



Parte II: Sección III

Control de Exportación y Certificación

ÍNDICE

CAPÍTULO I. AUTORIZACIÓN DE EMBARQUE DE PRODUCTOS PESQUEROS DE EXPORTACIÓN.....	1
1. PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO.....	1
2. REQUISITOS GENERALES PARA LA AUTORIZACIÓN DE EMBARQUE	2
2.1. AUTORIZACIÓN LEGAL.....	2
2.2. AUTORIZACIÓN SANITARIA.....	2
2.2.1. CONDICIONES PARTICULARES POSTERIORES A LA AUTORIZACIÓN	3
3. EXPORTACIÓN DE MUESTRAS	4
3.1. MUESTRAS PARA CONSUMO HUMANO	4
3.2. MUESTRAS PARA NO CONSUMO HUMANO	4
CAPÍTULO II. CERTIFICACIÓN SANITARIA.....	4
1. PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO.....	5
2. REQUISITOS GENERALES PARA LA EMISIÓN DE CERTIFICADOS.....	5
3. CERTIFICACIÓN PARA EMBARQUES FUERA DEL HORARIO DE ATENCIÓN.....	6
4. CONTROL DE SALDOS DE CERTIFICACIONES SANITARIAS.....	6
5. FIRMA Y TIMBRE DE CERTIFICADOS SANITARIOS	7
6. TARIFA DE LOS CERTIFICADOS	11
7. PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LA CERTIFICACIÓN SANITARIA	11
7.1. SOLICITUD DE MUESTREO Y ANÁLISIS PARA LA EXPORTACIÓN (SMAE)	11
7.2. AUTORIZACIÓN EN ORIGEN PARA LA CERTIFICACIÓN SANITARIA (AOCS).....	12
7.3. PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS ESPECÍFICOS POR TIPO DE CERTIFICADO.....	14
8. PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS ESPECIFICOS POR TIPO DE PRODUCTOS.....	15
8.1. PROCEDIMIENTO PARA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO ENFRIADO REFRIGERADO	15
8.2. PROCEDIMIENTO PARA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS DE REDUCCIÓN	15
8.3. PARCIALIZACIÓN DE EMBARQUES DE MERLUZA DESTINADOS A UE.....	16
9. CONTROL DE DOCUMENTOS	17
10. ENTREGA DE FORMATOS DE CERTIFICADOS.....	17
11. MODIFICACIÓN DE CERTIFICADOS	18
11.1. MODIFICACIONES PREVIAS A LA EXPORTACIÓN	18
11.2. MODIFICACIONES POSTERIOR A LA EXPORTACIÓN.....	18
CAPÍTULO III PROCEDIMIENTO PARA INSPECCIÓN Y MUESTREO A EMBARQUES DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUICOLAS DESTINADOS A BRASIL Y A LA UEE	20

CAPÍTULO IV. REQUISITOS PARA AUTORIZACIÓN DE EMBARQUE Y CERTIFICACIÓN SANITARIA..... 22

1. ESTÁNDARES MICROBIOLÓGICOS, QUÍMICOS Y FÍSICOS SEGÚN PRODUCTO.....	22
1.1. PRODUCTOS PESQUEROS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	22
1.1.1. PRODUCTOS PESQUEROS VIVOS Y ENFRIADOS-REFRIGERADOS.....	22
1.1.2. PRODUCTOS PESQUEROS PROCESADOS REFRIGERADOS.....	24
1.1.3. PESCADOS ENFRIADOS REFRIGERADOS Y CONGELADOS.....	25
1.1.4. CEFALÓPODOS ENFRIADOS REFRIGERADOS Y CONGELADOS.....	26
1.1.5. SURIMI BASE Y PRODUCTOS DEL SURIMI.....	27
1.1.6. CRUSTÁCEOS CONGELADOS.....	28
1.1.7. MOLUSCOS BIVALVOS, GASTERÓPODOS, TUNICADOS Y EQUINODERMOS CONGELADOS.....	29
1.1.8. PRODUCTOS PESQUEROS EN CONSERVA.....	30
1.1.9. PRODUCTOS PESQUEROS AHUMADOS.....	32
1.1.10. PRODUCTOS PESQUEROS APANADOS.....	33
1.1.11. PLATOS PREPARADOS.....	34
1.1.12. PRODUCTOS PESQUEROS SECOS.....	35
1.1.13. PRODUCTOS PESQUEROS SALADOS.....	36
1.1.14. PRODUCTOS PESQUEROS SECO-SALADOS.....	37
1.1.15. EMBUTIDOS DE PESCADO.....	38
1.1.16. PRODUCTOS PESQUEROS EN ACEITE.....	39
1.1.17. PRODUCTOS PESQUEROS PRESERVADOS.....	39
1.1.18. ACEITE CRUDO DE PESCADO Y SUS DERIVADOS.....	40
1.1.19. ALGAS Y SUS DERIVADOS.....	40
1.1.20. SUBPRODUCTOS PROVENIENTES DE PLANTAS PROCESADORAS DE PRODUCTOS PESQUEROS DESTINADOS PARA EL CONSUMO HUMANO.....	41
1.1.21. SUBPRODUCTOS PESQUEROS CONGELADOS.....	41
1.1.22. SUBPRODUCTOS PESQUEROS SECO-SALADOS.....	41
1.1.23. REQUISITOS SANITARIOS ESPECÍFICOS PARA AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIONES DE EMBARQUE DE MOLUSCOS BIVALVOS, EQUINODERMOS, TUNICADOS Y GASTERÓPODOS.....	42
1.1.24. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE TOXINAS MARINAS PARA LA CERTIFICACIÓN SANITARIA DE MOLUSCOS BIVALVOS, EQUINODERMOS, TUNICADOS Y GASTERÓPODOS.....	44
1.1.25. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE RESIDUOS DE PRODUCTOS FARMACÉUTICOS PARA PRODUCTOS DE PECES DE LA ACUICULTURA.....	61
1.2. PRODUCTOS PESQUEROS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	62
1.2.1. HARINA DE PESCADO.....	62
1.2.2. PEPTONAS, PROTEÍNAS SOLUBLES, HIDROLIZADOS Y SIMILARES.....	62
1.2.3. ACEITE CRUDO DE PESCADO Y SUS DERIVADOS.....	63
1.2.4. ALGAS Y SUS DERIVADOS.....	63
1.2.5. CARNADA.....	63
2. ESTÁNDARES COMPLEMENTARIOS Y OTROS REQUISITOS ESPECÍFICOS SEGÚN MERCADO DE DESTINO.....	64
2.1. ARGENTINA.....	64
2.1.1. PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	64
2.1.2. PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	66
2.1.3. RESTRICCIONES.....	66
2.2. AUSTRALIA.....	66
2.2.1. PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	66
2.2.2. RESTRICCIONES.....	67
2.3. BOLIVIA.....	67
2.3.1. PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	67
2.4. BRASIL.....	67

2.4.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	67
2.4.2.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	69
2.4.3.	RESTRICCIONES.....	70
2.5.	CANADÁ.....	71
2.5.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	71
2.5.2.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	71
2.5.3.	RESTRICCIONES.....	72
2.6.	CHINA.....	72
2.6.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	72
2.6.2.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	75
2.6.3.	RESTRICCIONES.....	76
2.7.	COLOMBIA.....	77
2.7.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	77
2.7.2.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	77
2.7.3.	RESTRICCIONES.....	77
2.8.	COSTA RICA.....	77
2.8.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	77
2.8.2.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	79
2.8.3.	RESTRICCIONES.....	79
2.9.	CUBA.....	80
2.9.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	80
2.10.	ECUADOR.....	81
2.10.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	81
2.10.2.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	81
2.11.	EL SALVADOR.....	81
2.11.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	81
2.12.	EMIRATOS ÁRABES UNIDOS.....	82
2.12.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	82
2.13.	ESTADOS UNIDOS.....	82
2.13.1.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	82
2.13.2.	RESTRICCIONES.....	83
2.14.	GUATEMALA.....	83
2.14.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	83
2.14.2.	RESTRICCIONES.....	84
2.15.	HONDURAS.....	84
2.15.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	84
2.15.2.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	84
2.16.	HONG KONG.....	85
2.16.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	85
2.17.	INDIA.....	85
2.17.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	86
2.17.2.	RESTRICCIONES.....	87
2.18.	INDONESIA.....	87
2.18.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	87
2.19.	ISLANDIA.....	87
2.19.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	87
2.19.2.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	88
2.20.	ISRAEL.....	88
2.20.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	88
2.20.2.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	89
2.20.3.	RESTRICCIONES.....	90
2.21.	JAMAICA.....	90
2.21.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	90
2.22.	JAPÓN.....	91
2.22.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	91
2.22.2.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	91
2.23.	LÍBANO.....	91

2.23.1.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	91
2.24.	MARRUECOS.....	92
2.24.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	92
2.25.	MÉXICO.....	92
2.25.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	92
2.25.2.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	93
2.25.3.	EMISIÓN DE CERTIFICADOS ANTICIPADOS PARA PERMISOS DE IMPORTACIÓN EN MÉXICO	94
2.26.	MOLDAVIA.....	94
2.26.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	94
2.27.	NORUEGA.....	95
2.27.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	95
2.27.2.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	95
2.28.	NUEVA CALEDONIA.....	96
2.28.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	96
2.28.2.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	96
2.28.3.	RESTRICCIONES.....	97
2.29.	NUEVA ZELANDA.....	97
2.29.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	97
2.29.2.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	97
2.29.3.	RESTRICCIONES.....	98
2.30.	PANAMÁ.....	98
2.30.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	98
2.30.2.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	99
2.31.	PAPÚA NUEVA GUINEA.....	100
2.31.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	100
2.31.2.	RESTRICCIONES.....	100
2.32.	PERÚ.....	100
2.32.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	100
2.32.2.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	101
2.32.3.	RESTRICCIONES.....	102
2.33.	POLINESIA FRANCESA.....	102
2.33.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	102
2.33.2.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	102
2.33.3.	RESTRICCIONES.....	103
2.34.	REPÚBLICA DE COREA.....	103
2.34.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	103
2.34.2.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	106
2.34.3.	RESTRICCIONES.....	107
2.35.	SERBIA.....	107
2.35.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	107
2.36.	SINGAPUR.....	108
2.36.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	108
2.36.2.	RESTRICCIONES.....	108
2.37.	SUDÁFRICA.....	108
2.37.1.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	108
2.37.2.	RESTRICCIONES.....	109
2.38.	SUIZA.....	109
2.38.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	109
2.39.	TAILANDIA.....	109
2.39.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	109
2.40.	TAIWÁN.....	110
2.40.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	110
2.40.2.	RESTRICCIONES.....	112
2.41.	TÚNEZ.....	112
2.41.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	112
2.42.	TURQUÍA.....	112

2.42.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	112
2.42.2.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	113
2.43.	UCRANIA.....	113
2.43.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	113
2.43.2.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	119
2.43.3.	RESTRICCIONES.....	120
2.44.	UNIÓN ECONÓMICA EUROASIÁTICA (UEE).....	120
2.44.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	120
2.44.2.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	124
2.44.3.	RESTRICCIONES.....	126
2.45.	UNIÓN EUROPEA.....	126
2.45.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	126
2.45.2.	PRODUCTOS COMPUESTOS.....	137
2.45.3.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	137
2.46.	URUGUAY.....	142
2.46.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	142
2.46.2.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	143
2.47.	VIETNAM.....	143
2.47.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	143
2.47.2.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.....	145

CAPÍTULO V. CERTIFICACIÓN DE ORIGEN..... 146

1.	PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO.....	146
1.2.1.	FIRMA Y TIMBRE DE LOS CERTIFICADOS DE ORIGEN.....	146
1.2.2.	CAPÍTULOS O PARTIDAS DEL ARANCEL QUE DEBE CERTIFICAR SERNAPESCA.....	147
1.2.3.	REQUISITOS TÉCNICOS.....	147
1.2.4.	CERTIFICADOS DE ORIGEN ALADI.....	147
1.2.5.	REGLAS DE ORIGEN.....	148
1.2.8.	CERTIFICADO DE ORIGEN MERCOSUR.....	151
1.2.12.	CERTIFICADO DE ORIGEN FORM A.....	152
1.2.16.	CERTIFICADO DE ORIGEN ACE 65.....	154

CAPÍTULO I. AUTORIZACIÓN DE EMBARQUE DE PRODUCTOS PESQUEROS DE EXPORTACIÓN

Toda exportación de productos pesqueros y acuícolas debe contar, previo a su embarque, con la autorización del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura. Para ello el interesado en exportar debe presentar una Notificación de Embarque para Productos Pesqueros de Exportación (NEPPEX); la autorización estará sujeta a la evaluación por parte de SERNAPESCA de los requisitos técnicos y administrativos asociados, los cuales dependerán del tipo de producto, tipo de certificado solicitado (si corresponde) y país o mercado de destino.

Existen dos vías de tramitación de la NEPPEX: manual y web. Para la tramitación manual, el interesado en exportar deberá presentar en las oficinas de SERNAPESCA del puerto de salida aduanera de la carga un formulario NEPPEX, documento descargable desde la página web del Servicio.

Se exceptúan del procedimiento anterior los embarques conformados exclusivamente por productos derivados de salmónidos, elaborados y consolidados en la Región de Los Lagos y con salida aduanera en la Región del Biobío, ya que en estos casos la Notificación de Embarque se deberá presentar en la Oficina Regional de Puerto Montt, excluyendo los trámites de certificación sanitaria y origen, los cuales deberán solicitarse en la oficina SERNAPESCA jurisdiccional al puerto de salida aduanera de la mercancía.

La tramitación web, consiste en la generación y tramitación de la Notificación de Embarque para Productos Pesqueros de Exportación vía web, mediante un NEPPEX electrónico solicitado directamente por el establecimiento elaborador autorizado para este tipo de trámite, desde el sistema Ventanilla Empresa. Este sistema realiza las validaciones automáticas a fin de autorizar la exportación cuando corresponde, enviando un mensaje xml al Servicio Nacional de Aduanas para permitir el ingreso aduanero de la mercancía a zona primaria. Este procedimiento no requiere de revisión por parte del Inspector Oficial de SERNAPESCA.

Si el mercado de destino no requiere de certificación sanitaria y el exportador declara que no requerirá certificación sanitaria, SERNAPESCA autorizará la exportación bajo el cumplimiento de los requisitos técnicos, administrativos y sanitarios detallados en el presente Capítulo. Si el producto a exportar corresponde a moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados o gasterópodos, además deberá cumplir con los requisitos sanitarios específicos descritos en el Capítulo IV, Punto 1.

En caso de requerir de certificación sanitaria, esto debe ser solicitado al momento de tramitar la NEPPEX, a fin de realizar la validación del cumplimiento de los requisitos sanitarios para acceder a la certificación, previo a la salida aduanera de la mercancía. De otro modo, no se podrá acceder a la certificación sanitaria.

1. PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO

El interesado en exportar, la agencia de embarque o la agencia de aduanas que lo representa, debe notificar a SERNAPESCA su intención de exportación mediante la presentación de la NEPPEX, en un original y una copia. La totalidad de la documentación, en original, debe ser presentada en la oficina de SERNAPESCA correspondiente al lugar donde fue tramitada la documentación aduanera y por donde se realizará el ingreso de las mercancías a zonas primarias de exportación, aun cuando la salida física de las mercancías se realice por otro paso fronterizo (cabotaje). A excepción de las exportaciones de productos derivados exclusivamente de salmónidos, elaborados y consolidados en la Región de Los Lagos y con salida aduanera de la mercancía por la Región del Biobío, donde se deberá tramitar 2 originales y 1 copia de la NEPPEX en la Región de origen, y posteriormente presentar 1 original en la Región de embarque.

La autorización de la NEPPEX será entregada en un plazo máximo de 24 horas posteriores a su recepción, siempre que se cuente con toda la documentación requerida y se cumplan los requisitos sanitarios y legales establecidos por el Servicio.

En la notificación deben estar completados los datos de acuerdo a las instrucciones de llenado que se detallan en la contracara del mismo documento. En el ítem B se requerirá declarar la totalidad de los elaboradores involucrados (nombre y número del establecimiento) y una clara asociación con las fechas de elaboración. Sólo en caso que el área de la notificación destinada a estos fines sea insuficiente, se permitirá adjuntar un *packing list*, el que deberá mantener el mismo formato del ítem B de la Notificación. En este caso, el anexo deberá ser identificado con el número de la Notificación correspondiente.

En el caso de embarques aéreos de producto fresco, si la información de las fechas de elaboración

no se encuentra disponible, se podrá excepcionalmente presentar la NEPPEX sin esta información, la que necesariamente debe ser completada previo a la autorización de ésta.

Productos destinados a “consumo humano” y “no consumo humano”, deberán ser notificados en forma independiente.

El funcionario encargado de recibir la Notificación, debe verificar que en ella esté inserta toda la información solicitada, así como también, en los casos que corresponda, verificar que se encuentre estampado el timbre y firma del funcionario del Departamento de Fiscalización que dio la autorización, y la descripción de los documentos tributarios correspondientes. Los documentos tributarios declarados en la Notificación deben ser los mismos que debe presentar el exportador al Servicio de Aduana al ingreso de la zona primaria.

2. REQUISITOS GENERALES PARA LA AUTORIZACIÓN DE EMBARQUE

Será responsabilidad de los elaboradores y exportadores asegurar el cumplimiento de los requisitos sanitarios y legales de los mercados de destino de las mercancías a exportar.

Los usuarios deberán poner a disposición de SERNAPESCA toda la información requerida para llevar a cabo el proceso de fiscalización, además de facilitar la inspección de sus embarques.

Todos los establecimientos elaboradores que estén inscritos en el Registro de Plantas de Transformación de SERNAPESCA y que realicen exportaciones de productos hidrobiológicos, deberán cumplir con los requisitos mínimos de etiquetado descritos en la Sección II, Capítulo I, Sección II, Capítulo I, Punto 3.2.2.1, literal H “Embalaje y Etiquetado” del presente Manual, independiente de si se encuentran habilitados sanitariamente.

La exportación de las especies comprendidas en los Apéndices I, II y III de la Convención sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora Silvestre (CITES), requieren un permiso emitido por la autoridad administrativa correspondiente; esta solicitud puede ser descargada desde el sitio web de SERNAPESCA.

2.1. AUTORIZACIÓN LEGAL

La autorización de origen legal consiste en la revisión y análisis de los respaldos tributarios que permitirán acreditar que tanto el recurso utilizado, así como los procesos de elaboración y comercialización, cuando corresponda, se han efectuado dando total cumplimiento a la normativa pesquera y acuícola nacional vigente. Contar con la autorización de origen legal, permitirá continuar con el proceso de exportación para la tramitación de la NEPPEX.

Para otorgar la autorización de origen legal se deberá verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Resolución N° 1319/2014 para recursos y productos pesqueros, y los establecidos en la resolución N° 1971/2014 para los recursos y productos de la acuicultura. Existiendo conformidad de lo anteriormente mencionado, se podrá otorgar el N° FIP para todos los recursos y productos antes mencionados. Se exceptúan de dicha medida todos los productos derivados de salmónidos.

En el caso que el Departamento de Fiscalización solicite a la Subdirección de Inocuidad y Certificación la verificación del cumplimiento de alguna normativa pesquera, antes de la emisión de un certificado sanitario o de origen, el funcionario responsable de la certificación deberá verificar su cumplimiento conforme a las instrucciones que hayan sido entregadas por el Departamento de Fiscalización. Estas instrucciones, en un plazo razonable, deberán encontrarse disponibles por escrito incluyendo el objetivo de la medida, fecha de inicio y término del procedimiento, y cualquier detalle necesario para su adecuada aplicación.

2.2. AUTORIZACIÓN SANITARIA

Para otorgar la autorización sanitaria se deberá verificar el cumplimiento de los requisitos sanitarios, de acuerdo al producto a exportar y el mercado de destino.

Si es requerida la certificación de origen o autorización de exportación, y no hay requerimiento de certificación sanitaria, se verificará que el mercado de destino así lo permita, y que el establecimiento se encuentre incorporado en el Listado Nacional de Establecimientos Procesadores Participantes de Programas de Control Sanitario. En caso de no encontrarse incorporado, el exportador deberá llevar como respaldo una copia de la Resolución de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura o del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura, según corresponda, que autoriza al elaborador a procesar.

Si es requerida la certificación sanitaria, se deberá verificar en el Capítulo IV, Punto 2, si el mercado de destino requiere inscripción del establecimiento y/o de producto, y constatar que el elaborador y la partida a exportar declarada por el exportador, coincida con la información detallada en el Listado Nacional de Establecimientos Procesadores Participantes de Programas de Control Sanitario.

Si el elaborador no se encuentra incorporado en el Listado Nacional de Establecimientos Procesadores Participantes de Programas de Control Sanitario, deberá acreditar que cuenta con la autorización legal y reglamentaria para funcionar, esto es, que cuenta con la(s) Resolución(es) del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura en la que se autorice el procesamiento de los productos descritos, y se deberá solicitar la incorporación al Listado a la brevedad. Esta situación deberá ser informada por el puerto de salida a la Región bajo cuya jurisdicción se encuentre la planta elaboradora.

Al momento de revisar la NEPPEX, el funcionario de SERNAPESCA evaluará el tipo de producto, el mercado de destino, la consulta de Desfavorables en el Reporteador (o la Planilla Maestra en el caso de desfavorables de residuos); y, si corresponde, los certificados solicitados, y deberá requerir al interesado las garantías que den cuenta del cumplimiento de los requisitos técnicos y administrativos de los Capítulos V y VI, según corresponda.

El exportador, por tanto, debe adjuntar en original los respaldos sanitarios que ampararán la autorización, es decir, el original de:

- SMAE (Solicitud de muestreo y análisis para exportación) e Informe de Resultados o el Acta de Evaluación Sensorial en caso de productos enfriados refrigerados, en Control de Producto Final), o
- AOCS (Autorización en origen para la certificación sanitaria) en el caso de Programa de Aseguramiento de Calidad, o
- Declaración Jurada de Origen y/o Informes de toxinas emitidos por el Servicio de Salud, según corresponda.

Si en el formulario SMAE presentado por la empresa a SERNAPESCA el exportador es diferente al elaborador o al solicitante, se debe exigir el documento tributario que avale el traspaso de propiedad del producto.

En caso que no se presenten todos los antecedentes requeridos o exista inconsistencia entre la información presentada, la Notificación deberá ser devuelta al interesado sin ser cursada. Una vez verificado el cumplimiento de los requisitos antes señalados, el funcionario de SERNAPESCA, accederá a la dirección web <http://cerberos.sernapesca.cl/sernapesca/> y mediante el ingreso de los datos relativos a la notificación, el sistema arrojará un número único a nivel nacional, el cual deberá quedar consignado en el Ítem N° de la NEPPEX, aprobando el embarque. Posteriormente, deberá timbrarla con el "Timbre SERNAPESCA", fecharla y firmarla. El original de la Notificación se devuelve al interesado, quedando la copia archivada en la oficina de SERNAPESCA.

Los respaldos sanitarios originales deberán siempre quedar archivados en el Servicio junto con una copia de la Notificación autorizada. En caso de ser requeridos para ser utilizados en otra notificación, los respaldos sanitarios originales serán devueltos en este paso al interesado siempre que hayan sido saldados; en dicho caso SERNAPESCA deberá dejar copia de la Solicitud de muestreo e Informe de resultados o Autorización en origen para la certificación sanitaria. Los procedimientos relativos a Control de Saldos se detallan en el Capítulo II, Punto 4. Una vez obtenido el número de Notificación, el interesado en exportar, la agencia de embarque o la agencia de aduanas que lo representa, deberá acceder al sistema de Aduanas a fin de asociar el N° de Notificación entregado por SERNAPESCA al ítem V^oB^o del Documento Único de Salida (DUS). La información de la aprobación de la Notificación será comunicada vía interna al Servicio Nacional de Aduanas, quien sólo autorizará el ingreso a zona primaria de las exportaciones de productos pesqueros que hayan sido autorizadas a través de la aprobación de la Notificación de Embarque de Productos Pesqueros de Exportación. Cada Documento Único de Salida del Servicio Nacional de Aduanas aceptará la asociación con sólo un número de Notificación, debiendo respetarse la relación 1 NEPPEX = 1 DUS. Las modificaciones del DUS posteriores a la autorización del NEPPEX, deberán ser informadas a SERNAPESCA.

Todos aquellos documentos que sean presentados a SERNAPESCA para la tramitación de la NEPPEX, sea solicitada o no una certificación, deberán ser firmados por el representante legal de la empresa, o quien ésta haya designado formalmente para estos fines.

2.2.1. CONDICIONES PARTICULARES POSTERIORES A LA AUTORIZACIÓN

En caso que durante el transporte la carga no se haya mantenido bajo condiciones que aseguren la conservación de la cadena de frío del producto, no podrá ser autorizada su exportación a mercados que requieran PAC. En caso de querer ser destinado a otro mercado que no requiera PAC deberá

cumplir con los requisitos establecidos en la Sección III, Capítulo IV, Punto 2 con la finalidad de acreditar la integridad sanitaria del producto. Además de realizar un *packing list* para acreditar las condiciones generales de la carga.

Por otra parte, si durante el transporte de la mercancía se vulneran los sellos del contenedor que la almacena, antes de su salida de territorio nacional, se evaluará caso a caso la integridad sanitaria del producto antes de autorizar su exportación a mercados que requieran PAC.

3. EXPORTACIÓN DE MUESTRAS

Se denominan muestras sin valor comercial aquellos lotes de hasta 20 kilos de producto que se exportan con el fin de abrir nuevos mercados, exhibir producto chileno en ferias internacionales, realizar degustaciones, investigación científica o consumo familiar.

3.1. MUESTRAS PARA CONSUMO HUMANO

El interesado deberá cumplir los procedimientos de Notificación detallados en el Capítulo I del presente Manual y los requisitos de mercado detallados en el Capítulo IV, Punto 2. Para otorgar la autorización de embarque y la certificación sanitaria, conforme a Control de Producto Final, sólo se requerirá realizar muestreo y análisis del producto afecto a toxinas marinas, *Vibrio parahemolítico* o Norovirus, de acuerdo a lo indicado en el Capítulo IV, en el ítem de requisitos sanitarios específicos para autorización de notificaciones de embarque de moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos.

Si el mercado de destino requiere la emisión de un certificado que declara elaboración bajo sistemas HACCP, se requerirá la presentación de la Autorización en Origen para Certificación Sanitaria correspondiente. Dichos mercados se encuentran detallados en el Capítulo IV, Punto 2.

Cabe destacar, que en la emisión de certificados sanitarios que amparen muestras sin valor comercial podrán ser utilizadas facturas proforma. En el caso de Brasil, y de acuerdo a lo indicado en Circular N° 438/2011/DIPOA, las muestras sin valor comercial están exentas del requisito de habilitación previa del establecimiento y de la aprobación del etiquetado de los productos. No obstante, la norma no exime del cumplimiento de los requisitos sanitarios para la importación aplicables a cada tipo de producto, por lo que la mercancía debe ir acompañada por el Certificado Sanitario del Comité Argentina, Brasil, Chile y Uruguay, el que podrá ser emitido de acuerdo al cumplimiento de los requisitos detallados en el Capítulo IV, Punto 2.3, Brasil.

