



RESALTARON EL ALZA DE CONSUMO EN ESTAS FECHAS.

Fiscalizan cumplimiento de normativas de expendio de carnes

CONSEJOS. Autoridades concurren al sector centro.

La directora regional del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), Mei Maggi Achu y la Seremi de Salud, Jessica Rojas Gahona, encabezaron una fiscalización a una carnicería ubicada en el centro de Copiapó, considerando que en Fiestas Patrias el consumo de estos alimentos anota un alza relevante.

En el lugar el SAG informó sobre las normativas que regulan el expendio de carnes de vacuno, como es la exhibición al público del nombre del corte que se está comprando y la categoría de las carnes a la venta (V, C, U, N, O), que define en orden decreciente su calidad, en cuanto a antigüedad del animal, sexo, grasa de cobertura y contusiones.

Al respecto, Mei Maggi indicó "que el corte corresponda efectivamente al nombre anunciado, lo que está definido en la ley. La norma define 33 cortes básicos, de estos 16 proceden de la paleta del animal o extremidad anterior y 17 de la pierna o extremidad posterior".

Agregó que la normativa busca transparentar la venta de carnes, y evitar confusión y posibles engaños al consumi-

dor. "La Ley de la carne de vacuno número 19.162, fiscalizada por el SAG, busca establecer transparencia en este ámbito, regulando distintas actividades que inciden en la calidad final de este producto", precisó.

La autoridad señaló que las principales faltas que el Servicio encuentra en sus fiscalizaciones es que "en vitrina refrigeradas y de exhibición al público los cortes menores no están separados por categoría y no tienen la denominación oficial".

Los infractores se exponen a sanciones que contempla el pago de multas que oscilan entre 1 y 500 UTM (\$ 59.595 a \$ 29.797.500, valor UTM septiembre 2022) dependiendo de la gravedad del incumplimiento detectado. En caso de reincidencia, el SAG puede ordenar la clausura del local.

Finalmente, la directora regional del SAG hizo un llamado a las personas a que durante estas fiestas patrias "se abastezcan en locales establecidos, los que están regulados y fiscalizados por el SAG, y de esa forma se puede acceder a productos seguros y de calidad, protegiendo la salud de nuestras familias".