



INSTRUCTIVO DE LLENADO CERTIFICADO SANITARIO COMITÉ CONSUMO HUMANO

1. Antecedentes

Este documento entrega indicaciones para el llenado del formato de certificado sanitario para productos pesqueros y acuícolas destinados a consumo humano para Argentina, Brasil y Uruguay.

Los certificados deben ser impresos en formato especial con logo escudo y deben ser emitidos por un Médico Veterinario.

2. Llenado del certificado

Recuadro	Contenido
1	Nombre o Razón Social, dirección y país del exportador. En el caso de Brasil, cuando haya triangulaciones, se podrá indicar la frase <i>On behalf of</i> o <i>Por orden de</i> , seguido del nombre del tercer operador.
2	El N° de referencia del certificado corresponde al número de la Notificación de Embarque de Productos Pesqueros de Exportación (NEPPEX) emitida por Sernapesca. En caso de re emisiones: Anula y reemplaza se numerará con N° de NEPPEX original más un sufijo correlativo, que comenzará con el número 01, el nuevo documento, quedará con un número de 8 dígitos (XXXXXX01) o de 9 (XXXXXXX01) para autorizaciones tramitadas por SISCOMEX 20.03.19
3	Preimpreso. (Servicio Nacional de Pesca)
4	Indicar Servicio Nacional de Pesca y el nombre de la oficina emisora. <i>Ej. Servicio Nacional de Pesca - Caldera.</i>
5	Nombre o Razón Social, dirección y país.
6	Preimpreso. (CHILE)
7	País de origen del producto a exportar y código ISO de este país.
8	Indicar el nombre del país y el código ISO del mismo, al cual serán destinadas las mercancías.
9	Nombre del puerto, aeropuerto, terminal de carga, estación de tren, del paso fronterizo por el cual hace egreso la carga de los productos.
10	Indicar medio de transporte tal como se declara en el formulario NEPPEX. Ej. CARRETERO/TERRESTRE
11	Puerto de ingreso fronterizo.
12	Corresponde a la temperatura de almacenamiento de los productos.: ambiente, refrigerado, congelado.
13	Numeración del container, patentes del camión o número de vuelo. En caso de embarques terrestres incorporar primero la patente del camión y a continuación la patente de la rampla. La información de los sellos deberá ser proporcionada al momento de emisión del certificado, <u>indicando los sellos de planta.</u>

14

Nombre, dirección y número de aprobación del establecimiento elaborador.

Código
NCM

Código de los productos de acuerdo a la Nomenclatura Común del Mercosur, disponible aquí: <http://www.ciu.com.uy/innovaportal/file/81130/1/ncm-2017.pdf> completar en SISCOMEX en datos adicionales para la certificación sanitaria.

Recuadro
no
numerado
(Para
descripción
del
producto)

- Nombre del producto: Detallar la descripción de los productos (se debe completar con la descripción autorizada por Sernapesca y utilizada para la declaración de estadísticas pesqueras) y nombre común de la especie.
- Nombre científico: Incorporar el nombre científico de las especies.
- Lote de producción: Corresponde al código interno, definido por el establecimiento elaborador y que puede ser alfa numérico.
- Tipo de embalaje: Corresponde indicar los envases secundarios por lote de producción, sean estos cajas, sacos, pallets u otros.
- Número total de embalajes: Corresponde indicar el número total de envases por cada tipo de envase secundario que componen el lote de producción.
- Peso neto total: Incorporar el peso en kg. para cada lote.

3. Declaraciones

3.1. Declaraciones sanitarias

- Letra a) se debe tachar cuando el producto sea distinto a pescado.
- Letra e) se debe tachar cuando el producto sea distinto a moluscos bivalvos o gasterópodos.
- Letra f) se debe tachar cuando el producto sea enfriado-refrigerado.
- Letra g) se debe tachar cuando el producto sea congelado.
- Letras f) y g) se deben tachar cuando el producto sea en conserva.