En el certificado se deberá indicar que el producto se envía como "muestra sin valor comercial" detallando la Feria o evento concreto de que se trate, además de la información que caracterice la mercancía (peso, N° de piezas, etc.). Para el envío de muestras sin valor comercial de alimentos procesados a Guatemala, El Salvador, Nicaragua, Honduras y Costa Rica, se deberán aplicar los procedimientos establecidos en el Reglamento Técnico Centroamericano (RTCA 67.01.32:06), el que permite la importación de alimentos con fines de exhibición y degustación provenientes de establecimientos que no estén habilitados.

3.2. MUESTRAS PARA NO CONSUMO HUMANO

Cuando el objetivo de envío de la muestra es diferente al consumo humano (investigación, laboratorio, universidades, etc.), el interesado deberá contactar a la oficina de SERNAPESCA más cercana e informar su interés en exportar estos productos. SERNAPESCA evaluará, dependiendo del producto y el mercado de destino, la utilización de un formato de Certificado Especial. El certificado a emitir siempre deberá indicar el uso que se dará en destino. En caso de ser aprobada la exportación y emisión del certificado, el producto se deberá encontrar adecuadamente rotulado, indicando "Producto no apto para consumo humano", así como la dirección y contacto del consignatario en destino.

CAPÍTULO II. CERTIFICACIÓN SANITARIA

Si el exportador solicita certificación sanitaria, deberá cumplir los requisitos detallados en el Capítulo I y, en el caso de moluscos bivalvos, gasterópodos tunicados y equinodermos, los análisis detallados en el Capítulo IV, Punto 1.

Las exportaciones de productos pesqueros destinados a los mercados detallados en el Capítulo IV, Punto 2 requerirán siempre la presentación de los respaldos sanitarios que permitan acreditar el

cumplimiento de los requisitos descritos en dicho texto.

1. PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO

La emisión de certificación sanitaria oficial de productos pesqueros y acuícolas de exportación se realizará con posterioridad a la autorización de la Notificación, y requerirá para todos los casos la realización de los trámites descritos en el Capítulo I, además de la presentación de la documentación indicada a continuación.

Documentación a presentar para solicitar la emisión de un certificado sanitario:

- a. Original de la Notificación de Embarque de Productos Pesqueros de Exportación respectiva, que fue devuelta al interesado firmada y timbrada previo al embarque, en la cual está identificado el número único asignado por el funcionario al momento de autorizar la exportación.
- b. Número del Documento Único de Salida tramitado por el Servicio Nacional de Aduanas, el cual deberá ser revisado por el Inspector emisor de la certificación en la página web de consulta que se ha implementado para estos fines. En caso de embarques aéreos o terrestres bastará que el DUS se encuentre en estado Aceptado a Trámite.
- c. Factura de Exportación o fotocopia del original. Se aceptará la presentación de una factura proforma para embarques de productos enfríos refrigerados y para ventas bajo modalidades distintas de "a firme" ("en consignación libre", "bajo condición" o "consignación con mínimo a firme"). En estos casos, el exportador deberá remitir la factura de exportación una vez sea emitida.
- d. Certificados que solicita, 1 original y 1 copia, los cuales deben haber sido impresos, en papel foliado entregado por este Servicio. Deben ser identificados con el número correspondiente a la Notificación de Embarque de Productos Pesqueros de Exportación. En caso que los productos a exportar realicen tránsito por Argentina, se podrá emitir a solicitud 1 certificado en original y 2 copias.
- e. B/L o Copia no negociable (original o fotocopia) emitido por la compañía naviera, Guía Aérea, en el caso de embarques que se realicen por esta vía, o Carta de Porte Terrestre, en caso de embarques realizados vía terrestre.

No se solicitarán respaldos sanitarios en esta instancia, dado que estos ya fueron solicitados al momento de autorizar el embarque, de acuerdo a lo señalado en el Capítulo I.

Los certificados sólo consignarán información asociada a la inocuidad y condiciones sanitarias de los productos a exportar, no incluyendo aspectos asociados a documentos o requerimientos comerciales.

Si el exportador requiere certificados específicos y adicionales a los normados para los mercados de destino, estos deberán estar claramente indicados en la notificación y, por tanto, los respaldos sanitarios deberán incluir los requisitos de la nueva certificación.

2. REQUISITOS GENERALES PARA LA EMISIÓN DE CERTIFICADOS

La emisión de certificados sanitarios debe seguir las siguientes directrices:

- a. El Inspector oficial de SERNAPESCA que emita un Certificado que acompañe un envío de productos pesqueros, deberá siempre firmar el Certificado y asegurarse que lleva los sellos oficiales. Este requisito es aplicable a cada una de las hojas del Certificado, si tuviera más de una.
- b. Previo a emitir el certificado sanitario, el Inspector oficial deberá verificar que el producto no esté afecto a resultados desfavorables, para lo que debe revisar la consulta de Desfavorables en el Reporteador (o la Planilla Maestra en el caso de desfavorables de residuos).
- c. El color de la tinta de los timbres y el lápiz con que se firma deben ser diferentes al de la impresión.
- d. Los textos de los certificados están disponibles en idioma español/inglés, o bien, idioma del país de destino/inglés; deben ser emitidos en la lengua o lenguas oficiales del país de destino y del país en que se realiza la inspección fronteriza, si así fuera.
- e. Los certificados deberán tener una de las formas indicadas a continuación:
 - Idealmente una hoja única (se debe propender a esta alternativa, en caso de tener que declarar fechas de elaboración, usar el reverso).
 - Dos o más páginas que forman parte de un todo indivisible.
 - Una secuencia de páginas numeradas indicando que cada una de ellas es parte de una secuencia determinada (ej. página 2 de 4).
- f. Los certificados deberán llevar un número de identificación único, y si el certificado consta de una secuencia de páginas, dicho número deberá aparecer en cada una de las páginas.

- g. Se podrá emitir sólo 1 original del formato de certificado solicitado y 1 copia, la que quedará como respaldo para SERNAPESCA y que deberá llevar un timbre en color rojo que indique "COPIA". En caso de que los productos a exportar realicen tránsito por Argentina, se podrá emitir 1 certificado en original y 2 copias, ambas con el timbre que indique "COPIA".
- h. La emisión de formatos de certificados para productos en tránsito, está permitida siempre que éste sea documentado, y que en el ítem Destino del mismo, se incluya la frase "TRANSITO POR [PAIS] DESTINO FINAL [PAIS]". En el caso de los productos que son transportados por algún país miembro de la Unión Europea, los formatos en tránsito sólo se emiten cuando se da cabal cumplimiento a las normativas de dicho mercado.
- i. Los respaldos que permiten la emisión del certificado deberán estar disponibles para el Inspector oficial antes que el embarque al que corresponden salga del control de SERNAPESCA.
- j. Los espacios que por forma de emisión quedan vacíos deben ser tarjados.
- k. Las enmiendas en los certificados no son permitidas.
- l. En caso que el certificado incluya productos de más de un elaborador y el formato requiere la inclusión de las fechas de elaboración, es necesario detallar las fechas de elaboración asociadas a cada establecimiento de proceso.
- m. La validez de los certificados que acompañan a un embarque es de 10 días a partir de la fecha de expedición, y en el caso de transporte por vía terrestre o marítima, el plazo se prorroga por el tiempo de la travesía.
- n. La versión original del certificado debe acompañar el envío a su ingreso al país de destino.
- o. La emisión de certificados siempre debe considerar la inclusión del nombre científico completo para identificar la especie correspondiente. Puede indicarse, además, el nombre vernacular o de fantasía.

3. CERTIFICACIÓN PARA EMBARQUES FUERA DEL HORARIO DE ATENCIÓN

Para embarques aéreos que se realicen fuera del horario de atención de la oficina de SERNAPESCA, se puede realizar la certificación anticipada que corresponde a la emisión de certificados oficiales previo a la llegada del producto al puerto de embarque por el que se realizará su exportación.

La certificación anticipada se podrá otorgar con un máximo de 72 horas antes del embarque del producto, teniendo toda la documentación necesaria a la vista y en original.

4. CONTROL DE Saldos DE CERTIFICACIONES SANITARIAS

En caso que el respaldo sanitario incluya más producto del que se exportará, se procederá a saldar la diferencia. Para registrar dichos saldos, el funcionario de la Subdirección de Inocuidad y Certificación de la Región, encargado de emitir la certificación, deberá señalar en el dorso de la SMAE o de la AOCS, según corresponda, la cantidad de producto por fecha de elaboración que queda a favor del exportador estampando su media firma, "Timbre SERNAPESCA", fecha y número de Notificación asociado.



Figura: Formato de timbre del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura.

5. FIRMA Y TIMBRE DE CERTIFICADOS SANITARIOS

Una vez constatado el cumplimiento de los requisitos para la emisión del certificado, el funcionario habilitado de SERNAPESCA, procederá a firmar y timbrar el documento en original y 1 copia para SERNAPESCA, utilizando para esto tinta de color rojo. Deberá estampar el timbre SERNAPESCA (figura 1), el timbre que lo individualiza como "Inspector Oficial" y su firma en el recuadro que para estos fines posee el certificado.

La copia emitida deberá llevar un timbre o inscripción en la parte superior, indicando la palabra "COPIA". En caso de que los productos a exportar realicen tránsito por Argentina, se podrá emitir 1 certificado en original y 2 copias, ambas con el timbre que indique "COPIA". A continuación, se detallan las características y requerimientos de los distintos tipos de certificados sanitarios, identificando aquellos que sólo podrán ser emitidos por un Inspector Oficial de profesión Médico Veterinario.

Nombre	Descripción
Certificado Sanitario para productos de la pesca y acuicultura destinados a consumo humano	Acredita la aptitud para consumo humano de productos pesqueros de exportación, a excepción de las algas y sus derivados. Su emisión requiere cumplir los requerimientos detallados en el Capítulo IV, Punto 1. Formato bilingüe inglés/español, disponible en la página web de SERNAPESCA, debe ser impreso en formato especial con logo escudo.
Certificado Sanitario para productos pesqueros y de la acuicultura no destinados a consumo humano	Para uso exclusivo en productos no destinados a consumo humano, como harina y aceite de pescado. Su emisión requiere cumplir los requerimientos detallados en el Capítulo IV, Punto 1. Formato bilingüe inglés/español, disponible en la página web de SERNAPESCA, debe ser impreso en formato especial con logo escudo.
Certificado HACCP	Se emite a petición de los establecimientos elaboradores, y certifica que al momento de emisión, la empresa señalada cuenta con un HACCP implementado para una línea de proceso específica. La planta elaboradora debe contar con certificación PAC. Este documento corresponde a un formato bilingüe inglés/español, disponible en la página web de SERNAPESCA, debe ser impreso en formato especial con logo escudo.
Certificado de Monografía de Proceso	Indica que el establecimiento elaborador realiza los pasos operacionales detallados en la monografía que se adjunta. Este certificado sólo puede ser firmado y timbrado por un Médico Veterinario, formato bilingüe inglés/español, disponible en la página web de SERNAPESCA, debe ser impreso en formato especial con logo escudo.
Certificado de Zona Libre de <i>Vibrio cholerae</i>	Certificación específica de producto proveniente de zona libre de <i>Vibrio cholerae</i> . Formato bilingüe inglés/español, disponible en la página web de SERNAPESCA, debe ser impreso en formato especial con logo escudo.
Certificado para Productos Pesqueros que Transitan por Argentina	Para productos pesqueros chilenos que se trasladan de un lugar a otro del país, debiendo transitar por Argentina y para productos que serán exportados a terceros países, y que transitan por territorio Argentino sin certificación sanitaria. Este certificado se encuentra disponible en la página web de SERNAPESCA y debe ser impreso en formato especial con logo escudo.
Certificado Sanitario para Algas Marinas y derivados de Algas Marinas destinadas a consumo humano	Certifica la exportación de algas y sus derivados que son destinados a consumo humano. Su emisión requiere cumplir los requerimientos detallados en el Capítulo IV, Punto 1. Formato bilingüe inglés/español, disponible en la página web de SERNAPESCA, debe ser impreso en formato especial con logo escudo.
Certificado Sanitario para Algas Marinas y derivados de Algas Marinas no destinadas a consumo humano	Exportaciones de algas secas y sus derivados no destinados a consumo humano. Su emisión requiere cumplir los requerimientos detallados en el Capítulo IV, Punto 1. Formato bilingüe inglés/español, disponible en la página web de SERNAPESCA, debe ser impreso en formato especial con logo escudo.
Certificado Fitosanitario	Certifica que el producto de exportación declarado cumple, al momento del embarque, con requisitos fitosanitarios exigidos por el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura. Este certificado acredita la

Nombre	Descripción
	aptitud para no consumo humano. Formato bilingüe inglés/español, disponible en la página web de SERNAPESCA, debe ser impreso en formato especial con logo escudo.
Certificado Comité consumo humano	Certificado sanitario para productos, subproductos derivados de la pesca (extractiva/cultivo) destinados exclusivamente a consumo humano, que se comercializan entre Argentina, Brasil, Chile y Uruguay. Su emisión requiere cumplir los requerimientos detallados en el Capítulo IV, Punto 2. Este certificado sólo puede ser firmado y timbrado por un Médico Veterinario. Formato bilingüe español/portugués, disponible en la página web de SERNAPESCA, debe ser impreso en formato especial con logo escudo.
Certificado Comité no consumo humano	Certificado Sanitario para el pescado y derivados de la pesca (extractiva/cultivo) destinados a no consumo humano, que se comercializan entre Argentina, Brasil, Chile y Uruguay. Su emisión requiere cumplir los requerimientos detallados en el Capítulo IV, Punto 2. Este certificado sólo puede ser firmado y timbrado por un Médico Veterinario. Formato bilingüe portugués/español, disponible en la página web de SERNAPESCA, debe ser impreso en formato especial con logo escudo.
Certificado Sanitario para las importaciones de productos de la pesca destinados a consumo humano UE	Este certificado acredita la aptitud para ser exportados a la UE y destinados a consumo humano. Su emisión requiere cumplir los requerimientos detallados en el Capítulo IV, Punto 2. Formato disponible en archivo PDF (diferentes idiomas), debe ser impreso en formato especial con logo escudo.
Certificado Sanitario de proteínas animales transformadas no destinadas al consumo humano, incluidas las mezclas y los productos distintos de los alimentos de los animales de compañía que los contengan, que se enviarán a la Unión Europea o transitarán por ella	Para exportaciones de harina de pescado que se destinan a la UE. Este certificado sólo puede ser firmado y timbrado por un Médico Veterinario. Su emisión requiere cumplir los requerimientos detallados en el Capítulo IV, Punto 2, disponible en la página web de SERNAPESCA (diferentes idiomas).
Certificado Sanitario de aceite de pescado no destinado al consumo humano, como uso para ingrediente para piensos o con fines técnicos que se enviarán a la Unión Europea o transitarán por ella	Para exportaciones de aceite de pescado que se destinan a la U.E. y a otros mercados. Este certificado sólo puede ser firmado y timbrado por un Médico Veterinario. Su emisión requiere cumplir los requerimientos detallados en el Capítulo IV, Punto 2. Disponible en la página web de SERNAPESCA (diferentes idiomas).
Certificado Sanitario de proteína hidrolizada no destinada a consumo humano en la Unión Europea	Certifica las exportaciones de peptonas de pescado que se destinan a la Unión Europea y a otros mercados que han adoptado lo establecido en el reglamento (CE) 1774/2002, de acuerdo a los requisitos detallados en el Capítulo IV, Punto 2. Su emisión requiere cumplir los requerimientos detallados en el Capítulo IV, Punto 2.
Certificado Sanitario para las importaciones de productos compuestos destinados a la UE	Este certificado acredita la aptitud de los productos compuestos que contengan un 50% o más de productos pesqueros para ser exportados a la Unión Europea. Su emisión requiere cumplir los requerimientos detallados en el Capítulo IV, Punto 2, disponible en la página web de SERNAPESCA (diferentes idiomas), debe ser impreso en formato especial con logo escudo.
Certificado Sanitario para las importaciones de moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos para consumo humano destinados a la Unión Europea	Este certificado acredita la aptitud para la exportación de recursos pesqueros vivos a la UE y destinados a consumo humano. Su emisión requiere cumplir los requerimientos detallados en el Capítulo IV, Punto 2, debe ser impreso en formato especial.
Certificado Veterinario para la exportación a la Unión Económica Euroasiática de productos alimenticios de pescado, crustáceos, moluscos, otros productos pesqueros y productos de su procesamiento.	Este certificado acredita la exportación de productos destinados a consumo humano a Kazajistán. Su emisión requiere cumplir los requerimientos detallados en el Capítulo IV, Puntos 1 y 2. Este certificado sólo puede ser firmado y timbrado por un Médico Veterinario. Formato ruso/español, disponible en la página web de SERNAPESCA, debe ser impreso en formato especial con logo rombo.
Certificado Veterinario para productos de la pesca destinados a la Federación Rusa	Este certificado acredita la exportación de productos destinados a consumo humano. Su emisión requiere cumplir los requerimientos

Nombre	Descripción
	detallados en el Capítulo IV, Puntos 1 y 2. Este certificado sólo puede ser firmado y timbrado por un Médico Veterinario. Formato ruso/inglés, disponible en la página web de SERNAPESCA, debe ser impreso en formato especial con logo rombo.
Certificado Veterinario para harina destinados a la Federación Rusa	Se utiliza para certificar la exportación de harina y aceite de pescado no destinados a consumo humano. Su emisión requiere cumplir los requerimientos detallados en el Capítulo IV, Puntos 1 y 2. Este certificado sólo puede ser firmado y timbrado por un Médico Veterinario. Formato ruso/inglés, disponible en la página web de SERNAPESCA, debe ser impreso en formato especial con logo rombo.
Certificado Sanitario Consumo Humano China	Certifica productos destinados a consumo humano, que se destinen a China. Su emisión requiere cumplir los requerimientos detallados en el Capítulo IV, Puntos 1 y 2. Este certificado sólo puede ser firmado y timbrado por un Médico Veterinario. Formato bilingüe chino/inglés, disponible en la página web de SERNAPESCA, debe ser impreso en formato especial con logo escudo.
Certificado Sanitario No Consumo Humano para la República de China	Certificación para harina y aceite de pescado no destinada a consumo humano, su emisión requiere cumplir los requerimientos detallados en el Capítulo IV, Puntos 1 y 2. Este certificado sólo puede ser firmado y timbrado por un Médico Veterinario. Formato bilingüe inglés/chino, disponible en la página web de SERNAPESCA, debe ser impreso en formato especial con logo escudo.
Certificado Sanitario para productos de la pesca y acuicultura destinados a la República de Croacia	Certifica la exportación de productos pesqueros destinados a consumo humano. Este certificado sólo puede ser firmado y timbrado por un Médico Veterinario. Su emisión requiere cumplir los requerimientos detallados en el Capítulo IV, Punto 1. Formato bilingüe inglés/croata, disponible en la página web de SERNAPESCA.
Certificado Sanitario para Productos de la Pesca y Acuicultura destinados a Túnez	Certifica la exportación de productos pesqueros destinados a consumo humano. Su emisión requiere cumplir los requerimientos detallados en el Capítulo IV, Puntos 1 y 2. Formato en inglés, disponible en la página web de SERNAPESCA.
Certificado Sanitario para ostiones de cultivo con gónada crudos destinados a Canadá	Certifica la exportación de ostiones de cultivo con gónada, crudos destinados a consumo humano. Su emisión requiere cumplir los requerimientos detallados en el Capítulo IV, Puntos 1 y 2. Formato trilingüe inglés/francés/español, disponible en la página web de SERNAPESCA.
Certificado Sanitario para productos pesqueros y de la acuicultura no destinados a consumo humano para la exportación a Canadá	Para su uso en harina y aceite de pescado. Su emisión requiere cumplir los requerimientos detallados en el Capítulo IV, Puntos 1 y 2. Formato inglés/español, disponible en la página web de SERNAPESCA.
Certificado Veterinario Oficial para productos pesqueros destinados a Costa Rica	Certifica la exportación de productos destinados a consumo humano. Su emisión requiere cumplir los requerimientos detallados en el Capítulo IV, Puntos 1 y 2. Formato en español, disponible en la página web de SERNAPESCA.
Certificado Sanitario para productos pesqueros y de la acuicultura destinados a Tahití	Certifica productos pesqueros destinados a consumo humano. Su emisión requiere cumplir los requerimientos detallados en el Capítulo IV, Puntos 1 y 2. Formato bilingüe francés/español, disponible en la página web de SERNAPESCA, debe ser impreso en formato especial con logo escudo.
Certificado Sanitario para productos pesqueros y de la acuicultura no destinados a consumo humano para la exportación a Australia	Para su uso en harina y aceite de pescado. Su emisión requiere cumplir los requerimientos detallados en el Capítulo IV, Puntos 1 y 2. Formato inglés/español, disponible en la página web de SERNAPESCA.
Certificado para la exportación a Japon de harinas y aceites de pescado	Certifica harina y aceite de pescado destinados a Japón. Su emisión requiere cumplir los requerimientos detallados en el Capítulo IV, Puntos 1 y 2. Formato en idioma inglés, disponible en la página web de SERNAPESCA. Debe ser impreso en formato especial con logo escudo.

Nombre	Descripción
Certificado Veterinario relativo a alimentos para animales acuáticos destinados a Nueva Caledonia	Se otorga a harina de pescado, con destino a Nueva Caledonia. Su emisión requiere cumplir los requerimientos detallados en el Capítulo IV, Punto 2. Formato bilingüe inglés/ francés, disponible en la página web de SERNAPESCA y debe ser impreso en formato especial con logo escudo.
Certificado Sanitario para exportación de pescados y productos pesqueros destinados a Israel	Este certificado acredita la aptitud de los productos pesqueros para ser exportados a Israel y destinados a consumo humano. Su emisión requiere cumplir los requerimientos detallados en el Capítulo IV, Puntos 1 y 2. Formato inglés, disponible en la página web de SERNAPESCA, debe ser impreso en formato especial con logo escudo.
Certificado Sanitario Veterinario para la exportación de productos pesqueros destinados a consumo humano para la República de Turquía	Este certificado acredita la aptitud de los productos pesqueros para ser exportados a Turquía y destinados a consumo humano. Su emisión requiere cumplir los requerimientos detallados en el Capítulo IV, Puntos 1 y 2. Formato bilingüe inglés/turco, disponible en la página web de SERNAPESCA y debe ser impreso en formato especial con logo escudo.
Certificado Zoonosanitario para Productos de la salmicultura en tránsito por la República Argentina	Este certificado acredita la aptitud zoonosanitaria de los productos pesqueros enfríos refrigerados o congelados derivados de salmónidos para transitar por la República de Argentina. Su emisión requiere cumplir los requerimientos detallados en el Capítulo IV, Punto 2. Este certificado sólo puede ser firmado y timbrado por un Médico Veterinario. Formato español, disponible en la página web de SERNAPESCA, debe ser impreso en formato especial con logo escudo.
Certificado Veterinario para productos pesqueros destinados a Nueva Caledonia	Se otorga a productos pesqueros, con destino a Nueva Caledonia. Su emisión requiere cumplir los requerimientos detallados en el Capítulo IV, Punto 2. Formato bilingüe inglés/francés, disponible en la página web de SERNAPESCA y debe ser impreso en formato especial con logo escudo.
Certificado Veterinario para moluscos destinados a Nueva Caledonia	Se otorga a moluscos bivalvos con destino a Nueva Caledonia. Su emisión requiere cumplir los requerimientos detallados en el Capítulo IV, Puntos 2. Formato bilingüe inglés/francés, disponible en la página web de SERNAPESCA y debe ser impreso en formato especial con logo escudo.
Certificado Sanitario para Israel Harina de Pescado/Certificado Planta Harina	Estos certificados acreditan la aptitud de harina de pescado para ser exportado a Israel no destinado a consumo humano. Su emisión requiere cumplir los requerimientos detallados en el Capítulo IV, Puntos 1 y 2. Formato inglés, disponible en la página web de SERNAPESCA, debe ser impreso en formato especial con logo escudo.
Certificado Sanitario para Israel Aceite de Pescado/Certificado Planta Aceite	Estos certificados acreditan la aptitud del aceite de pescado para ser exportado a Israel no destinado a consumo humano. Su emisión requiere cumplir los requerimientos detallados en el Capítulo IV, Puntos 1 y 2. Formato inglés, disponible en la página web de SERNAPESCA, debe ser impreso en formato especial con logo escudo.
Certificado Sanitario para moluscos bivalvos destinados a Nueva Zelanda	Estos certificados acreditan la aptitud de los moluscos bivalvos transformados o congelados, así como los pectinidos refrigerados eviscerados que se destinen para ser exportado a Nueva Zelanda. Su emisión requiere cumplir los requerimientos detallados en el Capítulo IV, Puntos 1 y 2. Formato español/inglés, disponible en la página web de SERNAPESCA, debe ser impreso en formato especial con logo escudo.

6. TARIFA DE LOS CERTIFICADOS

Según se encuentra establecido en el Decreto N° 147 de 2015, MINECON, las tarifas de certificación son las siguientes:

- Certificado Sanitario para muestras sin valor comercial: 0,5 UF
- Certificados Sanitarios: 1 UF para embarques con valor comercial igual o inferior a 1.000 kilos netos y 4 UF para embarques con valor comercial mayores a 1.000 kilos netos.
- Certificados de Origen: 0,5 UF independiente de la cantidad embarcada.
- Certificados Especiales: 1,5 UF

Las reemisiones de certificados sanitarios y de origen que se deban a errores de transcripción o digitación del certificado, es decir, de forma, no serán cobradas: incluyendo los certificados emitidos bajo el concepto de anula y reemplaza, producto de errores formales.

Las reemisiones de certificados sanitarios y de origen que se deban a modificaciones de aspectos esenciales, por ejemplo: cambio de consignatario, país de destino, para añadir información comercial asociada al producto, entre otros, y los certificados emitidos bajo el concepto de anula y reemplaza por motivo de extravío, deterioro, sustracción o destrucción, se cobrarán de acuerdo al Decreto 147 de 2015.

Estas tarifas tienen un recargo de un 50% fuera de horas normales de oficina (desde las 17:30 horas hasta las 8:30 horas del día hábil siguiente), los días sábados, domingos y festivos.

7. PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LA CERTIFICACIÓN SANITARIA

7.1. SOLICITUD DE MUESTREO Y ANÁLISIS PARA LA EXPORTACIÓN (SMAE)

Basado en el muestreo y análisis de los productos por fecha de elaboración. Para acceder a este sistema, la empresa deberá estar incorporada en el Listado Nacional de Establecimientos Procesadores Participantes de Programas de Control Sanitario. La evaluación sanitaria de la partida a exportar se realizará de acuerdo a los planes de muestreo y determinaciones químicas, físicas y microbiológicas detalladas en el Capítulo IV, Puntos 1 y 2 según corresponda, de acuerdo al mercado de destino y tipo de producto. Para ello se debe utilizar el formulario SMAE (Solicitud de Muestreo y Análisis para la Exportación) de acuerdo a los procedimientos detallados para la toma de muestras en la Sección IV, Capítulo 2, Punto 1.

