



Fax

Fax Nº: 001516

Nº
páginas
con 12
cubierta

Para: Licenciada Valeria Ferré
Coordinadora - SENASA
Argentina

De: Jefe (I) División Protección
Pecuaria

Fax: 54 11 4121 5360

Páginas: 12

Teléfono: 54 11 4121 5353

Fecha: 02 SET. 2011

Re: Internación de platos preparados
a Chile

Lic. Guido Quiroga
Unidad de RRII- SENASA
Argentina
Cc: Fax: 54 11 4121 5360

Urgente Para revisión Enviar comentarios Responder Reciclar

Estimada Sra. Ferré,

Junta con saludarla cordialmente, deseo informar a usted el procedimiento para la internación de platos preparados a Chile. Si bien el trámite no es nuevo, ante las reiteradas consultas de empresas sobre requisitos para importar este tipo de productos, resumo a continuación cómo proceder en estos casos:

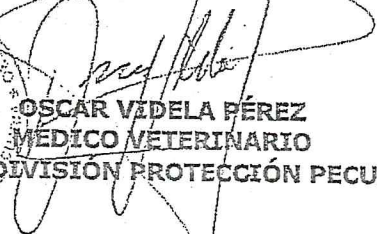
Se deberá entender por "platos preparados" a aquellas elaboraciones culinarias, con componentes de origen animal, que se expenden listos para su consumo, que requieren sólo de un proceso de cocción o calentamiento. Se exceptúan de éstos, los platos elaborados con carnes frescas enfriadas o congeladas, los que deberán cumplir con los requerimientos sanitarios establecidos en las Resoluciones vigentes, que fijan exigencias sanitarias para carnes frescas enfriadas o congeladas correspondientes. Se consideran a modo de ejemplo, como platos preparados, entre otros, las pizzas, empanadas, y masas rellenas (ravioli, tortellini, panzerotti, etc.).


DIVISIÓN PROTECCIÓN PECUARIA
Avenida Bulnes 197, piso 7. Santiago
Fono: (56 2) 345 1422 Fax: (56 2) 345 1403

El procedimiento para la internación de este tipo de mercancías a nuestro país es el siguiente:

1. Presentación a nuestro Servicio de una Monografía de procesos de producción del producto, ésta es un documento redactado por el fabricante y oficializado por la autoridad sanitaria competente, donde se identifica cada uno de los constituyentes del producto y describe detalladamente cómo se elabora, desde las materias primas hasta la obtención del producto final. Este procedimiento se encuentra descrito en la Guía para Elaborar y Presentar Monografías de Proceso de Producción, la cual se adjunta. El objetivo del análisis de este documento es determinar, a través de la descripción de su proceso productivo, si en alguna etapa de su elaboración es sometido a algún tratamiento que elimine o disminuya el riesgo a un nivel aceptable y controlable.
2. Una vez que se ha analizado la documentación antes mencionada, y si el producto no representa riesgo para la sanidad animal e inocuidad, se procede a la emisión de una Resolución que autoriza la internación de la mercancía en cuestión, y a inscribir al establecimiento elaborador y sus productos en el registro oficial de productos autorizados a internar a Chile.
3. Al momento de la internación la mercancía en cuestión, ésta deberá ser amparado por un certificado sanitario oficial emitido por la Autoridad competente del país de origen, en este caso SENASA. En consideración a las diferentes variedades de platos preparados y sus componentes de origen animal, se adjunta a usted un modelo de certificado, a fin de facilitar la certificación de los mismos. No obstante, si usted desea puede enviarnos una propuesta de certificado para su validación, que considere los puntos establecidos en el modelo.

Sin otro particular se despide atentamente,


OSCAR VEDELA PÉREZ
MEDICO VETERINARIO
JEFE (I) DIVISION PROTECCION PECUARIA


Ct:

Embajada de Argentina en Chile (639 3321)
Embajada de Chile en Argentina, At. Agregaduría Agrícola (54 1143 129163)
Direcon - Departamento de Acceso a Mercados (380 94 94)
SAG: División de Asuntos Internacionales
Subdepartamento de Coordinación Técnica- División Protección Pecuaria.

