

**FIJA EXIGENCIAS SANITARIAS PARA LA
INTERNACION DE CARNES DE
CANGURO**

SANTIAGO, 8 de agosto de 1995

Nro. **2062 EXENTA** /VISTOS: Las facultades conferidas por la Ley Nro. 18.755; el artículo 3ro. del DFL.RRA. Nro. 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 Nro. 18.164; y la Resolución Nro. 1164, de 10 de Agosto de 1990, sobre delegación de facultades.

RESUELVO :

Fíjense las siguientes exigencias sanitarias para la internación a Chile de carnes de canguro frescas, enfriadas o congeladas:

- 1.- Los animales de los que proceden las carnes :
 - 1.1. Son nacidos, criados y beneficiados en el país exportador.
 - 1.2. Han sido beneficiados en un matadero con control Médico Veterinario oficial, que cumple con las condiciones de estructura, funcionamiento e inspección sanitaria que los autorice para exportar.
 - 1.3. Han sido inspeccionados pre y post mortem y reconocidos como libres de enfermedades transmisibles.
- 2.- Las carnes:
 - 2.1. Deben cumplir con todas las exigencias establecidas en el país de procedencia para las carnes destinadas al consumo de la población.
 - 2.2. Deben provenir de canales que han sido sometidas a un proceso de maduración a temperaturas que fluctúan entre 2 y 7 grados C. a lo menos durante 24 horas.
- 3.- Sólo se ha utilizado el frío como medio de conservación y en ningún momento de este proceso se ha utilizado antisépticos, antibióticos u otros aditivos químicos o biológicos.
- 4.- Las carnes después de enfriadas han sido sometidas a temperaturas no superiores a 0 grados C. las enfriadas y -18 grados C. las congeladas. A su arribo a Chile la temperatura en el centro de la masa muscular deberá ser máxima de 4 grados C. y de -12 grados C. respectivamente.

- 5.- El embalaje o envases deberán estar sellados y etiquetados, indicándose el país y establecimiento de procedencia, la identificación del producto, su cantidad y peso neto.
- 6.- El transporte de las carnes desde el matadero de procedencia hasta su destino en Chile se debe realizar en vehículos o compartimientos que aseguran la mantención de la temperatura y de sus condiciones higiénico-sanitarias.
- 7.- Las carnes deben estar amparadas por un certificado oficial, otorgado al momento del embarque por la autoridad sanitaria competente del país de origen, que acredite el cumplimiento de las exigencias sanitarias y estipule el país y el establecimiento de procedencia, la identificación del producto, la especie animal, el tipo de corte, la cantidad y el peso neto, el consignatario, la identificación del medio de transporte, y el número de unidades de embalaje.
- 8.- Al arribo al país será sometida a los exámenes y controles que determine el Servicio Agrícola y Ganadero, los que serán con cargo a los usuarios.

ANOTESE Y TRANSCRIBASE

**RICARDO CANCINO VALENZUELA
MEDICO VETERINARIO
DIRECTOR(S) DEPARTAMENTO PROTECCION PECUARIA**

ACG

DISTRIBUCION :

- Dirección Nacional
- Fiscalía
- Departamento Protección Pecuaria:
 - Sub Departamentos (6)
- Direcciones Regionales SAG.
- Oficina de Partes.
- Archivos