El interesado en exportar deberá presentar la SMAE, el Informe de Muestreo e Informe de Resultados en original, incluyendo los análisis requeridos, según tipo de elaboración, categoría del establecimiento, destino y tipo de certificado requerido, de acuerdo a lo establecido en el Capítulo IV, Puntos 1 y 2, según corresponda. Los Informes de Resultados deberán encontrarse vigentes, fechados y firmados por el jefe de laboratorio u otra firma autorizada.

En el caso de Informes de Resultados con firma electrónica avanzada, el interesado podrá presentar la copia respectiva, cuya validez y autenticidad deberá ser confirmada por el Inspector de SERNAPESCA de acuerdo a lo siguiente:

- Dirigirse al listado de ["Entidades de Análisis"](#) disponible en la página web de SERNAPESCA.
- En la columna "Personal autorizado para firma electrónica avanzada", verificar personal autorizado para firmar, de tal forma que el nombre del firmante figure en esta columna.
(M07.01.21)

En el caso de moluscos bivalvos, gasterópodos tunicados y equinodermos serán necesarios los análisis detallados en el Capítulo IV, Punto 1.

Cuando la información relativa al empaque del producto en la Notificación de Embarque de Productos Pesqueros de Exportación no es coincidente con lo señalado en la Solicitud de Muestreo y Análisis para Exportación, se deberá verificar que existe autorización de reempaque, y que se ha dado cumplimiento a lo detallado en la Sección IV, Capítulo 2, Punto 1. En dicho caso, sólo se emitirá el certificado si:

- La Solicitud de Muestreo y Análisis para Exportación y el Informe de Muestreo respectivo, contemplan la frase "reempaque autorizado", con la media firma y "Timbre SERNAPESCA" (figura 1) que autorizó el procedimiento.
- Se adjunta el "Informe de reempaque de productos envasados (envase primario)", el cual debe tener el timbre SERNAPESCA cuando el reempaque haya sido realizado en un lugar distinto al puerto de embarque.

7.2. AUTORIZACIÓN EN ORIGEN PARA LA CERTIFICACIÓN SANITARIA (AOCS)

a. Emisión

La certificación conforme al Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC), se basa en la evaluación de peligros y control de puntos críticos (HACCP) en el proceso productivo. Para optar a este sistema, la empresa debe ingresar al Programa de Aseguramiento de Calidad del Servicio. El elaborador incorporado en este programa podrá tramitar la Autorización en Origen para Certificación Sanitaria (AOCS), que servirá de garantía sanitaria al momento de la exportación.

La emisión de la AOCS debe ser solicitada en la oficina SERNAPESCA bajo cuya jurisdicción se encuentra el establecimiento elaborador, presentando para ello un original y una copia. El solicitante debe completar toda la información referente a los puntos I y II de la Autorización, indicando lugar y dirección de almacenamiento de la partida identificada, incluyendo las declaraciones correspondientes a las normas SERNAPESCA de rotulado y lesiones en salmónidos.

Si el solicitante declarado en la AOCS es diferente al elaborador, el elaborador deberá presentar a SERNAPESCA la documentación tributaria que avala la maquila o compra del producto. Sólo podrá ser consignada una razón social diferente al elaborador cuando ésta sea respaldada. Todos los establecimientos que puedan optar a la certificación vía PAC, deberán hacer llegar a la oficina de SERNAPESCA bajo cuya jurisdicción se encuentra el establecimiento, una carta firmada por el representante legal de la empresa que indique las personas que serán responsables de firmar la AOCS. Es recomendable, pero no exigible, que correspondan al responsable del PAC o su subrogante.

Cabe destacar que en la AOCS se deberá declarar si el producto a exportar fue elaborado con materia prima importada, debiéndose adjuntar en original la Solicitud de Ingreso de Productos Pesqueros (SIPP) o la Solicitud Única de Ingreso (SUI), asociada al producto.

Al momento de emitir la AOCS, el funcionario de SERNAPESCA deberá confirmar que el formato corresponda a la versión vigente, que toda la información contenida en este documento sea correcta y que el establecimiento cumple con los requisitos y procedimientos establecidos por SERNAPESCA y el mercado de destino, y se considere para los productos y mercados que la empresa efectivamente exporta.

La información contenida en la Autorización en Origen para Certificación Sanitaria es responsabilidad del funcionario de SERNAPESCA de la Región que la autoriza, y es el único respaldo sanitario que tendrá ese producto al momento de solicitar la certificación respectiva (excepto lo indicado en el párrafo siguiente).

Para la emisión de AOCS de productos diferentes a los afectos a toxinas marinas, podrá aceptarse su tramitación 72 horas antes de la salida del embarque, con el llenado de información mínima y bajo las siguientes condiciones:

- El documento deberá considerar la misma razón social en el ítem elaborador y solicitante.
- Quedará pendiente de completar sólo la información parcial correspondiente a detalle de fechas de elaboración, lote asociado, N° de cajas y fecha de vencimiento.
- Debe ser detallada y no puede ser rectificadas la información correspondiente a especie y nombre comercial, tipo de elaboración y presentación y mercado destino.

Una vez que la empresa realice la consolidación, realizará un *packing list* en la cual se detalle la información faltante en la AOCS inicial. Este *packing list* deberá ser numerado con el número de la Autorización en Origen para Certificación Sanitaria de referencia y firmado por el responsable autorizado del establecimiento y deberá tener el mismo formato del punto II de la AOCS. Al momento de presentar la NEPPEX en la oficina SERNAPESCA correspondiente al puerto de embarque, ésta deberá estar acompañada del *packing list* y el original de la AOCS.

El elaborador responsable del procedimiento deberá presentar a la oficina SERNAPESCA de origen, el día hábil siguiente, el *packing list* consignando la AOCS de referencia. Si en la revisión realizada por la oficina de origen, se detecta la exportación de producto no autorizado para un mercado o el no cumplimiento de los plazos normados, la empresa elaboradora no podrá acceder a este procedimiento en nuevos embarques. Este procedimiento no podrá aplicarse a las exportaciones de moluscos bivalvos.

Para productos pesqueros y de la acuicultura afectos a toxinas marinas, que accedan a Autorización en Origen para Certificación Sanitaria, el solicitante deberá presentar la Declaración Jurada de Origen (D.J.O.) (Parte II Anexos, Capítulo II).

Para los productos elaborados en establecimientos PAC, a partir de recursos susceptibles de ser afectados por toxinas marinas, se procederá a emitir la certificación sanitaria con la sola

presentación de la AOCS de la partida correspondiente, excepto cuando la materia prima provenga de bancos naturales de la Región de Los Lagos, en cuyo caso se deberá realizar análisis de Veneno Paralizante del Molusco (VPM) para cada partida de exportación, de acuerdo a lo indicado en la Sección III, Capítulo IV, Punto 1.1.23. Los informes de resultados de los análisis complementarios de toxinas marinas, deberán ser saldados en origen al momento de emisión de la AOCS.

Para el caso de los recursos susceptibles de ser afectados por toxinas marinas provenientes de áreas No PSMB, además, se deberá cumplir con los requisitos de monitoreo de materia prima y verificaciones periódicas señalados en el punto 1.8.1 del Capítulo II, Sección II, Parte II de este Manual.

La empresa deberá archivar una fotocopia de la D.J.O. así como de los RET (Registro de Extracción y Transporte de Moluscos Bivalvos Vivos) y las Guías de despacho, indicando el número de Autorización en Origen para Certificación Sanitaria a la cual respaldaron. Estos documentos se encontrarán archivados y a disposición en el establecimiento elaborador, para su revisión al momento de la inspección PAC. Cabe señalar que, en caso de detectarse deficiencias durante la emisión de la AOCS (error en fechas de elaboración o lotes de producción), el establecimiento deberá adjuntar todos los antecedentes ya mencionados.

Para el caso de establecimientos pesqueros que procesen peces de la acuicultura, en lo que dice relación con el control de residuos de productos farmacéuticos, contaminantes sustancias prohibidas y no autorizadas, para la emisión de Autorización en Origen para Certificación Sanitaria se procederá de la siguiente manera: el establecimiento elaborador, deberá presentar, además de los documentos tributarios correspondientes, el cuadro de trazabilidad que figura más abajo. Los Informes de Análisis se encontrarán archivados y a disposición en el establecimiento, para su revisión al momento de la inspección PAC. Cabe señalar que, en caso de detectarse deficiencias durante la emisión de la Autorización en Origen para Certificación Sanitaria (error en fechas de elaboración), el establecimiento deberá adjuntar todos los antecedentes ya mencionados.

Tabla *Cuadro de trazabilidad*

Fecha de elaboración o código de producción	N° Declaración de Garantía	N° Guía Traslado	N° Sol. Pre-cosecha	Fecha Sol. precosecha	N° Informe Análisis	Fecha Informe Análisis	N° Centro Cultivo	N° Jaula

Nota: "Documentación se encuentra disponible en el establecimiento elaborador a disposición de SERNAPESCA, para ser inspeccionado cuando se estime conveniente".

Será necesario aumentar el número de columnas del cuadro de trazabilidad, de acuerdo a la cantidad de documentos que respalden dicho cuadro.

Cabe señalar que este procedimiento y las exigencias señaladas son válidos tanto como para establecimientos primarios, como secundarios y terciarios.

La AOCS será firmada y timbrada por el funcionario del Servicio, con el timbre SERNAPESCA, en base al resultado de la última supervisión realizada al establecimiento y se otorgará para cada uno de los embarques que requiera certificación conforme al PAC.

El original será entregado al interesado y la copia quedará archivada en la Oficina de SERNAPESCA que emitió la Autorización.

b. Presentación para la Certificación Sanitaria

El usuario deberá presentar la AOCS en original, autorizada por SERNAPESCA, en la oficina de embarque del producto. El funcionario confirmará que la AOCS sea la original, que el formato corresponda a la versión vigente, que se encuentre correctamente llenado, adecuadamente firmada, timbrada y que los productos descritos estén vigentes.

Así mismo, deberá confirmar que la información declarada en la AOCS en relación a descripción de producto y mercado destino, sean coincidentes con la Notificación presentada inicialmente y con el certificado que se está solicitando.

En el caso de los productos congelados, la Autorización en Origen para Certificación Sanitaria será válida sólo si el producto ha sido almacenado en las instalaciones de la planta elaboradora o en frigoríficos autorizados por SERNAPESCA. Para estos efectos, el interesado deberá declarar en la AOCS y en la NEPPEX si el producto ha sido almacenado en un frigorífico distinto de la planta. En caso de ser así, se deberá señalar el nombre y ubicación de éste, respaldando esta información con las guías de despacho correspondientes al traslado del producto. El funcionario de SERNAPESCA deberá verificar que el frigorífico se encuentre incorporado en el Listado Nacional de Establecimientos Procesadores Participantes de Programas de Control Sanitario. Si el almacenamiento se realiza en un frigorífico no autorizado por SERNAPESCA, la certificación sólo podrá otorgarse, para mercados que no exijan PAC, con análisis de producto final de la partida mediante una Solicitud de Muestreo y Análisis para Exportación, con un número de muestras $n=5$, $c=0$, por partida de exportación. Las determinaciones a realizar son:

- Determinación de Recuento Total de Aerobios Mesófilos 35°C
- Análisis Físico Organoléptico

Si en la AOCS el elaborador declara que cumple con las normas de SERNAPESCA respecto a las lesiones en salmónidos, y esto no se condice con los resultados de la inspección de preembarque realizada por SERNAPESCA, para el caso de los establecimientos elaboradores, se procederá a restringir las exportaciones al mercado que corresponda.

Dado que la correcta emisión de la AOCS es responsabilidad de la oficina SERNAPESCA de origen, el funcionario correspondiente a la oficina de embarque del producto sólo verificará que se encuentre debidamente firmada, timbrada y vigente.

c. Vigencia de la Autorización en Origen para Certificación Sanitaria

La AOCS tendrá una vigencia equivalente a la duración declarada del producto. La duración del producto debe ser indicada en el ítem "Antecedentes de la partida autorizada", columna "Fecha de vencimiento" de la Autorización.

7.3. PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS ESPECÍFICOS POR TIPO DE CERTIFICADO

7.3.1. CERTIFICADOS ESPECIALES

Son aquellos que certifican situaciones sanitarias especiales que no están contenidas en los formatos de los certificados oficiales.

Para emitir un Certificado Especial se deberá entregar a la oficina de SERNAPESCA del puerto de embarque del producto o a SERNAPESCA de origen según corresponda, el texto solicitado para su evaluación. Si la emisión es autorizada, se debe presentar la Notificación de Embarque de Productos Pesqueros de Exportación, adjuntando el original del certificado especial con el texto impreso, y los respaldos necesarios para su emisión.

Los Certificados Especiales deberán siempre consignar todos los datos de identificación necesarios y dejar claramente establecido el alcance.

7.3.2. CERTIFICADO DE ZONA LIBRE DE *VIBRIO CHOLERA*

El interesado deberá presentar una Notificación de Embarque de Productos Pesqueros de Exportación, en la oficina de SERNAPESCA correspondiente al lugar de embarque del producto.

Se podrá emitir la certificación de zona libre para productos pesqueros sin requerir análisis ni categorización de la planta, atendido que Chile es un país libre de cólera autóctono desde 1998.

7.3.3. CERTIFICADOS DE ESPECIES VIVAS

Los interesados en obtener esta certificación deberán solicitarlo al Departamento de Acuicultura de la Dirección Regional de SERNAPESCA bajo cuya jurisdicción se ubica el centro de cultivo, presentando una Notificación e indicando el tipo de certificación requerida, especies y el mercado de destino.

Esta información debe ser remitida al Departamento de Salud Animal de la Dirección Nacional para su evaluación y para establecer los procedimientos que permitan la certificación. Estos serán informados al interesado con copia a los Inspectores del puerto de salida y a la Subdirección de Inocuidad y Certificación.

7.3.4. CERTIFICADOS DE ALIMENTOS PARA ANIMALES ACUÁTICOS

Los interesados en obtener esta certificación deberán solicitarlo en la oficina regional de SERNAPESCA más cercana al punto de salida aduanero de la mercancía.

Para la emisión del certificado, el establecimiento fabricante o elaborador de alimentos, suplementos, aditivos formulados e ingredientes de uso en la alimentación de animales acuáticos debe integrar la Lista nacional de establecimientos elaboradores de insumos o alimentos destinados al consumo animal y la Lista de Establecimientos Exportadores de Alimentos para Animales (LEEAA) del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), conforme los requisitos y procedimientos indicados en www.sag.gob.cl. Asimismo, deberán encontrarse al día con la declaración anual de antecedentes generales requerida para estos establecimientos.

Los alimentos deberán cumplir con las siguientes condiciones:

- El producto deberá haber sido elaborado a partir de proteína de origen marino, sin incluir proteína originada a partir de peces de la familia Salmonidae ni derivada de rumiantes.
- Las condiciones de producción deberán garantizar que el producto no es susceptible de contaminación luego del procesamiento térmico.
- El producto debe ser empacado en material limpio y de primer uso.

El cumplimiento de estos requisitos deberá estar respaldado por resultados de análisis de un laboratorio externo o por una monografía de proceso (esta última mandatoria en caso que el mercado de destino así lo exija).

Además, se deberá dar cumplimiento a los requisitos detallados por mercado de destino en el Punto 2 del Capítulo IV.

Cuando el interesado requiera de la certificación de requisitos diferentes a los establecidos en este Manual, los antecedentes deberán ser presentados en la Dirección Regional de SERNAPESCA correspondiente al lugar de almacenamiento o exportación del alimento, indicando el tipo de certificación requerida y el mercado de destino. Esta información será remitida a la Dirección Nacional para su evaluación y para establecer los procedimientos que permitan la eventual certificación.

8. PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS ESPECIFICOS POR TIPO DE PRODUCTOS

8.1. PROCEDIMIENTO PARA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO ENFRIADO REFRIGERADO

Frente a ruptura de embalajes que consideren productos con envase primario, SERNAPESCA requerirá las garantías que permitan considerar la emisión de un certificado y no podrá emitir la certificación a mercados que requieran declaraciones HACCP.

Para estos productos, se autorizará la adición de hielo o *gel pack* en el puerto de embarque, sólo cuando el producto se encuentre adecuadamente protegido (envase primario), de manera que no exista contacto directo del producto con el hielo o *gel pack* adicionado. La adición de hielo o *gel pack* deberá efectuarse en condiciones sanitarias adecuadas, en un recinto cerrado, protegido de posible contaminación y a una temperatura adecuada, que no afecte la cadena de frío del producto.

En ambos casos se podrá dar garantías mediante la aplicación de procedimientos similares a los instaurados para almacenamiento de productos congelados en frigoríficos no autorizados por SERNAPESCA, indicados en el Punto 7.1 del presente Capítulo. Estos procedimientos deberán siempre ser informados por el exportador o la agencia de embarque, a la oficina de SERNAPESCA correspondiente al puerto de embarque del producto, con el objetivo de poder inspeccionar las condiciones en que éste se realice.

Frente a ruptura de embalajes que consideren productos envasados a granel, SERNAPESCA no podrá realizar la emisión de certificación sanitaria.

8.2. PROCEDIMIENTO PARA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS DE REDUCCIÓN

Todos los establecimientos que realicen procesos de reducción (harina de pescado, harina de crustáceos, aceites, peptonas, concentrado proteico de pescado, etc.) y que requieran exportar sus productos con certificación de SERNAPESCA, deberán estar incorporadas al Listado Nacional de Establecimientos Procesadores Participantes de Programas de Control Sanitario. Si no figura en este listado, el interesado deberá hacer llegar al Servicio una copia de la "Resolución de actividades Pesqueras de Transformación" emitida por SERNAPESCA y que lo autoriza a procesar, pudiendo autorizarse la exportación y certificación, por única vez, sólo a aquellos mercados que no

se encuentren detallados para Productos No Consumo Humano en el Capítulo IV, Punto 2.

La empresa que desee certificación de SERNAPESCA deberá incorporarse al Listado Nacional de Establecimientos Procesadores Participantes de Programas de Control Sanitario.

De acuerdo al producto a exportar y al mercado de destino, se deberá constatar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Capítulo IV.

Para efectos de tramitar la certificación, se deberán seguir los procedimientos descritos en el Capítulo I.

En el caso de que la certificación se realice conforme al Programa de Control de Producto Final, el muestreo de la partida a exportar, deberá realizarse de acuerdo a lo establecido en la Sección IV, Capítulo II, Puntos 1 y 2.

Si como resultado de los análisis efectuados con fines de exportación se observa que no se cumple con lo establecido en la norma, la empresa elaboradora deberá registrar y conservar en original la información que respalda las medidas tomadas con el producto afecto.

Cuando el interesado requiera de la certificación de requisitos diferentes a los establecidos en el Capítulo IV, Punto 2, esto deberá ser solicitado en la Dirección Regional de SERNAPESCA correspondiente, indicando el tipo de certificación requerida y el mercado de destino. Esta información debe ser remitida a la Dirección Nacional para su evaluación y establecer los procedimientos que permitan la eventual certificación.

8.3. PARCIALIZACIÓN DE EMBARQUES DE MERLUZA DESTINADOS A UE

Este procedimiento se aplica a los embarques aéreos de merluza enfriada refrigerada destinados a Europa, que se realicen fuera del horario de atención de la oficina de SERNAPESCA del Aeropuerto CAMB, y en los cuales el agente de aduanas o el embarcador informan a SERNAPESCA la posibilidad de parcializar el embarque. El aviso deberá ser previo al embarque y notificado mediante carta de la empresa embarcadora a SERNAPESCA, en horario de atención al público.

Las empresas que deseen optar a certificación sanitaria deberán presentar en horario de atención al público la información señalada en el presente Capítulo.

La empresa embarcadora deberá presentar dos Notificaciones de Embarque, la primera a firme, la cual será tramitada de acuerdo a lo indicado en los puntos anteriores, bajo procedimiento habitual.

Simultáneamente iniciará el trámite de una segunda Notificación de Embarque y su certificado respectivo. De este último quedarán pendientes de consignar la información, correspondiente al número de envases, peso neto y peso bruto, procediendo el Servicio a entregar al interesado la copia de la Notificación de Embarque en la cual el funcionario que firma los certificados destacará con lápiz rojo en el ítem descripción del producto, la cantidad máxima de cajas y peso neto a la cual podrá optar el interesado con el certificado pendiente. Tanto el original de la Notificación, como certificado y sus respectivas copias, quedarán en manos de SERNAPESCA, formando una carpeta, que será entregada al cierre de la oficina del Servicio al funcionario de turno en losa.

Para formalizar la segunda certificación, la empresa embarcadora deberá contactar en las oficinas de SERNAPESCA, a lo menos con una hora de anticipación a la salida del vuelo, al personal del Servicio habilitado en la losa del aeropuerto.

La empresa embarcadora deberá trasladar al funcionario del Servicio, al lugar físico donde se efectúa el embarque del producto que ampara el segundo certificado, entregando al funcionario de SERNAPESCA en la losa, copia de la Notificación de Embarque del certificado pendiente y copia del Manifiesto de Carga emitido por la línea aérea. El incumplimiento de los requisitos antes señalados, impiden la continuidad del procedimiento de certificación.

La cantidad a embarcar nunca podrá exceder a lo consignado en la Notificación de Embarque presentada. El personal de SERNAPESCA quedará encargado de entregar el certificado pendiente que amparará el saldo de la carga efectivamente embarcada. Una vez verificado el embarque (claves, tipo de producto, kg netos, etc.), el funcionario entregará a la línea aérea el original y las copias del certificado pendiente para su llenado con las cantidades embarcadas y consignadas en el Manifiesto de Carga. La Línea aérea completará a máquina y en presencia del personal de SERNAPESCA, el certificado original y copias, devolviendo el set completo al personal del Servicio, el cual separará el original de las copias y procederá a entregar al coordinador de carga de la línea aérea, quien deberá registrar la recepción conforme del certificado en la copia correspondiente a SERNAPESCA, consignando su nombre, firma, RUT, fecha y hora.

Las líneas aéreas deberán proporcionar en forma previa a la puesta en marcha de este procedimiento, y en formato que para el efecto proporcionará el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura, un Nomenclador de Coordinadores de Carga Aérea, registro oficial de personas

habilitadas para efectuar el procedimiento antes descrito.

La empresa embarcadora, al día hábil siguiente de emitida la certificación, deberá cancelar los valores correspondientes. El incumplimiento de la cancelación de los certificados otorgados en el procedimiento antes descrito, lo inhabilitará para efectuar nuevos trámites de certificación.

El personal habilitado de SERNAPESCA, deberá entregar al día siguiente hábil al certificador de turno de la Subdirección de Inocuidad y Certificación, las copias de los certificados otorgados, o en su defecto, las carpetas con los certificados originales, copias y documentos anexos de los embarques no realizados efectivamente.

Cada vez que se originen ingresos de productos pesqueros provenientes de embarques no realizados, el frigorífico que ingresa dicha carga, deberá entregar a SERNAPESCA al día hábil siguiente y antes de las 10:00 horas, la siguiente información:

- Número de cajas, claves de producción y kg netos de producto ingresadas al frigorífico.
- Nombre de la empresa exportadora y embarcadora.

Esta información deberá ser entregada por escrito o por vía electrónica, a través del *e-mail* aeropuertosantiago@sernapesca.cl.

9. CONTROL DE DOCUMENTOS

El funcionario de la Subdirección de Inocuidad y Certificación que emite una certificación, deberá mantener archivada una copia de toda la documentación requerida para la emisión del certificado.

Deberán archivarse, junto con la Notificación, los respaldos sanitarios en original o copia saldada (Solicitud de Muestreo y Análisis para Exportación, con sus respectivos Informes de Muestreo y Análisis, o la Autorización en Origen para Certificación Sanitaria, según corresponda), la facturación de exportación, el conocimiento de embarque, Carta de Porte o Guía Aérea según corresponda, y una copia idéntica al o los certificados emitidos.

El sistema de archivo de la información se deberá mantener organizado de tal manera que permita un fácil acceso a la documentación.

10. ENTREGA DE FORMATOS DE CERTIFICADOS

Cada oficina de SERNAPESCA que haga entrega de formatos de certificados a usuarios externos, deberá llevar un "Libro o Planilla de Control de Entrega de Certificados de Exportación" administrado por el encargado nacional y por los encargados regionales, según corresponda, o en otro registro que permita la trazabilidad de cada uno de los talonarios de formularios de certificados oficiales en blanco disponibles.

En el caso del encargado nacional, deberá registrar en dicho documento lo siguiente:

- a) Cantidad de talonarios que se remita a cada oficina regional
- b) Folio inicial y folio final de los formularios de certificados entregados
- c) Fecha de envío
- d) Región respectiva

En el caso de los encargados regionales, al momento de hacer la entrega de los talonarios a los usuarios, deberá individualizar:

- a) Cantidad de talonarios
- b) Folio inicial y folio final de los formularios de certificados entregados
- c) Tipo de certificado
- d) Fecha de entrega
- e) Nombre y RUT de la agencia de aduanas respectiva
- f) Nombre y firma de quien recibe, entre otros.

Al momento de la rendición que se efectúe de los talonarios entregados, los encargados deberán registrar en el Libro o Planilla mencionada:

- a) Fecha de rendición
- b) Folios anulados
- c) Folios deteriorados
- d) Rendición conforme o disconforme
- e) Nombre y firma de quien efectúa la rendición, entre otros.

La entrega de formatos de certificados a las Agencias de Aduanas se realizará de acuerdo a lo estipulado en la Resolución Exenta N° 3142 del 07 de julio de 2017, a través de la suscripción por

única vez de un convenio de colaboración entre el representante legal de la Agencia y SERNAPESCA.

En virtud de dicho convenio, la cantidad de formularios no deberá limitarse a los certificados requeridos para una operación en particular (es decir, no deberá restringirse a un formulario por NEPPEX) sino que se deberá asegurar la fluidez de las operaciones de exportación, evitando que las agencias deban solicitar folios por cada trámite a realizar.

Al momento de la entrega del o los talonarios se deberá hacer presente que el correcto uso y administración de dichos documentos, será de cargo exclusivo del usuario a quien se le entregaron, además de la responsabilidad penal que le asiste en caso de cometer en los certificados algunas de las falsedades designadas en el Artículo 193 del Código Penal.

11. MODIFICACIÓN DE CERTIFICADOS

11.1. MODIFICACIONES PREVIAS A LA EXPORTACIÓN

En caso de ser requerida la modificación de datos contenidos en la NEPPEX, el exportador interesado, deberá realizar su solicitud en la oficina de SERNAPESCA correspondiente al lugar donde fue tramitada la Notificación, adjuntando el documento en original y los documentos de respaldo sanitario si corresponde.

Si la modificación solicitada está relacionada con la información contenida en los documentos de respaldo sanitarios SMAE o AOCS, se deberá solicitar en forma previa, la modificación de dichos respaldos en la oficina de SERNAPESCA correspondiente al lugar donde fueron autorizados. Sólo con los respaldos sanitarios autorizados se podrá continuar con la solicitud de modificación de la NEPPEX.

