



**RESOLUCIÓN EXENTA N°:  
ESTABLECE REQUISITOS  
PARA LA INTERNACIÓN DE  
COLÁGENO, GELATINA,  
PROTEÍNAS HIDROLIZADAS  
Y CHICHARRONES**

Santiago, / /

**VISTOS:**

Lo dispuesto en la Ley N°18.755, Orgánica del Servicio Agrícola y Ganadero; el DFL RRA N°16, de 1963, ley de Sanidad y Protección Animal; la Ley N°18164, que establece disposiciones sobre Destinación Aduanera; la Ley N°19880, que establece y regula las bases del procedimiento administrativo de los actos de la Administración del Estado; el Decreto N°112, de 2018 del Ministerio de Agricultura, que designa Director Nacional del Servicio; la Resolución N°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, en adelante el Servicio, es el organismo público garante de la sanidad animal;
2. Que es función del Servicio adoptar las medidas tendientes a evitar la introducción de enfermedades que puedan afectar la sanidad animal, entre ellas la encefalopatía espongiiforme bovina;
3. Que es necesario adecuar las regulaciones nacionales a los estándares de los Organismos Internacionales de referencia;
4. Que de acuerdo con los antecedentes de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) y de la Organización Mundial de la Salud (OMS) el sesenta por ciento de las enfermedades transfronterizas emergentes corresponden a Zoonosis;
5. Que los productos de origen animal, pueden ser una vía de ingreso de enfermedades al país, como es el caso de la encefalopatía espongiiforme bovina, por lo que es necesario establecer medidas de mitigación de riesgo para estos productos.

## RESUELVO:

1. Para efectos de la aplicación de la presente resolución se establecen las siguientes definiciones:

**colágeno:** productos a base de proteína derivados de pieles, huesos y tendones de animales;

**chicharrones de cuero:** residuos proteicos de la fundición de grasas del cuero, tras la separación parcial de la grasa y el agua;

**gelatina:** la proteína natural, soluble, gelificante o no, obtenida mediante la hidrólisis parcial de colágeno producido a partir de huesos, pieles, tendones y nervios de animales;

**proteínas hidrolizadas:** mezclas de polipéptidos, péptidos y aminoácidos obtenidos mediante la hidrólisis de subproductos animales;

2.- ESTABLEZCANSE los siguientes requisitos para la internación de colágeno, gelatina, proteínas hidrolizadas y chicharrones:

2.1 El país de origen de los productos se encuentra reconocido por la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) como país de riesgo insignificante para encefalopatía espongiforme bovina ( EEB) y mantiene un programa de vigilancia de la enfermedad según las recomendaciones del código sanitario para los animales terrestres de la OIE.

2.2 La materia prima de la que deriva los productos es originaria del país de fabricación de estos o ha sido importada desde países reconocidos por la OIE como de riesgo insignificante para EEB y que mantienen un programa de vigilancia de la enfermedad.

2.3. La materia prima que origina los productos proviene de animales que han sido sacrificados en mataderos autorizados por la autoridad competente e inspeccionados ante mortem y post mortem, y se consideran aptos para consumo humano.

### **3.1 Colágeno**

#### **3.1.1 Materias primas**

Las materias primas deben proceder de animales que han sido sacrificados en un matadero autorizado por la autoridad competente y cuyas canales se hayan considerado aptas para el consumo humano.

2.1.2 Se entenderá por materias primas autorizadas las siguientes:

- a) huesos con excepción del cráneo y la columna vertebral;
- b) cueros y pieles de rumiantes;
- c) pieles de cerdo;
- d) pieles de aves;
- e) tendones y ligamentos;
- f) cueros y pieles de animales de caza silvestres,
- g) pieles y espinas de pescado.

3.1.3 Los cueros de bovinos y cerdos así como las pieles de aves, que hayan sido asimismo sometidos a alguno de los tratamientos siguientes:

- un tratamiento con álcali durante el cual se mantenga el pH en su núcleo por encima de 12, seguido de una salazón durante al menos 7 días,

- un proceso de secado durante 42 días a una temperatura mínima de 20 °C,
- un tratamiento ácido durante el cual se mantenga el pH en su núcleo por debajo de 5 durante al menos una hora,
- un tratamiento con álcali durante el cual se mantenga el pH en conjunto por encima de 12 durante al menos 8 horas,

### **3.2 Proceso de Fabricación**

3.2.1 Los huesos de rumiantes que sean originarios de países o regiones cuyo riesgo de encefalopatía espongiforme bovina (EEB) sea controlado o indeterminado se someterán a los siguientes tratamientos:

a) trituración fina,

b) desgrasado con agua caliente

c) tratamiento con ácido clorhídrico diluido (en una concentración mínima del 4 % y con un pH < 1,5) durante al menos dos días, seguido de un ajuste del pH mediante ácido o álcali,

d) uno o más aclarados y al menos uno de los siguientes procesos:

- filtración,
- molturación,
- extrusión,

3.2.2 Cuando se trate de otras materias primas autorizadas se someterán a un tratamiento de lavado y ajuste del pH mediante ácido o álcali, seguido de:

i) uno o más aclarados y al menos uno de los siguientes procesos:

- filtración,
- molienda,
- extrusión,

ii) o bien cualquier proceso homologado equivalente.

