

# Modificada por resoluciones N° 887/2003 y 5656/2006

GOBIERNO DE CHILE  
SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO

Car-1

**TEXTO CONSOLIDADO VIGENTE DE LA RESOLUCIÓN 833/2002, Y QUE FUE MODIFICADA POR LAS RESOLUCIONES N° 887/2003 Y 5656/2006**  
**(El párrafo agregado a través de la Res. N° 887 está en color verde y los modificados por la Res. N° 5656 en azul. El texto en color negro es de la resolución 833)**

## FIJA EXIGENCIAS SANITARIAS PARA LA INTERNACION DE CARNES DE BOVINO

---

SANTIAGO, 19 DE MARZO DE 2002

N° **833 EXENTA** / VISTOS: Las facultades conferidas por la Ley N° 18.755; el artículo 3° 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; la Ley N° 18.164; las Resoluciones N° 3138 de 1999 y N° 1150 de 2000 ambas de la Dirección Nacional del SAG, la Ley 19162 y sus reglamentos:

### RESUELVO:

Fijase las siguientes exigencias sanitarias para la internación a Chile de carnes de bovino enfriadas o congeladas:

*Las carnes de bovino que se importen al país, deberán venir amparadas por un Certificado Sanitario Oficial, otorgado al momento del embarque por la Autoridad Sanitaria Competente del país de procedencia, que se ajuste al modelo aprobado por el Servicio Agrícola y Ganadero, extendido en lengua española y en la lengua oficial del país de origen.*

El certificado de tipificación, emitido por un certificador oficial, se anexará al certificado sanitario.

#### 1. PAISES O ZONAS LIBRES DE FIEBRE AFTOSA SIN VACUNACION

Cuando el país o la zona de origen se encuentra reconocida como libre de Fiebre Aftosa sin vacunación, el certificado debe establecer además las siguientes condiciones:

##### 1.1 DEL PAIS O ZONA DE PROCEDENCIA

1.1.1 El país o la zona de procedencia está declarado libre de Fiebre Aftosa sin vacunación, Peste Bovina, Pleuroneumonía Contagiosa Bovina y de Encefalopatía Espongiforme Bovina ante la Oficina Internacional de Epizootias y reconocida por Chile esta condición sanitaria.

Car-1

1.1.2 El Servicio Veterinario Oficial del país de procedencia cuenta con el reconocimiento del SAG, en cuanto a su estructura, organización e información zoonosanitaria, que dan garantías del eficaz cumplimiento de las exigencias sanitarias establecidas por Chile, de acuerdo a Resolución 1150, citada en los vistos.

# Modificada por resoluciones N° 887/2003 y 5656/2006

## 1.2 DE LOS ANIMALES QUE PROCEDEN LAS CARNES

- 1.2.1 Los bovinos de los cuales proceden las carnes son nacidos, criados y beneficiados en el país o zona exportadora y no han sido alimentados con suplementos o productos que contengan harinas de rumiantes.
- 1.2.2 Los bovinos de los cuales proceden las carnes han sido inspeccionados pre y post mortem y reconocidos como libres de enfermedades de riesgo para la salud animal.

## 1.3 DE LAS PLANTAS FAENADORAS Y CENTRALES DE DESPOSTE

- 1.3.1 Estos establecimientos, deben contar con control médico veterinario oficial permanente, y cumplir con las condiciones de estructura, funcionamiento e inspección sanitaria establecidas en la Resolución Exenta N° 38, del 18 de Enero de 1988.
- 1.3.2 Estos establecimientos deben contar además con la habilitación vigente del Servicio Agrícola y Ganadero de acuerdo a la Resolución N° 3138 de 1999, y cumplen con las normas y reglamentos establecidos por la ley 19162.
- 1.3.3 Estos establecimientos sólo podrán beneficiar animales y almacenar carne proveniente de países o zonas de condición sanitaria equivalente en referencia a las enfermedades mencionadas en el punto 1.1.1 de esta Resolución.
- 1.3.4 Deberán mantener por 2 años la siguiente documentación de origen del ganado:
  - Guía oficial que autoriza el tránsito para faena en la cual se especifique la fecha de transporte y la identificación de la explotación de origen.