11.2. MODIFICACIONES POSTERIOR A LA EXPORTACIÓN

a. Cambios de destino de exportaciones

Un requerimiento de modificación del país de destino de las mercancías deberá ser evaluado caso a caso, y se procederá a analizar la solicitud sólo si el producto no ha llegado al país destino inicialmente declarado. El exportador interesado deberá realizar su solicitud en la oficina de SERNAPESCA correspondiente al lugar donde fue tramitada la NEPPEX, adjuntando una carta de Gerencia de la empresa exportadora que detalle:

- Número de NEPPEX involucrado
- Nuevo país destino
- Razones de la solicitud
- Adjuntar los respaldos correspondientes ej. SMDA (Solicitud de Modificación de Destinación Aduanera), *tracking* de la nave, nueva factura de exportación, nuevo documento de traslado (Carta de porte Terrestre, Guía aérea o B/L) y respaldo sanitario actualizado al nuevo mercado, si corresponde.
- Certificados previamente emitidos por SERNAPESCA en original y copia.

El funcionario regional realizará la evaluación técnica de la información presentada y el requerimiento de cambio de país de destino presentado por el exportador y en caso de corresponder, se autorizará la solicitud y emisiones correspondientes.

b. Otras modificaciones

Si se solicitan certificados que contengan información diferente a la Notificación que fue tramitada inicialmente, el interesado deberá realizar una solicitud formal desde la Gerencia de la empresa exportadora, indicando las causas de la solicitud, dirigida a la Dirección Regional de SERNAPESCA bajo cuya jurisdicción se encuentre la oficina de embarque. Esta solicitud debe estar acompañada de la autorización del o los elaboradores involucrados, y de la totalidad de los respaldos que avalan el cambio.

Si la modificación refiere al consignatario en un Certificado Sanitario, se deberá presentar una carta de responsabilidad del exportador que indique claramente los datos del nuevo consignatario y su responsabilidad frente al cambio solicitado.

Si se requiere modificar el consignatario en un Certificado de Origen, se deberá presentar una

nueva factura de exportación que indique claramente la información relativa al nuevo consignatario.

Una vez que han sido presentados los documentos requeridos para solicitar la modificación, SERNAPESCA evaluará técnicamente los aspectos sanitarios asociados, y responderá el requerimiento en los plazos que estipula la Ley.

c. Devolución de certificados

En caso de anulación de un embarque para el cual SERNAPESCA ya haya emitido y entregado la certificación correspondiente, el interesado deberá devolver el certificado original y las copias emitidas, sin derecho a reembolso de su valor.

d. Anulación y reemplazo de certificados

No se acepta ningún tipo de enmienda en los certificados, solamente se podrá expedir un certificado de reemplazo cuando el certificado original se ha extraviado, deteriorado, destruido, sustraído, contiene errores, o cuando la información original esté desactualizada.

El certificado de reemplazo debe emitirse con la fecha del día, y debe indicar claramente que sustituye al certificado original, incluyendo el número del certificado original y la fecha en la que se firmó, mediante la leyenda "Este certificado anula y reemplaza el certificado N°XXXXXX emitido con fecha DD-MM-AAAA". El nuevo certificado se numerará con N° de NEPPEX original más un sufijo correlativo, que comenzará con el número 01 y corresponderá al número de veces que el certificado ha si reemitido, el nuevo documento, quedará con un número de 8 dígitos (XXXXXX01) o de 9 (XXXXXX01) para autorizaciones tramitadas por SISCOEX.

El certificado original deberá anularse y, en la medida de lo posible, ser devuelto a SERNAPESCA.

[VOLVER AL INICIO](#)

CAPÍTULO III PROCEDIMIENTO PARA INSPECCIÓN Y MUESTREO A EMBARQUES DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUICOLAS DESTINADOS A BRASIL Y A LA UEE

El procedimiento de inspección y muestreo es requerido de acuerdo al siguiente detalle:

- Brasil: salmónidos congelados con excepción de pulpa y bloques.
- U.E.E.: productos pesqueros y acuícolas de exportación con excepción de productos enfriados refrigerados, bloques y pulpa de salmónidos congelados.

El interesado en exportar a estos mercados deberá solicitar el servicio de inspección y muestreo para la consolidación del embarque, ya sea en planta o frigorífico, a una entidad de muestreo autorizada por SERNAPESCA, el cual deberá ser ejecutado por un Muestreador de Productos Pesqueros de Exportación PPE autorizado por SERNAPESCA, de acuerdo a lo establecido en la Sección IV, Capítulo II, Punto 2.

Solo podrán ser exportados a estos mercados productos congelados que se encuentren a una temperatura ≤ -18 °C y, en el caso particular de los salmónidos, se debe cumplir además con el requisito de ausencia de lesiones en todas las muestras inspeccionadas, tal como se establece en la Tabla.

Tabla *Plan de muestreo para inspección de embarques destinados a Brasil y la UEE.*

Parámetro	Límite establecido	Plan de muestreo	
		n	c
Temperatura	≤ -18 °C	13 ¹	0
Lesiones	Ausencia	13	0

El número de muestras debe ser distribuido de acuerdo al *packing list* o AOCS. En caso que el embarque esté conformado por producto de diferentes establecimientos elaboradores, deberá considerarse al menos una unidad muestral por cada uno de ellos, distribuyendo las muestras restantes de acuerdo a la conformación en el embarque.

En el caso que el contenedor se consolide en forma parcializada en diferentes establecimientos, se deberá solicitar un servicio de inspección para cada lugar de consolidación, los cuales en su totalidad deberán cumplir con los requisitos solicitados por Brasil y la UEE, y se generarán tantos informes como lugares de consolidación existan, siendo complementarios entre sí, debiendo presentarse la totalidad de los documentos al momento de solicitar la notificación de embarque.

Al finalizar la consolidación, sea esta única o parcial y en caso que cumpla con los requisitos para la exportación de productos destinados a Brasil y la U.E.E., el muestreador autorizado procederá al sellado de la carga y a la emisión del informe de inspección y muestreo el cual deberá considerar como mínimo los aspectos detallados en la Sección IV, Capítulo II, Punto 1. En caso de requerirse en forma inmediata, este podrá ser completado en forma manuscrita. De manera complementaria la entidad de muestreo deberá entregar una copia de este al o a los establecimiento(s) elaborador(es) detallados en el informe, la cual quedará archivada a disposición de personal de SERNAPESCA en futuras inspecciones o auditorías al establecimiento.

El informe deberá ser presentado en la oficina de SERNAPESCA correspondiente al punto de embarque al momento de solicitar la certificación sanitaria. En el informe se deberá indicar el tipo de documento de referencia utilizado durante la inspección, ya sea *packing list* o AOCS.

Cuando se utilicen Informes de Resultados con firma electrónica avanzada, el interesado podrá presentar la copia respectiva, cuya validez y autenticidad deberá ser confirmada por el Inspector de SERNAPESCA de acuerdo a lo siguiente:

¹ En el caso de salmónidos el n=13 incluye control de lesiones y medición de temperatura.

- Dirigirse al listado de “Entidades de Análisis” disponible en la página web de SERNAPESCA.
- En la columna “Personal autorizado para firma electrónica avanzada”, verificar personal autorizado para firmar, de tal forma que el nombre del firmante figure en esta columna.
(M07.01.21)

Cuando la entidad de inspección y muestreo evidencie en el informe alguna anomalía en el proceso de consolidación de la carga, se deberá indicar que el embarque no cumple con los requisitos para exportar al mercado de Brasil y la UEE, esta situación deberá ser informada en el transcurso de 24 horas a las oficinas de SERNAPESCA de embarque y origen. Adicionalmente, es responsabilidad del elaborador o exportador, bloquear el producto con lesiones que conforma el embarque de manera permanente para el mercado.

[VOLVER AL INICIO](#)

CAPÍTULO IV. REQUISITOS PARA AUTORIZACIÓN DE EMBARQUE Y CERTIFICACIÓN SANITARIA

A continuación, en el Punto 1, se detallan los criterios microbiológicos, físicos, químicos, sensoriales y toxicológicos que deben cumplir los productos pesqueros de exportación destinados tanto al consumo humano, como al consumo animal u otros usos; así como los planes de muestreo aplicables de acuerdo a la clasificación de la planta elaboradora y la presentación de los productos.

Estos estándares y planes de muestreo pueden ser utilizados para efectos de control de producto final, o bien para efectos de verificación en los Programas de Aseguramiento de Calidad.

El cumplimiento de los criterios establecidos a continuación es una condición necesaria para acceder a la obtención de los siguientes certificados sanitarios, según corresponda:

- a. Productos destinados a consumo humano: *Certificado Sanitario para productos pesqueros y de la acuicultura.*
- b. Productos no destinados a consumo humano: *Certificado sanitario para productos pesqueros y de la acuicultura no destinados a consumo humano.*
- c. Algas destinadas a consumo humano: *Certificado sanitario para algas marinas y derivados de algas marinas destinadas al consumo humano.*
- d. Algas no destinadas a consumo humano: *Certificado sanitario para algas marinas y derivados de algas marinas no destinadas a consumo humano.*

Para aquellos mercados con los cuales exista acuerdo de certificación sanitaria, tanto los criterios específicos como los modelos de certificados se encuentran detallados en el Punto 2 del presente Capítulo.

En el caso específico del requerimiento de control de Dioxinas, PCBs similares a las Dioxinas y PCBs no similares a las Dioxinas (Bifenilos policlorados o Policloruros de bifenilo), la frecuencia de muestreo y análisis será anual, y obligatorio para todas las líneas de elaboración de establecimientos con PAC. El plan de muestreo y análisis para todos los productos pesqueros de exportación, se señala en el Capítulo IV, punto 2 para los mercados de China, Ucrania, UE y UEE, con excepción de aceite y harina de pescado, cuyo procedimiento de muestreo y n muestreal se encuentra descrito en la Parte II, Sección IV, Capítulo II del presente Manual.

Para una mayor descripción de los procedimientos de muestreo y análisis, consultar los Capítulos II y III, Sección IV, Parte II del Manual. Allí se describen, entre otras cosas, consideraciones especiales al muestreo, aplicables a lotes menores a 500 kg, productos elaborados en diferentes presentaciones de una misma fecha de elaboración y re empaque de productos sin envase primario, entre otras cosas (Capítulo III, Punto 1.1.1.2)

1. ESTÁNDARES MICROBIOLÓGICOS, QUÍMICOS Y FÍSICOS SEGÚN PRODUCTO

1.1. PRODUCTOS PESQUEROS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

Además de dar cumplimiento a los requisitos descritos a continuación, todo producto elaborado a partir de moluscos bivalvos, gasterópodos, tunicados y equinodermos deberá dar cumplimiento a lo indicado en el Punto 1.1.21 relativo al control de toxinas marinas. Por otra parte, todo producto elaborado a partir de peces de la acuicultura deberá dar cumplimiento a lo indicado en el Punto 1.1.22 respecto a control de residuos.

1.1.1. PRODUCTOS PESQUEROS VIVOS Y ENFRIADOS-REFRIGERADOS

a. Plan de muestreo

Se aplica un plan de muestreo doble, de acuerdo a lo siguiente:

- Primera etapa: n = 5
 - Si todas las muestras analizadas cumplen con el estándar para certificación, el embarque

- se certifica sin necesidad de continuar con la segunda etapa del muestreo (no hay defectos en el lote).
- Si 3 o más de las muestras analizadas no cumplen con el estándar evaluado, la muestra se rechaza sin necesidad de continuar con la segunda etapa.
 - Si se detecta 1 o 2 unidades con cualquier parámetro sobrepasado (unidades defectuosas), se continúa con la segunda etapa del muestreo.
 - Segunda etapa: n = 5
 - Si el número de unidades defectuosas de la primera más la segunda etapa es menor o igual a 2 unidades, el lote será certificado.
 - Si el número de unidades defectuosas es mayor a 2 unidades, el lote no será certificado.

b. Temperatura

Los productos pesqueros vivos y los enfriados-refrigerados presentarán una temperatura no superior a 4 °C; no más del 20% de las muestras se encontrarán entre 4 °C y 6 °C.

c. Examen sensorial

A continuación, se describen las características físico-sensoriales que deben cumplir los productos vivos y los enfriados-refrigerados.

Tabla *Pescados*

	Aspecto Externo	Ojos	Branquias	Consistencia	Cavidad Abdominal
Clase Extra	Pigmentos muy intensos. Mucosidad cutánea transparente. Medallones y filetes: color rosado traslúcido. Ausencia de parásitos visibles.	Globo ocular convexo. Córnea transparente. Pupila negra brillante.	Color rojo brillante, sin olor o con olor específico. Laminillas perfectamente separadas, largas, uniformemente alineadas.	Presencia de rigidez cadavérica o signos de parcial desaparición de ésta.	Manchas de sangre rojo brillante. Serosas claras. Ausencia de parásitos visibles.
Clase A	Pérdida insignificante de pigmentos. Pérdida importante de pigmentos por factores mecánicos. Mucosidad ligeramente turbia. Ausencia de parásitos visibles.	Globo ocular convexo y ligeramente hundido. Córnea ligeramente opalescente. Pupila negra empañada.	Menos roja (rosa) y sin olor. Laminillas adheridas por grupos.	Firme, elástica, las huellas por presión desaparecen inmediata y totalmente.	Manchas de sangre color rojo. Serosas claras. Ausencia de parásitos visibles.
Clase B	Lesiones de poca importancia. Pigmentación en vías de decoloración y pérdida de brillo. Mucosidad opaca. Ausencia de parásitos visibles.	Globo ocular plano. Córnea opalescente. Pupila opaca.	Ligeramente pálidas y adheridas. Olor a "pescado". Laminillas pegadas por grupos y de diversa longitud.	Huellas de origen mecánico presentes. Elasticidad notablemente reducida, deformación corporal de poca importancia.	Restos de sangre rojo pardusco. Serosas enturbiadas. Ausencia de parásitos visibles.

Los productos *super chilling* deberán evaluarse aplicando los requisitos físico-sensoriales descritos en la Tabla anterior, respecto a la condición interna del músculo.

Tabla *Crustáceos*

	Ojos	Musculatura	Membranas torácico-abdominales	Olor	Presencia de melanosis
Clase Extra (sólo al estado vivo)	Reacciones reflejas a nivel de ojos antenas y patas	No se aplica	No se aplica	No se aplica	No se aplica
Clase A	Negros brillantes turgentes	Firme	Resistente, brillante y clara	Agradable o nulo	Ausencia o muy escasa
Clase B (No	Decolorados, flácidos,	Relajada	Relajada, flácida, verdosa	Pútrido a nivel de la boca	Acusada

certificable)	arrugados	o ennegrecida
---------------	-----------	---------------

Tabla *Cefalópodos*

	Aspecto externo	Olor	Carne	Tentáculos
Clase Extra	Pigmentación muy acusada con cromatóforos intactos, piel lisa, suave e intacta. Color típico de la especie.	Agradable o nulo	Blanca, firme, nacarada	Firmemente adheridos al manto
Clase A	Pigmentación acusada, distinguiéndose bien los cromatóforos. Piel lisa, suave y con soluciones de continuidad poco importantes. Color típico de la especie, con tendencia al oscurecimiento.	A marisco, no desagradable	Firme, de color blanco apagado	Bien adheridos al manto
Clase B (No certificable)	Pigmentación natural prácticamente desaparecida. Piel altamente deteriorada, faltando en su mayor parte. Color violeta.	Fuerte y abiertamente desagradable	De escasa consistencia de color amarillo violáceo a púrpura	Pérdida de una buena conexión al manto

Tabla *Moluscos bivalvos y gasterópodos*

	Producto Vivo	Enfriado-Refrigerado
Condición General	Encontrarse al estado vivo	Buen aspecto general
Condición de la Concha	Ausencia de suciedad. Entera y sin daño mecánico	
Reacción a la percusión	Positiva	
Olor	Sin olor o leve olor a algas	Agradable, propio
Líquido intervalvar	Presencia	

Los recursos a exportar deberán tener como origen un área de extracción Tipo A incorporada al PSMB, o en caso que provengan de una región no afecta a toxinas marinas, deberán contar con un monitoreo quincenal en recepción en planta para *Vibrio parahaemolyticus*, y mensual para *Escherichia coli*. Se exceptúa de este control microbiológico a los recursos extraídos y procesados en la Región de Magallanes.

Tabla *Equinodermos y tunicados*

	Aspecto externo	Olor	Espículas
Clase A	Vivos, responden a estímulos externos, buen aspecto. Frescos, buen aspecto.	Agradable o nulo	Móviles y erectas
Clase B (No Certificable)	Muertos, inmóviles. Frescos, aspecto desagradable.	A marisco, no agradable	Inmóviles y caídas

Los recursos a exportar deberán tener como origen un área de extracción Tipo A incorporada al PSMB, o deberán contar con un monitoreo quincenal en recepción en planta para *Vibrio parahaemolyticus*, y mensual para *Escherichia coli*. Se exceptúa de este control microbiológico a los recursos extraídos y procesados en la Región de Magallanes.

1.1.2. PRODUCTOS PESQUEROS PROCESADOS REFRIGERADOS

Cuando se trate de moluscos bivalvos, gasterópodos, tunicados y equinodermos, éstos deben cumplir además de los requisitos físicos sensoriales descritos en el Punto 1.1.1, con aquellos requisitos relativos al control de toxinas marinas descritos en el Punto 1.1.21 del presente Capítulo.

Si la exportación corresponde a producto crudo se debe contar, además, con un monitoreo quincenal en recepción en planta para *Vibrio parahaemolyticus*.

a. Planes de muestreo y determinaciones microbiológicas
Se aplicarán los planes de muestreo y estándares de certificación descritos para el proceso tecnológico al cual han sido sometidos estos productos.

1.1.3. PESCADOS ENFRIADOS REFRIGERADOS Y CONGELADOS

Tabla *Planes de muestreo y determinaciones microbiológicas para pescados enfriados refrigerados y congelados crudos*

Determinaciones microbiológicas	Límites		Categoría A		Categoría B		Categoría C		Categoría D	
	m	M	n	c	n	c	n	c	n	c
Recuento Total (ufc/g)	5x10 ⁵	10 ⁶	5	3	5	2	10	2	10	1
<i>Escherichia coli</i> (NMP/g)	100	500	5	3	10	2	10	2	15	2
Salmonella (25 g)	Ausencia		5	0	5	0	5	0	10	0
<i>S. aureus</i> (ufc/g)	100	500	5	2	10	2	15	1	20	1
<i>L. monocytogenes</i> (ufc/g) ²	100		5	0	5	0	5	0	10	0

n = tamaño de la muestra m = límite inferior c = número de aceptación M = límite superior

Tabla *Planes de muestreo y determinaciones microbiológicas para pescados enfriados refrigerados congelados cocidos*

Determinaciones microbiológicas	Límites		Categoría A		Categoría B		Categoría C		Categoría D	
	m	M	n	c	n	c	n	c	n	c
Recuento Total (ufc/g)	10 ⁵	5x10 ⁵	5	3	5	2	10	2	10	1
<i>Escherichia coli</i> (NMP/g)	10	100	5	3	10	2	10	2	15	2
Salmonella (25 g)	Ausencia		5	0	5	0	5	0	10	0
<i>S. aureus</i> (ufc/g)	10	100	5	1	10	2	15	1	20	1
<i>L. monocytogenes</i> (ufc/g)	100		5	0	5	0	5	0	10	0

n = tamaño de la muestra m = límite inferior c = número de aceptación M = límite superior

Tabla *Examen sensorial para pescados enfriados refrigerados y congelados (crudos o cocidos)*

Parámetros	Estándar para certificación	Plan de Muestreo	
		n	c
Especie	Corresponde a la declarada por el exportador	5	0
Presentación	Corresponde a la declarada por el exportador y debe incluir todos los aspectos señalados por éste (ejemplo: espinas, piel, tipo de corte, tipo de empaque, entre otros).		
Aspecto	El producto se presenta bien conservado, con aspecto normal. No presenta deshidratación en más del 10% de la superficie del producto, no contiene materias extrañas ni alteraciones gelatinosas en la carne que afecte a más del 5 %, en peso, de la muestra.		
Parásitos	Ausencia de parásitos visibles y sus quistes.		
Olor	Normal, característico de la especie y la presentación. No existen aromas anormales signo de descomposición o rancidez.		
Color	Natural, típico de la especie.		
Textura	Iurgente, firme y tierna, típica de la especie.		

Tabla *Parámetros químicos para pescados enfriados refrigerados y congelados (crudos o cocidos)*.

² En caso que los productos congelados requieran inequívocamente ser cocinados previo a su consumo, y esta condición sea claramente rotulada, se podrá obviar el análisis de *Listeria monocytogenes*.

Parámetro	Límite	Plan de Muestreo		Número de Análisis
		n	c	
Histamina ³	M = 200 mg/kg (ppm)	5	0	5
Mercurio	0,5 mg/kg (ppm)	5		1 (compósito)
	1,5 mg/kg (ppm) (Tiburón, atún, bonito, pez espada, anguila, mero o bacalao de profundidad [<i>Dissostichus eleginoides</i>] y raya)	5		1 (compósito)
Plomo	2 mg/kg (ppm)	5		1 (compósito)
NBVT	30 mg N/100g (Pescados excepto elasmobranquios)	5		0
	70 mg/100g (Elasmobranquios)	5		0
	30 mg/100g (Moluscos excepto jibias y otros calamares)	5		0

1.1.4. CEFALÓPODOS ENFRIADOS REFRIGERADOS Y CONGELADOS

Tabla *Planes de muestreo y determinaciones microbiológicas para cefalópodos enfriados refrigerados y congelados crudos.*

Determinaciones microbiológicas	Límites		Categoría A		Categoría B		Categoría C		Categoría D	
	m	M	n	c	n	c	n	c	n	c
	Recuento Total (ufc/g)	5x10 ⁵	10 ⁶	5	3	5	2	10	2	10
<i>Escherichia coli</i> (NMP/g)	100	500	5	3	10	2	10	2	15	2
<i>S. aureus</i> (ufc/g)	100	500	5	2	10	2	15	1	20	1

n = tamaño de la muestra m = límite inferior c = número de aceptación M = límite superior

Tabla *Planes de muestreo y determinaciones microbiológicas para cefalópodos enfriados refrigerados congelados cocidos.*

Determinaciones microbiológicas	Límites		Categoría A		Categoría B		Categoría C		Categoría D	
	m	M	n	c	n	c	n	c	n	c
	Recuento Total (ufc/g)	10 ⁵	5x10 ⁵	5	3	5	2	10	2	10
<i>Escherichia coli</i> (NMP/g)	10	100	5	3	10	2	10	2	15	2
Salmonella (25 g)	Ausencia		5	0	5	0	5	0	10	0
<i>S. aureus</i> (ufc/g)	10	100	5	1	10	2	15	1	20	1

n = tamaño de la muestra m = límite inferior c = número de aceptación M = límite superior

Tabla *Examen sensorial para cefalópodos enfriados refrigerados y congelados (crudos o cocidos).*

Parámetros	Estándar para certificación	Plan de Muestreo	
		n	c

³ Pescados frescos, frescos enfriados y congelados.

Especie	Corresponde a la declarada por el exportador	5	0
Presentación	Corresponde a la declarada por el exportador y debe incluir todos los aspectos señalados por éste (ejemplo: piel, tipo de corte, tipo de empaque, entre otros). ejemplo de manto tentáculos aletas, filete, anillos, porciones, etc)		
Aspecto	El producto se presenta bien conservado, con aspecto normal. No presenta deshidratación en más del 10% de la superficie del producto, no contiene materias extrañas ni alteraciones gelatinosas en la carne que afecte a más del 5 %, en peso, de la muestra. La pigmentación es muy definida con cromatóforos intactos, piel lisa, sana e intacta.		
Parásitos	Ausencia de parásitos visibles y sus quistes.		
Olor	Normal, característico de la especie y la presentación. No existen aromas anormales signo de descomposición o rancidez.		
Color	Natural, típico de la especie. Carne blanca, firme y nacarado		
Textura	Iurgente, firme y tierna, típica de la especie.		
Tentáculos	Bien adheridos al manto		

Tabla *Parámetros químicos para cefalópodos enfriados refrigerados y congelados (crudos o cocidos)*

Parámetro	Límite	Plan de Muestreo		Número de Análisis
		n	c	
Mercurio*	0,5 mg/kg (ppm)	5	---	1 (compósito)
Plomo*	2 mg/kg (ppm)	5	---	1 (compósito)
NBVT*	30 mg/100g (Excepto jibia y otros calamares)	5	0	5

*n = 5 por contenedor del cual se elegirá una fecha de elaboración

1.1.5. SURIMI BASE Y PRODUCTOS DEL SURIMI

a. Surimi base

Tabla *Planes de muestreo y determinaciones microbiológicas*

Determinaciones microbiológicas	Límites		Categoría A		Categoría B		Categoría C		Categoría D	
	m	M	n	c	n	c	n	c	n	c
Recuento total (ufc/g)	5x10 ⁵	10 ⁶	5	3	5	2	10	2	10	1
<i>E. coli</i> (NMP/g)	100	500	5	3	5	2	10	1	15	1
Salmonella (25 g)	Ausencia		5	0	5	0	5	0	10	0
<i>S. aureus</i> (ufc/g)	100	500	5	2	10	2	15	1	20	1

n = tamaño de la muestra m = límite inferior c = número de aceptación M = límite superior

Tabla *Examen sensorial*

Parámetros	Estándar para certificación	Plan de Muestreo	
		n	c
Especie	Corresponde a la declarada por el exportador	5	0
Presentación	Corresponde a Surimi Base		
Aspecto	El producto se presenta homogéneo		

Olor	Característico de la especie
Color	Característico de la especie
Sabor	Característico de la especie

b. Productos del surimi

Tabla Planes de muestreo y determinaciones microbiológicas

Determinaciones microbiológicas	Límites		Categoría		Categoría		Categoría		Categoría D	
	m	M	n	c	n	c	n	c	n	c
Recuento total (ufc/g)	5x10 ⁴	5x10 ⁵	5	1	5	1	10	1	15	1
<i>E. coli</i> (NMP/g)	10	100	5	1	5	1	10	1	15	1
<i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	50	500	5	1	5	1	10	1	15	1
<i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	50	500	5	1	5	1	10	1	15	1
Salmonella (25 g)	Ausencia		5	0	10	0	10	0	15	0
<i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g) ⁴	100		5	0	10	0	10	0	15	0
<i>S. aureus</i> (ufc/g)	10	100	5	1	5	1	10	1	15	1

n = tamaño de la muestra m = límite inferior c = número de aceptación M = límite superior

1.1.6. CRUSTÁCEOS CONGELADOS

Tabla Planes de muestreo y determinaciones microbiológicas para crustáceos congelados crudos

Determinaciones microbiológicas	Límites		Categoría A		Categoría B		Categoría C		Categoría D	
	m	M	n	c	n	c	n	c	n	c
Recuento Total (ufc/g)	5x10 ⁵	10 ⁶	5	3	5	2	5	2	5	1
Salmonella (25 g)	Ausencia		5	0	5	0	5	0	10	0
<i>S. aureus</i> (ufc/g)	100	500	5	2	5	2	5	1	10	1
<i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g) ⁵	100		5	0	5	0	5	0	10	0
<i>E. coli</i> (NMP/g)	100	500	5	3	5	3	5	1	5	1

n = tamaño de la muestra m = límite inferior c = número de aceptación M = límite superior

Tabla Planes de muestreo y determinaciones microbiológicas para crustáceos congelados cocidos

Determinaciones microbiológicas	Límites		Categoría A		Categoría B		Categoría C		Categoría D	
	m	M	n	c	n	c	n	c	n	c
Recuento Total (ufc/g)	5x10 ⁵	10 ⁶	5	3	5	2	5	2	5	1
Salmonella (25 g)	Ausencia		5	0	5	0	5	0	10	0
<i>S. aureus</i> (ufc/g)	10	100	5	1	5	1	5	1	10	1
<i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	100		5	0	5	0	5	0	10	0
<i>E. coli</i> (NMP/g)	10	100	5	3	5	3	5	1	5	1

⁴ En caso que los productos congelados requieran inequívocamente ser cocinados previo a su consumo, y esta condición sea claramente rotulada, se podrá obviar el análisis de *Listeria monocytogenes*.