DIVISIÓN PROTECCIÓN PECUARIA
Avenida Bulnes 197, piso 7. Santiago
Fono: (56 2) 345 1422 Fax: (56 2)345 1403



GUIA PARA ELABORAR Y PRESENTAR MONOGRAFÍAS DE PROCESO DE PRODUCCIÓN

I. INTRODUCCIÓN:

De acuerdo a lo establecido en el punto N° 4 de la **Resolución N° 3138** de fecha 22 de octubre de 1999, se excluye del requisito de habilitación a los establecimientos elaboradores de productos industrializados de origen animal (plumas o lanas lavadas, subproductos del huevo, productos apícolas, entre otros) que presenten sus monografías de proceso, cuyo análisis determine que no representan riesgo sanitario para el país.

Además, los insumos destinados a la alimentación animal (Alimentos, Suplementos, Ingredientes y Aditivos formulados), en cualquiera de sus formas o presentaciones, deberán ser sometidos a la evaluación de la monografía de proceso con el objeto de dar cumplimiento a la resolución anteriormente mencionada y al D.S. 3077/9. De esta forma, se podrá evaluar o verificar cada uno de los constituyentes de los distintos tipos de productos.

II. MONOGRAFÍA DE PROCESO DE PRODUCCIÓN:

Se entiende por monografía de proceso de producción de un producto, a un documento redactado por el fabricante, donde se identifica cada uno de los constituyentes y en el cual se describe detalladamente cómo se elabora dicho producto, a partir de materias primas hasta la obtención del producto final.

Ante la eventualidad que el producto se constituya en un medio de introducción y difusión de una enfermedad, el objetivo es poder determinar a través de la descripción de su proceso productivo, si en alguna etapa de su elaboración, éste es sometido a algún tratamiento que elimine o disminuya el riesgo a nivel aceptable y controlable.

III. ANTECEDENTES QUE DEBE CONTENER LA MONOGRAFÍA DE PROCESO:

1. Del establecimiento fabricante:

- Nombre.
- Número oficial, otorgado por la autoridad sanitaria competente.
- Dirección.
- Fono.
- Fax.
- Correo electrónico.
- País.

2. De las materias primas de origen animal:

- Caracterización de cada materia prima: origen (especie, detallando el tejido u órgano del que se obtuvo).
- País de procedencia.
- Copia del certificado sanitario, cuando las materias primas provengan de un tercer país (sólo si durante la evaluación el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), lo solicita).
- Nombre e identificación detallada de la empresa proveedora de la materia prima, sólo si ésta forma parte de un producto terminado.

3. Del proceso productivo:

- Diagrama de flujo de producción, indicando en forma detallada los procedimientos aplicados en la elaboración del producto.
- Programa de buenas prácticas de manufactura (BPM), buenas prácticas de higiene y sistema HACCP (sólo si durante la evaluación, el SAG lo solicita).
- En el caso de los insumos destinados a la alimentación animal, es indispensable señalar: la fórmula cualitativa y cuantitativa detallando el origen de las materias primas (animal, vegetal o mineral) con el fin de evaluar y verificar cada uno de sus componentes y su forma física como producto terminado (polvo, granulado, pellets, bloques, soluciones, etc.).

4. De los rótulos:

- En el caso de los insumos destinados a la alimentación animal, se deberá presentar copias o fotocopias legibles del rotulado gráfico (etiqueta, estuches, bolsas impresas, etc.). Cuando los rótulos originales incluyan el idioma español (entre otros), bastará con la presentación de éstos. Sin embargo, cuando los rótulos

originales estén en un idioma diferente al español, se deberá presentar además de éstos, los rótulos debidamente traducidos.

Además, se deberá señalar la presentación comercial (tipo de envase y cantidad de producto).

