

**FIJA EXIGENCIAS SANITARIAS  
PARA LA IMPORTACIÓN DE  
PLATOS PREPARADOS QUE  
CONTENGAN INGREDIENTES DE  
ORIGEN ANIMAL A CHILE.**

Nº \_\_\_\_\_ / VISTOS: Lo dispuesto en la Ley Nº 18.755, que establece la organización y atribuciones del Servicio Agrícola y Ganadero; la Ley Nº 19.880, Establece Bases de los Procedimientos Administrativos que rigen los Actos de los Órganos de la Administración del Estado; el DFL. RRA. Nº 16 de 1963, que Establece disposiciones sobre sanidad y protección animal; el Decreto Nº 112, de 2018 del Ministerio de Agricultura, que Designa al Director Nacional del Servicio; el Decreto Nº 16, de 1995, del Ministerio de Relaciones Exteriores, que Promulga el "Acuerdo de Marrakech", por el que se establece la Organización Mundial del Comercio y los Acuerdos Anexos, entre ellos, el de Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias; la Resolución Exenta Nº 3.138 de 1999, que Establece requisito de habilitación para establecimientos de producción pecuaria que deseen exportar animales o sus productos a Chile y sus modificaciones; la Resolución Nº 1.150 del 2000 que Modifica exigencias sanitarias para la importación de animales y productos de origen animal; la Resolución Nº 24 de 2000, que Fija exigencias sanitarias para la internación a Chile de productos cárnicos procesados; la Resolución Nº 1.194 del 2001 que Fija exigencias sanitarias para la internación de leche y productos lácteos; la Resolución Nº 6.539 del 2011 que Establece exigencias para la emisión de certificados sanitarios para la internación de animales y productos de origen animal; y la Resolución Nº 1.552 de 2017 que Fija exigencias sanitarias para la internación a Chile de carnes procesadas y productos cárnicos procesados de ave; la Resolución Nº 7, de 2019, de la Contraloría General de la República, que establece actos administrativos sujetos al trámite de Toma de Razón.

**CONSIDERANDO:**

1. Que, el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) es el organismo público garante de la sanidad animal del país.
2. Que, es función del SAG adoptar las medidas tendientes a evitar la introducción al territorio nacional de agentes infecciosos causantes de enfermedades que puedan afectar la sanidad animal.
3. Que Chile, como miembro de la Organización Mundial del Comercio, requiere adecuar sus regulaciones nacionales a los estándares establecidos por la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), organismo de referencia del cual Chile también es parte.
4. Que corresponde al Servicio Agrícola y Ganadero establecer las condiciones sanitarias para el ingreso de platos preparados que entre sus ingredientes contengan productos de origen animal, que puedan poner en riesgo la sanidad animal.

## RESUELVO:

- 1) Toda partida de platos preparados que se importe al territorio nacional debe presentar la respectiva certificación sanitaria, en la que conste el cumplimiento de los requisitos y exigencias establecidas en la presente resolución, debiendo haber sido extendida por la autoridad sanitaria competente del país de origen, en el idioma oficial del país de procedencia y en español.
- 2) Para efectos de la presente resolución se entenderá por plato preparado a toda preparación culinaria que contenga ingredientes cárnicos bovinos, ovinos, porcinos o de ave, sus mezclas y procesados de los mismos, que luego de un proceso térmico se presenten listos para el consumo humano. Quedan excluidos de la presente resolución, los platos preparados en conserva, esterilizados y con tratamiento UHT, los cuales se registrarán por la resolución específica de conservas.
- 3) La certificación sanitaria respectiva debe señalar la identificación, volumen y temperatura a que fue procesado el producto, así como las fechas de fabricación y vencimiento del mismo. Deberá indicar, además, el nombre, número oficial y dirección del establecimiento elaborador; nombre y dirección del destinatario, identificación del medio de transporte, N° de precinto y contenedor si corresponde.
- 4) Los platos preparados que contengan:
  - 4.1. Procesados cárnicos de ave deben proceder de un país o zona libre de influenza aviar y de la enfermedad de Newcastle ante la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) y esta condición sanitaria debe ser evaluada favorablemente por el SAG, o bien han sido sometidos a uno de los siguientes procedimientos:
    - a) Tratamiento térmico a una temperatura mínima de 70°C que deberá alcanzarse en toda la carne, por un tiempo mínimo de 82 segundos.
    - b) Tratamiento térmico a una temperatura mínima de 74°C que deberá alcanzarse en toda la carne, por un tiempo mínimo de 40 segundos.
    - c) Tratamiento térmico a una temperatura mínima de 80°C que deberá alcanzarse en toda la carne, por un tiempo mínimo de 29 segundos.
    - d) Tratamiento térmico en un recipiente hermético cuyo valor Fo sea superior o igual a 3,00.
    - e) Otro tratamiento térmico propuesto por la autoridad sanitaria competente, debiendo demostrar científicamente al SAG, que es equivalente a algunos de los procesos aquí presentados y evaluado favorablemente por el SAG.
  - 4.2. Productos cárnicos procesados bovinos deben proceder de un país o zona libre de fiebre aftosa con o sin vacunación ante la OIE y esta condición sanitaria debe ser evaluada favorablemente por el SAG, o bien fueron sometidos a uno de los siguientes tratamientos:
    - a) Tratamiento térmico, en que la temperatura medida en el centro del producto no sea inferior a 68°C por 30 minutos.

- b) Curación y maduración larga de a los menos 10 meses.
- c) Maduración o acidificación para productos crudos que alcancen un Aw no superior a 0,94 y pH no superior a 6.

4.3. Productos cárnicos procesados porcinos deben proceder de un país o zona libre de peste porcina clásica, peste porcina africana, enfermedad vesicular del cerdo, enfermedad de teschen y fiebre aftosa con o sin vacunación ante la OIE y esta condición sanitaria debe ser evaluada favorablemente por el SAG o bien fueron sometidos a uno de los siguientes tratamientos:

- a) Tratamiento térmico, en que la temperatura medida en el centro del producto no sea inferior a 68°C por 30 minutos.
  - b) Curación y maduración larga de a los menos 10 meses.
  - c) Maduración o acidificación para productos crudos que alcancen un Aw no superior a 0,94 y pH no superior a 6.
- 5) El médico veterinario oficial debe asegurarse de que las materias primas utilizadas cumplan con lo indicado en esta resolución y deberá plasmar en el certificado sanitario que el producto fue preparado y almacenado en un establecimiento que ha sido aprobado y supervisado por la autoridad sanitaria competente del país de origen.
- 6) El etiquetado de los envases debe especificar claramente el país y el establecimiento de procedencia, la identificación del producto, la fecha de elaboración y su peso neto.
- 7) El transporte de estos productos desde el establecimiento de procedencia hasta su destino en Chile se debe realizar en vehículos o compartimentos limpios, desinfectados y precintados.
- 8) Al arribo al país, las mercancías serán sometidas a los controles correspondientes a la normativa vigente y a los controles que el Servicio Agrícola y Ganadero determine, los que serán de cargo de los usuarios.

**ANÓTESE, COMUNÍQUESE Y PUBLÍQUESE**

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