## **4.- Gelatina**

### **4.1 Materias primas**

Solo los subproductos procedentes de animales declarados aptos para consumo humano podrán ser utilizados para la producción de gelatina.

### **4.2 Proceso de fabricación de la gelatina**

La gelatina se someterá a un tratamiento con ácidos o bases, seguido de uno o más aclarados.

La gelatina debe extraerse mediante calentamientos sucesivos, seguidos por una purificación mediante filtrado y esterilización.

La gelatina podrá someterse al proceso de desecado y, según corresponda, al de pulverización o laminación.

Está prohibido el uso de conservantes distintos del dióxido de azufre y del peróxido de hidrógeno.

## **5. Proteínas hidrolizadas**

### **5.1 Materias primas**

Solo los subproductos procedentes de animales declarados aptos para consumo humano podrán ser utilizados para la producción de proteínas hidrolizadas.

### **5.2 Proceso de Fabricación**

Las proteínas hidrolizadas deben producirse mediante un proceso que reduzca al máximo la contaminación. La proteína hidrolizada derivada de rumiantes debe tener un peso molecular inferior a 10 000 Dalton.

Además de las condiciones establecidas, las proteínas hidrolizadas derivadas de pieles de rumiantes se fabricarán mediante curtido, encalado y lavado intensivo, seguida de exposición del material a:

a) un pH superior a 11 durante más de tres horas a una temperatura superior a 80 °C, seguida de un tratamiento térmico a más de 140 °C durante 30 minutos a más de 3,6 bares, o

b) un pH comprendido entre 1 y 2 y, a continuación, a un pH superior a 11, seguida de un tratamiento térmico a 140 °C durante 30 minutos a 3 bares.

## **6. Chicharrones de cuero**

### **6.1 Materias primas**

6.1.1 Los establecimientos proveedores de materias primas deben cumplir lo siguiente:

a) disponer de instalaciones destinadas al almacenamiento de las materias primas a una temperatura no superior a 7 °C.

b) un área de despacho, excepto si el establecimiento proveedor de las grasas animales las expende en cisternas,

6.1.2 Las materias primas deben proceder de:

- a) animales que han sido sacrificados en un matadero y que se hayan considerado aptos para el consumo humano tras ser sometidos a una inspección ante mortem y post mortem;
- b) estar compuestas de tejidos adiposos que tengan la menor cantidad posible de sangre e impurezas;

### **6.2 Proceso de Fabricación**

Se deberá realizar un proceso de fusión en que está prohibido el uso de disolventes. Además, podrán someterse a un proceso de refinación para mejorar sus cualidades fisicoquímicas.

## **7. Condiciones aplicables a todos los productos**

Deberán envasarse, embalarse, almacenarse y transportarse en condiciones de higiene satisfactorias. Bajo las siguientes condiciones:

a) Deberá reservarse un local o una sala para almacenar los materiales de envasado y embalaje;

b) Las operaciones de envasado y embalaje deberán efectuarse en un local o lugar destinado a tal efecto.

c) Deberán venir amparados por un certificado sanitario oficial, previamente acordado, otorgado al momento del embarque por la autoridad competente del país de origen, que acredite el cumplimiento de las exigencias sanitarias establecidas en la presente resolución. Este certificado deberá estipular, además, el país y el establecimiento de procedencia, la identificación del producto, peso neto, el consignatario, la identificación del medio de transporte y el número de envases.

8.- Las infracciones a las disposiciones de la presente resolución serán sancionadas de acuerdo a lo establecido en el DFL RRA N°16, de 1963, sobre Sanidad y Protección Animal, según el procedimiento de la Ley N°18755, de 1989, que establece la organización y atribuciones del Servicio Agrícola y Ganadero.

ANOTESE ,COMUNIQUESE Y PUBLÍQUESE

**HORACIO BÓRQUEZ CONTI**  
**DIRECTOR NACIONAL DEL SERVICIO**  
**AGRÍCOLA Y GANADERO**