3.2. Declaraciones zoonitarias

Brasil

Los **Peces derivados de Acuicultura** deberán incluir las siguientes declaraciones:

- Os animais utilizados como matéria-prima para fabricação do produto foram obtidos a partir de cultivo de origem conhecida e sob programas oficiais de vigilância de doenças. / Los animales utilizados como materia prima para la fabricación del producto fueron obtenidos a partir de cultivo de origen conocido y bajo la supervisión de programas oficiales de vigilancia de enfermedades.
- O país de origem possui legislação de saúde animal que preconiza a adoção de boas práticas de manejo, biossegurança e profilaxia, bem como determina a obrigatoriedade de notificação às autoridades a respeito de todas as suspeitas doenças animais listadas na OIE, assim como outras doenças de animais aquáticos consideradas de importância em seu território. / El país de origen cuenta con una legislación sobre sanidad animal que promueve la adopción de buenas prácticas de manejo, bioseguridad y profilaxis, y a la vez, determina la notificación obligatoria a las autoridades sobre todas las enfermedades sospechosas de los animales enumeradas en la OIE, así como otras enfermedades de animales acuáticos consideradas de importancia en su territorio.

- A autoridade veterinária local providencia medidas de segurança, caso surja suspeita de doenças, para evitar proliferação e combater eventuais doenças. / La autoridad veterinaria local establece medidas de seguridad, en caso de que surjan sospechas de enfermedades, para evitar la proliferación y combatir eventuales enfermedades.
- Os animais utilizados como matéria-prima para processamento do produto não foram procedentes de estabelecimentos submetidos a restrições sanitárias e não apresentaram sinais clínicos de doenças ou ectoparasitas. / Los animales utilizados como materia prima para la elaboración de productos no provienen de establecimientos sujetos a restricciones sanitarias y no mostraban signos clínicos de enfermedades o ectoparásitos.
- Os animais utilizados como matéria-prima para processamento do produto não foram abatidos como medida de controle de doença ou como resultado de um foco de doença. / Los animales utilizados como materia prima para la elaboración de los productos no fueron sacrificados como medida del control de enfermedad o como resultado de un brote de enfermedad.
- Os animais utilizados como matéria-prima para processamento do produto foram beneficiados e inspecionados individualmente, e os produtos exportados estavam isentos de lesões atribuíveis à doença infecto-contagiosa ou parasitismo. / Los animales utilizados como materia prima para la elaboración de los productos fueron procesados e inspeccionados individualmente, y los productos exportados estaban libres de lesiones atribuibles a enfermedades infecciosas o parasitismo.

Para los **productos y subproductos** derivados de la **Pesca Extractiva, con excepción de:** moluscos bivalvos (provenientes tanto de centros de cultivo como de pesca extractiva), así como crustáceos (de todos los orígenes, especies y líneas productivas); se deberán incluir las siguientes declaraciones:

- Os animais utilizados como matéria-prima para fabricação do produto não foram obtidos a partir de cultivo e não apresentaram lesões atribuíveis à doença/infeção no momento da recepção da matéria prima / los animales utilizados como materia prima en la fabricación del producto no fueron obtenidos de cultivo y no presentaron lesiones atribuibles a enfermedad/infección en el momento de la recepción de la materia prima;
- Os produtos certificados não incluem espécies de camarão / los productos certificados no incluyen las especies de camarones, langostinos o gambas;
- Os produtos certificados não incluem animais vivos, nem material de reprodução viável / los productos certificados no incluyen animales vivos ni material de reproducción viable;"

Para los **productos y subproductos** derivados de **moluscos bivalvos**, dependiendo de su origen, se deberán incluir las siguientes declaraciones:

Moluscos Bivalvos provenientes de centros de cultivo:

- Os moluscos bivalves ou seus produtos provêm de um estabelecimento de aquicultura que está registrado/aprovado pela autoridade veterinária competente do país de origem / Los moluscos bivalvos o sus productos provienen de un establecimiento de acuicultura que está registrado/aprobado por la autoridad veterinaria competente del país de origen.
- Os moluscos bivalves ou seus produtos provêm de um estabelecimento de aquicultura

sob supervisão regular de um médico veterinário com objetivo de detectar e dar informações sobre sinais indicativos da ocorrência de doenças listadas no código de Animais Aquático da Organização Mundial de Saúde Animal (OIE), com uma frequência proporcional aos riscos que o estabelecimento representa / Los moluscos bivalvos o sus productos provienen de un establecimiento de acuicultura sometido a supervisión regular de un médico veterinario, con el objetivo de detectar y dar información sobre signos indicativos de ocurrencia de enfermedades listadas en el código de Animales Acuáticos de la Organización Mundial de la Salud (OIE), con una frecuencia proporcional a los riesgos que el establecimiento presenta.

- Os moluscos bivalves ou seus produtos são originários de um estabelecimento ou um habitat que não está sujeito à medidas de restrição por motivos de saúde animal ou devido à ocorrência de uma mortalidade anormal com causa indeterminada / Los moluscos bivalvos o sus productos son originarios de un establecimiento o un hábitat que no está sujeto a medidas de restricción por motivos de salud animal o debido a la ocurrencia de una mortalidad anormal con causa indeterminada.
- Os animais aquáticos referidos ou produtos de origem animal provenientes dos animais referidos não foram destinados ao abate sanitário dentro de um programa sanitário de erradicação de doenças / Los animales acuáticos referidos o los productos de origen animal provenientes de dichos animales no fueron destinados a sacrificio sanitario en el marco de un programa sanitario de erradicación de enfermedades.
- Os moluscos bivalves não viáveis foram embalados e rotulados. / Los moluscos bivalvos no viables han sido embalados y rotulados.
- Os moluscos vivos, sem previsão de transformação posterior no destino, foram embalados para venda direta no varejo / Los moluscos vivos, que no sean sometidos a transformación posterior en destino, han sido embalados para la venta directa en el comercio minorista.
- Quando os moluscos bivalves não vierem embalados e rotulados, sua destinação deverá ser obrigatoriamente um estabelecimento de processamento indicado pelas autoridades sanitárias brasileiras / Cuando los moluscos bivalvos no se encuentren embalados y rotulados, su destino debe obligatoriamente ser un establecimiento de procesamiento indicado por las autoridades sanitarias brasileñas.
- Quando os animais são transportados em água, a água não é mudada desde a origem, ou, se mudada, que seja garantido que não se use água procedente de fonte de área de status sanitário inferior ou desconhecido. / Cuando los animales son transportados en agua, el agua no es cambiada desde el origen, o, en caso de ser cambiada, se garantiza que no se ha utilizado agua procedente de un área con un estatus sanitario inferior o desconocido.

Moluscos Bivalvos provenientes de pesca extractiva:

- Os moluscos bivalves não viáveis foram embalados e rotulados. / Los moluscos bivalvos no viables han sido embalados y rotulados.
- Os moluscos vivos, sem previsão de transformação posterior no destino, foram embalados para venda direta no varejo / Los moluscos vivos, que no sean sometidos a transformación posterior en destino, han sido embalados para la venta directa en el comercio minorista.

- Quando os moluscos bivalves não vierem embalados e rotulados, sua destinação deverá ser obrigatoriamente um estabelecimento de processamento indicado pelas autoridades sanitárias brasileiras / Cuando los moluscos bivalvos no se encuentren embalados y rotulados, su destino debe obligatoriamente ser un establecimiento de procesamiento indicado por las autoridades sanitarias brasileñas.
- Quando os animais são transportados em água, a água não é mudada desde a origem, ou, se mudada, que seja garantido que não se use água procedente de fonte de área de status sanitário inferior ou desconhecido. / Cuando los animales son transportados en agua, el agua no ha sido cambiada desde el origen, o, en caso de haber sido cambiada, se garantiza que no se ha utilizado agua procedente de un área con un estatus sanitario inferior o desconocido.