⁵ En caso que los productos congelados requieran inequívocamente ser cocinados previo a su consumo, y esta condición sea claramente rotulada, se podrá obviar el análisis de *Listeria monocytogenes*.

n = tamaño de la muestra c = número de aceptación m = límite inferior M= límite superior

Tabla *Examen sensorial para crustáceos congelados (crudos o cocidos)*

Parámetros	Estándar para certificación	Plan de Muestreo	
		n	c
Especie	Corresponde a la declarada por el exportador	5	0
Presentación	Corresponde a la declarada por el exportador y debe incluir todos los aspectos señalados por éste (ejemplo: corte anatómico, tipo de congelación, tipo de empaque, entre otros)		
Aspecto	Aspecto normal, bien conformado. No presenta deshidratación en más del 10%, en peso, del contenido de la muestra y no presenta materias extrañas		
Olor	Bueno, propio de la especie. No existen olores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad u olores no característicos del producto		
Color	Natural, típico. No existe alteraciones de color negro, verde o amarillo, solas o en combinación		

Tabla *Parámetros químicos para crustáceos congelados (crudos o cocidos)*

Parámetro	Límite	Plan de Muestreo		Número de Análisis
		n	c	
Mercurio	0,5 mg/kg (ppm)	5		1 (compósito)
Plomo	2 mg/kg (ppm)	5		1 (compósito)
NBVT	60 mg N/100g	5	0	5

1.1.7. MOLUSCOS BIVALVOS, GASTERÓPODOS, TUNICADOS Y EQUINODERMOS CONGELADOS

Tabla *Planes de muestreo y determinaciones microbiológicas para moluscos bivalvos, gasterópodos, tunicados y equinodermos congelados crudos*

Determinaciones microbiológicas	Límites		Categoría A		Categoría B		Categoría C		Categoría D	
	m	M	n	c	n	c	n	c	n	c
	Recuento Total (ufc/g)	5x10 ⁵	10 ⁶	5	3	5	3	5	1	10
<i>Escherichia coli</i> (NMP/g)	100	500	5	3	5	3	5	3	10	0
Salmonella (25 g)	Ausencia		5	0	5	0	5	0	5	0
<i>S. aureus</i> (ufc/g)	100	500	5	2	5	2	5	1	5	1
<i>Vibrio parahaemolyticus</i> (NMP/g) ⁶	10	100	5	1	5	1	10	1	10	1
<i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g) ⁷	100		5	0	5	0	5	0	10	0
Norovirus ⁸	Ausencia		3	0	3	0	3	0	3	0

n = tamaño de la muestra c = número de aceptación m = límite inferior M = límite superior

⁶ Se exceptúan de este requisito, los moluscos bivalvos, gasterópodos, tunicados y equinodermos crudos, extraídos y procesados en la Región de Magallanes.

⁷ En caso que los productos congelados requieran inequívocamente ser cocinados previo a su consumo, y esta condición sea claramente rotulada, se podrá obviar el análisis de *Listeria monocytogenes*.

⁸ Se aplicará a ostras crudas. Sólo podrán autorizarse exportaciones de ostras crudas, si ellas provienen de un área participante del Programa de Sanidad de Moluscos Bivalvos cuya categoría sea A. Además de lo anterior, se deberá realizar un muestreo de los lotes a exportar, el que deberá contemplar un n = 3 por origen de extracción y por semana de elaboración.

Tabla Planes de muestreo y determinaciones microbiológicas para moluscos bivalvos, gasterópodos, tunicados y equinodermos congelados cocidos

Determinaciones microbiológicas	Límites		Categoría A		Categoría B		Categoría C		Categoría D	
	m	M	n	c	n	c	n	c	n	c
Recuento Total (ufc/g)	10 ⁵	5x10 ⁵	5	3	5	3	5	1	10	2
<i>Escherichia coli</i> (NMP/g)	10	100	5	3	5	3	5	0	10	0
Salmonella (25 g)	Ausencia		5	0	5	0	5	0	5	0
<i>S. aureus</i> (ufc/g)	10	100	5	1	5	1	5	1	5	1
<i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	100		5	0	5	0	5	0	10	0

n = tamaño de la muestra c = número de aceptación m = límite inferior M = límite superior

Tabla Examen sensorial microbiológico para moluscos bivalvos, gasterópodos, tunicados y equinodermos congelados (crudos o cocidos)

Parámetros	Estándar para certificación	Plan de Muestreo	
		n	c
Especie	Corresponde a la declarada por el exportador.	5	0
Presentación	Corresponde a la declarada por el exportador y debe incluir todos los aspectos señalados por éste (ejemplo: con o sin concha, tipo de congelación, tipo de empaque, entre otros).		
Aspecto	Normal, característico de la especie. Aquellos productos congelados presentados en su concha deben encontrarse limpios, exentos de unidades rotas o dañadas. Los productos desconchados deben encontrarse libres de arena, restos de conchas u otros materiales indeseables.		
Olor	Típico, normal.		
Textura	Firme, característica de la especie.		

Tabla Parámetros químicos para moluscos bivalvos, gasterópodos, tunicados y equinodermos congelados (crudos o cocidos)

Parámetro	Límite	Plan de Muestreo		Número de Análisis
		n	c	
Mercurio	0,5 mg/kg (ppm)	5		1 (composito)
Plomo	2 mg/kg (ppm)	5		1 (composito)
NBVT	30 mg N/100g	5	0	5

1.1.8. PRODUCTOS PESQUEROS EN CONSERVA

Tabla Parámetros microbiológicos productos pesqueros en conserva

Determinaciones microbiológicas	Límites	Categoría A		Categoría B		Categoría C		Categoría D	
		n	c	n	c	n	c	n	c
Mesófilos (aerobios y anaerobios)	Ausencia	5	0	10	0	15	0	20	0
Termófilos (aerobios y anaerobios)	Ausencia	5	0	10	0	15	0	20	0

n = tamaño de la muestra c = número de aceptación m = límite inferior M = límite superior

Tabla *Evaluación de envases de hojalata*

Parámetros	Estándar para certificación	Plan de Muestreo	
		n	c
Aspecto externo	Se encuentra libre de abolladuras, oxidaciones u otros defectos visibles.	5	0
Aspecto interno	Se encuentra libre de manchas oscuras por discontinuidad del barniz, u otros defectos visibles producto de la corrosión.		

Tabla *Evaluación de envases de hojalata y flexibles*

Parámetros	Estándar para certificación	Plan de Muestreo	
		n	c
Tipo de envase	Describir tipo de envase utilizado, incluyendo sus dimensiones, uso y tipo de barniz, tipo de soldadura.	5	0

Tabla *Evaluación de envases flexibles*

Parámetros	Estándar para certificación	Plan de Muestreo	
		n	c
Prueba de incubación	Ausencia abombamiento.	5	0
Examen visual del sello	Ausencia defectos serios (cuando el envase flexible ha perdido su sello hermético (perforaciones, fracturas, punciones, filtración de producto, etc.), representa un problema para la salud pública).	5	0
	Hasta 2 defectos menores (cuando el envase flexible no haya perdido su sello hermético, es un defecto de significancia menor desde el punto de vista de la salud pública).	5	2

Tabla *Principales defectos de envases flexibles*

Defecto	Descripción	Defecto Serio 1	Defecto Menor 2
Abrasión	Rasgano a través de cualquier capa del envase.	La abrasión penetra la capa externa. Pérdida de Hermeticidad en las muestras.	Desgaste de capa exterior.
Ampollas	Una ampolla es similar a una burbuja, apariencia levantada en el área del sello.	El ancho del sello continuo se reduce a menos de 3 mm.	Presencia de ampolla con un ancho de sello de 3 mm o mayor.
Filtración del canal	Interrupción en el canal del sello, provocando filtración del contenido por esta área.	Filtración del producto a través del canal.	
Sello contaminado	Contaminación entrampada en el área de sello.	Reducción del ancho del sello a menos de 3 mm.	Ancho del sello es mayor a 3 mm.
Sello deformado	Sello no paralelo al borde de la bolsa.	El ancho se reduce a menos de 3 mm.	
Delaminación	Material de la lamina separada pudiendo resultar en una pérdida de hermeticidad.	Delaminación produce en el sello un ancho menor a 3 mm.	Fuera del área del sello.
Grieta	Presencia de pequeñas grietas en la superficie de la bolsa, donde se afecta solo una capa de la lámina.		Presencia de grietas.
Fractura	Afecta a todas las capas del laminado.	Pérdida de hermeticidad.	
Gotera	Abertura en cualquier parte de la bolsa.	Pérdida de hermeticidad.	
Perforación	Defecto mecánico que agujerea la bolsa.	Pérdida de hermeticidad.	
Pliegue	Un pliegue en el sello que se produce en el proceso de sellado.		Presencia de pliegue.

Defecto	Descripción	Defecto Serio 1	Defecto Menor 2
Sello mal alineado	Sello discontinuo que no sigue una misma línea.	Perdida de hermeticidad (ausencia de sello en algún área).	No afecta hermeticidad.
Filtración por muesca	Presencia de muesca en el sello, provoca pérdida de producto.	Perdida de hermeticidad.	
Pequeñas Arruga	Tamaño desigual en las láminas provoca al momento del cierre una arruga en el sello.	Pliegue atraviesa todo el sello.	Pliegue no logra atravesar todo el ancho del sello.
Hinchazón	La bolsa se hincha debido a la formación de gas, producto de la contaminación bacteriana o exceso de aire residual interior.	Formación de gas en el interior de la bolsa.	
Sello filamentosos	Presencia de hilos plásticos que aparecen desde los bordes del sello del corte.	Exhibición de hilos plásticos en el borde del sello.	

Tabla *Examen sensorial*

Parámetros	Estándar para certificación	Plan de Muestreo	
		n	c
Especie	Corresponde a la declarada por el exportador.	5	0
Presentación	Corresponde a la declarada por el exportador y debe incluir todos los aspectos señalados por éste (ejemplo: espinas, piel, tipo de corte, tipo de preparación, medio de empaque, entre otros).		
Aspecto	Normal, característico de la preparación. No contiene materias extrañas ni presenta alteraciones del color que sean signos de descomposición o rancidez o una coloración azul, marrón o negra (para el caso de crustáceos), o manchas de sulfuro (para el caso de crustáceos y pescados).		
Olor y sabor	Característicos de la presentación. No debe detectarse olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o rancidez.		
Textura	Típica, firme y tierna. No debe detectarse carne excesivamente blanda ni carne excesivamente dura, no característica de la especie que compone el producto.		

Tabla *Parámetros químicos*

Parámetro	Límite	Plan de Muestreo		Número de Análisis
		n	c	
Mercurio	1,0 mg/kg (ppm)	5		1 (compósito)
Plomo	2,0 mg/kg (ppm)	5		1 (compósito)
Histamina	m = 100 mg/kg (ppm) M = 200 mg/kg (ppm) (Aplicable sólo a cupleidos, escómbridos y jurel)	5	2	5

1.1.9. PRODUCTOS PESQUEROS AHUMADOS

Estos planes de muestreo y determinaciones microbiológicas se deberán aplicar igualmente a productos ahumados congelados.

Tabla *Planes de muestreo y determinaciones microbiológicas*

Determinaciones microbiológicas	Límites		Categoría A		Categoría B		Categoría C		Categoría D	
	m	M	n	c	n	c	n	c	n	c
	Recuento Total (ufc/g)	10 ⁵	5x10 ⁵	5	1	5	1	5	1	5
<i>E coli</i> (NMP/g)	10	100	5	1	5	1	5	1	5	1

Determinaciones microbiológicas	Límites		Categoría A		Categoría B		Categoría C		Categoría D	
	m	M	n	c	n	c	n	c	n	c
Salmonella (25 g)	Ausencia		5	0	5	0	5	0	10	0
<i>S. aureus</i> (ufc/g)	10	100	5	1	10	1	10	1	10	1
<i>L. monocytogenes</i> (ufc/g) ⁹	10		5	0	5	0	5	0	5	0

n = tamaño de la muestra c = número de aceptación m = límite inferior M = límite superior

Tabla *Examen sensorial*

Parámetros	Estándar para certificación	Plan de Muestreo	
		n	c
Especie	Corresponde a la declarada por el exportador.	5	0
Presentación	Corresponde a la declarada por el exportador y debe incluir todos los aspectos señalados por éste (ejemplo: tipo de corte, tipo de empaque, entre otros).		
Aspecto	Normal, típico. No se permite la presencia de manchas anormales indicadoras de contaminación.		
Parásitos	Ausencia de parásitos visibles y sus quistes.		
Olor	Típico, característico. Ausencia de olores objetables persistentes e inconfundibles que sean signos de descomposición (olor ácido, pútrido, etc.) o de contaminación por sustancias extrañas (combustibles, productos de limpieza, etc.).		
Sabor	Típico, característico.		
Color	Típico, característico.		
Textura	Firme al tacto. No debe exudar agua a la presión de los dedos.		

Tabla *Parámetros químicos*

Parámetro	Límite	Plan de Muestreo		Número de Análisis
		n	c	
Histamina	m = 100 mg/kg (ppm) M = 200 mg/kg (ppm) (Aplicable sólo a cupleidos, escómbridos y jurel)	5	2	5
Mercurio	0,5 mg/kg (ppm)	5		1 (compósito)
	1,5 mg/kg (ppm) (Tiburón, atún, bonito, pez espada, anguila, mero o bacalao de profundidad [<i>Dissostichus eleginoides</i>] y raya)	5		1 (compósito)
Plomo	2 mg/kg (ppm)	5		1 (compósito)

1.1.10. PRODUCTOS PESQUEROS APANADOS

Tabla *Planes de muestreo y determinaciones microbiológicas*

Determinaciones microbiológicas	Límites		Categoría A		Categoría B		Categoría C		Categoría D	
	m	M	n	c	n	c	n	c	n	c
Recuento Total (ufc/g)	5x10 ⁵	10 ⁶	5	3	5	1	10	2	10	2
<i>E. coli</i> (NMP/g)	100	500	5	3	5	2	10	1	15	1
Salmonella (25g)	Ausencia		5	0	5	0	10	0	10	0

⁹ En caso que el producto sea congelado se deberá aplicar un límite de 100 ufc/g.

<i>S. aureus</i> (ufc/g)	10	100	5	1	10	1	10	2	15	2
<i>L. monocytogenes</i> (ufc/g) ¹⁰	100		5	0	5	0	10	0	10	0

n = tamaño de la muestra c = número de aceptación m = límite inferior M = límite superior

Tabla *Examen sensorial*

Parámetros	Estándar para certificación	Plan de Muestreo	
		n	c
Especie	Corresponde a la declarada por el exportador.	5	0
Presentación	Corresponde a la declarada por el exportador y debe incluir todos los aspectos señalados por éste (ejemplo: tipo de corte, tipo de empaque, entre otros)		
Aspecto	Normal, típico de la presentación. No contiene materias extrañas. No existen alteraciones objetables de la textura de la carne, como una condición gelatinosa que afecte a más del 5%, en peso, de la carne.		
Parásitos	Ausencia de parásitos visibles y sus quistes.		
Olor	Típico, característico de la presentación. No existen olores objetables, persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición, rancidez u otros ajenos al producto.		
Textura	Firme y tierna.		

Tabla *Parámetros químicos*

Parámetro	Límite	Plan de Muestreo		Número de Análisis
		n	c	
Histamina	m = 100 mg/kg (ppm) M = 200 mg/kg (ppm) (Aplicable sólo a cupleidos, escómbridos y jurel)	5	2	5
Mercurio	0,5 mg/kg (ppm)	5		1 (Composito)
	1,5 mg/kg (ppm) (Tiburón, atún, bonito, pez espada, anguila, mero o bacalao de profundidad [<i>Dissostichus eleginoides</i>] y raya)	5		1 (Composito)
Plomo	2 mg/kg (ppm)	5		1 (Composito)
NBVT	30 mg N/100g (Pescados excepto elasmobranquios)	5	0	5
	70 mg N/100g (Elasmobranquios)			
	30 mg N/100g (Crustáceos y moluscos excepto jibias)			

1.1.11. PLATOS PREPARADOS

Sólo se certificará para exportación aquellos platos preparados elaborados en plantas Categoría A y B.

Tabla *Planes de muestreo y determinaciones microbiológicas para platos preparados mixtos con ingredientes crudos y/o cocidos.*

Determinaciones microbiológicas	Límites		Categoría A		Categoría B		Categoría C		Categoría D	
	m	M	n	c	n	c	n	c	n	c
	Recuento Total (ufc/g) ¹¹	10 ⁵	10 ⁶	5	1	5	1	10	1	15

¹⁰ En caso que los productos congelados requieran inequívocamente ser cocinados previo a su consumo, y esta condición sea claramente rotulada, se podrá obviar el análisis de *Listeria monocytogenes*.

¹¹ Excepto con ingredientes fermentados o madurados con cultivos bacterianos.

<i>E. coli</i> (NMP/g)	50	500	5	1	5	1	10	1	15	1
<i>Bacillus cereus</i> (ufc/g) ¹²	500	5000	5	1	5	1	10	1	15	1
<i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g) ¹³	50	500	5	1	5	1	10	1	15	1
Salmonella (25 g)	Ausencia		5	0	10	0	10	0	15	0
<i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	10		5	0	10	0	10	0	15	0
<i>S. aureus</i> (ufc/g)	50	500	5	1	5	1	10	1	15	1

n = tamaño de la muestra m = límite inferior c = número de aceptación M = límite superior

Tabla Planes de muestreo y determinaciones microbiológicas para platos pre-elaborados que necesariamente requieren cocción.

Determinaciones microbiológicas	Límites		Categoría A		Categoría B		Categoría C		Categoría D	
	m	M	n	c	n	c	n	c	n	c
<i>S. aureus</i> (ufc/g)	100	1000	5	2	5	2	10	1	15	1
<i>Bacillus cereus</i> ¹⁴ (ufc/g)	500	5000	5	2	5	2	10	1	15	1
<i>Clostridium perfringens</i> ¹⁵ (ufc/g)	100	1000	5	2	5	2	10	1	15	1
Salmonella (25 g)	Ausencia		5	0	10	0	10	0	15	0

n = tamaño de la muestra m = límite inferior c = número de aceptación M = límite superior

Tabla Examen sensorial

Parámetros	Estándar para certificación	Plan de Muestreo	
		n	c
Aspecto	Los productos deben presentar características propias de la elaboración. No deben presentar materias extrañas.		
Olor	Característico.	5	0
Sabor	Característico.		
Color	Característico.		

1.1.12. PRODUCTOS PESQUEROS SECOS

Tabla Planes de muestreo y determinaciones microbiológicas

Determinaciones microbiológicas	Límites		Categoría A		Categoría B		Categoría C		Categoría D	
	m	M	n	c	n	c	n	c	n	c
Recuento Total (ufc/g)	10 ⁵	10 ⁷	5	2	5	1	5	1	5	1
<i>E. coli</i> (NMP/g)	<3	10	5	2	5	1	10	2	10	1
<i>S. aureus</i> (ufc/g)	10	100	No requiere		5	1	5	1	10	1
Hongos y levaduras (g)	100	1000	No requiere		No requiere		5	2	10	2

n = tamaño de la muestra m = límite inferior c = número de aceptación M = límite superior

Tabla Examen sensorial

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

¹² Sólo con arroz.

¹³ Sólo con carnes.

¹⁴ Sólo con arroz y cereales.

¹⁵ Sólo con carnes.

Parámetros	Estándar para certificación	Plan de Muestreo	
		n	c
Especie	Corresponde a la declarada por el exportador.		
Presentación	Corresponde a la declarada por el exportador y debe incluir todos los aspectos señalados por éste (ejemplo: tipo de corte, tipo de empaque, entre otros).		
Aspecto	Normal, característico. No existen zonas micóticas, materias extrañas ni quemaduras por excesivo secado, evidenciadas por una piel viscosa o pegajosa.		
Olor	Propio, característico. Ausencia de olores objetables, persistentes e inconfundibles que sean signos de descomposición (olor ácido, pútrido, etc.) o de contaminación por sustancias extrañas (combustibles, productos de limpieza, etc.).	5	0
Color	Natural, típico y uniforme. No se permite la presencia de manchas rojizas o verdosas ni decoloración amarilla o naranja amarillenta.		
Textura	Típica, firme y tierna. Ausencia de carne con textura caracterizada por agrietamiento generalizado en más de dos tercios de la superficie, desgarrada o rota.		

Tabla *Parámetros químicos*

Parámetro	Límite	Plan de Muestreo		Número de Análisis
		n	c	
Humedad	≤ 10% promedio	5	0	5
Histamina	m = 100 mg/kg (ppm) M = 200 mg/kg (ppm) (Aplicable sólo a cupleidos, escombridos ¹⁶ y jurel)	5	2	5
Mercurio	1,0 mg/kg (ppm) (Tiburón, atún, bonito, pez espada, anguila, mero o bacalao de profundidad [<i>Dissostichus eleginoides</i>] y raya)	5		1 (compósito)
NBVT	150 mg N/100g (Pescados excepto elasmobranquios)	5	0	5

1.1.13. PRODUCTOS PESQUEROS SALADOS

Tabla *Planes de muestreo y determinaciones microbiológicas*

Determinaciones microbiológicas	Límites		Categoría A		Categoría B		Categoría C		Categoría D	
	m	M	n	c	n	c	n	c	n	c
Recuento Total (ufc/g)	10 ⁵	5x10 ⁵	5	1	5	1	5	1	10	1
<i>E. coli</i> (NMP/g)	10	100	5	1	5	1	10	2	10	1
<i>S. aureus</i> (ufc/g)	10	100	No requiere		No requiere		5	1	10	1
Hongos y levaduras	100	1000	No requiere		5	1	10	2	10	1

n = tamaño de la muestra m = límite inferior c = número de aceptación M = límite superior

Tabla *Examen sensorial*

Parámetros	Estándar para certificación	Plan de Muestreo	
		n	c
Especie	Corresponde a la declarada por el exportador.		
Presentación	Corresponde a la declarada por el exportador y debe incluir todos los aspectos señalados por éste (ejemplo: tipo de corte, tipo de empaque, entre otros).	5	0
Aspecto	Normal. Ausencia de materias extrañas y moho halófilo.		

Parámetros	Estándar para certificación	Plan de Muestreo	
		n	c
Olor	Característico, intenso. Ausencia de olores objetables persistentes e inconfundibles que sean signos de descomposición (olor ácido, pútrido; etc.) o de contaminación por sustancias extrañas (combustibles, productos de limpieza, etc.).		
Color	Natural, típico y uniforme. Se considera defecto toda evidencia visible de bacterias halófilas rojas.		
Textura	Típica, firme y tierna. Ausencia de carne con textura caracterizada por agrietamiento generalizado en más de dos tercios de la superficie, desgarrada o rota.		

Tabla *Parámetros químicos*

Parámetro	Límite	Plan de Muestreo		Número de Análisis
		n	c	
Contenido de NaCl	≥ 15%	5	0	5
Histamina	m = 100 mg/kg (ppm) M = 200 mg/kg (ppm) (Aplicable sólo a cupleidos, escombridos ¹⁶ y jurel)	5	2	5
Mercurio	1,0 mg/kg (ppm) (Tiburón, atún, bonito, pez espada, anguila, mero o bacalao de profundidad [<i>Dissostichus eleginoides</i>] y raya)	5		1 (composito)
NBVT	150 mg N/100g (Pescados excepto elasmobranquios)	5	0	5

1.1.14. PRODUCTOS PESQUEROS SECO-SALADOS

Tabla *Planes de muestreo y determinaciones microbiológicas*

Determinaciones microbiológicas	Límites		Categoría A		Categoría B		Categoría C		Categoría D	
	m	M	n	c	n	c	n	c	n	c
Recuento Total (ufc/g)	10 ⁵	10 ⁶	5	1	5	1	5	1	5	1
<i>E. coli</i> (NMP/g)	<3	10	5	1	5	1	10	2	10	1
<i>S. aureus</i> (ufc/g)	10	100	No requiere		No requiere		5	1	10	1
Hongos y levaduras (g)	100	1000	No requiere		5	1	10	2	10	1

n = tamaño de la muestra m = límite inferior c = número de aceptación M = límite superior

Tabla *Examen sensorial*

Parámetros	Estándar para certificación	Plan de Muestreo	
		n	c
Especie	Corresponde a la declarada por el exportador.		
Presentación	Corresponde a la declarada por el exportador y debe incluir todos los aspectos señalados por éste (ejemplo: tipo de corte, tipo de empaque, entre otros).	5	0

¹⁶ Cupleidos: Machuelo o tritre (*Ethmidium maculatum*), Sardina (*Sardinops sagax*), Sardina común (*Clupea bentincki*), Anchoqueta (*Engraulis ringens*). Escombridos: Atún Aleta Amarilla (*Thunnus albacares*), Atún Aleta Larga (*Thunnus alalunga*), Atún ojos Grandes (*Thunnus obesus*), Bonito (*Sarda chilensis*), Caballa (*Scomber japonicus peruanus*).

Aspecto	Normal. Ausencia de materias extrañas, moho halófilo y quemaduras por excesivo calentamiento durante el secado.
Olor	Característico, intenso. Ausencia de olores objetables persistentes e inconfundibles que sean signos de descomposición (olor ácido, pútrido; etc.) o de contaminación por sustancias extrañas (combustibles, productos de limpieza, etc.).
Color	Natural, típico y uniforme. Ausencia de color rosado, evidencia visible de bacterias halófilas rojas, y de manchas rojizas o verdosas que afecten al producto.
Textura	Típica, firme y tierna. Ausencia de carne con textura caracterizada por agrietamiento generalizado en más de dos tercios de la superficie, desgarrada o rota.

