

**FIJA EXIGENCIAS SANITARIAS PARA  
LA INTERNACION DE CARNE DE RANA  
ENFRIADA O CONGELADA**

SANTIAGO, 4 de junio de 1997

Nº **1596 exenta** / VISTOS: Las facultades conferidas por la Ley Nº 18.755; el artículo 3º del DFL.RRA. Nº 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 Nº 18.164; y la Resolución Nº 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 rana enfriada o congelada :

- 1.- La autoridad sanitaria del país de procedencia certifica que los planteles de origen se encuentran bajo control oficial y que en ellos no se han presentado en los últimos doce ( 12 ) meses enfermedades transmisibles, en especial Red Leg (*Aeromonas hydrophila*) y Adenocarcinomas renales (Tumores de Lucké)
- 2.- Los ejemplares de ranas de los cuales proceden las carnes han sido inspeccionados pre y post mortem y reconocidos como libres de enfermedades transmisibles.
- 3.- Las carnes deben cumplir con todas las exigencias establecidas en el país de procedencia para carnes de rana destinadas al consumo de su población.
- 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 mantenidas a temperaturas no superiores a 0 grados C., las enfriadas y no superiores a - 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. para las enfriadas y de -12 grados C. para las congeladas.
- 6.- El transporte de las carnes desde el matadero de procedencia hasta su destino en Chile se debe realizar en vehículos que aseguren la mantención de la temperatura y de las condiciones higiénico sanitarias.

- 7.- El embalaje o envases deberán estar sellados y etiquetados.- En ellos se debe indicar el país y establecimiento de procedencia, la identificación del producto, su cantidad y peso neto, y el tipo de corte.
- 8.- Las carnes deberán 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. Este certificado deberá, además, estipular el país, el número y la denominación del establecimiento de procedencia, la identificación del producto, la especie, la categoría y el tipo de corte, la cantidad y el peso neto, el consignatario, la identificación del medio de transporte, y la naturaleza y número de unidades de embalaje.
- 9.- Al arribo al país la carne será sometida a los controles y exámenes que determine el Servicio, los cuales deberán ser con cargo a los interesados.

**ANOTESE Y TRANSCRIBASE**

**EDUARDO CORREA MELO  
MEDICO VETERINARIO  
DIRECTOR DEPARTAMENTO PROTECCION PECUARIA**

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