



ESTABLECE LAS EXIGENCIAS SANITARIAS PARA LA INTERNACIÓN A CHILE DE LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS, CONSUMO ANIMAL Y HUMANO, Y DEROGA RESOLUCIÓN EXENTA N° 1194 DE 2001.

SANTIAGO,

N° ____/ VISTOS: Lo dispuesto en la Ley N° 18.755 de 1989, Orgánica del Servicio Agrícola y Ganadero; la Ley N° 18.164 de 1982, que introduce modificaciones a la legislación aduanera; Decreto con Fuerza de Ley RRA. N° 16 de 1963, de Sanidad y Protección Animal; las recomendaciones del Código de los Animales Terrestres de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE); el Decreto Supremo N° 112 del 2018 del Ministerio de Agricultura, que nombra al Director Nacional del SAG; Resolución Exenta N° 6539 del 2011 que establece exigencias para la emisión de certificados sanitarios para la internación de animales y productos de origen animal; Resolución Exenta N° 3138 de 1999 que establece requisito de habilitación para establecimientos de producción pecuaria que deseen exportar animales o sus productos a Chile; Res. Exenta N° 1150 del 2000 que modifica exigencias sanitarias para la importación de animales y productos de origen animal; Resolución Exenta N° 1194 del 2001 que Fija exigencias sanitarias para la internación de leche y productos lácteos a Chile; Resolución N° 3081/2006 que exige de presentación de monografías de procesos a productos con ingredientes de origen animal que se indica; Decreto N° 4 de 2016 que aprueba Reglamento de Alimentos para Animales, Resolución Exenta N° 6612 de 2017 que establece Nómina de Ingredientes autorizados para la producción de alimentos o suplementos para animales, Resolución Exenta N° 5025 de 2009 que establece alcance del programa de aseguramiento de calidad en fábricas o elaboradoras de alimentos y suplementos para animales y fábricas de ingredientes de origen animal destinados a la alimentación animal, o la que la modifique, Resolución Exenta N° 7885 de 2017 que establece límites máximos de contaminantes en insumos destinados a la alimentación animal, o la que la modifique, y la Resolución N° 7 de 2019 de la Contraloría General de la República, que Fija normas sobre la exención del trámite de toma de razón.

CONSIDERANDO

1. Que el Servicio Agrícola y Ganadero es el organismo público garante de la sanidad animal.
2. Que es función del Servicio Agrícola y Ganadero adoptar las medidas tendientes a evitar la introducción de enfermedades al territorio nacional que puedan afectar la salud animal.
3. Que es necesario modificar las normas o exigencias sanitarias vigentes para la importación de leche y productos lácteos de acuerdo a las recomendaciones de los organismos internacionales de referencia en la materia, con el objetivo de mantener un nivel adecuado de protección.

RESUELVO

Establézcanse las exigencias sanitarias específicas para la internación a Chile de leche y productos lácteos.

1.- Las presentes exigencias aplican a todos los productos lácteos, con excepción de los indicados en la Res. 3081/2006 o la que la reemplace.

2.- PAÍS O ZONA DE PROCEDENCIA

- a. El país o zona de procedencia debe cumplir con las condiciones establecidas por la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) para considerarse libre de la enfermedad del Valle del Rift y dermatosis nodular contagiosa, y esta condición sanitaria debe estar evaluada favorablemente por Chile,
O,
El producto ha sido sometido a pasteurización u otro tratamiento de mitigación acorde a lo indicado en el Código de los Animales Terrestres de la OIE o por el Codex Alimentarius.

3.- ESTABLECIMIENTO DE ORIGEN

- a. El establecimiento donde se ha procesado la leche o los productos lácteos debe encontrarse autorizado por la autoridad sanitaria competente del país de origen y debe encontrarse habilitado por el SAG para exportar a Chile.
- b. Los productos lácteos, son elaborados con materia prima del país de origen y/o importada, y esta debe ser originada en establecimientos habilitados para exportar a Chile para tales efectos y se encuentran en el listado de establecimientos autorizados por Chile.
- c. El establecimiento donde se ha procesado la leche o los productos lácteos debe contar con un programa de trazabilidad correctamente implementado, que garantiza determinar el predio de origen de la materia prima.
- d. Adicionalmente y en el caso de los productos con destino a alimentación animal se debe dar cumplimiento a lo dispuesto en la Resolución N° 5025/2009 que establece alcances del Programa de Aseguramiento de Calidad en fábricas o elaboradoras de alimentos y suplementos para animales y fábricas de ingredientes de origen animal destinado a alimentación animal.

