacunados contra fiebre aftosa.

3. Los establecimientos sólo deben faenar animales y almacenar carne proveniente de países o zonas de condición sanitaria equivalente en referencia a fiebre aftosa.

4. Las carnes con las que se elaboren los productos cárnicos que se exporten a Chile deben cumplir con los controles oficiales que garanticen su inocuidad.

5. Después de enfriarlas o congelarlas, las carnes deben ser mantenidas a temperaturas entre 0 °C y 4 °C aquellas enfriadas, y a temperaturas inferiores a -12 °C aquellas congeladas.

ii. Desde países o zonas libres de fiebre aftosa CON vacunación:

1. El país o la zona de procedencia debe encontrarse reconocido libre de fiebre aftosa con vacunación por la OIE y esta condición sanitaria debe estar evaluada favorablemente por el SAG.

2. Los bovinos de los cuales proceden las carnes deben ser nacidos, criados y faenados en el país o la zona exportadora o provienen de otra zona que cumpla con la condición sanitaria establecida en el punto anterior y que se encuentra bajo la jurisdicción de la misma autoridad que certifica la exportación o han permanecido al menos 3 meses en el establecimiento de origen.

3. Los bovinos deben salir 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.

4. Los animales deben provenir de una población de rebaños que ha sido sometida a vigilancia oficial de fiebre aftosa, para determinar ausencia de circulación viral con pruebas recomendadas internacionalmente y con un número de muestras obtenidas de acuerdo a un diseño estadístico representativo.

5. La inspección post mortem debe incluir las patas y manos, las que se deben presentar limpias, para examen del rodete coronario y el espacio interdigital y en la cabeza se debe realizar adicionalmente el examen de ollares y boca de los bovinos que originan los productos con destino a Chile.

6. La faena de exportación para Chile, debe efectuarse al inicio de la jornada diaria de trabajo, separados de otros animales con destino diferentes al de Chile.

Este documento ha sido firmado electrónicamente de acuerdo con la ley N°19.799 e incluye sellado de tiempo y firma electrónica avanzada. Para verificar la autenticidad de una representación impresa del mismo, ingrese este código en el sitio web www.diarioficial.cl

7. Los establecimientos sólo deben faenar animales y almacenar carne proveniente de países o zonas de condición sanitaria equivalente en referencia a fiebre aftosa.

8. Las carnes con las que se elaboren los productos cárnicos que se exporten a Chile deben cumplir con los controles oficiales que garanticen su inocuidad.

9. La carne con las que se elaboren los productos cárnicos para exportar a Chile debe provenir 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 longisimus dorsi al concluir el período de maduración. La carne de las canales que no alcancen este pH, no se deben utilizar para elaborar los productos cárnicos con destino a Chile.

10. Después de la maduración, la carne debe ser mantenida a temperaturas entre 0 °C y 4 °C aquellas enfriadas, y a temperaturas inferiores a -12 °C aquellas congeladas.

11. Las carnes deben ser almacenadas en cámaras separadas de otras carnes destinadas a países que tengan exigencias sanitarias inferiores a las de Chile.

b. Productos cárnicos procesados crudos frescos de Ovinos y Caprinos:

i. El país o la zona de procedencia debe estar reconocido como libre de fiebre aftosa (con o sin vacunación) y peste de los pequeños rumiantes por la OIE, y esta condición sanitaria debe estar evaluada favorablemente por el SAG.

ii. Las carnes con las que se elaboren los productos cárnicos deben cumplir con todas las exigencias establecidas en el país de procedencia para las carnes destinadas al consumo de la población.

iii. Las carnes con las que se elaboren los productos cárnicos deben provenir de canales que han sido sometidas a un proceso de maduración a temperatura entre 2 °C y 7 °C, a lo menos durante 24 horas.

iv. Sólo se debe utilizar el frío como medio de conservación y en ningún momento de este proceso se debe usar antisépticos, antibióticos u otros aditivos químicos o biológicos.

v. Después de enfriarlas o congelarlas, las carnes deben ser sometidas a temperaturas no superiores a 0 °C aquellas enfriadas y no superiores a -18 °C aquellas congeladas.

c. Productos cárnicos procesados crudos frescos de Porcinos:

i. El país o la zona de procedencia debe encontrarse reconocido libre de fiebre aftosa sin vacunación y peste porcina clásica por la OIE, y esta condición sanitaria debe estar evaluada favorablemente por el SAG.

ii. El país o la zona de procedencia debe cumplir con las disposiciones establecidas por el código sanitario de los animales terrestres de la OIE para ser considerado libre de peste porcina africana, y esta condición sanitaria debe estar evaluada favorablemente por el SAG.

iii. El establecimiento de origen de los animales debe encontrarse libre de la enfermedad vesicular del cerdo.

iv. Las carnes con las que se elaboren los productos cárnicos deben cumplir con todas las exigencias establecidas en el país de origen para las carnes destinadas al consumo de la población.

