

Nombre	Pertenece a alguna organización	nombre de su organización	Escriba aquí su consulta y/o comentario	Respuesta SAG
Pablo Romero Fernández	No		<p>3) LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS</p> <p>a) La leche y los productos lácteos podrán ingresar cumpliendo las siguientes condiciones:</p> <p>i. Deben ser industrializados.</p> <p>ii. Deben encontrarse identificados (etiqueta, rótulo o estampa legible).</p> <p>iii. Deben encontrarse sellados de fábrica o por el comercio establecido, a excepción de los quesos.</p> <p>¿ESTOS PRODUCTOS PUEDEN PROVENIR DE CUALQUIER PAÍS? ¿O PAÍS/ZONAS LIBRES DE FA CON/SIN VACUNACIÓN?</p> <p>¿SITUACIÓN DE QUESOS SOLO CON RÓTULO DE FECHA QUE INDIQUE MADURACIÓN MAYOR A 60 DÍAS?</p> <p>¿EN SUS RÓTULOS DEBE INDICAR QUE ESTÁN HECHOS CON LECHE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Estos productos pueden provenir de cualquier país. • No se exige condición de país/zona libre de FA cv/sv. • No es necesario verificar el tema de la maduración de los quesos. • No es necesario verificar que estén elaborados con leche pasteurizada o UHT. • Muchos quesos se venden solo con la estampa o etiqueta, no con el sellado, lo importante es verificar que sea industrializado. • Estas medidas se simplificaron debido al análisis de la real probabilidad de exposición de los porcinos a dosis infectantes del virus de FA, a través de estos productos. En caso de contar con estudios/investigaciones/otros que apoyen la mantención de las medidas sanitarias anteriores, agradeceremos nos contacte al correo paula.cancino@sag.gob.cl. Siempre estamos abiertos y agradecidos de recibir la mayor cantidad de información posible. • Documentos: "Risks of spreading foot and mouth disease through milk and
Cristian Poblete Palma	No		<p>En Resuelvo Punto 2: debiese incorporar "debidamente etiquetado"</p> <p>En Consideraciones Generales 1 a) Zona norte, frecuente ingreso de comida casera con carne cocida Sin hueso (pollo, llamo) en etnias locales.</p> <p>En Carnes, tripas... d) el charqui... ¿debe venir envasado y sellado? se permite a granel? de cualquier especie?</p> <p>En 8, e) pieles y cueros... deben ser delgados ¿algún espesor máximo?</p> <p>En 9, a) las monturas y los aperos, nuevos y usados son de libre ingreso... ¿independiente del país que provengan y la condición sanitaria de este?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Existen productos artesanales que también podrían venir "etiquetados" por lo que decidimos no agregarlo para evitar confusiones. • Se prohíbe el ingreso de comida casera que contenga carnes. Esto debido a que no existen garantías verificables para constatar que sufrieron el proceso de mitigación de riesgo necesario. Con la visión (cambio de color, muchas veces solo en el exterior del producto) no permite verificar que se cumplieron los tiempos y las temperaturas necesarios para la correcta eliminación de los agentes patógenos de interés. • Buena observación, se agregará que el charqui debe venir etiquetado/rotulado y sellado de fábrica. Puede ser de cualquier especie. • Para pieles y cueros no se establece un grosor máximo, no obstante, la descripción completa que se realiza es para crear una imagen mental de como debería lucir estas pieles o cueros curtidos. • <u>Monturas y aperos</u>: Independiente del país de procedencia y su condición sanitaria. → La OIE no enmarca a estos productos como de riesgo de transmisión de enfermedades equinas.

