

# Ministerio de Agricultura refuerza fiscalización del SAG y llama a comprar carne en lugares autorizados

**La ministra Ignacia Fernández detalló que el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) realiza más de 7 mil fiscalizaciones en el año, con énfasis en vísperas de Fiestas Patrias.**

La ministra de Agricultura, Ignacia Fernández, encabezó hoy junto a la directora nacional de la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (ODEPA), Andrea García, y al subdirector nacional del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), Rodrigo Sotomayor, una fiscalización en el marco de la Ley de la Carne en la Región Metropolitana.

En la actividad, realizada en la carnicería Ganadera Río Bueno, la secretaria de Estado destacó que el SAG realiza más de 7 mil fiscalizaciones al año, in-

tensificando su labor en las semanas previas a las Fiestas Patrias con el fin de asegurar el cumplimiento de la normativa vigente, resguardar la calidad de la carne que llega a las y los consumidores, y fortalecer la transparencia en su comercialización.

"Invitamos a las personas a comprar siempre en carnicerías, supermercados o puntos de venta reconocidos, donde se puede verificar el origen y la procedencia de los productos. Comprar en lugares autorizados es la mejor ga-

rantía de que la carne cumple con los estándares de calidad y está en condiciones aptas para el consumo humano. Además, recomendamos cotizar y comparar precios antes de tomar una decisión de compra", afirmó la ministra Fernández.

Durante las fiscalizaciones, el SAG pone especial atención en aspectos como el origen y la tipificación de la carne bovina (por ejemplo, categoría "V"), la correcta denominación de los cortes y la rotulación de productos nacionales e importados. También se revisa la documentación tributaria que respalda el origen de la carne, como facturas y guías de despacho.

Los locales que incumplen la normativa se exponen a sanciones que van desde 1 a 500 UTM (\$68.647 a \$34.323.500, valor UTM agosto 2025), dependiendo de la gravedad de la infracción. En casos de reincidencia, el SAG puede ordenar la clausura del establecimiento.

El subdirector nacional del SAG, Rodrigo Sotomayor, reforzó el llamado a abastecerse en locales establecidos: "En estos lugares están dadas todas las condiciones de calidad: la carne debe estar fresca, con buen color y aroma. La categoría, indicada con la palabra VACUNO, refleja la edad del animal y determina la calidad. Los cortes tipo V y A son los de mejor



calidad", explicó.

Por su parte, la directora de ODEPA, Andrea García, destacó la importancia de cotizar. "En cortes populares, como el abastero, hemos detectado precios que fluctúan entre \$7.500 y \$15.000 el kilo. Esa diferencia hace necesario que las familias comparen antes de comprar. En general, la carne de vacuno es más cara, pero con una buena cotización se pueden encontrar precios más convenientes. La información está disponible en la web de ODEPA, donde se observa que en términos generales los supermercados ofrecen precios algo más bajos", señaló.

Influenza aviar en Brasil y Argentina

Las autoridades también abordaron la situación internacional de la carne de ave. Debido al reciente cie-



re del mercado argentino. La ministra Fernández informó que el 23 de agosto se reabrieron las importaciones de productos avícolas desde Brasil, tras comprobarse en terreno el control del brote de influenza aviar detectado en mayo. Brasil es el principal proveedor de carne de ave para Chile.

"La reapertura del mercado brasileño nos da tranquilidad, ya que asegura un abastecimiento estable y evita alzas relevantes en los precios de la carne de ave", indicó la ministra.

Respecto de Argentina, explicó que recientemente se cerró temporalmente el ingreso de carne aviar por un brote de influenza, aunque su impacto será mínimo: "El mercado argentino representa habitualmente solo un 2% de nuestras importaciones de carne de ave. Este año llegó a 8% porque Brasil estuvo cerrado, pero en condiciones normales no supera ese 2%. Por lo tanto, no habrá un efecto importante en los precios", precisó Fernández.