## 1.4 DE LAS CARNES

- 1.4.1 Las carnes que se exporten a Chile deben cumplir con controles que garanticen su inocuidad.
- 1.4.2 Después de enfriarlas o congelarlas, las carnes han sido mantenidas a temperaturas entre 0° y 4°C las enfriadas y a temperaturas inferiores a -12° C las congeladas.

## 1.5 DEL TRANSPORTE Y ETIQUETADO

- 1.5.1 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 indicada en el punto 1.4.2 y de las condiciones higiénico sanitarias, de acuerdo al decreto del Ministerio de Agricultura N° 240 de 1993 y las modificaciones vigentes.
- 1.5.2 El embalaje o envases deberán ser de primer uso y deberán estar cerrados con sellos oficiales a fin de preservar su integridad.
- 1.5.3 Las cajas o bolsas deberán tener la siguiente rotulación, en a lo menos una de sus caras frontales, en términos claramente visibles, de acuerdo al decreto 239 de 1993, del Ministerio de Agricultura:
  - Categoría de la canal
  - Denominación del corte
  - Nombre, número oficial y domicilio del establecimiento procesador o envasador
  - Peso bruto, peso neto y cantidad de cortes por caja o bolsa
  - Día, mes y año de beneficio.
- 1.5.4 Las cajas o envases sólo podrán contener cortes provenientes de canales de una misma categoría, procesadas en el mismo establecimiento.
- 1.5.5 En la etiqueta de cada corte, que deberá colocarse al interior del envase del mismo, se consignarán los mismos datos que en la caja, salvo en lo referente a peso bruto, peso neto y cantidad de cortes por caja.

# Modificada por resoluciones N° 887/2003 y 5656/2006

- 1.5.6 La carne en manta (grupo de cortes menores deshuesados), en sacos o bolsas, debe traer la misma información que las carnes en caja, sin individualizar los cortes, pero debe indicar de qué cuarto de la canal provienen.
- 1.5.7 Los recortes y pedacerías de desposte (trimming), deben venir envasados en bolsas o sacos con rotulo que los identifique como tales. En este caso se indicará el lote de procedencia, no siendo necesario indicar la categoría de tipificación.
- 1.5.8 Estas condiciones de transporte y etiquetado, se hacen extensivas al transporte desde los establecimientos de CICLO I (faena y desposte) hacia los CICLO II (desposte), que procesen carne para Chile.

## 1.6 CONTROLES

- 1.6.1 Al arribo al país la carne será sometida a los controles y exámenes que determine el Servicio, los cuales serán de cargo de los interesados.

## 2. PAISES LIBRES DE FIEBRE AFTOSA CON VACUNACION

Las carnes que provienen de países o zonas reconocidos por Chile como libres de Fiebre Aftosa con vacunación, deberán acompañarse de un certificado de acuerdo a lo establecido a continuación:

### 2.1 DEL PAIS O ZONA

- 2.1.1 El país o la zona de procedencia está declarado libre de Fiebre Aftosa con vacunación, Peste bovina, Pleuroneumonía contagiosa bovina y Encefalopatía Espongiforme Bovina, ante la Oficina Internacional de Epizootias y reconocida por Chile esta condición sanitaria.
- 2.1.2 El Servicio Veterinario del país de procedencia cuenta con estructura, organización e información zoosanitaria, que dan garantías del eficaz cumplimiento de las exigencias sanitarias establecidas por Chile, de acuerdo a la Resolución de este Servicio N° 1150 de 2000.