Para los **productos y subproductos** de crustáceos **cocidos enfriados refrigerados y congelados**, derivados de las siguientes especies: Centolla (*Lithodes antarcticus* L. *santolla*), Centollón (*Paralomis granulosa*) y Jaibas (todas sus especies), se deberán incorporar las siguientes declaraciones:

- Os animais que deram origen ao produto não foram despescados ou capturados em razão de medida sanitária / Los animales que dieron origen al producto no fueron pescados o capturados producto de una medida sanitaria
- O produto foi submetido a algum dos tratamentos térmicos aprovados pelo Departamento de Saúde Animal / El producto fue sometido a alguno de los tratamientos térmicos aprobados por el Departamento de Salud Animal:
 - Centolla:
 - 95°C durante 6-9 minutos
 - 99,2°C por al menos 3 minutos
 - 97,3°C durante 2 minutos 55 segundos
 - 98,1°C durante 3 minutos 13 segundos
 - Centollón:
 - 95-100°C durante 5-7 minutos
 - 94-100°C durante 15 minutos 35 segundos
 - 97,1°C durante 2 minutos 26 segundos
 - Jaiba:
 - 94-100°C durante 15 minutos 35 segundos

Argentina

Para el caso de **moluscos bivalvos y gasterópodos vivos** se deberá adicionar la siguiente declaración:

Conforme a los resultados del Programa Sanitario Específico de Vigilancia de enfermedades de moluscos bivalvos, no existe evidencia de la presencia en Chile, de los agentes causales de las siguientes enfermedades:

- *Bonamia exitiosa*
- *Bonamia ostrae*
- *Marteillia refringens*
- *Perkinsus marinus*
- *Perkinsus olseni*

En el caso de la enfermedad *Mikrocytos mackini*, no se ha detectado la presencia clínica

de ella en Chile.

Para el caso de **crustáceos vivos** destinados a consumo humano, se deberá adicionar la siguiente declaración:

Las siguientes enfermedades de crustáceos son de notificación obligatoria y no se ha detectado la presencia clínica en Chile:

- Mancha blanca
- Cabeza amarilla
- Síndrome de Taura
- Mionecrosis infecciosa
- Necrosis hematopoyética e hipodérmica infecciosa

Uruguay

Para el caso de **moluscos bivalvos** crudos, se deberá adicionar la declaración: Ausencia de *Vibrio parahaemolyticus*.

Tránsito por zona libre

Adicionalmente a lo anterior, para los productos refrigerados y congelados derivados de salmónidos que realicen tránsito por la zona libre definida en la Resolución 375/2013 de SENASA (independiente del destino, incluido el tránsito Chile-Chile), y cuyo destino final sea Argentina, Brasil o Uruguay, se deberán incluir las declaraciones zoonosanitarias siguientes:

El inspector abajo firmante certifica que el o los lote(s) de salmónidos frescos refrigerados o congelados:

1. Procede(n) de una zona bajo vigilancia y monitoreo de la Anemia Infecciosa del Salmón (ISA), administrado por Sernapesca de la República de Chile.
2. Procede(n) de establecimiento(s) o centro(s) sin antecedentes de casos o sospechas de Anemia Infecciosa del Salmón durante los últimos doce (12) meses y dieron resultado negativo al virus ISA (variantes HPR-HPR 0) por la técnica del PCR.
3. Fue(ron) acondicionado(s) en medios de transporte de manera tal de evitar cualquier tipo de derrame o pérdida.
4. Han sido termoesterilizados y sellados herméticamente o pasteurizados con un tratamiento térmico capaz de inactivar al virus ISA, según las recomendaciones de la OIE;
5. Se trata de un pescado eviscerado y secado por medios mecánicos capaces de inactivar al virus ISA, según las recomendaciones de la OIE.

Centro de cultivo:

Código RNA:

Peso bruto:

El tachado de las declaraciones señaladas varía según el tipo de producto pesquero exportado, de acuerdo a la lógica indicada a continuación:

- Productos salmónidos enfriados refrigerados y congelados: tachar declaraciones 4 y 5
- Productos termo-esterilizados y sellados herméticamente o pasteurizados: tachar declaraciones 1, 2, 3 y 5
- Pescado eviscerado y secado mecánicamente: tachar declaraciones 1, 2, 3 y 4.