**Instrucciones de llenado**

**Solicitud de Muestreo y Análisis para la Exportación (SMAE)**

La Solicitud de Muestreo y Análisis para la Exportación (SMAE), es un documento del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura, diseñado para que un embarque de productos pesqueros y/o acuícolas sea muestreado y analizado de acuerdo a normas sanitarias especificadas por SERNAPESCA y/o por el mercado de destino.

La SMAE debe tramitarse antes de concretar un embarque, con la debida anticipación para obtener los resultados del laboratorio antes de presentar la Neppex.

El formato de SMAE está a disposición del usuario en la página web de SERNAPESCA, en el Manual de Inocuidad y Certificación.

Este documento debe presentarse en la Oficina de SERNAPESCA bajo cuya jurisdicción se encuentre almacenado, temporal o permanentemente, el producto pesquero y/o acuícola sujeto a muestreo.

Entre los antecedentes que deben completarse en este documento se encuentran los siguientes:

**A. Antecedentes**

* Elaborador: Es el establecimiento (planta pesquera o buque factoría) que procesa la materia prima hasta convertirla en el producto final.
* N° de establecimiento elaborador: Corresponde al número oficial asignado por SERNAPESCA a la planta pesquera o buque factoría.
* Categoría: Corresponde a la calificación de esa planta o buque factoría de la siguiente forma: A, B, C ó D y no certificable, asignada por SERNAPESCA.
* País de destino: País al cual va dirigido el producto a exportar, puede indicarse más de un país.
* Región de origen del producto: Es la región de procedencia del recurso pesquero, es decir, donde se extrajo y/o cultivó el recurso.
* Área de origen: Aplica sólo para embarques de moluscos bivalvos.
* Lugar de almacenaje: Corresponde al lugar físico donde está almacenado el producto pesquero, que es donde se realizará el muestreo, es decir:
* La cámara de almacenamiento de la planta elaboradora, de almacenaje.
* El frigorífico que presta el servicio de frío.
* El camión y su rampa.
* El contenedor.
* Cualquier otro depósito que sirva para almacenar el producto pesquero.

**B. Identidad de la exportación**

* Materia Prima Importada: Si el producto fue elaborado a partir de materia prima importada, se deberá marcar el recuadro correspondiente y adjuntar la Solicitud de ingreso de Productos Pesqueros (SIPP) o Solicitud Única de Ingreso (SUI).
* Identificar si el producto a muestrear está definido como producto destinado a consumo humano o no consumo humano.
* Especie: Corresponde al recurso pesquero utilizado en la elaboración de un producto específico. Ejemplo: Salmón del Atlántico (*Salmo salar*).
* Tipo de Elaboración y Presentación: Corresponde a los atributos específicos del producto elaborado. Ejemplo: línea de elaboración: Congelado, Presentación: Filete sin piel crudo, IQF. Para completar este ítem es necesario aplicar la descripción de productos estandarizados, informados por SERNAPESCA.
* Fecha de elaboración: Corresponde a la fecha numérica, alfa numérica u otra, bajo la cual se elaboró el producto específico.
* Código: Corresponde a un código interno, definido por el establecimiento elaborador y que puede ser alfa numérico y cuya utilidad está asociada a trazabilidad.
* Lote: La cantidad de productos pesqueros obtenida en circunstancias prácticamente idénticas // Cantidad de alimento producido y manipulado bajo condiciones uniformes, en un periodo determinado. (M.06.06.19)
* Fecha de vencimiento: Corresponde a la fecha numérica de vencimiento del producto.
* Envases secundarios: Corresponde al número y peso neto (kg) de los envases secundarios (como cajas, sacos y pallets) del lote a exportar. Bajo el ítem “N” se indica el número de unidades por clave de producción. Bajo el ítem “peso x E” se indica el peso neto por unidad de envase secundario.

Ejemplo: “N” “peso por E”

20 x 12

* Envases primarios: Corresponde al número y peso neto (kg) de los envases primarios (como latas) que se encuentran contenidos dentro del envase secundario. Se indica de la misma forma que el anterior.

Ejemplo: para una conserva

“N” “peso por E”

48 x 0.192

Si el producto utiliza un solo tipo de envases (como sacos), este se debe indicar en la columna “envase 1º”, inhabilitando la columna “unidades 2ª” con una línea oblicua.

* Peso neto: Corresponde a la cantidad de peso neto total del lote a muestrear. En el caso de las conservas de resursos susceptibles de ser afectados por toxinas marinas, se debe indicar el peso drenado.
* n (uso exclusivo de SERNAPESCA): Corresponde al número de muestras por cada tipo de análisis considerado para el producto y tipo de presentación declarado anteriormente.

El número de muestras será indicado por lote de exportación sólo cuando esté expresamente señalado en el Manual de Inocuidad y Certificación.