### 2.2 DE LOS ANIMALES QUE PROCEDEN LAS CARNES

- 2.2.1 Los bovinos de los cuales proceden las carnes son nacidos, criados y beneficiados en el país o zona exportadora y no han sido alimentados con suplementos o productos que contengan harinas de rumiantes.
- 2.2.2 Los bovinos salen de su predio de origen acompañados de un certificado oficial que indique que se encuentran sanos y vacunados contra fiebre aftosa de acuerdo al programa oficial vigente.
- 2.2.3 Proviene de rebaños que han sido sometidos a vigilancia de Fiebre Aftosa, para determinar ausencia de actividad viral con pruebas recomendadas internacionalmente y con un número de muestras obtenidas de acuerdo a un diseño estadístico representativo.
- 2.2.4 Los bovinos de los cuales proceden las carnes han sido inspeccionados pre y post mortem y reconocidos como libres de enfermedades de riesgo para la salud animal

### 2.3 DE LAS PLANTAS FAENADORAS Y CENTRALES DE DESPOSTE

- 2.3.1 Los establecimientos que procesan carnes con destino a Chile cuentan con control médico veterinario oficial permanente y cumplen las condiciones de estructura, funcionamiento e inspección sanitaria establecidas en la Resolución Exenta N° 38, del 18 de Enero de 1988.
- 2.3.2 Se encuentran habilitados por el Servicio Agrícola y Ganadero de acuerdo a la Resolución Exenta de este Servicio N° 3138 del 22 de Octubre de 1999, y dan cumplimiento a las normas y reglamentos establecidos por la Ley 19162.

# Modificada por resoluciones N° 887/2003 y 5656/2006

- 2.3.3 La faena de exportación para Chile, debe efectuarse en primer término durante la jornada diaria de trabajo.
- 2.3.4 Sólo podrán beneficiar animales y almacenar carne proveniente de zonas de igual condición sanitaria, en lo que respecta a las enfermedades mencionadas en el 2.1.1 de esta Resolución.
- 2.3.5 Deberán mantener por dos años, la siguiente documentación de origen del ganado:
- Guía que autoriza el tránsito para faena en la cual se especifique la fecha de transporte y la identificación de la explotación de origen.
  - Certificado que los animales se encuentran sanos, aptos para su beneficio y no presentan signos de Fiebre Aftosa.

## 2.4 DE LAS CARNES

- 2.4.1 Las carnes que se exporten a Chile deben cumplir con controles que garanticen su inocuidad.
- 2.4.2 La carne para exportar a Chile, proviene de canales que han sido sometidas a un proceso de maduración a temperaturas entre 2° C y 7° C, a lo menos por 24 horas previas al desosado y alcanzaron un pH igual o inferior a 5.8 en el músculo longissimus dorsi al concluir el período de maduración. La carne de las canales que no alcancen este pH, no se podrá exportar a Chile.
- 2.4.3 Después de la maduración, la carne refrigerada será mantenida a temperaturas entre 0° y 4°C, y a temperaturas inferiores a -12°C, las congeladas
- 2.4.4 Sólo podrá importarse carnes en cortes sin hueso y desprovista de ganglios, y carnes molidas, picadas y hamburguesas.
- 2.4.5 Las carnes han permanecido almacenadas en cámaras separadas de otras carnes destinadas a países que tengan exigencias sanitarias inferiores a las de Chile.

## 2.5 DEL TRANSPORTE Y ETIQUETADO

- 2.5.1 El transporte debe cumplir con lo establecido en el punto 1.5.1, de esta resolución
- 2.5.2 El embalaje o envases de primer uso deberán estar sellados y etiquetados de acuerdo a lo especificado desde el punto 1.5.2 al 1.5.8.

## 2.6 CONTROLES

- 2.6.1 Al arribo al país la carne será sometida a controles y exámenes que determine el Servicio. El costo de estos controles será de cargo de los interesados.

## 3. PAISES O ZONAS QUE HAN PERDIDO EL RECONOCIMIENTO DE LIBRES DE FIEBRE AFTOSA CON O SIN VACUNACIÓN OTORGADO POR LA OIE O POR CHILE.

Las carnes que provienen de países o zonas que han perdido el reconocimiento de libres de fiebre aftosa con o sin vacunación otorgado por la OIE o por Chile, sólo podrán ser importadas al país, si el análisis de riesgo país-producto efectuado por el Servicio Agrícola y Ganadero, de acuerdo a las recomendaciones de la OIE, indica como resultado una calificación de bajo a muy bajo riesgo de transmisión de Fiebre Aftosa.

