

**FIJA EXIGENCIAS SANITARIAS PARA LA
INTERNACION DE CARNES DE CERVIDOS
ENFRIADAS O CONGELADAS.**

SANTIAGO, 17 DE AGOSTO DE 1999

Nro. 2481 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; y la Ley Nro. 18.164;

RESUELVO :

Las carnes de ciervo que se importen al país deben venir amparadas por un certificado oficial, otorgado por la autoridad sanitaria competente del país de origen, que estipule el país y el establecimiento de procedencia, la identificación del producto, la especie animal, la cantidad y el peso neto, el consignatario, la identificación del medio de transporte y el número de unidades de embalaje.

La certificación debe acreditar que se cumplen las siguientes condiciones sanitarias o condiciones equivalentes:

- 1.- El país de procedencia ha sido reconocido por Chile como libre de Fiebre Aftosa y está, además declarado libre de Peste bovina y Peste de Pequeños Rumiantes, ante la OIE.
- 2.- Los animales de los que proceden las carnes:
 - 2.1. Son nacidos, criados y sacrificados en el país exportador.
 - 2.2. Han sido sacrificados en un matadero con control médico veterinario oficial permanente y que ha sido habilitado por el SAG, para exportar a Chile.
 - 2.3. Han sido inspeccionados pre y post mortem y reconocidos como libres de enfermedades transmisibles.
- 3.- Las carnes deben:
 - 3.1. Cumplir con todas las exigencias establecidas en el país de procedencia para las carnes destinadas al consumo de la población.
 - 3.2. 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 , o a un proceso equivalente.

- 4.- Sólo se ha utilizado el frío como medio de conservación y en ningún momento de este proceso se ha usado antisépticos, antibióticos u otros aditivos químicos o biológicos.
- 5.- Después de enfriarlas o congelarlas, las carnes han sido sometidas a temperaturas no superiores a 0°C las enfriadas y no superiores a -12°C las congeladas, y han sido envasadas en envases de primer uso, adecuadamente identificados.
- 6.- El transporte de las carnes desde el matadero de procedencia hasta su destino en Chile se debe realizar en vehículos o compartimentos que aseguren la mantención de la temperatura y de sus condiciones higiénico sanitarias.
- 7.- Al arribo al país la carne será sometida a los controles y exámenes que determine el Servicio Agrícola y Ganadero, los que serán con cargo a los usuarios.

ANOTESE, TRANSCRIBASE Y PUBLIQUESE

**ANTONIO YAKSIC SOULE
DIRECTOR NACIONAL
SERVICIO AGRICOLA Y GANADERO**

ACG/
DISTRIBUCION :
- Dirección Nacional
- Departamento Jurídico
- Departamento Protección Pecuaria:
 Sub Departamentos (6)
- Direcciones Regionales SAG.
- Oficina de Partes.