5. De los documentos:

- En el caso de los insumos destinados a la alimentación animal, se deberá presentar un certificado de libre venta emitido por la autoridad competente, en el cual se indique, a lo menos, que el producto se vende libremente en el país de origen, se señale el nombre y la dirección del establecimiento elaborador y el número oficial correspondiente. Además, es deseable que dicho certificado declare la composición del producto.

IV. PRESENTACIÓN DE MONOGRAFÍAS DE PROCESO DE PRODUCCIÓN ANTE EL SERVICIO:

- Carta solicitud en que se consigne la información indicada en formato adjunto (Anexo), dirigida al Jefe de División de Protección Pecuaria, Avda. Bulnes 140, 7° piso, Santiago.
- Carpeta adjunta conteniendo los antecedentes señalados en el punto III de la presente Guía (N° 1 al 5, cuando corresponda) para cada producto, por separado. Su texto debe ser legible y redactado en el idioma oficial del país de origen, adjuntando una traducción legalizada al español.
- La monografía de proceso de producción deberá presentarse **oficializada** por la autoridad sanitaria competente del país de origen, mediante su nombre, firma, sello, fecha y timbre oficial.

V. APROBACIÓN O RECHAZO DE LA MONOGRAFÍA DE PROCESO DE PRODUCCIÓN:

- Si el resultado de la evaluación de la monografía es satisfactorio, el SAG aprobará dicha monografía mediante la emisión de una Resolución Exenta de la Dirección Nacional del SAG, la que será comunicada a las Direcciones Regionales a través del envío de una copia de la misma.

- Si el resultado de la evaluación de la monografía es negativo, se comunicará por escrito su rechazo al interesado.

- La aprobación de una monografía de proceso significa que el SAG, ha estudiado el proceso de elaboración o tratamiento de un producto determinado, bajo una denominación comercial si la tuviere, fabricado en un establecimiento claramente identificado y procedente de un país específico. Dicho estudio permite obviar el trámite de "habilitar al establecimiento en origen". La autorización es al establecimiento y al producto, no al importador o consignatario de éste.

- El trámite de presentación y aprobación de monografía de proceso de producción no reemplaza al trámite de internación de un producto, por lo cual éste deberá además cumplir con las exigencias sanitarias. Por lo tanto, cada partida o lote del producto, al momento de solicitar su internación al país, deberá venir respaldado por el correspondiente certificado sanitario oficial, que señale el cumplimiento de las exigencias sanitarias generales y específicas para el mismo.

- Esta aprobación será indefinida y será automáticamente revocada si cambian las condiciones por las cuales se otorgó dicha aprobación, es decir, si al producto se le incorpora, sustrae o realiza cualquier cambio en su estructura, composición o estado físico, proceso productivo o bien si cambia el establecimiento elaborador. Frente a esta situación, el interesado deberá presentar una nueva carta solicitud de monografía de proceso de producción donde se contemplen dichas modificaciones.

VI. OTRAS CONSIDERACIONES

1. El tiempo máximo requerido para resolver sobre la aprobación o el rechazo de una monografía será de 30 días hábiles. Este plazo también es aplicable para aquellas solicitudes de aprobación de monografías de productos que se encuentran retenidos en los puertos de ingreso al país.

2. Los 30 días hábiles se inician a contar de la fecha en que se presenten todos los antecedentes requeridos para realizar el estudio. En caso de estar incompletos o requerirse de antecedentes adicionales, dicho plazo se considerará una vez que se haya completado la documentación solicitada.

3. Para los productos industrializados de origen pecuario que provengan de países integrantes de la UNION EUROPEA, no se realizará la revisión de monografía de proceso de aquellos que se encuentran incluidos en alguna modalidad definida en el

apéndice V (Sectores y subsectores prioritarios en los que puede reconocerse la equivalencia y condiciones y disposiciones relativas a la aprobación provisional de establecimientos) del "Acuerdo sobre medidas sanitarias y fitosanitarias aplicable al comercio de animales, productos de origen animal, plantas, productos vegetales y otras mercancías y sobre bienestar animal" del Tratado de Libre Comercio Chile (http://www.direcon.cl/frame/acuerdos_Internacionales/f_acuerdos.html). Sin embargo, la homologación de dichos establecimientos se debe realizar de acuerdo a lo establecido en dicho acuerdo.