El Servicio Veterinario debe acreditar que el país o zona no registra focos de la enfermedad en los últimos 6 meses y que los productos autorizados estarán amparados por un certificado sanitario oficial del país exportador en que se haga constar el cumplimiento de los siguientes requisitos:

# Modificada por resoluciones N° 887/2003 y 5656/2006

## 3.1 DEL PAIS O ZONA

- 3.1.1 El país o zona de procedencia está declarado libre de Peste bovina, Pleuroneumonía contagiosa bovina y Encefalopatía Espongiforme Bovina, ante la Oficina Internacional de Epizootias y que no ha presentado focos de Fiebre Aftosa durante los últimos 6 meses, condición sanitaria reconocida por Chile.
- 3.1.2 El país o zona está aplicando un programa oficial de control de la Fiebre Aftosa, que incluye la vacunación sistemática y obligatoria de los bovinos.
- 3.1.3 El Servicio Veterinario Oficial del país de procedencia cuenta con el reconocimiento del SAG, en cuanto a su estructura, organización e información zoonosanitaria, que dan garantías del eficaz cumplimiento de las exigencias sanitarias establecidas por Chile.

## 3.2 DE LOS ANIMALES QUE PROCEDEN LAS CARNES

- 3.2.1 Los bovinos de los cuales proceden las carnes son nacidos, criados y beneficiados en el país o zona exportadora, proceden de rebaños inscritos en un registro oficial de establecimientos ganaderos habilitados para exportar a Chile y que no hayan sido afectados por Fiebre Aftosa y no han sido alimentados con suplementos o productos que contengan harinas de rumiantes.
- 3.2.2 Los bovinos salen de su predio de origen acompañados de un certificado oficial que indique que se encuentran sanos y que fueron a lo menos vacunados dos veces y que la última vacuna se les administró en el período comprendido entre uno (1) y doce (12) meses antes del sacrificio.
- 3.2.3 Proviene de rebaños que han sido sometidos a vigilancia serológica de Fiebre Aftosa en los últimos seis meses, para determinar ausencia de actividad viral con pruebas recomendadas internacionalmente, con resultados negativos. El muestreo se realizará de acuerdo a un diseño estadístico representativo.
- 3.2.4 Fueron transportados directamente de la explotación de origen al matadero autorizado, en un vehículo previamente lavado y desinfectado y sin tener contacto con otros animales que no cumplen con los requisitos para la exportación.
- 3.2.5 Los bovinos de los cuales proceden las carnes han sido inspeccionados pre y post mortem y no muestran signos de Fiebre Aftosa o de enfermedades de riesgo para la salud animal.

## 3.3 DE LAS PLANTAS FAENADORAS

Cumple las condiciones del párrafo 2.3

## 3.4 DE LAS CARNES

- 3.4.1 Las carnes que se exporten a Chile deben cumplir con controles que garanticen su inocuidad.
- 3.4.2 La carne para exportar a Chile, proviene de canales que han sido sometidas a un proceso de maduración a temperaturas entre 2° C y 7° C, a lo menos por 24 horas previas al desosado y alcanzaron un pH igual o inferior a 5.8 en el músculo longissimus dorsi al concluir el período de maduración. Las canales que no alcancen el pH de 5.8 o menos, la carne no se podrá exportar a Chile.
- 3.4.3 Después de la maduración, la carne refrigerada será mantenida a temperaturas entre 0° y 4°C. En el caso de las carnes congeladas, éstas deberán tener un proceso de maduración como se indica en el punto 3.4.2, antes de ser congeladas; este proceso debe ser certificado por la autoridad sanitaria oficial, debiéndose disponer de los registros oficiales, elementos de trazabilidad y verificación correspondientes. Las carnes congeladas deberán ser mantenidas a temperaturas inferiores a -12°C.
- 3.4.4 Sólo podrá importarse carnes en cortes sin hueso, excluyéndose carne picada, hamburguesas y carne molida en todas sus formas y despostes.