Tabla *Parámetros químicos*

Parámetro	Límite	Plan de Muestreo		Número de Análisis
		n	c	
Actividad de agua	< 0,8 promedio	5	0	5
Histamina	m = 100 mg/kg (ppm) M = 200 mg/kg (ppm) (Aplicable sólo a cupleidos, escómbridos ¹⁷ y jurel)	5	2	5
Mercurio	1,0 mg/kg (ppm) (Tiburón, atún, bonito, pez espada, anguila, mero o bacalao de profundidad [<i>Dissostichus eleginoides</i>] y raya)	5		1 (compósito)
NBVT	150 mg N/100g (Pescados excepto elasmobranquios)	5	0	5

1.1.15. EMBUTIDOS DE PESCADO

Tabla *Planes de muestreo y determinaciones microbiológicas para cecinas cocidas*

Determinaciones microbiológicas	Límites		Categoría		Categoría B		Categoría C		Categoría D	
	m	M	n	c	n	c	n	c	n	c
Recuento Total (ufc/g)	5x10 ⁴	3x 10 ⁶	5	1	5	1	5	1	5	1
<i>E. coli</i> (NMP/g)	10	10 ²	5	1	5	1	10	2	10	1
<i>Cl. perfringens</i> (g)	10	10 ²	5	1	5	1	5	1	5	1
<i>S. aureus</i> (ufc/g)	10	100	5	1	5	1	5	1	10	1
Salmonella (25g)	Ausencia		5	0	5	0	10	0	10	0

n = tamaño de la muestra m = límite inferior c = número de aceptación M = límite superior

Tabla *Planes de muestreo y determinaciones microbiológicas para cecinas crudas maduradas*

Determinaciones microbiológicas	Límites		Categoría A		Categoría B		Categoría C		Categoría D	
	m	M	n	c	n	c	n	c	n	c
Salmonella (25g)	Ausencia		5	0	5	0	5	0	10	0
S. Aureus (ufc/g)	10	100	5	2	5	2	5	2	10	2

n = tamaño de la muestra m = límite inferior c = número de aceptación M = límite superior

Tabla *Examen sensorial para cecinas cocidas y cecinas crudas maduradas*

¹⁷ Cupleidos: Machuelo o tritre (*Ethmidium maculatum*), Sardina (*Sardinops sagax*), Sardina común (*Clupea bentinckii*), Anchoveta (*Engraulis ringens*), Escómbridos: Atún Aleta Amarilla (*Thunnus albacares*), Atún Aleta Larga (*Thunnus alalunga*), Atún ojos Grandes (*Thunnus obesus*), Bonito (*Sarda chilensis*), Caballa (*Scomber japonicus peruanus*).

Parámetros	Estándar para certificación	Plan de Muestreo	
		n	c
	Los productos deben presentar características propias de la elaboración. No deben presentar materias extrañas.		
Olor	Característico	5	0
Sabor	Característico		
Color	Característico		

Tabla *Parámetros químicos para cecinas cocidas y cecinas crudas maduradas*

Parámetro	Límite	Plan de Muestreo		Número de Análisis
		n	c	
Histamina	m = 100 mg/kg (ppm) M = 200 mg/kg (ppm) (Aplicable sólo a cupleídos, escombridos ¹⁶ y jurel)	5	2	5
Mercurio	1,0 mg/kg (ppm) (Tiburón, atún, bonito, pez espada, anguila, mero o bacalao de profundidad [<i>Dissostichus eleginoides</i>] y raya)	5		1 (compósito)
NBVT	30 mg N/100g (Pescados excepto Elasmobranquios) 70 mg N/100g (Elasmobranquios)	5	0	5

1.1.16. PRODUCTOS PESQUEROS EN ACEITE

a. Planes de muestreo y determinaciones microbiológicas

Los productos pesqueros envasados en aceite deben cumplir los requisitos correspondientes al proceso de elaboración al cual han sido sometidos previamente, aplicando los planes de muestreo y determinaciones microbiológicas descritos para cada caso.

b. Parámetros químicos

Además de los descritos para el proceso tecnológico previo, debe cumplir con los siguientes requisitos.

Tabla *Parámetros químicos*

Parámetro	Límite
Índice de peróxidos	≤ 10 meq de oxígeno peróxido/kg
Acidez libre	≤ 0,25% expresada como ácido oleico

1.1.17. PRODUCTOS PESQUEROS PRESERVADOS

Tabla *Planes de muestreo y determinaciones microbiológicas*

Determinaciones microbiológicas	Límites		Categoría A		Categoría B		Categoría C		Categoría D	
	m	M	n	c	n	c	n	c	n	c
Hongos y Levaduras	10 ²	10 ³	5	1	5	1	10	2	10	1

n = tamaño de la muestra m = límite inferior c = número de aceptación M = límite superior

Tabla *Examen sensorial*

Parámetros	Estándar para certificación	Plan de Muestreo	
		n	c
	El producto presenta las características organolépticas propias de la especie y preparación utilizadas.	5	0

Tabla *Parámetros químicos*

Parámetro	Límite	Plan de Muestreo		Número de Análisis
		n	c	
pH	< 4,0 (medido en la carne) (Productos en vinagre y fermentados)	5	0	5

1.1.18. ACEITE CRUDO DE PESCADO Y SUS DERIVADOS

a. Planes de muestreo

Si la unidad de muestreo está constituida por estanques de almacenamiento, se tomarán n muestras por estanque; si el producto se encuentra envasado en tambores, bidones u otra unidad estándar se muestrearán n tambores, bidones o unidades estándar.

Tabla *Examen sensorial*

Parámetros	Estándar para certificación	Plan de Muestreo n	Número de Análisis
Olor	Los característicos del producto designado, que deberá estar exento de olores y sabores extraños o rancios	6	1 (compósito)
Sabor	Los característicos del producto designado, que deberá estar exento de olores y sabores extraños o rancios		
Color	El característico del producto designado		

Tabla *Análisis químicos*

Parámetro	Límite	Plan de Muestreo n	Número de Análisis
Butil-hidroxianisol (BHA)	175 mg/kg (ppm)	6	1 (compósito)
Butil-hidroxitolueno (BHT)	75 mg/kg (ppm)		
Butilhidroquinona terciaria (BHQT)	120 mg/kg (ppm)		
Cualquier combinación de BHA, BHT y/o BHQT	200 mg/kg (ppm)		
Plomo	0,1 mg/kg (ppm)		

1.1.19. ALGAS Y SUS DERIVADOS

Tabla *Planes de muestreo y determinaciones microbiológicas*

Parámetro	Límite	Plan de Muestreo ¹⁸		Número de Análisis
		n	c	
Recuento total	$m = 10^5$ M = 5×10^5	5	2	5
Hongos y Levaduras	$m = 10^2$ M = 10^3			

Tabla *Parámetros físicos*

¹⁸ Para algas el n muestreal es igual a 5 por cada 50 toneladas; para derivados de algas el n muestreal es por clave de producción.

Parámetro	Límite	Tamaño de la partida de exportación (Ton. net)	Plan de muestreo ¹⁹	Número de Análisis
			n	
Humedad	$\leq 20\%$ promedio de los 5 resultados ²⁰	1 - 50	5	5
Impurezas	$\leq 10\%$ promedio de los 5 resultados ²¹	1 - 50	5	5

1.1.20. SUBPRODUCTOS PROVENIENTES DE PLANTAS PROCESADORAS DE PRODUCTOS PESQUEROS DESTINADOS PARA EL CONSUMO HUMANO

Para aquellos embarques en que el exportador solicite Certificación Sanitaria, se podrá emitir el *Certificado sanitario para productos pesqueros y de la acuicultura destinados a consumo humano* cuyo formato se encuentra preimpreso y detallado en el Capítulo II.

Para la emisión del certificado indicado, el establecimiento del que proviene el subproducto, debe encontrarse en el Listado Nacional de Establecimientos Procesadores Participantes de Programas de Control Sanitario. Además, el subproducto deberá cumplir con los siguientes estándares para certificación.

1.1.21. SUBPRODUCTOS PESQUEROS CONGELADOS

Tabla *Planes de muestreo y determinaciones microbiológicas*

Parámetros	Estándar para certificación	Plan de Muestreo	
		n	c
<i>Salmonella spp</i>	Ausencia en 25 g	5	

Tabla *Examen sensorial*

Parámetros	Estándar para certificación	Plan de Muestreo	
		n	c
Especie	Corresponde a la declarada por el exportador.		
Presentación	Corresponde a la declarada por el exportador y debe incluir todos los aspectos señalados por éste (ejemplo: espinas, piel, tipo de corte, tipo de empaque, entre otros).	5	0
Olor	Normal, característico de la especie y la presentación. No existen aromas anormales signo de descomposición o rancidez.		
Color	Natural, típico de la especie.		

1.1.22. SUBPRODUCTOS PESQUEROS SECO-SALADOS

Tabla *Planes de muestreo y determinaciones microbiológicas*

Parámetros	Estándar para certificación	Plan de Muestreo	
		n	c

¹⁹ El n muestral es igual a 5 por cada 50 toneladas

²⁰ Este requisito aplica sólo a algas secas.

²¹ Este requisito no aplica para derivados de algas.

Hongos y levaduras	m = 100 M = 1000	5	0
--------------------	---------------------	---	---

Tabla *Examen sensorial*

Parámetros	Estándar para certificación	Plan de Muestreo	
		n	c
Especie	Corresponde a la declarada por el exportador.		
Presentación	Corresponde a la declarada por el exportador y debe incluir todos los aspectos señalados por éste (ejemplo: espinas, piel, tipo de corte, tipo de empaque, entre otros).		
Aspecto	Normal. Ausencia de materias extrañas, moho halófilo y quemaduras por excesivo calentamiento durante el secado.		
Olor	Característico, intenso. Ausencia de olores objetables persistentes e inconfundibles que sean signos de descomposición (olor ácido, pútrido, etc.) o de contaminación por sustancias extrañas (combustibles, productos de limpieza, etc.).	5	0
Color	Natural, típico y uniforme. Ausencia de color rosado, evidencia visible de bacterias halófilas rojas, y de manchas rojizas o verdosas que afecten al producto.		
Textura	Típica, firme y tierna. Ausencia de carne con textura caracterizada por agrietamiento generalizado en más de dos tercios de la superficie, desgarrada o rota.		

Tabla *Parámetros químicos*

Parámetros	Estándar para certificación	Plan de Muestreo
		n
Actividad de agua	< 0,8 promedio	5

1.1.23. REQUISITOS SANITARIOS ESPECÍFICOS PARA AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIONES DE EMBARQUE DE MOLUSCOS BIVALVOS, EQUINODERMOS, TUNICADOS Y GASTERÓPODOS

1.1.23.1. CONTROL DE *VIBRIO PARAHAEMOLYTICUS*

a. Control de *Vibrio parahaemolyticus* en recursos vivos y fresco enfriados

Para autorizar embarques de moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos vivos o frescos, éstos deberán provenir de áreas clasificadas tipo A (PSMB/UE), de acuerdo al Listado de Áreas de Extracción del PSMB, excepto cuando los productos hayan sido extraídos y procesados en la Región de Magallanes.

Si el origen de los recursos no es un área PSMB, la empresa interesada en realizar la exportación deberá manifestar su intención a SERNAPESCA con anterioridad, a fin de establecer un programa de muestreo especial en la zona de extracción, el cual deberá aplicarse previo a la exportación. Este monitoreo consistirá en 2 muestras diarias durante tres días consecutivos (total 6 muestras).

b. Control de *Vibrio parahaemolyticus* en recursos procesados

Para autorizar embarques de moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos procesados, éstos deberán dar cumplimiento a los requisitos identificados en el Programa de Aseguramiento de Calidad o realizar los análisis de producto terminado, de acuerdo a los planes de muestreo estipulados en el Punto 1 del presente Capítulo.

1.1.23.2. CONTROL DE TOXINAS MARINAS

Siempre que una partida cuente con análisis de biotoxinas, realizados por los Servicios de Salud, éstos serán considerados como parte de los análisis requeridos por SERNAPESCA y se restarán del número de muestras a extraer descritos en cada plan de muestreo. Si el número de análisis

emitidos por los Servicios de Salud es igual o superior al número de muestras requeridas por SERNAPESCA, no será necesario tomar muestras adicionales.

Para determinaciones de biotoxinas, las muestras serán extraídas por partida de exportación aplicando la tabla de acuerdo con el peso neto total. Se exceptúan de esta medida a las conservas, en cuyo caso se aplicarán las tablas de muestreo de acuerdo con el peso drenado total del producto.

La declaración Jurada Simple, (Parte III, Anexos, Capítulo II) deberá ser presentada para cursar AOCS, SMAE o NEPEX de productos afectos a toxinas marinas.

a. Autorización de Notificaciones de Embarque de recursos vivos y enfriados refrigerados
Sólo podrán ser autorizadas Notificaciones de Embarque de recursos susceptibles de ser afectados por toxinas marinas, al estado fresco o vivos, cuando éstos provengan de áreas no afectadas por mareas rojas, en caso contrario, estos recursos deberán provenir de áreas clasificadas tipo A (PSMB/UE), de acuerdo al Listado de Áreas de Extracción del PSMB, lo que deberá ser acreditado mediante una Declaración Jurada Simple (Parte III Anexos, Capítulo II). En este caso, no se requerirá la realización de análisis biotoxicológicos. Se definen como productos susceptibles: moluscos bivalvos, tunicados y gasterópodos.

b. Autorización de Notificaciones de Embarque de equinodermos
Para obtener autorización de la Notificación de Embarque de los recursos erizo y pepino de mar, independiente de su procedencia y presentación, no requerirá de los muestreos y análisis de biotoxinas. Sólo se deberá acreditar el origen cuando el producto sea destinado a la Unión Europea, para lo cual se deberá presentar una AOCS.

c. Autorización de Notificaciones de Embarque de abalones provenientes de áreas PSMB
Para obtener autorización de la Notificación de Embarque de abalones provenientes de áreas incorporadas al Programa de Sanidad de Moluscos Bivalvos, se deberá acreditar el origen mediante una Declaración Jurada Simple (Parte III, Anexos, Capítulo II). No se requerirá de los muestreos y análisis de biotoxinas independiente de la Región de origen.

d. Autorización de Notificaciones de embarque amparadas por Programa de Aseguramiento de Calidad

Para los productos elaborados en establecimientos con PAC vigente se autorizará la Notificación de Embarque con la sola presentación de la AOCS de la partida correspondiente, excepto cuando la materia prima provenga de bancos naturales de la X región, en cuyo caso se deberán realizar análisis de VPM para cada partida de exportación, de acuerdo a lo indicado en el punto para recursos provenientes de la III, IV y X región.

Al momento que el interesado solicite la autorización de la Notificación de Embarque en el puerto de salida, deberá presentar los siguientes documentos en original:

- Notificación de Embarque de Productos Pesqueros de Exportación.
- Autorización en Origen para la Certificación Sanitaria (AOCS).

e. Autorización de Notificaciones de Embarque amparadas por Control de Producto Final
Para los productos que no sean elaborados bajo Programa de Aseguramiento de Calidad se procederá de acuerdo a lo siguiente:

1. Recursos Procesados Provenientes de la Región de Magallanes

Para acceder a la autorización de la Notificación de Embarque, los productos provenientes de la Región de Magallanes requerirán análisis de biotoxinas de acuerdo a lo estipulado en el Punto para recursos provenientes de la XII región.

Al momento que el interesado solicite la autorización de la Notificación de Embarque en el puerto de salida, deberá presentar los siguientes documentos en original:

- Notificación de Embarque de Productos Pesqueros de Exportación.
- Solicitud de Muestreo y Análisis para Exportación.
- Informe de Análisis correspondiente.
- Resultados del Laboratorio de Salud, cuando estos sean utilizados para respaldar las autorizaciones de notificaciones y/o Certificación Sanitaria.

2. Recursos Procesados Provenientes de la Región de Aysén del General Carlos Ibáñez del Campo

Para acceder a la autorización de la Notificación de Embarque, los productos provenientes de esta Región, requerirán análisis de biotoxinas de acuerdo a lo estipulado de acuerdo a lo estipulado en el Punto para recursos provenientes de la XI región.

Para cursar la Solicitud de Muestreo de productos afectados por toxinas marinas, cuyo origen sea la Región de Aysén, SERNAPESCA exigirá la presentación de la Resolución de la Autoridad Sanitaria de la Región de Aysén, que los libera para consumo humano, la cual siempre es amparada en resultados de análisis de Laboratorio. En caso que el producto corresponda a materia prima que será elaborada en otra Región, se deberá presentar la Resolución que autoriza solo el transporte de la materia prima, en dicho caso, es de responsabilidad de la Autoridad Sanitaria de la Región de destino la liberación de los productos para consumo final.

Al momento que el interesado solicite la autorización de la Notificación de Embarque en el puerto de salida, deberá presentar los siguientes documentos en original:

- Notificación de Embarque de Productos Pesqueros de Exportación.
- Solicitud de Muestreo y Análisis para Exportación.
- Informe de Análisis correspondiente.
- Resultados del Laboratorio de Salud, cuando estos sean utilizados para respaldar las autorizaciones de notificaciones y/o Certificación sanitaria.

3. Recursos Procesados Provenientes de las Regiones de Atacama, Coquimbo y Los Lagos

Para la autorización de la Notificación de Embarque de productos elaborados con recursos provenientes de las Regiones antes mencionadas, se requerirá análisis de VDM, VPM y VAM, según corresponda, los cuales deberán ser realizados de acuerdo a los planes de muestreo, de acuerdo a lo indicado en el Punto para recursos provenientes de la III, IV y X región.

Al momento que el interesado solicite la autorización de la Notificación de Embarque en el puerto de salida, deberá presentar los siguientes documentos en original:

- Notificación de Embarque de Productos Pesqueros de Exportación.
- Solicitud de Muestreo y Análisis para Exportación.
- Informe de análisis correspondiente.
- Resultados del Laboratorio de Salud, cuando estos sean utilizados para respaldar las autorizaciones de notificaciones y/o Certificación Sanitaria.

4. Recursos Procesados Provenientes de las Regiones de Arica y Parinacota, Tarapacá, Antofagasta, Valparaíso, del Libertador Bernardo O'Higgins, del Maule, del Biobío, La Araucanía, y Los Ríos

Se procederá a la autorización de la Notificación de Embarque con la sola presentación de una Declaración Jurada que acredite el origen del producto (Parte III, Anexos, Capítulo II).

Al momento que el interesado solicite la autorización de la Notificación de Embarque en el puerto de salida, deberá presentar los siguientes documentos en original:

- Notificación de Embarque de Productos Pesqueros de Exportación.
- Declaración Jurada de origen.

1.1.23.3. CONTROL DE NOROVIRUS EN OSTRAS CRUDAS

Sólo podrán autorizarse Notificaciones de Embarque de ostras crudas (vivas, frescas o congeladas), si ellas provienen de un área participante del Programa de Sanidad de Moluscos Bivalvos cuya categoría sea A o se garantice la ausencia de Norovirus en los lotes a exportar, mediante la realización de muestreos que consideren $n=3$ por cada origen de extracción y cada semana de elaboración.

1.1.24. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE TOXINAS MARINAS PARA LA CERTIFICACIÓN SANITARIA DE MOLUSCOS BIVALVOS, EQUINODERMOS, TUNICADOS Y GASTERÓPODOS

Los planes de muestreo establecidos en el control de toxinas deben ser aplicados por separado para cada uno de los orígenes que conforman la partida de exportación, en función, además, de la cantidad de producto para cada uno de los orígenes declarados en la SMAE correspondiente.

En caso que para un mismo origen se presente dos tipos de producto, el número de muestras de ese subgrupo se determinará tomando en cuenta el plan de muestreo del producto de mayor riesgo. A continuación, se presenta un ejemplo:

Tabla *Conformación de la Partida de Exportación*

Tipo de producto	Origen	Cantidad (kilos)	Referencia plan de muestreo este Capítulo	Numero de muestras	Toxina
Recurso de alto riesgo	Banco natural No PSMB X región	13.000	1.1.21.5 g)	25 25 25	VPM VDM VAM
Recurso alto riesgo	Centro de cultivo PSMB X región	860	1.1.21.5 e)	15 25 15	VPM VDM VAM
Recurso bajo riesgo	XII región	12.500	1.1.21.3 b)	15	VPM

Ante la detección de resultados subtóxicos, la segunda etapa del muestreo se aplicará sólo en la porción de la partida que resultó positiva.

1.1.24.1. EQUINODERMOS

El recurso erizo y pepino de mar, independiente de su procedencia y presentación no requerirá de los muestreos y análisis de biotoxinas para acceder a la certificación sanitaria.

1.1.24.2. ABALONES PROVENIENTES DE ÁREAS PSMB

El abalón que sea extraído o cosechado desde áreas de extracción incorporadas al Programa de Sanidad de Moluscos Bivalvos, no requerirá de los muestreos y análisis de biotoxinas para acceder a la certificación sanitaria.

1.1.24.3. RECURSOS EN TODAS SUS PRESENTACIONES PROVENIENTES DE LA REGIÓN DE MAGALLANES

a. Recursos vivos o enfriado-refrigerados

Sólo podrán ser certificados al estado enfriado-refrigerado o vivos, los recursos provenientes de áreas clasificadas tipo A (PSMB/UE), de acuerdo al Listado de Áreas de Extracción del PSMB. En este caso, no se requerirá la realización de análisis biotoxicológicos.

b. Recursos de bajo riesgo: gasterópodos y ostión del sur

- Veneno Paralizante del Molusco (VPM)

Tabla *Plan de muestreo: DOBLE, 1ª Etapa:*

Tamaño de la partida de Exportación (Ton. net)	n
< 1	5
1 - 10	10
> 10	15

- Si todos los resultados demuestran que el producto se encuentra libre de VPM, el producto será certificado, sin continuar con la segunda etapa de muestreo.
- Si uno o más de un resultado obtenido supera los 80µg/100g de carne, no se otorgará la Certificación Sanitaria y se informará de inmediato al Servicio de Salud correspondiente y a la Dirección Nacional de SERNAPESCA, adjuntando una fotocopia de los resultados.
- Si se detecta 1 ó más muestras con niveles de VPM entre 30 y 80µg/100g de carne, se continúa con la segunda etapa del muestreo.

Tabla *2ª Etapa*

Tamaño de la partida de exportación (Ton. net)	n
< 1	10
1 - 10	20

> 10	30
------	----

- Si todos los resultados obtenidos de las muestras analizadas en la 1ª etapa, más los obtenidos en la 2ª etapa, se encuentran \leq a $80\mu\text{g}/100\text{g}$ de carne, se procederá a la certificación del producto.
- Si uno o más de un resultado obtenido supera los $80\mu\text{g}/100\text{g}$ de carne, no se otorgará la Certificación Sanitaria y se informará de inmediato al Servicio de Salud correspondiente y a la Dirección Nacional de SERNAPESCA, adjuntando una fotocopia de los resultados.

c. Recursos de mayor riesgo

- Veneno Paralizante del Molusco (VPM)

Tabla *Plan de muestreo: DOBLE, 1ª Etapa:*

Tamaño de la partida de exportación (Ton. net)	n
< 1	10
1 - 10	15
> 10	25

- Si todos los resultados demuestran que el producto se encuentra libre de VPM, el producto será certificado, sin continuar con la segunda etapa de muestreo.
- Si uno o más de un resultado obtenido supera los $80\mu\text{g}/100\text{g}$ de carne, no se otorgará la Certificación Sanitaria y se informará de inmediato al Servicio de Salud correspondiente y a la Dirección Nacional de SERNAPESCA, adjuntando una fotocopia de los resultados.
- Si se detecta 1 ó más muestras con niveles de VPM entre 30 y $80\mu\text{g}/100\text{g}$ de carne, se continúa con la segunda etapa del muestreo.

Tabla *2ª Etapa:*

Tamaño de la partida de exportación (Ton. net)	n
< 1	20
1 - 10	30
> 10	50

- Si todos los resultados obtenidos de las muestras analizadas en la 1ª etapa, más los obtenidos en la 2ª etapa, se encuentran \leq a $80\mu\text{g}/100\text{g}$ de carne, se procederá a la certificación del producto.
- Si uno o más de un resultado obtenido supera los $80\mu\text{g}/100\text{g}$ de carne, no se otorgará la Certificación Sanitaria y se informará de inmediato al Servicio de Salud correspondiente y a la Dirección Nacional de SERNAPESCA, adjuntando una fotocopia de los resultados.
- SERNAPESCA de la Región de Magallanes exigirá, además, que se haya dado cumplimiento previo, a los requisitos establecidos por el Servicio de Salud, cuando corresponda.

1.1.24.4. RECURSOS EN TODAS SUS PRESENTACIONES PROVENIENTES DE LA REGIÓN DE AYSÉN

a. Recursos enfriado-refrigerados o vivos

Sólo podrán ser certificados al estado enfriado-refrigerado o vivos, los recursos provenientes de áreas clasificadas tipo A (PSMB/UE), de acuerdo al Listado de Áreas de Extracción del PSMB. En este caso, no se requerirá la realización de análisis biotóxicológicos.

b. Recursos de bajo riesgo: gasterópodos y ostión del sur

- Veneno Paralizante del Molusco (VPM)

Tabla *Plan de muestreo: DOBLE, 1ª Etapa:*

Tamaño de la partida de Exportación (Ton. net)	n
--	---

< 1	5
1 - 10	10
> 10	15

- Si todos los resultados demuestran que el producto se encuentra libre de VPM, el producto será certificado, sin continuar con la segunda etapa de muestreo.
- Si uno o más de un resultado obtenido supera los 80µg/100g de carne, no se otorgará la Certificación Sanitaria y se informará de inmediato al Servicio de Salud correspondiente y a la Dirección Nacional de SERNAPESCA, adjuntando una fotocopia de los resultados.
- Si se detecta 1 o más muestras con niveles de VPM entre 30 y 80µg/100g de carne, se continúa con la segunda etapa del muestreo.

Tabla 2ª Etapa:

Tamaño de la partida de exportación (Ton. net)	n
< 1	10
1 - 10	20
> 10	30

- Si todos los resultados obtenidos de las muestras analizadas en la 1ª etapa, más los obtenidos en la 2ª etapa, se encuentran ≤ a 80µg/100g de carne, se procederá a la certificación del producto.
- Si uno o más de un resultado obtenido supera los 80µg/100g de carne, no se otorgará la Certificación Sanitaria y se informará de inmediato al Servicio de Salud correspondiente y a la Dirección Nacional de SERNAPESCA, adjuntando una fotocopia de los resultados.

c. Recursos de mayor riesgo

- Veneno Paralizante del Molusco (VPM)

Tabla Plan de muestreo: DOBLE, 1ª Etapa:

Tamaño de la partida de Exportación (Ton. net)	n
< 1	10
1 - 10	15
> 10	25

- Si todos los resultados demuestran que el producto se encuentra libre de VPM, el producto será certificado, sin continuar con la segunda etapa de muestreo.
- Si uno o más de un resultado obtenido supera los 80µg/100g de carne, no se otorgará la Certificación Sanitaria y se informará de inmediato al Servicio de Salud correspondiente y a la Dirección Nacional de SERNAPESCA, adjuntando una fotocopia de los resultados.
- Si se detecta 1 ó más muestras con niveles de VPM entre 30 y 80µg/100g de carne, se continúa con la segunda etapa del muestreo.