4. En el caso de insumos destinados a la alimentación animal, la aprobación de la monografía de proceso de producción tendrá vigencia hasta que el Servicio realice la habilitación del establecimiento fabricante conforme a lo dispuesto en el punto N° 3 de la Resolución N° 3138.

ANEXO FORMATO DE SOLICITUD

Fechade.....de 200....

Sr.
Jefe de División de Protección Pecuaria
Servicio Agrícola y Ganadero
Presente.

Solicito a Ud. la evaluación de la(s) monografía(s) de proceso de producción de los productos que a continuación se detallan:

País	Clasificación*	Producto	Marca	Denominación Comercial

* Clasificación (indique según corresponda): Lácteo; cárnico; ovoproducto; subproducto origen animal; insumos destinados a la alimentación animal (alimentos, ingredientes, suplementos y aditivos formulados); otros.

- 1.- NOMBRE / RAZÓN SOCIAL DEL SOLICITANTE: _____
- 2.- REPRESENTANTE (Contacto) : _____
- 3.- DIRECCIÓN COMERCIAL : _____
- 4.- CIUDAD : _____
- 5.- TELÉFONO : _____
- 6.- FAX : _____
- 7.- CORREO ELECTRÓNICO : _____

Se adjuntan los siguientes documentos:

- _____
- _____
- _____

Firma Representante

Timbre Empresa Solicitante

MODELO DE CERTIFICADO SANITARIO
Para la exportación a Chile de Platos Preparados¹
Norma de Referencia: Resolución N° 24 de 2000
Resolución N° 1.194 de 2001
Resolución N° 1.552 de 2008
Resolución N° 3.138 de 1999

Certificado N°.....

SECCION I: Origen

País de Origen:
Autoridad Competente:
Nombre del Exportador:
Dirección:
Establecimiento Elaborador (Nombre y dirección):
Numero Oficial:
Dirección:

SECCION II: Destino

Nombre del Consignatario:
Dirección:

SECCIÓN III: Transporte

Medio de Transport²:
Numero del Contenedor³:
Numero de precinto³:

SECCION IV: Identificación del Producto

Nombre del producto:
Nombre Comercial del producto:
N° Resolución autorizada por SAG³:
Fecha de elaboración:
Fecha de vencimiento o caducidad
Temperatura de almacenaje y transporte ⁴:
Ambiente____ De refrigeración ____ De congelación ____

Peso Neto:
Peso Bruto:
Cantidad (Número y tipo de unidades):

SECCION V: Certificación sanitaria

El veterinario oficial abajo firmante declara haber leído y comprendido las regulaciones chilenas que rigen la internación a Chile de productos lácteos, productos cárnicos procesados (cerdo y/o bovino), y/o carnes de ave procesadas y productos cárnicos procesados; y certifica que:

1 Que el plato preparado contiene el (los) siguiente(s) componente(s) de origen animal y cumplen los criterios indicados más abajo:

.....
.....
.....
.....
.....

2 Se ha preparado y almacenado en un establecimiento aprobado y supervisado por la autoridad competente del país de origen y autorizado para exportar a Chile.

3 Que el plato preparado ⁵:

3.1 Si contiene componente(s) de origen Lácteo este(os) cumple(n) con las siguientes disposiciones:

3.1.1 Ha(n) sido elaborado(s) y almacenado(s) en una establecimiento aprobado, validado y supervisado por la autoridad sanitaria competente del país de origen.