Francisco Arredondo	No		Respecto de resolución en consulta, CONSIDERACIONES GENERALES b) La comida casera que tenga como ingredientes leche, productos lácteos o huevos es de libre ingreso, se debiera aclarar que debieran estar cocidos, ya que pudiera ingresar queso fresco sin leche pasteurizada en un plato casero terminando en vertederos con acceso a animales, con posibilidad de ingreso de fiebre aftosa entre otras enfermedades.	<ul style="list-style-type: none"> Este punto se estableció debido al análisis de la real probabilidad de exposición de los porcinos a dosis infectantes del virus de FA, a través de estos productos. En caso de contar con estudios/investigaciones/otros que apoyen este comentario, agradeceremos nos contacte al correo paula.cancino@sag.gob.cl. Siempre estamos abiertos y agradecidos de recibir la mayor cantidad de información posible.
jairo cid zapatel	No		<p>1) CONSIDERACIONES GENERALES</p> <p>a) Se prohíbe el ingreso de comida casera que tenga como ingrediente carne, tripas, vísceras o productos cárnicos procesados NO ESPECIFICA SI ES CON O SIN HUESO AUNQUE ESTE COCIDA</p> <p>d) Los productos de origen animal para consumo humano, envasados y rotulados en comercios establecidos, deben ser considerados productos industrializados. SE MANEJARA DATOS DE COMERCIOS ESTABLICIDOS, PARA VERIFICAR LA INFORMACION, YA QUE HAY PASISES QUE LA FALSIFICACION Y LA ARTESANIA ES MUY FUERTE COMO PERU.</p> <p>3) LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS</p> <p>a) La leche y los productos lácteos podrán ingresar cumpliendo las siguientes condiciones:</p> <p>iii. Deben encontrarse sellados de fábrica o por el comercio establecido, a excepción de los quesos. (A LOS QUESOS SE LES SOLICITARA LA PAUSTERIZACION, UN PAIS LIBRE DE FIEBRE AFTOSA, ETC.????, NOMBRAR EJEMPLOS DE QUESOS MADUROS LOS CUALES NO TIENEN PROBLEMA</p> <p>6) PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL PARA CONSUMO DE ANIMALES DE COMPAÑÍA</p>	<p>"a) Se prohíbe el ingreso de comida casera que tenga como ingrediente carne, tripas, vísceras o productos cárnicos procesados, a excepción de la carne de anfibios, reptiles y cuy/cuye/cobayo/conejillo de indias (cruda, cocida, con hueso, sin hueso)."</p> <ul style="list-style-type: none"> Esas últimas especificaciones aplican para todo el punto 1.a). Revisaremos la redacción para que se entienda mejor. Sería lo ideal, pero es impracticable manejar una base de datos de todos los comercios de todos los países del mundo. Los funcionarios del SAG reciben capacitación para reconocer la falsificación, dentro de lo posible. De todas formas, tienen el respaldo y las atribuciones legales para proceder a la intercepción del producto en caso de sospecha de falsificación, disminuyendo el riesgo de ingreso de agentes patógenos. Estas medidas se simplificaron debido al análisis de la real probabilidad de exposición de los porcinos a dosis infectantes del virus de FA, a través de estos productos (leche y productos lácteos). En caso de contar con estudios/investigaciones/otros que apoyen este riesgo, agradeceríamos nos contacte al correo paula.cancino@sag.gob.cl. Siempre estamos abiertos y agradecidos de recibir la mayor cantidad de información posible. Documentos: "Risks of spreading foot and mouth disease through milk and dairy products 1997" "Quantitative risk assessment of introduction of foot and mouth virus into the U.S. through cheese importation 2008"
José A. Álvarez Salazar	No		Con respecto a la miel y el ingreso desde continente a Isla de Pascua	Toda la información se encuentra establecida en la Resolución Exenta N° 6.662 de 2019, que establece prohibición y requisitos sanitarios para el ingreso de abejas, productos apícolas y material apícola a la provincia de Isla

Mónica Erazo	No	<p>Resuelvos:</p> <p>1) <i>Consideraciones Generales:</i></p> <p>a. <i>cárnicos procesados de cualquier especie animal,...</i></p> <p>e. <i>Qué sentido tiene esta consideración?: es de toda lógica que, si viajo a otro país con producto chileno no lo podré reingresar al retorno si está abierto, a menos que venga con la mascota, por cuanto se presume alterado o no existen las condiciones para demostrar que no ha sido adulterado. Cosa distinta es si, estando en el extranjero o el viajero viene de visita a Chile, se adquiere un producto que indica ser producido en Chile y por lo tanto al ingreso, éste debe venir sellado de fábrica.