Tabla 2ª Etapa:

Tamaño de la partida de exportación (Ton. net)	n
< 1	20
1 - 10	30
> 10	50

- Si todos los resultados obtenidos de las muestras analizadas en la 1ª etapa, más los obtenidos en la 2ª etapa, se encuentran ≤ a 80µg/100g de carne, se procederá a la certificación del producto.
- Si uno o más de un resultado obtenido supera los 80µg/100g de carne, no se otorgará la Certificación Sanitaria y se informará de inmediato al Servicio de Salud correspondiente y a la Dirección Nacional de SERNAPESCA, adjuntando una fotocopia de los resultados.

- Veneno Diarreico del Molusco (VDM)
 - Técnica de análisis bioensayo:

Tabla Plan de muestreo: SIMPLE (c = 0)

Tamaño de la partida de exportación (Ton. net)	n
--	---

< 1	10
1 - 10	15
> 10	25

- o Técnica de análisis Cromatografía Líquida con detector de Masas en tándem (LC-MS/MS):

Tabla *Plan de muestreo: DOBLE, 1ª Etapa*

Tamaño de la partida de Exportación (Ton. net)	n
< 1	10
1 - 10	15
> 10	25

- Si todos los resultados demuestran que el producto se encuentra libre de cualquiera de las toxinas lipofílicas (menor al Límite de Detección informado por el laboratorio), se procederá a la autorización de la Notificación de Embarque sin continuar con la segunda etapa de muestreo.
- Si uno o más de un resultado obtenido supera los límites máximos regulatorios que a continuación se detallan, no se otorgará la Certificación Sanitaria y se informará de inmediato al Servicio de Salud correspondiente y a la Dirección Nacional de SERNAPESCA, adjuntando una fotocopia de los resultados:
 - o Sumatoria de ácido okadaico (OA), dinofisistoxinas (DTX1 y DTX2) y pectenotoxinas (PTX1 y PTX2) en conjunto mayor a 160µg equivalentes de ácido okadaico/kg de carne (cuerpo entero o cualquier parte comestible por separado).
 - o Sumatoria de yestoxinas (YTX, homo YTX, 45 OH YTX y 45 OH homo YTX) mayor a 3,75mg equivalentes de yestoxina/kg de carne (cuerpo entero o cualquier parte comestible por separado).
 - o Sumatoria de azaspirácidos (AZA1, AZA2 y AZA3) mayor a 160µg equivalentes de azaspirácido/kg de carne (cuerpo entero o cualquier parte comestible por separado).
- Si se detecta 1 ó más muestras con niveles de cualquiera de las toxinas lipofílicas antes señaladas en un rango que va desde valores mayores al Límite de Detección (según lo informado en la Sección IV, Capítulo III, Punto 3) hasta el límite máximo regulatorio respectivo, se continúa con la segunda etapa del muestreo. En el caso particular de las yestoxinas, si se detecta una o más muestras con niveles entre 1,9 y 3,75ppm, se continúa con la segunda etapa de muestreo.

Tabla *2ª Etapa*

Tamaño de la partida de Exportación (Ton. net)	n
< 1	20
1 - 10	30
> 10	50

- Si todos los resultados obtenidos de las muestras analizadas en la 1ª etapa y los obtenidos en la 2ª etapa, se encuentran ≤ al límite máximo regulatorio respectivo de cualquiera de las toxinas lipofílicas, se procederá a dar la autorización de la Notificación de Embarque.
- Si uno o más de un resultado obtenido supera los límites máximos regulatorios que a continuación se detallan, no se otorgará la Certificación Sanitaria y se informará de inmediato al Servicio de Salud correspondiente y a la Dirección Nacional de SERNAPESCA, adjuntando una fotocopia de los resultados:
 - o Sumatoria de ácido okadaico (OA), dinofisistoxinas (DTX1 y DTX2) y pectenotoxinas (PTX1 y PTX2) en conjunto mayor a 160µg equivalentes de ácido okadaico/kg de carne (cuerpo entero o cualquier parte comestible por separado).
 - o Sumatoria de yestoxinas (YTX, homo YTX, 45 OH YTX y 45 OH homo YTX) mayor a 3,75mg equivalentes de yestoxina/kg de carne (cuerpo entero o cualquier parte comestible por separado).
 - o Sumatoria de azaspirácidos (AZA1, AZA2 y AZA3) mayor a 160µg equivalentes de azaspirácido/kg de carne (cuerpo entero o cualquier parte comestible por separado).

Se emitirá la Certificación Sanitaria si se presentan todos los antecedentes documentales solicitados, y:

- Si todos los resultados de VPM obtenidos en la 1ª etapa, más los de la 2ª etapa, se encuentran ≤ a 80µg/100g de carne.
- En el caso de VDM:
 - o Por técnica de análisis bioensayo: Ausencia
 - o Por técnica de análisis LC-MS/MS: Si todos los resultados obtenidos de las muestras

- analizadas en la 1ª etapa, más los obtenidos en la 2ª etapa, se encuentran \leq al límite máximo regulatorio respectivo de cualquiera de las toxinas lipofílicas.
- Si todos los resultados de VAM obtenidos de las muestras analizadas en la 1ª etapa, más los obtenidos en la 2ª etapa, se encuentran \leq a 20 μ g/g de carne.

1.1.24.5. RECURSOS EN TODAS SUS PRESENTACIONES PROVENIENTES DE LAS REGIONES DE ATACAMA, COQUIMBO Y LOS LAGOS

a. Recursos vivos o enfriado-refrigerado

Sólo podrán ser certificados al estado enfriado-refrigerado o vivos, los recursos provenientes de áreas clasificadas tipo A (PSMB/UE), de acuerdo al Listado de Áreas de Extracción del PSMB. En este caso, no se requerirá la realización de análisis biotóxicológicos.

b. Recursos específicos (locos y abalones procesados)

Para la Certificación Sanitaria de locos y abalones procesados, se requerirá análisis de VPM y VAM con un plan de muestreo doble y un número de muestras fijo, independiente del tamaño de la partida de exportación.

Tabla 1ª Etapa:

Número de unidades por muestra	n
4	3

- Si todos los resultados demuestran que el producto se encuentra libre de VPM y VAM, el producto será certificado, sin continuar con la segunda etapa de muestreo.
- Si uno o más de un resultado obtenido para VPM supera los 80 μ g/100g de carne y para VAM supera los 20ppm, no se otorgará la Certificación Sanitaria y se informará de inmediato al Servicio de Salud correspondiente y a la Dirección Nacional de SERNAPESCA, adjuntando una fotocopia de los resultados.
- Si se detecta 1 ó más muestras con niveles de VPM entre 30 y 80 μ g/100g de carne, y de VAM entre 0,5 y 20ppm se continúa con la segunda etapa del muestreo.

Tabla 2ª Etapa:

Número de unidades por muestra	n
4	6

- Si la totalidad de las muestras se encuentra con niveles \leq 80 μ g/100g de carne de VPM y \leq 20 μ g/g de VAM, el producto será certificado.
- Si uno o más de un resultado obtenido para VPM supera los 80 μ g/100g de carne y para VAM supera los 20 μ g/g, no se otorgará la Certificación Sanitaria y se informará de inmediato al Servicio de Salud correspondiente y a la Dirección Nacional de SERNAPESCA, adjuntando una fotocopia de los resultados.

c. Almeja juliana procesada provenientes de áreas incorporadas al PSMB

Para la certificación sanitaria del recurso almeja juliana, proveniente de bancos naturales incorporados al PSMB se requerirá análisis de VPM, VDM y VAM. En el caso de VPM y VAM se aplicará un plan de muestreo doble y un número de muestras fijo, independiente del tamaño de la partida de exportación. Para el caso de VDM se aplicará un plan de muestreo simple y un número de muestras fijo, independiente del tamaño de la partida de exportación.

- Veneno paralizante del molusco (VPM) y Veneno amnésico del molusco (VAM)

Tabla Plan de muestreo: DOBLE, 1ª Etapa:

n
5

- Si todos los resultados demuestran que el producto se encuentra libre de VPM y VAM, se procederá a la autorización de la Notificación de Embarque, sin continuar con la segunda etapa de muestreo.
- Si uno o más de un resultado obtenido para VPM supera los 80 μ g/100g de carne, y para VAM es mayor a 20 μ g/g, no se dará la autorización de la Notificación de Embarque y se informará de inmediato al Servicio de Salud correspondiente y a la Dirección Nacional de SERNAPESCA,

adjuntando una fotocopia de los resultados.

- Si se detecta 1 ó más muestras con niveles de VPM entre 30 y 80µg/100g de carne, y de VAM entre 0,5 y 20µg/g se continúa con la segunda etapa del muestreo.

Tabla Plan de muestreo: DOBLE, 2ª Etapa

n
10

- Si todos los resultados obtenidos de las muestras analizadas en la 1ª etapa, más los obtenidos en la 2ª etapa, se encuentran \leq a 80µg/100g de carne para VPM y \leq a 20µg/g para VAM, se procederá a dar la autorización de la Notificación de Embarque.
- Si uno o más de un resultado obtenido supera los 80µg/100g de carne para VPM y los 20µg/g para VAM, no se dará la autorización de la Notificación de Embarque y se informará de inmediato al Servicio de Salud correspondiente y a la Dirección Nacional de SERNAPESCA, adjuntando una fotocopia de los resultados.
- Veneno Diarreico del Molusco (VDM)
 - o Técnica de análisis Bioensayo:

Tabla Plan de muestreo: SIMPLE

n
5

- o Técnica de análisis Cromatografía Líquida con detector de Masas en tándem (LC-MS/MS):

Tabla Plan de muestreo: DOBLE, 1ª Etapa

n
5

- Si todos los resultados demuestran que el producto se encuentra libre de cualquiera de las toxinas lipofílicas (menor al Límite de Detección informado por el laboratorio), se procederá a la autorización de la Notificación de Embarque sin continuar con la segunda etapa de muestreo.
- Si uno o más de un resultado obtenido supera los límites máximos regulatorios que a continuación se detallan, no se otorgará la Certificación Sanitaria y se informará de inmediato al Servicio de Salud correspondiente y a la Dirección Nacional de SERNAPESCA, adjuntando una fotocopia de los resultados:
 - o Sumatoria de ácido okadaico (OA), dinofisistoxinas (DTX1 y DTX2) y pectenotoxinas (PTX1 y PTX2) en conjunto mayor a 160µg equivalentes de ácido okadaico/kg de carne (cuerpo entero o cualquier parte comestible por separado).
 - o Sumatoria de yestoxinas (YTX, homo YTX, 45 OH YTX y 45 OH homo YTX) mayor a 3,75mg equivalentes de yesotoxina/kg de carne (cuerpo entero o cualquier parte comestible por separado).
 - o Sumatoria de azaspirácidos (AZA1, AZA2 y AZA3) mayor a 160µg equivalentes de azaspirácido/kg de carne (cuerpo entero o cualquier parte comestible por separado).
- Si se detecta 1 ó más muestras con niveles de cualquiera de las toxinas lipofílicas antes señaladas en un rango que va desde valores mayores al Límite de Detección (según lo informado en la Sección IV, Capítulo III, Punto 3) hasta el límite máximo regulatorio respectivo, se continúa con la segunda etapa del muestreo. En el caso particular de las yesotoxinas, si se detecta una o más muestras con niveles entre 1,9 y 3,75 ppm, se continúa con la segunda etapa de muestreo.

Tabla Plan de muestreo: DOBLE, 2ª Etapa

n
10

- Si todos los resultados obtenidos de las muestras analizadas en la 1ª etapa y los obtenidos en la 2ª etapa, se encuentran \leq al límite máximo regulatorio respectivo de cualquiera de las toxinas lipofílicas, se procederá a dar la autorización de la Notificación de Embarque.
- Si uno o más de un resultado obtenido supera los límites máximos regulatorios que a continuación se detallan, no se otorgará la Certificación Sanitaria y se informará de inmediato al Servicio de Salud correspondiente y a la Dirección Nacional de SERNAPESCA, adjuntando una

fotocopia de los resultados:

- o Sumatoria de ácido okadaico (OA), dinofisistoxinas (DTX1 y DTX2) y pectenotoxinas (PTX1 y PTX2) en conjunto mayor a 160µg equivalentes de ácido okadaico/kg de carne (cuerpo entero o cualquier parte comestible por separado).
- o Sumatoria de yestoxinas (YTX, homo YTX, 45 OH YTX y 45 OH homo YTX) mayor a 3,75mg equivalentes de yesotoxina/kg de carne (cuerpo entero o cualquier parte comestible por separado).
- o Sumatoria de azaspirácidos (AZA1, AZA2 y AZA3) mayor a 160µg equivalentes de azaspirácido/kg de carne (cuerpo entero o cualquier parte comestible por separado).

Se emitirá la Certificación Sanitaria si se presentan todos los antecedentes documentales solicitados, y:

- Si todos los resultados de VPM obtenidos en la 1ª etapa, más los de la 2ª etapa, se encuentran ≤ a 80µg/100g de carne.
- En el caso de VDM:
 - Por técnica de análisis bioensayo: Ausencia
 - Por técnica de análisis LC-MS/MS: Si todos los resultados obtenidos de las muestras analizadas en la 1ª etapa, más los obtenidos en la 2ª etapa, se encuentran ≤ al límite máximo regulatorio respectivo de cualquiera de las toxinas lipofílicas.
- Si todos los resultados de VAM obtenidos de las muestras analizadas en la 1ª etapa más los obtenidos en la 2ª etapa, se encuentran ≤ a 20µg/g de carne.

d. Recursos de bajo riesgo (gasterópodos y ostión del sur) procesados provenientes de zonas incorporadas al PSMB

Los recursos de bajo riesgo procesados (excepto locos y abalones) que provengan de áreas de extracción que se encuentran participando del PSMB, requerirán análisis de VPM y VAM en producto terminado, de acuerdo a los planes de muestreo que a continuación se señalan:

- Veneno Paralizante del Molusco (VPM)

Tabla *Plan de muestreo: DOBLE, 1ª Etapa*

Tamaño de la partida de exportación (Ton. net)	n
< 1	3
1 - 10	6
> 10	9

- Si todos los resultados demuestran que el producto se encuentra libre de VPM, el producto será certificado, sin continuar con la segunda etapa de muestreo.
- Si uno o más de un resultado obtenido supera los 80µg/100g de carne, no se otorgará la Certificación Sanitaria y se informará de inmediato al Servicio de Salud correspondiente y a la Dirección Nacional de SERNAPESCA, adjuntando una fotocopia de los resultados.
- Si se detecta 1 ó más muestras con niveles de VPM entre 30 y 80µg/100g de carne, se continúa con la segunda etapa del muestreo.

Tabla *Plan de muestreo: DOBLE, 2ª Etapa*

Tamaño de la partida de exportación (Ton. net)	n
< 1	6
1 - 10	12
> 10	18

- Si todos los resultados obtenidos de las muestras analizadas en la 1ª etapa, más los obtenidos en la 2ª etapa, se encuentran ≤ a 80µg/100g de carne, se procederá a la certificación del producto.
- Si uno o más de un resultado obtenido supera los 80µg/100g de carne, no se otorgará la Certificación Sanitaria y se informará de inmediato al Servicio de Salud correspondiente y a la Dirección Nacional de SERNAPESCA, adjuntando una fotocopia de los resultados.

- Veneno Amnésico del Molusco (VAM):

Tabla *Plan de muestreo: DOBLE, 1ª Etapa*

Tamaño de la partida de exportación (Ton. net)	n
< 1	3
1 - 10	6
> 10	9

- Si todos los resultados demuestran que el producto se encuentra libre de VAM, el producto será certificado sin continuar con la segunda etapa de muestreo.
- Si uno o más de un resultado obtenido supera los 20µg/g de carne, no se otorgará la Certificación Sanitaria y se informará de inmediato al Servicio de Salud correspondiente y a la Dirección Nacional de SERNAPESCA, adjuntando una fotocopia de los resultados.
- Si se detecta 1 ó más muestras con niveles de VAM entre 0,5 y 20µg/g de carne, se continúa con la segunda etapa del muestreo.

Tabla *Plan de muestreo: DOBLE, 2ª Etapa*

Tamaño de la partida de exportación (Ton. net)	n
< 1	6
1 - 10	12
> 10	18

- Si uno o más de un resultado obtenido supera los 20µg/g de carne, no se otorgará la Certificación Sanitaria y se informará de inmediato al Servicio de Salud correspondiente y a la Dirección Nacional de SERNAPESCA, adjuntando una fotocopia de los resultados.

Se emitirá la Certificación Sanitaria si se presentan todos los antecedentes documentales solicitados, y:

- Si todos los resultados de VPM obtenidos en la 1ª etapa, más los de la 2ª etapa, se encuentran ≤ a 80µg/100g de carne.
- Si todos los resultados de VAM obtenidos de las muestras analizadas en la 1ª etapa, más los obtenidos en la 2ª etapa, se encuentran ≤ a 20µg/g de carne.

e. Otros recursos procesados provenientes de zonas incorporadas al PSMB

Los otros recursos provenientes de áreas de extracción que se encuentren participando en el PSMB UE, incluidos en el Listado de Áreas de Extracción del PSMB requerirán análisis de biotoxinas en producto terminado, de acuerdo al plan de muestreo que se describe a continuación.

- Veneno Paralizante del Molusco (VPM)

Tabla *Plan de muestreo: DOBLE, 1ª Etapa*

Tamaño de la partida de exportación (Ton. net)	n
< 1	5
1 - 10	10
> 10	15

- Si todos los resultados demuestran que el producto se encuentra libre de VPM, el producto será certificado, sin continuar con la segunda etapa de muestreo.
- Si uno o más de un resultado obtenido supera los 80µg/100g de carne, no se otorgará la Certificación Sanitaria y se informará de inmediato al Servicio de Salud correspondiente y a la Dirección Nacional de SERNAPESCA, adjuntando una fotocopia de los resultados.
- Si se detecta 1 ó más muestras con niveles de VPM entre 30 y 80µg/100g de carne, se continúa con la segunda etapa del muestreo.

Tabla *Plan de muestreo: DOBLE, 2ª Etapa*

Tamaño de la partida de exportación (Ton. net)	n
< 1	10
1 - 10	20
> 10	30

- Si todos los resultados obtenidos de las muestras analizadas en la 1ª etapa, más los obtenidos en la 2ª etapa, se encuentran ≤ a 80µg/100g de carne, se procederá a la certificación del producto.
- Si uno o más de un resultado obtenido supera los 80µg/100g de carne, no se otorgará la Certificación Sanitaria y se informará de inmediato al Servicio de Salud correspondiente y a la Dirección Nacional de SERNAPESCA, adjuntando una fotocopia de los resultados.

- Veneno Diarreico del Molusco (VDM)
 - Técnica de análisis bioensayo:

Tabla *Plan de muestreo: SIMPLE (c = 0)*

Tamaño de la partida de exportación (Ton. net)	n
< 1	10
1 - 10	15
> 10	25

- o Técnica de análisis Cromatografía Líquida con detector de Masas en tándem (LC-MS/MS):

Tabla Plan de muestreo: DOBLE, 1ª Etapa

Tamaño de la partida de exportación (Ton. net)	n
< 1	5
1 - 10	10
> 10	15

- Si todos los resultados demuestran que el producto se encuentra libre de cualquiera de las toxinas lipofílicas (menor al Límite de Detección informado por el laboratorio), se procederá a la autorización de la Notificación de Embarque, sin continuar con la segunda etapa de muestreo.
- Si uno o más de un resultado obtenido supera los límites máximos regulatorios que a continuación se detallan, no se otorgará la Certificación Sanitaria y se informará de inmediato al Servicio de Salud correspondiente y a la Dirección Nacional de SERNAPESCA, adjuntando una fotocopia de los resultados:
 - o Sumatoria de ácido okadaico (OA), dinofisistoxinas (DTX1 y DTX2) y pectenotoxinas (PTX1 y PTX2) en conjunto mayor a 160µg equivalentes de ácido okadaico/kg de carne (cuerpo entero o cualquier parte comestible por separado).
 - o Sumatoria de yestoxinas (YTX, homo YTX, 45 OH YTX y 45 OH homo YTX) mayor a 3,75mg equivalentes de yesotoxina/kg de carne (cuerpo entero o cualquier parte comestible por separado).
 - o Sumatoria de azaspirácidos (AZA1, AZA2 y AZA3) mayor a 160µg equivalentes de azaspirácido/kg de carne (cuerpo entero o cualquier parte comestible por separado).
- Si se detecta 1 ó más muestras con niveles de cualquiera de las toxinas lipofílicas antes señaladas en un rango que va desde valores mayores al Límite de Detección (según lo informado en la Sección IV, Capítulo III, Punto 3) hasta el límite máximo regulatorio respectivo, se continúa con la segunda etapa del muestreo. En el caso particular de las yestoxinas, si se detecta una o más muestras con niveles entre 1,9 y 3,75ppm, se continúa con la segunda etapa de muestreo.

Tabla Plan de muestreo: DOBLE, 2ª Etapa

Tamaño de la partida de exportación (Ton. net)	n
< 1	10
1 - 10	20
> 10	30

- Si todos los resultados obtenidos de las muestras analizadas en la 1ª etapa y los obtenidos en la 2ª etapa, se encuentran ≤ al límite máximo regulatorio respectivo de cualquiera de las toxinas lipofílicas, se procederá a dar la autorización de la Notificación de Embarque.
- Si uno o más de un resultado obtenido supera los límites máximos regulatorios que a continuación se detallan, no se otorgará la Certificación Sanitaria y se informará de inmediato al Servicio de Salud correspondiente y a la Dirección Nacional de SERNAPESCA, adjuntando una fotocopia de los resultados:
 - o Sumatoria de ácido okadaico (OA), dinofisistoxinas (DTX1 y DTX2) y pectenotoxinas (PTX1 y PTX2) en conjunto mayor a 160µg equivalentes de ácido okadaico/kg de carne (cuerpo entero o cualquier parte comestible por separado).
 - o Sumatoria de yestoxinas (YTX, homo YTX, 45 OH YTX y 45 OH homo YTX) mayor a 3,75mg equivalentes de yesotoxina/kg de carne (cuerpo entero o cualquier parte comestible por separado).
 - o Sumatoria de azaspirácidos (AZA1, AZA2 y AZA3) mayor a 160µg equivalentes de azaspirácido/kg de carne (cuerpo entero o cualquier parte comestible por separado).

- Veneno Amnésico del Molusco (VAM)

Tabla Plan de muestreo: DOBLE, 1ª Etapa

Tamaño de la partida de exportación (Ton. net)	n
--	---

< 1	5
1 - 10	10
> 10	15

- Si todos los resultados demuestran que el producto se encuentra libre de VAM, el producto será certificado sin continuar con la segunda etapa de muestreo.
- Si uno o más de un resultado obtenido supera los 20µg/g de carne, no se otorgará la Certificación Sanitaria y se informará de inmediato al Servicio de Salud correspondiente y a la Dirección Nacional de SERNAPESCA, adjuntando una fotocopia de los resultados.
- Si se detecta 1 ó más muestras con niveles de VAM entre 0,5 y 20µg/g de carne, se continúa con la segunda etapa del muestreo

Tabla *Plan de muestreo: DOBLE, 2ª Etapa*

Tamaño de la partida de exportación (Ton. net)	n
< 1	10
1 - 10	20
> 10	30

- Si uno o más de un resultado obtenido supera los 20µg/g de carne, no se otorgará la Certificación Sanitaria y se informará de inmediato al Servicio de Salud correspondiente y a la Dirección Nacional de SERNAPESCA, adjuntando una fotocopia de los resultados.

Se emitirá la Certificación Sanitaria si se presentan todos los antecedentes documentales solicitados, y:

- Si todos los resultados de VPM obtenidos en la 1ª etapa, más los de la 2ª etapa, se encuentran ≤ a 80µg/100g de carne.
- En el caso de VDM:
 - Por técnica de análisis bioensayo: Ausencia
 - Por técnica de análisis LC-MS/MS: Si todos los resultados obtenidos de las muestras analizadas en la 1ª etapa, más los obtenidos en la 2ª etapa, se encuentran ≤ al límite máximo regulatorio respectivo de cualquiera de las toxinas lipofílicas.
- Si todos los resultados de VAM obtenidos de las muestras analizadas en la 1ª etapa, más los obtenidos en la 2ª etapa, se encuentran ≤ a 20µg/g de carne.

- f. Recursos de bajo riesgo (gasterópodos y ostión del sur) procesados provenientes de zonas no incorporadas al PSMB

Los recursos de bajo riesgo procesados (excepto locos y abalones) que provengan de zonas que no se encuentran participando del PSMB, requerirán análisis de VPM y VAM en producto terminado, de acuerdo a los planes de muestreo que a continuación se señalan.

- Veneno Paralizante del Molusco (VPM)

Tabla *Plan de muestreo: DOBLE, 1ª Etapa*

Tamaño de la partida de exportación (Ton. net)	n
< 1	5
1 - 10	10
> 10	15

- Si todos los resultados demuestran que el producto se encuentra libre de VPM, el producto será certificado sin continuar con la segunda etapa de muestreo.
- Si uno o más de un resultado obtenido supera los 80µg/100g de carne, no se otorgará la Certificación Sanitaria y se informará de inmediato al Servicio de Salud correspondiente y a la Dirección Nacional de SERNAPESCA, adjuntando una fotocopia de los resultados.
- Si se detecta 1 ó más muestras con niveles de VPM entre 30 y 80µg/100g de carne, se continúa con la segunda etapa del muestreo.

Tabla *Plan de muestreo: DOBLE, 2ª Etapa*

Tamaño de la partida de exportación (Ton. net)	n
< 1	10
1 - 10	20
> 10	30

- Si todos los resultados obtenidos de las muestras analizadas en la 1ª etapa, más los obtenidos en la 2ª etapa, se encuentran ≤ a 80µg/100g de carne, se procederá a la certificación del producto.
- Si uno o más de un resultado obtenido supera los 80µg/100g de carne, no se otorgará la Certificación Sanitaria y se informará de inmediato al Servicio de Salud correspondiente y a la

Dirección Nacional de SERNAPESCA, adjuntando una fotocopia de los resultados.

- Veneno Amnésico del Molusco (VAM)

Tabla *Plan de muestreo: DOBLE, 1ª Etapa*

Tamaño de la partida de exportación (Ton. net)	n
< 1	5
1 - 10	10
> 10	15

- Si todos los resultados demuestran que el producto se encuentra libre de VAM, el producto será certificado sin continuar con la segunda etapa de muestreo.
- Si uno o más de un resultado obtenido supera los 20µg/g de carne, no se otorgará la Certificación Sanitaria y se informará de inmediato al Servicio de Salud correspondiente y a la Dirección Nacional de SERNAPESCA, adjuntando una fotocopia de los resultados.
- Si se detecta 1 ó más muestras con niveles de VAM entre 0,5 y 20µg/g de carne, se continúa con la segunda etapa del muestreo.