v. Sólo debe utilizarse el frío como medio de conservación de las carnes y en ningún momento de este proceso se debe utilizar antisépticos, antibióticos u otros aditivos químicos o biológicos.

d. Productos cárnicos procesados crudos frescos de Aves:

i. El país o la zona de procedencia debe declararse libre de influenza aviar y de la enfermedad de Newcastle, de acuerdo a lo establecido en el código sanitario de los animales terrestres de la OIE, y esta condición sanitaria debe estar evaluada favorablemente por el SAG.

ii. El país de procedencia debe poseer un programa de vigilancia oficial permanente para las enfermedades indicadas en el punto anterior, el cual debe cumplir con las condiciones señaladas en el código sanitario de los animales terrestres de la OIE y debe estar evaluado favorablemente por el SAG.

iii. Las aves deben ser nacidas (o importadas como pollitos de un día), criadas y faenadas en el país o la zona exportadora, libre de influenza aviar.

iv. Las aves deben ser nacidas (o importadas como pollitos de un día), criadas y faenadas en el país o la zona exportadora, libre de la enfermedad de Newcastle; o bien, deben haber

Este documento ha sido firmado electrónicamente de acuerdo con la ley N°19.799 e incluye sellado de tiempo y firma electrónica avanzada. Para verificar la autenticidad de una representación impresa del mismo, ingrese este código en el sitio web www.diariooficial.cl

permanecido durante al menos 21 días, previo a su faena, en un país, zona o compartimento libre de la enfermedad de Newcastle.

v. El establecimiento del cual provienen las aves que dan origen a los productos cárnicos procesados, debe estar incorporado a un programa sanitario y productivo, que incluye planes de vigilancia para influenza aviar y enfermedad de Newcastle por parte de la autoridad sanitaria competente del país de origen. Además, debe contar con un programa oficial de control y reducción de Salmonella, el que debe ser aprobado y supervisado por la autoridad sanitaria competente del país de origen.

vi. Las aves no deben proceder de establecimientos sujetos a restricciones sanitarias ni de animales sacrificados en virtud de un programa oficial sanitario de control o erradicación de enfermedades de las aves, así como tampoco de establecimientos en los cuales se han producido eventos de enfermedades infectocontagiosas en los últimos 60 días.

vii. Las aves deben proceder de establecimientos en torno a los cuales no ha habido brotes de influenza aviar ni de enfermedad de Newcastle en los últimos 30 días, como mínimo, dentro de un radio de acción de 10 kilómetros, incluido, en caso necesario, el territorio de un país vecino.

viii. Las aves no deben vacunarse contra la influenza aviar con vacunas vivas.

ix. En el caso de que las aves estén sometidas a un programa de vacunación contra influenza aviar mediante vacunas inactivadas, el plan de vacunación debe estar evaluado favorablemente por el SAG.

x. Las aves deben ser faenadas, procesadas y almacenadas en establecimientos que no están sometidos a restricciones sanitarias, y en torno a los cuales no ha habido brotes de influenza aviar ni de enfermedad de Newcastle en los últimos 30 días, como mínimo, dentro de un radio de acción de 10 kilómetros, incluido, en caso necesario, el territorio de un país vecino.

xi. Las aves no deben tomar contacto en ningún momento con aves o productos de aves enfermas de patologías transmisibles.

xii. Las carnes deben ser mantenidas desde la producción a una temperatura no superior a 4 °C aquellas enfriadas y no superior a -18 °C aquellas congeladas.

4) CONDICIONES ESPECÍFICAS PARA LA CATEGORÍA B, C Y D (CRUDOS MADURADOS, CRUDOS ACIDIFICADOS Y COCIDOS)

4.1 CONDICIÓN SANITARIA DEL PAÍS O LA ZONA

a. Productos cárnicos procesados de bovinos, ovinos y caprinos:

i. El país o la zona de procedencia debe encontrarse reconocido libre de fiebre aftosa (con o sin vacunación) por la OIE y esta condición sanitaria debe estar evaluada favorablemente por el SAG.

b. Productos cárnicos procesados de porcinos:

i. El país o la zona de procedencia debe encontrarse reconocido libre de fiebre aftosa (con o sin vacunación) y peste porcina clásica por la OIE; y esta condición sanitaria debe estar evaluada favorablemente por el SAG.

ii. El país o la zona de procedencia debe cumplir con las disposiciones establecidas por el código sanitario de los animales terrestres de la OIE para ser considerado libre de peste porcina africana, y esta condición sanitaria debe estar evaluada favorablemente por el SAG.

c. Productos cárnicos procesados de aves:

i. El país o la zona de procedencia debe declararse libre de influenza aviar y enfermedad de Newcastle ante la OIE; y esta condición sanitaria debe estar evaluada favorablemente por el SAG.