</i></p> <p>2) <i>Carne, tripas, vísceras y productos cárnicos procesados:</i></p> <p>e. Falta identificar o especificar el proceso de industrialización al que fue sometido, pues la definición inicial de producto industrializado tampoco es clara, habla de proceso estandarizado, en serie, sistematizado y automatizado, pero no establece las acciones o procesos sobre el producto mismo, que alteren sus características originales para asegurar la eliminación o supresión de patógenos al momento de ser envasados herméticamente. Recordar una definición de "conserva: Alimento preparado de modo conveniente y envasado herméticamente para mantenerlo comestible durante mucho tiempo". es decir, falta definir el</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● El sentido de este punto es clarificar, destacar y reforzar a todos los usuarios, que deben reingresar los productos chilenos sellados. Parece "lógico" como usted señala, no obstante, muchos usuarios intentan reingresar productos chilenos abiertos al país. ● Punto 2.e) Conservas: Al tratarse de una conserva industrializada, no requiere especificar el tratamiento térmico, ni el proceso específico al cual fue sometido el producto. La definición de CONSERVA según el artículo 408 del RSA es: "Producto alimenticio contenido en envase herméticamente sellado y que ha sido sometido posteriormente a un tratamiento térmico que garantice su esterilidad comercial". La definición de ESTERILIDAD COMERCIAL según el artículo 412 del RSA es: "Estado que se consigue aplicando calor suficiente, sólo o en combinación con otros procesos de conservación de alimentos, que aseguren la destrucción de formas viables de microorganismos patógenos y de otros microorganismos capaces de alterar el producto y que pudieran multiplicarse a temperatura ambiente...". Esto se logra sometiendo al ENVASE a un tratamiento térmico en autoclave. En conclusión, una conserva industrializada corresponde a un envase herméticamente sellado, con cierre hermético, el cual fue sometido a un tratamiento en autoclave, que tiene la potencia suficiente para eliminar hasta las esporas, permitiendo la duración de un producto por años, incluso
--------------	----	---	---

Juan Miranda	Sí	Servicio Agrícola y Ganadero	<p>Respecto de:</p> <p>1) Consideraciones Generales en el punto:</p> <p>a) la carne cocida en su totalidad y que pueda estar contenida en un envase sola o con otros productos de ingreso permitido, podría ingresar, siempre y cuando en el Control de Frontera se pueda inspeccionar esta condición.</p> <p>d) Este punto NO queda claro y se contrapone con el punto a).</p> <p>2) CARNE, TRIPAS.....</p> <p>d) El Charqui podrá ingresar, laminado o trozado, de cualquier especie, y consulto ¿debe estar sellado?</p> <p>e) Las carnes en conservas, deberían ser cocidas y esto estar señalado en la etiqueta o rótulo legible.</p> <p>8) OTROS PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL</p> <p>c) Estimo que se debe evaluar caso a caso ya que su uso propuesto es el consumo de yerba mate o artesanía.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Se prohíbe el ingreso de comida casera que contenga carnes. Esto debido a que no existen garantías verificables para constatar que sufrieron el proceso de mitigación de riesgo necesario. Con la visión (cambio de color, muchas veces solo en el exterior del producto) no permite verificar que se cumplieron los tiempos y las temperaturas necesarios para la correcta eliminación de los agentes patógenos de interés. ● "d) Los productos de origen animal para consumo humano, envasados y rotulados en comercios establecidos, deben ser considerados productos industrializados." Se aclara que el punto 1.a se refiere a comida casera y el punto 1.d a comida industrializada. ● Gracias por la observación, este punto será modificado. ● Punto 2.e) Conservas: Al tratarse de una conserva industrializada, no requiere especificar el tratamiento térmico, ni el proceso específico al cual fue sometido el producto. La definición de CONSERVA según el artículo 408 del RSA es: "Producto alimenticio contenido en envase herméticamente sellado y que ha sido sometido posteriormente a un tratamiento térmico que garantice su esterilidad comercial". La definición de ESTERILIDAD COMERCIAL según el artículo 412 del RSA es: "Estado que se consigue aplicando calor suficiente, sólo o en combinación con otros procesos de conservación de alimentos, que aseguren la destrucción de formas viables de microorganismos patógenos y de otros microorganismos capaces de
--------------	----	------------------------------	---	---