4.- LOS PREDIOS DE ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA

- a. La leche o productos lácteos deben ser procesados a partir de leche de animales de predios que no están sujetos a restricciones sanitarias por fiebre aftosa, misma condición que debe cumplirse en un radio de 10 km.
- b. El predio de origen de la materia prima debe encontrarse libre de brucelosis (*Brucella spp.*) y tuberculosis (*Mycobacterium tuberculosis*), de acuerdo a las recomendaciones de la OIE,

O,

El producto ha sido sometido a pasteurización u otro tratamiento de mitigación acorde a lo indicado en el Código de los Animales Terrestres de la OIE o por el Codex Alimentarius.

5.- DEL PRODUCTO Y SU TRATAMIENTO

a. La leche, y para el caso de los productos lácteos, la leche con que se elaboraron, debe ser sometida a uno de los siguientes procesos, con excepción de lo indicado en el Artículo 5. Letra C.:

- Si el pH de la leche es inferior a 7, un proceso que aplique una temperatura mínima de 72 °C durante, por lo menos, 15 segundos (pasteurización rápida a alta temperatura [HTST]),
O,
- Si el pH de la leche es igual o superior a 7, pasteurización rápida a alta temperatura dos veces consecutivas,
O,
- Un proceso que aplique una temperatura mínima de 132°C durante, por lo menos, un segundo (ultra alta temperatura [UHT]).

O a una alternativa evaluada favorablemente por este Servicio.

b. La leche, y para el caso de los productos lácteos, la leche con que se elaboraron, al proceder de un país o zona no reconocida como libre de fiebre aftosa por Chile, debe ser sometida a uno de los siguientes tratamientos:

- Pasteurización rápida a alta temperatura dos veces consecutivas,
O,
- Pasteurización rápida a alta temperatura combinada con otro tratamiento físico (por ejemplo: mantenimiento de un pH de 6 durante, por lo menos, una hora, o calentamiento adicional a 72 °C como mínimo seguido de desecación,
O,
- Tratamiento UHT combinado con otro de los tratamientos físicos descritos en el presente acápite.

c. Para los quesos que cuentan con un proceso de maduración mínimo de 60 días y que proceden de un país libre de Fiebre aftosa con o sin vacunación, se exceptúan de la exigencia de pasteurización definida en el Artículo 5. Letra a. La condición de maduración deberá ser consignada en el certificado sanitario.

d. La importación de la leche y los productos lácteos con el tratamiento descrito en el art. 5. Letra a. y para los quesos en el art. 5. Letra c., sólo está permitida para los países o zonas reconocidas oficialmente libre de fiebre aftosa por la OIE, cuya condición además sea evaluada favorablemente por Chile.

- e. Después del tratamiento se deben tomar las precauciones necesarias para evitar el contacto de la leche y los productos lácteos con agentes infecciosos, y para que se conserven sus características físicas y químicas.
- f. Los productos con destino a alimentación animal deben cumplir con las exigencias definidas en la Res. 7885/2017 que establece máximos de contaminantes en insumos destinados a la alimentación animal.
- g. Para el envasado de los productos se deben utilizar envases de primer uso, elaborados con un material que no altera ni contamina los productos, los que han sido sellados y etiquetados, identificando el país, el establecimiento de procedencia (nombre y N° de identificación), el producto, la fecha de elaboración y su peso neto. Esta información debe estar consignada tanto en el Certificado Zoosanitario, como también en las cajas y envases que contengan el producto.

6. TRANSPORTE Y CERTIFICACIÓN

- a. El transporte de la leche y los productos lácteos desde el establecimiento de procedencia hasta su destino en Chile, debe ser realizado en vehículos o compartimentos previamente lavados y desinfectados, que aseguran la mantención de su condición higiénica sanitaria. Ambas condiciones que deben ser verificadas por la autoridad competente del país de origen.
 - b. La leche y los productos lácteos deben venir amparados por un certificado sanitario oficial, otorgado por la autoridad sanitaria competente del país de origen previamente acordado con el SAG, en el idioma oficial del país de procedencia y en español, que acredite el cumplimiento de las exigencias sanitarias establecidas en la presente resolución.
7. Derogase la Resolución Exenta N° 1.194 de 2001, que fija las exigencias sanitarias para la internación de leche y productos lácteos a Chile.

ANÓTESE, COMUNÍQUESE Y PUBLÍQUESE.