# Modificada por resoluciones N° 887/2003 y 5656/2006

3.4.5 Las carnes deben estar desprovistas de ganglios y grasa de cobertura, aceptándose un máximo de 3% de grasa visible recortable con una tolerancia de 2%. Sólo en el lomo liso y lomo vetado(músculo longissimus dorsi porción torácica y lumbar) se aceptará un 5% de grasa visible recortable con una tolerancia de un 3%.

3.4.6 Las carnes han permanecido almacenadas en cámaras separadas de otras carnes destinadas a países que tengan exigencias sanitarias inferiores a las de Chile.

3.5 DEL TRANSPORTE Y ETIQUETADO  
Cumple las condiciones del párrafo 2.5

3.6 CONTROLES

Al arribo al país la carne será sometida a controles del % de grasa visible, recortable, temperatura y medición de pH, u otros que determine el Servicio, de acuerdo a diseños pre-establecidos. El costo de estos controles será de cargo de los interesados.

4. El Servicio Veterinario del país que exporta carne bovina a Chile deberá informar dentro de las 24 hrs., la aparición de un brote de algunas de las siguientes enfermedades: Fiebre Aftosa, Peste bovina, Pleuroneumonía Contagiosa Bovina, Encefalopatía Espongiforme Bovina y otras enfermedades de riesgo para la Salud Animal, y suspender de inmediato los despachos de carne hacia Chile.

5. Confirmado un brote de alguna de las enfermedades mencionadas en el punto 4, quedará suspendida la exportación de carne a Chile desde el país o la zona afectada y suspendida la habilitación de los mataderos que se encuentren en dicho país o zona. La medida tendrá vigencia hasta que el país recupere su condición sanitaria y ésta sea reconocida por Chile.

6. Deróganse las Resoluciones Exentas N° 2004 de 6 de noviembre de 1992, 2096 de 18 de Agosto de 2000, 2167 de 29 de Agosto de 2000, 2194 de 31 de Agosto de 2000, y 579 de 8 de marzo de 2001, todas del Servicio Agrícola y Ganadero.

7. Esta Resolución entrará en vigencia una vez publicada en el Diario Oficial.

8. *El Certificado Sanitario Oficial, deberá ajustarse al siguiente modelo:"*

Membrete de la Autoridad  
Competente (Ministerio y  
Organismo Oficial que certifica)

# Modificada por resoluciones N° 887/2003 y 5656/2006

## CERTIFICADO SANITARIO

Para la exportación de carne de bovino a Chile

Certificado N°.....

### **SECCION I: Origen**

País de Origen<sup>1</sup> .....zona<sup>2</sup>.....

Autoridad Central Competente<sup>3</sup> .....

Autoridad Local Competente.....

Nombre del Exportador .....

Dirección .....

#### Establecimiento(s) de Origen:

Nombre del Matadero: ..... ...	Nombre de Sala de Desposte <sup>4</sup> : ..... Dirección: .....	Nombre del Frigorífico <sup>4</sup> : ..... Dirección: .....
Dirección: .....		

#### Número Oficial:

Del Matadero: .....	De la Sala de Desposte <sup>4</sup> : .....	Del Frigorífico <sup>4</sup> : .....
------------------------	--	---

### **SECCION II: Destino**

Nombre del Consignatario .....

Dirección .....

Medio de Transporte .....

Identificación del Contenedor .....

Número de Precinto .....

### **SECCION III: Identificación del Producto**

Nombre del Producto <sup>5</sup>	Fecha de faena	Fecha de producción	Cantidad (cajas o bolsas <sup>6</sup> )	Peso neto (Kg)

<sup>1</sup> : Escribir con letra mayúscula.  
<sup>2</sup> : Sólo debe rellenarse si la autorización para exportar a Chile, está restringida a determinadas zonas del país autorizado.  
<sup>3</sup> : Indicar Ministerio y Servicio.  
<sup>4</sup> : Tachar si no procede.  
<sup>5</sup> : Señalar tipificación y nomenclatura de corte bovino y condición de deshuesado o no. Deben indicarse todos los cortes de bovino presentes en la partida exportada, según nomenclatura oficial (NCh 1596 vigente).  
<sup>6</sup> : Señalar el tipo.