4.2 TRATAMIENTO

En el caso que el país o la zona no cumpla con los requisitos sanitarios establecidos en los puntos a), b) y c) anteriores, los productos cárnicos procesados podrán ingresar cumpliendo los siguientes tratamientos, según enfermedad, y se deben tomar todas las precauciones necesarias después de la elaboración de los productos para impedir el contacto con cualquier fuente de los virus de interés:

Este documento ha sido firmado electrónicamente de acuerdo con la ley N°19.799 e incluye sellado de tiempo y firma electrónica avanzada. Para verificar la autenticidad de una representación impresa del mismo, ingrese este código en el sitio web www.diarioficial.cl

a. FIEBRE AFTOSA (bovinos, ovinos, caprinos y porcinos):

i. Apertización (enlatado): La carne y los productos cárnicos deben ser sometidos, dentro de un recipiente hermético, a un tratamiento térmico con el que debe alcanzarse una temperatura interna mínima de 70 °C durante, por lo menos, 30 minutos.

ii. Cocción profunda: La carne, previamente deshuesada y desgrasada, y los productos cárnicos deben ser sometidos a un tratamiento térmico con el que se alcanza una temperatura interna de al menos 70 °C durante un mínimo de 30 minutos.

iii. Desecación previa salazón: Cuando el rigor mortis sea total, la carne se debe deshuesar, tratar con sal de cocina (NaCl) y secar por completo de modo que no se deteriore a temperatura ambiente. El "secado por completo" se define como una relación humedad/proteína que no es superior a 2,25:1, y una Aw que no es superior a 0.85.

b. PESTE PORCINA CLÁSICA (porcinos):

i. Tratamiento térmico: Las carnes deben someterse a uno de los siguientes tratamientos:

1. Tratamiento térmico en un recipiente herméticamente cerrado cuyo valor Fo sea equivalente o superior a 3,00;
2. Tratamiento térmico con el que las carnes alcancen una temperatura interna de por lo menos 70 °C.

ii. Fermentación natural y maduración: Las carnes deben someterse a un tratamiento que comprenda un período de fermentación natural y de maduración que tenga las siguientes características:

1. Valor Aw equivalente o inferior a 0,93, o
2. pH equivalente o inferior a 6,0

Los jamones deben someterse a un proceso de fermentación natural y de maduración de por lo menos 190 días, y los lomos de 140 días.

iii. Carnes de porcinos secas y curadas:

1. Los jamones estilo italiano y con hueso deben curarse con sal y el período de secado debe durar por lo menos 313 días.
2. Las carnes de porcinos estilo español y con hueso deben curarse con sal y el período de secado debe durar por lo menos 252 días para los jamones ibéricos, 140 días para las paletillas ibéricas, 126 días para los lomos ibéricos y 140 días para los jamones serranos.

c. PESTE PORCINA AFRICANA (porcinos):

i. Tratamiento térmico: Las carnes deben someterse a tratamiento térmico durante, por lo menos, 30 minutos y a una temperatura mínima de 70 °C que debe alcanzarse en toda la carne.

ii. Carnes de porcino secas y curadas: La carne debe secarse con sal y curarse durante, por lo menos, 6 meses.

d. INFLUENZA AVIAR (aves):

i. Tratamiento térmico: Las carnes deben someterse a un tratamiento térmico de:

1. 60,0 °C durante 507 segundos, o
2. 65,0 °C durante 42 segundos, o
3. 70,0 °C durante 3,5 segundos, o bien
4. 73,9 °C durante 0,51 segundo.

Las temperaturas indicadas equivalen a una escala de reducción logarítmica de 7.

e. ENFERMEDAD DE NEWCASTLE (aves):

i. Tratamiento térmico: Las carnes deben someterse a un tratamiento térmico de:

Este documento ha sido firmado electrónicamente de acuerdo con la ley N°19.799 e incluye sellado de tiempo y firma electrónica avanzada. Para verificar la autenticidad de una representación impresa del mismo, ingrese este código en el sitio web www.diarioficial.cl

1. 65,0 °C durante 39,8 segundos, o
2. 70,0 °C durante 3,6 segundos, o
3. 74,0 °C durante 0,5 segundos, o bien
4. 80,0 °C durante 0,03 segundo.

Las temperaturas indicadas equivalen a una escala de reducción logarítmica de 7.

5) Deróguese la resolución exenta Nº 24 de 2000, y sus modificaciones, que fija las exigencias sanitarias para la internación a Chile de productos cárnicos procesados y la resolución exenta Nº 1.552 de 2008, que fija las exigencias sanitarias para la internación a Chile de carnes procesadas y productos cárnicos procesados de ave.

6) La presente resolución entrará en vigencia un mes después de su publicación en el Diario Oficial.

Anótese, comuníquese y publíquese.- Andrea Collao Véliz, Directora Nacional (S), Servicio Agrícola y Ganadero.

Este documento ha sido firmado electrónicamente de acuerdo con la ley N°19.799 e incluye sellado de tiempo y firma electrónica avanzada. Para verificar la autenticidad de una representación impresa del mismo, ingrese este código en el sitio web www.diarioficial.cl