

**FIJA EXIGENCIAS SANITARIAS PARA LA  
INTERNACION A CHILE DE CARNES DE  
JABALI**

SANTIAGO, 11 de agosto de 1997

Nro. 2379 Exenta /VISTOS: Las facultades conferidas por la Ley Nro. 18.755; el artículo 3º 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 especifique en cada caso y la Ley Nro. 18.164:

**RESUELVO:**

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

I La certificación sanitaria debe acreditar que:

1. El país de procedencia está libre de Fiebre aftosa sin vacunación, Peste Porcina Africana, Peste bovina, Enfermedad Vesicular del Cerdo, Enfermedad de Teschen y Peste Porcina Clásica.
2. Los animales de los que proceden las carnes:
  - 2.1. Han permanecido desde su nacimiento o a lo menos los 12 meses anteriores a su sacrificio o caza en territorio del país exportador, en una región que no ha estado, durante ese período, sujeta a restricciones cuarentenarias por enfermedades que afecten a la especie.
  - 2.2. Han sido faenados o han sido transportados en un plazo máximo de 12 horas, posteriores a su caza, a un establecimiento habilitado para estos efectos por la autoridad zoosanitaria competente, con control médico veterinario permanente y han sido inspeccionados y reconocidos como libres de enfermedades transmisibles.
3. Las carnes:
  - 3.1 Han sido procesadas y almacenadas en establecimientos autorizados por la autoridad zoosanitaria competente del país de procedencia y que cuentan con control médico veterinario permanente.
  - 3.2. Han sido sometidas, con resultado negativo a examen para la detección de triquina.

- 3.3. Han sido mantenidas a temperaturas inferiores a 0° C, las carnes enfriadas, e inferiores a -18° C. las congeladas. A su arribo a Chile la temperatura en el centro de la masa muscular deberá ser máximo de 4° C. para las enfriadas y de -12° C. para las congeladas.
- II El transporte de las carnes desde el matadero de procedencia hasta su destino en Chile se ha realizado en vehículos o compartimentos que aseguran la mantención de la temperatura y de sus condiciones higiénico sanitarias.
- III Las carnes deshuesadas, sometidas a tratamiento térmico de a lo menos 70° C por 30 minutos, en envases herméticamente sellados, que acrediten esta condición, pueden omitir las certificaciones especificadas en los puntos 1 y 2.1.
- IV Al arribo al país la carne será sometida a los controles y exámenes que determine el Servicio Agrícola y Ganadero.

**ANOTESE, TRANSCRIBASE Y PUBLIQUESE**

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

ACG/04/97

DISTRIBUCION :

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