3.1.2 [En el caso de que el lácteo procede de un país oficialmente libre de Fiebre Aftosa con o sin vacunación ante la OIE ha sido elaborado con leche pasteurizada]³, o bien

[En el caso de que el lácteo proceda de un país no declarado libre de Fiebre Aftosa ha sido elaborado con leche que ha sido sometida a un tratamiento que garantice la destrucción del virus de la fiebre aftosa]³

- [doble pasteurización rápida a alta temperatura: 72°C durante por lo menos 15 segundos]³, o bien

- [pasteurización rápida a alta temperatura combinada con otro tratamiento físico, como disminución de pH a 6, durante por lo menos una hora, o tratamiento térmico de a lo menos 72°C y desecación]³, o bien

- [tratamiento UHT combinado con otro tratamiento físico, como se indica en el párrafo anterior]³, o bien

- [otro tratamiento equivalente propuesto previamente por la Autoridad Sanitaria competente del país exportador y aprobado por el SAG. Indicar:.....]³

3.2 Si contiene carne de ave (carnes procesadas y productos cárnicos procesados) cumplen con las siguientes disposiciones:

3.2.1 Ha(n) sido elaborado(s) y almacenado(s) en un establecimiento aprobado, validado y supervisado por la autoridad sanitaria competente del país de origen.

3.2.2 Ha(n) sido sometido a uno de los siguientes tratamientos térmicos:

[Tratamiento térmico a una temperatura mínima de 70° C que deberá alcanzarse en toda la carne, por un tiempo mínimo de 82 segundos]³, o bien

[Tratamiento térmico a una temperatura mínima de 74° C que deberá alcanzarse en toda la carne, por un tiempo mínimo de 40 segundos]³, o bien

[Tratamiento térmico a una temperatura mínima de 80° C que deberá alcanzarse en toda la carne, por un tiempo mínimo de 29 segundos]³, o bien

[Tratamiento térmico en un recipiente hermético cuyo valor F₀ sea superior o igual a 3,00]³, o bien

[Otro tratamiento térmico equivalente propuesto previamente por la Autoridad Sanitaria competente del país exportador y aprobado por el SAG Indicar:.....]³

3.3 Si contiene Cárnicos procesados (elaborados en base a carne de cerdo y/o carne bovina) cumple las siguientes disposiciones:

3.3.1 Han sido elaborados o procesados en un establecimiento autorizado por la autoridad sanitaria competente del país de origen.

3.3.2 [El país⁵es libre oficialmente de Fiebre Aftosa, Peste Bovina, Peste Porcina Africana, Enfermedad Vesicular del Cerdo, Enfermedad de Teschen y Peste Porcina Clásica, ante la OIE.]³,

o bien

[El cárnico procesado o cecina cocida: ha sido sometida a un tratamiento térmico de a lo menos 68° C por 30 minutos medida en el centro del producto.]³

¹: Se entenderá como "platos preparados" a aquellas elaboraciones culinarias, con componentes de origen animal, que se expendan listos para su consumo, que requieren sólo de un proceso de cocción o calentamiento. Se exceptúan para el uso de este modelo a los platos elaborados con carnes frescas enfriadas o congeladas, los que deberán cumplir con los requerimientos sanitarios establecidos en las Resoluciones vigentes, que fijan exigencias sanitarias para carnes frescas enfriadas o congeladas correspondientes.

²: Aeronave; Buque; camión: indicar lo que corresponda e identificación.

³: Tachar si no corresponde

⁴: Indicar lo que corresponda

⁵ Indicar País o zona de origen del ingrediente.

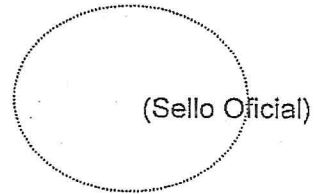
⁶ Indicar lugar y fecha de expedición.

⁷: La firma y el sello deben ser en un color distinto al del texto.

⁸: Nombre y Apellidos del Veterinario Oficial en letras mayúsculas, con cargo.

En....., a.....⁶

.....⁷



.....⁸