Tomando en cuenta la forma en que el laboratorio procesa las muestras y las limitaciones de ciertas técnicas microbiológicas, será el número de muestras total que deberán ser tomadas por el muestreador, es decir:

* Conservas: El número de muestras totales será igual al número de muestras especificado para cada uno de los análisis microbiológicos, más el número de muestras especificado para los análisis químicos y fisicoquímicos en conjunto, considerando que la misma muestra considerada para los análisis físicos servirá para los análisis químicos.

Ejemplo: Conservas para Categoría A, serán 5 muestras para determinar mesófilos, 5 muestras para determinar termófilos, y 5 muestras para la determinación de análisis físico-químicos y sensoriales. El total sería 15 muestras.

* Otros productos: El número de muestras totales será igual al mayor número de muestras especificadas para los análisis microbiológicos, más el número de muestras para los análisis de toxinas marinas.

Ejemplo 1: 9 toneladas de moluscos bivalvos congelados cocidos, Categoría A, provenientes de la XI región. Serán 5 muestras las que servirán tanto para los análisis microbiológicos como para los análisis físico-químicos y sensoriales, más 15 muestras para los análisis de VPM.

Ejemplo 2: Pescado crudo congelado, planta Categoría B, serán 10 muestras las que servirán tanto para los análisis microbiológicos como los análisis fisicoquímicos y sensoriales.

El muestreo consiste en la selección al azar de un número de unidades del volumen total del producto a exportar, el que debe ser realizado por muestreadores autorizados.

El tamaño de la muestra es determinado por SERNAPESCA, de acuerdo al plan específico de muestreo de la Parte II, Sección III, Capítulo IV del Manual de Inocuidad y Certificación.

El análisis de las muestras consiste en examinar un producto con el objeto de conocer o determinar sus características microbiológicas, químicas, toxicológicas, físicas y organolépticas, cuando corresponda.

Los análisis están determinados de acuerdo a los siguientes aspectos:

* Línea de elaboración: Existirán diferencias, por ejemplo, en el total de los análisis como en los parámetros evaluados si un producto pesquero se conserva congelado o si es introducido en una lata (conserva al natural).
* Tipo de recurso: Se debe indicar claramente el tipo de recurso, pues dependiendo de su naturaleza, se asignan los análisis a realizar.
* Tipos de procesos: Como el hecho de ser congelado crudo o congelado cocido.
* Presentación del producto final: Por ejemplo, si está empacado al vacío o es una conserva en aceite.
* La categoría de planta o buque factoría: Se debe indicar la categoría del establecimiento, ya que esta determina el plan de muestreo a aplicar.
* Mercado o país de destino

Para establecer el número total de análisis se usa como referencia los documentos técnicos de SERNAPESCA (Manual Inocuidad y Certificación). Sin embargo, muchas veces es necesario considerar otros antecedentes que se establecen vía Instructivos u Ordinarios Circulares (correos electrónicos).

**C. Muestreo**

* Entidad: Es la entidad de muestreo que el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura ha autorizado para este efecto. Esta información debe estar completa al momento de solicitar la autorización para el muestreo.

**D. Análisis**

* Entidad: Es el laboratorio que el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura ha autorizado para este efecto y está incorporado en la nómina de entidades de análisis. Esta información debe estar completa al momento de solicitar la autorización para el muestreo.

##### **Anverso de la SMAE**

Control de saldos: Corresponde al registro del producto exportado y del que permanece en stock, en el lugar de almacenamiento declarado por el interesado.

* Fecha de elaboración: Codex la define como la fecha en que el alimento se transforma en el producto descrito. Corresponde a la fecha numérica, alfa numérica u otra, bajo la cual se elaboró el producto específico. Ejemplo: 18.01.2016 ó 18 de enero de 2016. Esta información debe coincidir con la señalada en la Notificación de Embarque.
* Cantidad inicial: Corresponde a la cantidad de producto declarada por el solicitante, para una determinada fecha de elaboración.
* Cantidad exportada: Corresponde a la cantidad de producto efectivamente exportada, para una determinada fecha de elaboración.
* Fecha: Corresponde a la fecha en que se realiza el control de saldos.
* Saldo: Corresponde a la cantidad de producto no exportado, que permanece en stock en el lugar de almacenamiento declarado por el interesado.
* Nº de NEPPEX: Corresponde al número de la Notificación de Embarque que ampara la exportación del producto.

Este documento debe se firmado por un funcionario de la Oficina de SERNAPESCA bajo cuya jurisdicción se realiza el muestreo del producto y por el interesado. Debe ser autorizado utilizando el timbre único del Servicio.

