



FIJA EXIGENCIAS SANITARIAS PARA LA INTERNACION A CHILE DE MIEL DE ABEJAS Y DEROGA RESOLUCIÓN N° 2.531 DE 1994.

N° _____ / VISTOS:

Las facultades conferidas por la Ley N° 18.755, el artículo 3ro. del DFL RRA. N° 16 de 1963, sobre Sanidad y Protección Animal; DFL N° 15, de 1968, del Ministerio de Agricultura, que modifica leyes de control aplicables por el Ministerio de Agricultura, establece normas sobre actividades apícolas y sanciona la explotación ilegal de maderas; la Ley N° 18.164; Resoluciones del Servicio Agrícola N°s 3.138 de 1999, N° 1.150 de 2000, y las recomendaciones del Código de los Animales Terrestres de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE); Decreto N° 31 de 2017, del Ministerio de Agricultura; Resolución N° 1.600 de 2008, de la Contraloría General de la República.

C O N S I D E R A N D O

1. Que el Servicio Agrícola y Ganadero es el organismo público garante de la sanidad animal del país.
2. Que es función del Servicio Agrícola y Ganadero adoptar las medidas tendientes a evitar la introducción de enfermedades que puedan afectar la Salud Animal.
3. Que de acuerdo a lo establecido por la Organización Mundial de Comercio (OMC) en el acuerdo de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF), los países deberán tender a armonizar sus normas con los estándares internacionales.
4. Que de acuerdo a lo establecido en el Capítulo correspondiente del Código Sanitario para los animales terrestres de la OIE, se hace necesario considerar las enfermedades que afectan a estos ejemplares.
5. Que es necesario actualizar las regulaciones nacionales en el ámbito de las exigencias sanitarias de acuerdo a la información técnica disponible y recomendaciones de los Organismos Internacionales de referencia.

R E S U E L V O:

1. Fíjense las siguientes exigencias sanitarias para la internación a Chile de miel de abejas:

I. Del país o zona de procedencia de los colmenares:

1. Debe estar libre de *Aethinia tumida* (Escarabajo de las colmenas) y Acariasis asiática (*Tropilaelaps spp.*) y deben ser ambas enfermedades de denuncia obligatoria; o bien,
 - a) Se ha colado con filtros cuyos poros no superan los 0,42 mm, o bien

b) Se sometió a un proceso que garantice la destrucción de *A. tumida* y *Tropilaelaps spp*, de conformidad con uno de los siguientes procedimientos:

- Tratamiento térmico de 50°C de temperatura durante 24 hrs, para *A. Tumida* y por 20 minutos para *Tropilaelaps spp* o bien;
- Congelamiento a una temperatura igual o inferior a -12°C durante un mínimo de 24 horas, o bien;
- Irradiación con 400 Gy para *A. tumida* y con 350 Gy para *Tropilaelaps spp*; y;
- Se han tomado todas las precauciones para impedir su contaminación con ambas enfermedades.

II. De los colmenares de procedencia de la miel

1. Proceden de colmenares libres de Loque Americana y Loque Europea, que han estado bajo inspección sanitaria durante los últimos dos años, o bien;

a) Se sometieron a un proceso que garantice la destrucción de *Paenibacillus larvae* mediante irradiación de 10 kGy y 15 kGy para *Melissococcus plutonius* o cualquier procedimiento de eficacia equivalente reconocido por la autoridad veterinaria del país importador y del país exportador; o bien

b) Ha sido sometida a exámenes de laboratorio que garanticen la ausencia de esporas de microorganismos causantes de Loque americana y Loque Europea.

2. Procede de colmenares libres de *Varroa spp.*; o bien;

a) Se ha colado con un filtro cuyos poros no superan los 0,42 mm, o bien;

b) Se sometió a un proceso que garantice la destrucción de *Varroa spp.*, de conformidad con uno de los siguientes procedimientos:

- tratamiento térmico a 50 °C de temperatura, mantenido durante 20 minutos; o
- congelamiento a una temperatura igual o inferior a -12 °C durante un mínimo de 24 horas; o
- irradiación con 350 Gy; o
- cualquier procedimiento de eficacia equivalente reconocido por la autoridad veterinaria del país importador y del país exportador.

III. De las condiciones de extracción de la miel

1. La miel ha sido extraída en establecimientos autorizados y controlado por el servicio oficial

2. La miel ha sido extraída por centrifugación y sometida a decantación y filtración.

3. Se encuentra libre de restos de abejas, cera y otros detritus.



4. Los envases son de primer uso y deben estar sellados y etiquetados. En ellos se debe indicar el país y establecimiento de procedencia, la identificación del producto, su cantidad y peso neto.

IV. Del transporte y certificación sanitaria de la miel

1. El transporte de la miel desde el establecimiento de procedencia hasta su destino en Chile, se debe realizar en vehículos y contenedores que aseguren la mantención de sus condiciones higiénico-sanitarias.
 2. La miel debe venir amparada 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 y el establecimiento de procedencia, la identificación del producto, la cantidad y peso neto, el consignatario, la identificación del medio de transporte y el número de envases.
 3. Al arribo al país, la miel podrá ser sometida a los controles y exámenes que determine el Servicio, los cuales serán con cargo a los usuarios.
-
2. Derógase la resolución N° 2.531, de 7 de octubre de 1994, que "Fija exigencias sanitarias de internación a Chile de miel de abejas".

Anótese, comuníquese y publíquese