# Modificada por resoluciones N° 887/2003 y 5656/2006

## SECCIÓN V. Certificación sanitaria

El Veterinario Oficial abajo firmante declara haber leído y comprendido las regulaciones chilenas que rigen la internación de carne de bovino a Chile; y certifica según la Resolución Exenta vigente que:

### 1.- Situación Sanitaria:

..... ( país o la zona<sup>7</sup>), está declarado libre de Fiebre Aftosa sin vacunación<sup>8</sup> o libre de Fiebre Aftosa con vacunación<sup>9</sup>, Peste Bovina, Pleuroneumonía Contagiosa Bovina y de Encefalopatía Espongiforme Bovina ante la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) y reconocida por Chile esta condición sanitaria<sup>9</sup>.

..... ( país o la zona<sup>7</sup>), está declarado libre de Peste Bovina, Pleuroneumonía Contagiosa Bovina y de Encefalopatía Espongiforme Bovina ante la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) y que no ha presentado focos de Fiebre Aftosa durante los últimos 6 meses, condición sanitaria reconocida por Chile<sup>10</sup>.

### 2.- Los animales de los que proceden las carnes:

- Nacieron, fueron criados y beneficiados en el país o zona exportadora y no fueron alimentados con suplementos o productos que contengan harinas de rumiantes.
- Proceden de rebaños inscritos en un registro oficial de establecimientos ganaderos habilitados para exportar a Chile, los que no han sido afectados por Fiebre Aftosa<sup>10</sup>.
- Salieron del predio de origen, acompañados de un certificado oficial que indica que se encontraban sanos<sup>11</sup>
- Fueron vacunados contra Fiebre Aftosa de acuerdo al programa oficial vigente en.....<sup>9</sup>
- Fueron vacunados contra Fiebre Aftosa a lo menos 2 veces y la última vacuna fue administrada en el período comprendido entre 1 y 12 meses antes del sacrificio<sup>10</sup>.
- Proviene de rebaños que fueron sometidos a vigilancia de Fiebre Aftosa, para determinar ausencia de actividad viral con pruebas recomendadas internacionalmente, con un número de muestras obtenidas de acuerdo a un diseño estadístico representativo<sup>9</sup>.
- Proviene de rebaños que en los últimos seis meses fueron sometidos a vigilancia serológica de Fiebre Aftosa, para determinar ausencia de actividad viral con pruebas recomendadas internacionalmente, cuyo muestreo se realiza de acuerdo a un diseño estadístico representativo y sus resultados son negativos<sup>10</sup>.
- Fueron transportados directamente de la explotación de origen al matadero autorizado, en un vehículo previamente lavado y desinfectado, sin tener contacto con otros animales que no cumplen con los requisitos de exportación a Chile<sup>10</sup>.
- Fueron inspeccionados pre y post mortem, y fueron reconocidos libres de enfermedades de riesgo para la salud animal<sup>12</sup> o no mostraron signos de Fiebre Aftosa o de enfermedades de riesgo para la salud animal<sup>10</sup>.

### 3.- La planta faenadora y central de desposte:

- Disponen de control médico veterinario oficial permanente, y cumplen con las condiciones de estructura, funcionamiento e inspección sanitaria establecidas en la Resolución Exenta N° 38/1988.
- Se encuentran habilitados para exportar a Chile de acuerdo a la Resolución N° 3138/1999, y cumplen con las normas y reglamentos establecidos por la Ley 19162.

<sup>7</sup> : Si el país, sólo tiene zonas autorizadas a exportar por Chile, debe indicarse explícitamente la zona de procedencia.

<sup>8</sup> : Tachar si no procede. Válido para el país o la zona autorizada para exportar a Chile y en que se aplica el Pto. N° 1 de la presente Resolución.

<sup>9</sup> : Tachar si no procede. Válido para el país o la zona autorizada para exportar a Chile y en que se aplica el Pto. N°2 de la presente Resolución.

<sup>10</sup> : Tachar si no procede. Válido para el país o la zona autorizada para exportar a Chile y en que se aplica el Pto. N° 3 de la presente Resolución.