## 

## Solicitud de Muestreo y Análisis para Exportación Nº\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**A. ANTECEDENTES**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Elaborador: | N° del establecimiento elaborador: | Región de origen del producto: |
|  | Categoría: | Área de origen:**[[1]](#footnote-1)**: |
|  | País de destino: | Lugar de almacenaje**[[2]](#footnote-2)**: |

**B. IDENTIDAD DE LA EXPORTACIÓN** Materia prima Importada**[[3]](#footnote-3)** Consumo humano No consumo Humano

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Especie(s) (Nombre comercial y científico completo), línea/tipo producto y Presentación/Tipo presentación | Fecha de elaboración (DD/MM/AAAA) | Código o lote (si corresponde) | **Fecha de vencimiento (DD/MM/AAAA) o plazo de duración** | Envases 2°  N/peso x E | Envases 1°  N/peso x E | n (uso exclusivo SERNAPESCA)  M FSQ TOX TROS |
|  |  |  |  |  |  |  |

N : Número de cajas E: Envase n: Número de muestras M: Microbiológico FOQ: Físico, químico TOX:Toxinas

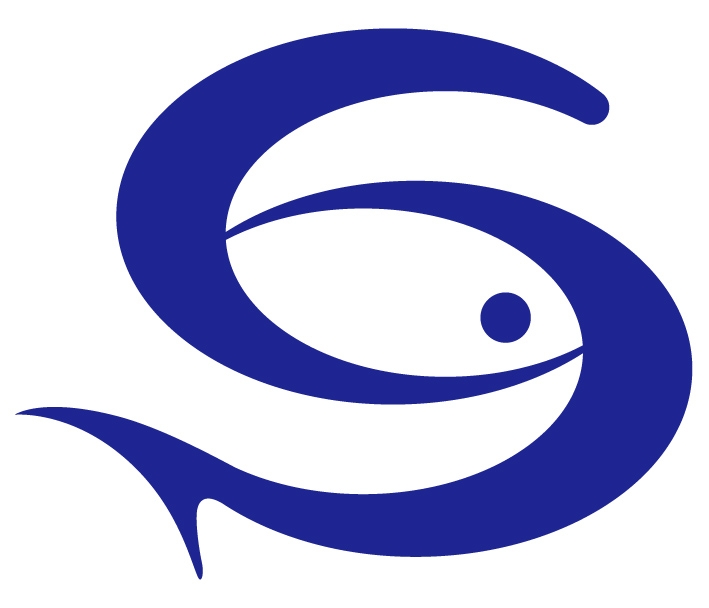
Peso neto: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_kg.

**C. MUESTREO**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Entidad: | N° informe y fecha de emisión: | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Firma del Muestreador y Timbre de la Entidad |
| Fecha, hora y lugar de muestreo: | Nombre del Muestreador: |

**D. ANÁLISIS**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Entidad: | Nombre jefe de laboratorio: | Análisis Solicitados  Ev. Sensorial: \_\_\_\_\_\_\_\_ Físico : \_\_\_\_\_\_\_\_  Químico : \_\_\_\_\_\_\_\_ Microbiológico: \_\_\_\_\_\_\_\_  Parasitológico: \_\_\_\_\_\_\_\_ Toxina : \_\_\_\_\_\_\_\_  V. cólera : \_\_\_\_\_\_\_\_ Otros (indicar): \_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Fecha ingreso de muestras: | Lugar de depósito de contramuestras:  (Nombre y Dirección) |
| Fecha obtención de resultados: | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Firma Jefe de Laboratorio y Timbre de la Entidad |
| N° de informe y fecha de emisión: |

**~~~~E. RECEPCIÓN(M.06.03.20)**

|  |
| --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Firma interesado  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Nombre Inspector SERNAPESCA  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Firma y Timbre Inspector SERNAPESCA |

**CONTROL DE SALDOS**

Uso exclusivo SERNAPESCA

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Fecha de Elaboración DD/MM/AAAA** | **Cantidad Inicial[[4]](#footnote-4)** | **Cantidad Exportada4** | **Fecha**  **DD/MM/AAAA** | **Saldo4** | **Nº NEPPEX** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

1. Completar en caso de productos afectos a toxinas marinas. Si el origen declarado corresponde a áreas incorporadas en el Programa de Sanidad de Moluscos Bivalvos (PSMB), indicar el nombre área y código de extracción de acuerdo a los listados oficiales. Si el origen declarado no corresponde a áreas PSMB, se debe indicar la región de origen de las materia primas. [↑](#footnote-ref-1)
2. Indicar razón social y código del establecimiento. Si el lugar de almacenamiento se encuentra bajo control sanitario de SERNAPESCA, el Informe de resultados asociado a esta SMAE extenderá su vigencia hasta la fecha de vencimiento o plazo de duración declarada para el producto, en caso contrario el Informe de resultados tendrá una duración máxima de 30 días. [↑](#footnote-ref-2)
3. Marcar en caso de materia prima importada, y adjuntar Solicitud de Ingreso de Productos Pesqueros SIPP o Solicitud Única de Ingreso (SUI). [↑](#footnote-ref-3)
4. En caso de conservas expresar ennº de latas [↑](#footnote-ref-4)