<sup>11</sup> : Tachar si no procede. Válido para el país o la zona autorizada para exportar a Chile y en que se aplica el Pto. N° 2 ó el N° 3 de la presente Resolución.

<sup>12</sup> : Tachar si no procede. Válido para el país o la zona autorizada para exportar a Chile y en que se aplica el Pto. N° 1 ó el N° 2 de la presente Resolución.

# Modificada por resoluciones N° 887/2003 y 5656/2006

- Solo beneficia animales y productos que provienen de países o zonas de igual condición sanitaria para las enfermedades mencionadas en el punto 1 del presente certificado.
- La faena de animales de exportación para Chile, se efectuó en primer término durante la jornada diaria de trabajo<sup>13</sup>.
- Mantienen la siguiente documentación de origen del ganado, por lo menos por 2 años:
  - Guía oficial que autoriza el tránsito para faena en la cual se especifique la fecha de transporte y la identificación de la explotación de origen.
  - Certificado que indique que los animales se encontraban sanos, aptos para su beneficio y no presentaban signos de Fiebre Aftosa<sup>13</sup>.

## 4.- Las carnes exportadas:

- Cumplen con controles que garantizan su inocuidad.
- Proviene de canales que fueron sometidas a un proceso de maduración a temperaturas entre 2° C y 7° C, a lo menos por 24 horas previas al desosado y alcanzaron un pH igual o inferior a 5.8 en el músculo longissimus dorsi, al concluir el período de maduración<sup>13</sup>.
- Después de su maduración<sup>13</sup>, enfriado o congelado, han sido mantenidas a temperaturas entre 0° y 4°C las enfriadas y a temperaturas inferiores a – 12° C las congeladas.
- Fueron deshuesadas y desprovistas de ganglios<sup>13</sup>.
- Su grasa de cobertura, cumple con los estándares establecidos por Chile<sup>14</sup>.
- Permanecieron almacenadas en cámaras separadas de otras carnes destinadas a países con exigencias sanitarias inferiores a las de Chile<sup>13</sup>.

## 5.- El transporte y embalaje de las carnes:

- El transporte se realizó desde el matadero de procedencia hasta su destino en Chile en vehículos que aseguran la mantención de temperaturas de entre 0° y 4°C las enfriadas y a temperaturas inferiores a – 12° C las congeladas, y de las condiciones higiénico sanitarias, de acuerdo al Decreto del Ministerio de Agricultura N° 240 de 1993 y las modificaciones vigentes.
- El embalaje o envases de los cortes de carne de bovino son de primer uso y se encuentran cerrados con sellos oficiales a fin de preservar su integridad.
- Las cajas o bolsas cumplen con la rotulación, de acuerdo al Decreto 239 de 1993, del Ministerio de Agricultura y a las condiciones especificadas en la presente Resolución.

En....., a .....<sup>15</sup>

(Sello Oficial  
Autoridad competente) .....<sup>16</sup>  
Firma  
.....  
Nombre

<sup>13</sup>: Tachar si no procede. Válido para el país o la zona autorizadas para exportar a Chile y en que se aplica el Pto. N° 2 ó el N° 3 de la presente Resolución.

<sup>14</sup>: Tachar si no procede. Válido para el país o la zona autorizadas para exportar a Chile y en que se aplica el Pto. N° 3 de la presente Resolución.

<sup>15</sup>: Indicar lugar y fecha de expedición.

<sup>16</sup>: El nombre del médico veterinario oficial (en mayúscula), y el sello de la autoridad competente, deben ser de color distinto al texto.

# Modificada por resoluciones N° 887/2003 y 5656/2006

ANOTESE, TRANSCRIBASE Y PUBLIQUESE

LORENZO CABALLERO URZUA  
DIRECTOR NACIONAL  
SERVICIO AGRICOLA Y GANADERO

Distribución.

- Director Nacional
- Departamento Jurídico
- Departamento Protección Pecuaria
- Laboratorio y Estación Cuarentenaria Pecuaria
- Directores Regionales SAG
- Departamento de Comunicaciones
- Departamento de Asuntos Internacionales
- Oficina de Partes
- Archivos