Tabla *Plan de muestreo: DOBLE, 2ª Etapa*

Tamaño de la partida de exportación (Ton. net)	n
< 1	10
1 - 10	20
> 10	30

- Si todos los resultados obtenidos de las muestras analizadas en la 1ª etapa, más los obtenidos en la 2ª etapa, se encuentran $\leq 20\mu\text{g/g}$ de carne, se procederá a la certificación del producto.
- Si uno o más de un resultado obtenido supera los 20µg/g de carne, no se otorgará la Certificación Sanitaria y se informará de inmediato al Servicio de Salud correspondiente y a la Dirección Nacional de SERNAPESCA, adjuntando una fotocopia de los resultados.

- g. Recursos de mayor riesgo procesados provenientes de zonas no incorporadas al PSMB

Los recursos de mayor riesgo procesados que provengan de áreas de extracción que no se encuentran participando del PSMB, requerirán análisis de biotoxinas en producto terminado, de acuerdo a los planes de muestreo que a continuación se señalan:

- Veneno Paralizante del Molusco (VPM)

Tabla *Plan de muestreo: DOBLE, 1ª Etapa*

Tamaño de la partida de exportación (Ton. net)	n
< 1	10
1 - 10	15
> 10	25

- Si todos los resultados demuestran que el producto se encuentra libre de VPM, el producto será certificado, sin continuar con la segunda etapa de muestreo.
- Si uno o más de un resultado obtenido supera los 80µg/100g de carne, no se otorgará la Certificación Sanitaria y se informará de inmediato al Servicio de Salud correspondiente y a la Dirección Nacional de SERNAPESCA, adjuntando una fotocopia de los resultados.
- Si se detecta 1 ó más muestras con niveles de VPM entre 30 y 80µg/100g de carne, se continúa con la segunda etapa del muestreo.

Tabla *Plan de muestreo: DOBLE, 2ª Etapa*

Tamaño de la partida de exportación (Ton. net)	n
< 1	20
1 - 10	30
> 10	50

- Si todos los resultados obtenidos de las muestras analizadas en la 1ª etapa, más los obtenidos en la 2ª etapa, se encuentran $\leq 80\mu\text{g}/100\text{g}$ de carne, se procederá a la certificación del producto.
- Si uno o más de un resultado obtenido supera los 80µg/100g de carne, no se otorgará la Certificación Sanitaria y se informará de inmediato al Servicio de Salud correspondiente y a la Dirección Nacional de SERNAPESCA, adjuntando una fotocopia de los resultados.

- Veneno Diarreico del Molusco (VDM)
 - Técnica de análisis bioensayo:

Tabla *Plan de muestreo: SIMPLE (c = 0)*

Tamaño de la partida de exportación (Ton. net)	n
< 1	10
1 - 10	15
> 10	25

- Técnica de análisis Cromatografía Líquida con detector de Masas en tándem (LC-MS/MS):

Tabla *Plan de muestreo: DOBLE, 1ª Etapa*

Tamaño de la partida de exportación (Ton. net)	n
< 1	5
1 - 10	10
> 10	15

- Si todos los resultados demuestran que el producto se encuentra libre de cualquiera de las toxinas lipofílicas (menor al Límite de Detección informado por el laboratorio), se procederá a la autorización de la Notificación de Embarque, sin continuar con la segunda etapa de muestreo.
- Si uno o más de un resultado obtenido supera los límites máximos regulatorios que a continuación se detallan, no se otorgará la Certificación Sanitaria y se informará de inmediato al Servicio de Salud correspondiente y a la Dirección Nacional de SERNAPESCA, adjuntando una fotocopia de los resultados:
 - Sumatoria de ácido okadaico (OA), dinofisistoxinas (DTX1 y DTX2) y pectenotoxinas (PTX1 y PTX2) en conjunto mayor a 160µg equivalentes de ácido okadaico/kg de carne (cuerpo entero o cualquier parte comestible por separado).
 - Sumatoria de yestoxinas (YTX, homo YTX, 45 OH YTX y 45 OH homo YTX) mayor a 3,75mg equivalentes de yesotoxina/kg de carne (cuerpo entero o cualquier parte comestible por separado).
 - Sumatoria de azaspirácidos (AZA1, AZA2 y AZA3) mayor a 160µg equivalentes de azaspirácido/kg de carne (cuerpo entero o cualquier parte comestible por separado).
- Si se detecta 1 ó más muestras con niveles de cualquiera de las toxinas lipofílicas antes señaladas en un rango que va desde valores mayores al Límite de Detección (según lo informado en la Sección IV, Capítulo III, Punto 3) hasta el límite máximo regulatorio respectivo, se continúa con la segunda etapa del muestreo. En el caso particular de las yesotoxinas, si se detecta una o más muestras con niveles entre 1,9 y 3,75ppm, se continúa con la segunda etapa de muestreo.

Tabla *Plan de muestreo: DOBLE, 2ª Etapa*

Tamaño de la partida de exportación (Ton. net)	n
< 1	10
1 - 10	20
> 10	30

- Si todos los resultados obtenidos de las muestras analizadas en la 1ª etapa y los obtenidos en la 2ª etapa, se encuentran ≤ al límite máximo regulatorio respectivo de cualquiera de las toxinas lipofílicas, se procederá a dar la autorización de la Notificación de Embarque.
- Si uno o más de un resultado obtenido supera los límites máximos regulatorios que a continuación se detallan, no se otorgará la Certificación Sanitaria y se informará de inmediato al Servicio de Salud correspondiente y a la Dirección Nacional de SERNAPESCA, adjuntando una fotocopia de los resultados:
 - Sumatoria de ácido okadaico (OA), dinofisistoxinas (DTX1 y DTX2) y pectenotoxinas (PTX1 y PTX2) en conjunto mayor a 160µg equivalentes de ácido okadaico/kg de carne (cuerpo entero o cualquier parte comestible por separado).
 - Sumatoria de yestoxinas (YTX, homo YTX, 45 OH YTX y 45 OH homo YTX) mayor a 3,75mg equivalentes de yesotoxina/kg de carne (cuerpo entero o cualquier parte comestible por separado).
 - Sumatoria de azaspirácidos (AZA1, AZA2 y AZA3) mayor a 160µg equivalentes de azaspirácido/kg de carne (cuerpo entero o cualquier parte comestible por separado).

- Veneno Amnésico del Molusco (VAM):

Tabla *Plan de muestreo: DOBLE, 1ª Etapa*

Tamaño de la partida de exportación (Ton. net)	n
< 1	10
1 - 10	15
> 10	25

- Si todos los resultados demuestran que el producto se encuentra libre de VAM, el producto será certificado sin continuar con la segunda etapa de muestreo.
- Si uno o más de un resultado obtenido supera los 20µg/g de carne, no se otorgará la Certificación Sanitaria y se informará de inmediato al Servicio de Salud correspondiente y a la Dirección Nacional de SERNAPESCA, adjuntando una fotocopia de los resultados.
- Si se detecta 1 ó más muestras con niveles de VAM entre 0,5 y 20µg/g de carne, se continúa con la segunda etapa del muestreo.

Tabla *Plan de muestreo: DOBLE, 2ª Etapa*

Tamaño de la partida de exportación (Ton. net)	n
< 1	20
1 - 10	30
> 10	50

- Si uno o más de un resultado obtenido supera los 20µg/g de carne, no se otorgará la Certificación Sanitaria y se informará de inmediato al Servicio de Salud correspondiente y a la Dirección Nacional de SERNAPESCA, adjuntando una fotocopia de los resultados.

Se emitirá la Certificación Sanitaria si se presentan todos los antecedentes documentales solicitados, y:

- Si todos los resultados de VPM obtenidos en la 1ª etapa más los de la 2ª etapa, se encuentran ≤ a 80µg/100g de carne.
- En el caso de VDM:
 - Por técnica de análisis bioensayo: Ausencia
 - Por técnica de análisis LC-MS/MS: Si todos los resultados obtenidos de las muestras analizadas en la 1ª etapa más los obtenidos en la 2ª etapa, se encuentran ≤ al límite máximo regulatorio respectivo de cualquiera de las toxinas lipofílicas.
- Si todos los resultados de VAM obtenidos de las muestras analizadas en la 1ª etapa más los obtenidos en la 2ª etapa, se encuentran ≤ a 20µg/g de carne.

1.1.24.6. RECURSOS PROCESADOS PROVENIENTES DE LAS REGIONES DE ARICA Y PARINACOTA, TARAPACÁ, ANTOFAGASTA, **VALPARAÍSO, O'HIGGINS**, MAULE, BIOBÍO, ARAUCANÍA Y LOS RÍOS

a. Recursos vivos o enfriado-refrigerados

La certificación al estado enfriado-refrigerado o vivo, podrá realizarse de acuerdo a lo siguiente:

- los recursos provienen de áreas clasificadas tipo A (PSMB/UE) de acuerdo al Listado de Áreas de Extracción del PSMB, o
- se aplica un muestreo semanal de toxinas marinas (VPM, VAM y VDM) por cada origen, al momento de la recepción de la materia prima en planta.

En ambos casos, no se requerirá la realización de análisis biotóxicológicos al momento de la certificación.

b. Recursos específicos (locos y abalones procesados)

Para la certificación sanitaria de locos y abalones procesados se requerirá sólo análisis de VPM, con un plan de muestreo doble y un número de muestras fijo, independiente del tamaño de la partida de exportación.

Tabla *1ª Etapa:*

Número de unidades por muestra	n
4	3

- Si todos los resultados demuestran que el producto se encuentra libre de VPM, el producto será certificado sin continuar con la segunda etapa de muestreo.
- Si uno o más de un resultado obtenido supera los 80µg/100g de carne, no se otorgará la Certificación Sanitaria y se informará de inmediato al Servicio de Salud correspondiente y a la Dirección Nacional de SERNAPESCA, adjuntando una fotocopia de los resultados.
- Si se detecta 1 ó más muestras con niveles de VPM entre 30 y 80µg/100g de carne, se continúa con la segunda etapa del muestreo.

Tabla *2ª Etapa:*

Número de unidades por muestra	n
4	6

- Si todos los resultados obtenidos de las muestras analizadas en la 1ª etapa, más los obtenidos en la 2ª etapa, se encuentran \leq a $80\mu\text{g}/100\text{g}$ de carne, se procederá a la certificación del producto.
- Si uno o más de un resultado obtenido supera los $80\mu\text{g}/100\text{g}$ de carne, no se otorgará la Certificación Sanitaria y se informará de inmediato al Servicio de Salud correspondiente y a la Dirección Nacional de SERNAPESCA, adjuntando una fotocopia de los resultados.

c. Recursos provenientes de centros de cultivo incorporados al PSMB

Los recursos provenientes de centros de cultivo que se encuentren participando en el PSMB UE, incluidos en el Listado de Áreas de Extracción del PSMB requerirán análisis de biotoxinas en producto terminado, de acuerdo al plan de muestreo que se describe a continuación.

- Veneno Paralizante del Molusco (VPM)

Tabla *Plan de muestreo: DOBLE, 1ª Etapa*

Tamaño de la partida de exportación (Ton. net)	n
< 1	3
1 - 10	6
> 10	9

- Si todos los resultados demuestran que el producto se encuentra libre de VPM, el producto será certificado, sin continuar con la segunda etapa de muestreo.
- Si uno o más de un resultado obtenido supera los $80\mu\text{g}/100\text{g}$ de carne, no se otorgará la Certificación Sanitaria y se informará de inmediato al Servicio de Salud correspondiente y a la Dirección Nacional de SERNAPESCA, adjuntando una fotocopia de los resultados.
- Si se detecta 1 ó más muestras con niveles de VPM entre 30 y $80\mu\text{g}/100\text{g}$ de carne, se continúa con la segunda etapa del muestreo.

Tabla *Plan de muestreo: DOBLE, 2ª Etapa*

Tamaño de la partida de exportación (Ton. net)	n
< 1	6
1 - 10	12
> 10	18

- Si todos los resultados obtenidos de las muestras analizadas en la 1ª etapa más los obtenidos en la 2ª etapa, se encuentran \leq a $80\mu\text{g}/100\text{g}$ de carne, se procederá a la certificación del producto.
- Si uno o más de un resultado obtenido supera los $80\mu\text{g}/100\text{g}$ de carne, no se otorgará la Certificación Sanitaria y se informará de inmediato al Servicio de Salud correspondiente y a la Dirección Nacional de SERNAPESCA, adjuntando una fotocopia de los resultados.

- Veneno Diarreico del Molusco (VDM) (excepto gasterópodos)

- o Técnica de análisis bioensayo

Tabla *Plan de muestreo: SIMPLE (c = 0)*

Tamaño de la partida de exportación (Ton. net)	n
< 1	3
1 - 10	6
> 10	9

- o Técnica de análisis Cromatografía Líquida con detector de Masas en tándem (LC-MS/MS):

Tabla *Plan de muestreo: DOBLE, 1ª Etapa*

Tamaño de la partida de exportación (Ton. net)	n
< 1	3
1 - 10	6
> 10	9

- Si todos los resultados demuestran que el producto se encuentra libre de cualquiera de las toxinas lipofílicas (menor al Límite de Detección informado por el laboratorio), se procederá a

- la autorización de la Notificación de Embarque, sin continuar con la segunda etapa de muestreo.
- Si uno o más de un resultado obtenido supera los límites máximos regulatorios que a continuación se detallan, no se otorgará la Certificación Sanitaria y se informará de inmediato al Servicio de Salud correspondiente y a la Dirección Nacional de SERNAPESCA, adjuntando una fotocopia de los resultados:
 - o Sumatoria de ácido okadaico (OA), dinofisistoxinas (DTX1 y DTX2) y pectenotoxinas (PTX1 y PTX2) en conjunto mayor a 160µg equivalentes de ácido okadaico/kg de carne (cuerpo entero o cualquier parte comestible por separado).
 - o Sumatoria de yestoxinas (YTX, homo YTX, 45 OH YTX y 45 OH homo YTX) mayor a 3,75mg equivalentes de yesotoxina/kg de carne (cuerpo entero o cualquier parte comestible por separado).
 - o Sumatoria de azaspirácidos (AZA1, AZA2 y AZA3) mayor a 160µg equivalentes de azaspirácido/kg de carne (cuerpo entero o cualquier parte comestible por separado).
 - Si se detecta 1 ó más muestras con niveles de cualquiera de las toxinas lipofílicas antes señaladas en un rango que va desde valores mayores al Límite de Detección (según lo informado en la Sección IV, Capítulo III, Punto 3) hasta el límite máximo regulatorio respectivo, se continúa con la segunda etapa del muestreo. En el caso particular de las yesotoxinas, si se detecta una o más muestras con niveles entre 1,9 y 3,75ppm se continúa con la segunda etapa de muestreo.

Tabla *Plan de muestreo: DOBLE, 2ª Etapa*

Tamaño de la partida de exportación (Ton. net)	n
< 1	6
1 - 10	12
> 10	18

- Si todos los resultados obtenidos de las muestras analizadas en la 1ª etapa y los obtenidos en la 2ª etapa, se encuentran ≤ al límite máximo regulatorio respectivo de cualquiera de las toxinas lipofílicas, se procederá a dar la autorización de la Notificación de Embarque.
 - Si uno o más de un resultado obtenido supera los límites máximos regulatorios que a continuación se detallan, no se otorgará la Certificación Sanitaria y se informará de inmediato al Servicio de Salud correspondiente y a la Dirección Nacional de SERNAPESCA, adjuntando una fotocopia de los resultados:
 - o Sumatoria de ácido okadaico (OA), dinofisistoxinas (DTX1 y DTX2) y pectenotoxinas (PTX1 y PTX2) en conjunto mayor a 160µg equivalentes de ácido okadaico/kg de carne (cuerpo entero o cualquier parte comestible por separado).
 - o Sumatoria de yestoxinas (YTX, homo YTX, 45 OH YTX y 45 OH homo YTX) mayor a 3,75mg equivalentes de yesotoxina/kg de carne (cuerpo entero o cualquier parte comestible por separado).
 - o Sumatoria de azaspirácidos (AZA1, AZA2 y AZA3) mayor a 160µg equivalentes de azaspirácido/kg de carne (cuerpo entero o cualquier parte comestible por separado).
- Se emitirá la Certificación Sanitaria si se presentan todos los antecedentes documentales solicitados, y:
- Si todos los resultados de VPM obtenidos en la 1ª etapa, más los de la 2ª etapa, se encuentran ≤ a los 80µg/100g de carne.
 - En el caso de VDM:
 - Por técnica de análisis bioensayo: Ausencia
 - Por técnica de análisis LC-MS/MS: Si todos los resultados obtenidos de las muestras analizadas en la 1ª etapa más los obtenidos en la 2ª etapa, se encuentran ≤ al límite máximo regulatorio respectivo de cualquiera de las toxinas lipofílicas.

d. Moluscos bivalvos provenientes de otras zonas

- Veneno Paralizante del Molusco (VPM)

Tabla *Plan de muestreo: DOBLE, 1ª Etapa*

Tamaño de la partida de exportación (Ton. net)	n
< 1	5
1 - 10	10
> 10	15

- Si todos los resultados demuestran que el producto se encuentra libre de VPM, el producto será certificado sin continuar con la segunda etapa de muestreo.
- Si uno o más de un resultado obtenido supera los 80µg/100g de carne, no se otorgará la Certificación Sanitaria y se informará de inmediato al Servicio de Salud correspondiente y a la Dirección Nacional de SERNAPESCA, adjuntando una fotocopia de los resultados.
- Si se detecta 1 ó más muestras con niveles de VPM entre 30 y 80µg/100g de carne, se

continúa con la segunda etapa del muestreo.

Tabla Plan de muestreo: DOBLE, 2ª Etapa

Tamaño de la partida de exportación (Ton. net)	n
< 1	10
1 - 10	20
> 10	30

- Si todos los resultados obtenidos de las muestras analizadas en la 1ª etapa, más los obtenidos en la 2ª etapa, se encuentran \leq a $80\mu\text{g}/100\text{g}$ de carne, se procederá a la certificación del producto.
- Si uno o más de un resultado obtenido supera los $80\mu\text{g}/100\text{g}$ de carne, no se otorgará la Certificación Sanitaria y se informará de inmediato al Servicio de Salud correspondiente y a la Dirección Nacional de SERNAPESCA, adjuntando una fotocopia de los resultados.

- Veneno Diarreico del Molusco (VDM)
 - Técnica de análisis bioensayo:

Tabla Plan de muestreo: SIMPLE ($c = 0$)

Tamaño de la partida de exportación (Ton. net)	n
< 1	10
1 - 10	15
> 10	25

- Técnica de análisis Cromatografía Líquida con detector de Masas en tándem (LC-MS/MS):

Tabla Plan de muestreo: DOBLE, 1ª Etapa

Tamaño de la partida de exportación (Ton. net)	n
< 1	5
1 - 10	10
> 10	15

- Si todos los resultados demuestran que el producto se encuentra libre de cualquiera de las toxinas lipofílicas (menor al Límite de Detección informado por el laboratorio), se procederá a la autorización de la Notificación de Embarque sin continuar con la segunda etapa de muestreo.
- Si uno o más de un resultado obtenido supera los límites máximos regulatorios que a continuación se detallan, no se otorgará la Certificación Sanitaria y se informará de inmediato al Servicio de Salud correspondiente y a la Dirección Nacional de SERNAPESCA, adjuntando una fotocopia de los resultados:
 - Sumatoria de ácido okadaico (OA), dinofisistoxinas (DTX1 y DTX2) y pectenotoxinas (PTX1 y PTX2) en conjunto mayor a $160\mu\text{g}$ equivalentes de ácido okadaico/kg de carne (cuerpo entero o cualquier parte comestible por separado).
 - Sumatoria de yestoxinas (YTX, homo YTX, 45 OH YTX y 45 OH homo YTX) mayor a $3,75\text{mg}$ equivalentes de yestoxina/kg de carne (cuerpo entero o cualquier parte comestible por separado).
 - Sumatoria de azaspirácidos (AZA1, AZA2 y AZA3) mayor a $160\mu\text{g}$ equivalentes de azaspirácido/kg de carne (cuerpo entero o cualquier parte comestible por separado).
- Si se detecta 1 ó más muestras con niveles de cualquiera de las toxinas lipofílicas antes señaladas en un rango que va desde valores mayores al Límite de Detección (según lo informado en la Sección IV, Capítulo III, Punto 3) hasta el límite máximo regulatorio respectivo, se continúa con la segunda etapa del muestreo. En el caso particular de las yestoxinas, si se detecta una o más muestras con niveles entre 1,9 y 3,75ppm se continúa con la segunda etapa de muestreo.

Tabla Plan de muestreo: DOBLE, 2ª Etapa

Tamaño de la partida de exportación (Ton. net)	n
< 1	10
1 - 10	20
> 10	30

- Si todos los resultados obtenidos de las muestras analizadas en la 1ª etapa y los obtenidos en la 2ª etapa, se encuentran \leq al límite máximo regulatorio respectivo de cualquiera de las toxinas lipofílicas, se procederá a dar la autorización de la Notificación de Embarque.
- Si uno o más de un resultado obtenido supera los límites máximos regulatorios que a continuación se detallan, no se otorgará la Certificación Sanitaria y se informará de inmediato

al Servicio de Salud correspondiente y a la Dirección Nacional de SERNAPESCA, adjuntando una fotocopia de los resultados:

- o Sumatoria de ácido okadaico (OA), dinofisistoxinas (DTX1 y DTX2) y pectenotoxinas (PTX1 y PTX2) en conjunto mayor a 160µg equivalentes de ácido okadaico/kg de carne (cuerpo entero o cualquier parte comestible por separado).
- o Sumatoria de yestoxinas (YTX, homo YTX, 45 OH YTX y 45 OH homo YTX) mayor a 3,75mg equivalentes de yesotoxina/kg de carne (cuerpo entero o cualquier parte comestible por separado).
- o Sumatoria de azaspirácidos (AZA1, AZA2 y AZA3) mayor a 160µg equivalentes de azaspirácido/kg de carne (cuerpo entero o cualquier parte comestible por separado).

Se emitirá la Certificación Sanitaria si se presentan todos los antecedentes documentales solicitados, y:

- Si todos los resultados de VPM obtenidos en la 1ª etapa, más los de la 2ª etapa, se encuentran \leq a 80µg/100g de carne.
- En el caso de VDM:
 - Por técnica de análisis bioensayo: Ausencia
 - Por técnica de análisis LC-MS/MS: Si todos los resultados obtenidos de las muestras analizadas en la 1ª etapa, más los obtenidos en la 2ª etapa, se encuentran \leq al límite máximo regulatorio respectivo de cualquiera de las toxinas lipofílicas.

e. Gasterópodos y recursos de bajo riesgos provenientes de otras zonas

- Veneno Paralizante del Molusco (VPM)

Tabla *Plan de muestreo: DOBLE, 1ª Etapa*

Tamaño de la partida de exportación (Ton. net)	n
< 1	3
1 - 10	6
> 10	9

- Si todos los resultados demuestran que el producto se encuentra libre de VPM, el producto será certificado, sin continuar con la segunda etapa de muestreo.
- Si uno o más de un resultado obtenido supera los 80µg/100g de carne, no se otorgará la Certificación Sanitaria y se informará de inmediato al Servicio de Salud correspondiente y a la Dirección Nacional de SERNAPESCA, adjuntando una fotocopia de los resultados.
- Si se detecta 1 ó más muestras con niveles de VPM entre 30 y 80µg/100g de carne, se continúa con la segunda etapa del muestreo.

Tabla *Plan de muestreo: DOBLE, 2ª Etapa*

Tamaño de la partida de exportación (Ton. net)	n
< 1	6
1 - 10	12
> 10	18

- Si todos los resultados obtenidos de las muestras analizadas en la 1ª etapa, más los obtenidos en la 2ª etapa, se encuentran \leq a 80µg/100g de carne, se procederá a la certificación del producto.
- Si uno o más de un resultado obtenido supera los 80µg/100g de carne, no se otorgará la Certificación Sanitaria y se informará de inmediato al Servicio de Salud correspondiente y a la Dirección Nacional de SERNAPESCA, adjuntando una fotocopia de los resultados.

1.1.24.7. CONSIDERACIONES GENERALES

- Las muestras serán extraídas por partida de exportación aplicando la tabla de acuerdo con el peso neto total.
- Siempre que una partida cuente con análisis de biotoxinas, realizados por los Servicios de Salud, éstos serán considerados como parte de los análisis requeridos por SERNAPESCA y se restarán del número de muestras a extraer descritos en cada plan de muestreo.
- Los procedimientos para la aplicación de los planes de muestreo contenidos en este Capítulo, se encuentran descritos en el Punto 1.1.20.2

1.1.25. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE RESIDUOS DE PRODUCTOS FARMACÉUTICOS PARA PRODUCTOS DE PECES DE LA ACUICULTURA

Los centros de cultivo de peces y los establecimientos que procesen este tipo de recursos deben dar cumplimiento a los requisitos establecidos en la Parte II, Sección I, Capítulo II. CONTROL EN

ACUICULTURA DE RESIDUOS DE PRODUCTOS FARMACÉUTICOS, SUSTANCIAS PROHIBIDAS, SUSTANCIAS NO AUTORIZADAS Y CONTAMINANTES.

Los productos elaborados a partir de peces de cultivo, para poder optar a la certificación sanitaria, deberán cumplir con los Límites Máximos Residuales (LMR) indicados en el Punto 3 del mencionado Capítulo, según el mercado de destino de la exportación.

1.2. PRODUCTOS PESQUEROS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

1.2.1. HARINA DE PESCADO

Planes de muestreo

Los planes de muestreo a aplicar se detallan en la Sección IV, Capítulo II, Punto 2, de acuerdo a la presentación de la harina (en sacos, según volumen, o a granel), y al momento de realizar el muestreo (en línea o envasado).

Tabla *Parámetros microbiológicos*

Parámetro	Límite		Plan de Muestreo		Número de Análisis
	m	M	n	c	
<i>Salmonella spp</i> (25g)	Ausencia		5	0	5
Enterobacterias (ufc/g)	10	300	5	2	5

Tabla *Parámetros físico-sensoriales*

Parámetro	Límite	Plan de Muestreo	Número de Análisis
		n	
Especie	La declarada	5	1
Presentación	La declarada (granel, saco, polvo, pellets, etc.)	5	1
Color	Natural, típico	5	1
Aroma	Propio	5	1
<i>Dermestes spp</i>	Ausencia	5	1
Determinación de componentes de origen animal ²²	Ausencia de componentes de animales terrestres	5	1

1.2.2. PEPTONAS, PROTEÍNAS SOLUBLES, HIDROLIZADOS Y SIMILARES

Para Certificación Sanitaria, este producto deberá ser elaborado en establecimientos bajo control sanitario SERNAPESCA. Además, deberá cumplir con los estándares indicados en este punto.

El muestreo deberá realizarse según presentación, de acuerdo a lo indicado para harina o aceite de pescado en la Sección IV, Capítulo II, Punto 2.

Tabla *Parámetros microbiológicos y físicos*

Parámetro	Límite
<i>Salmonella spp</i>	n=5 c=0 M=0 (ausencia en 25 g)
Enterobacterias	n=5 c=2 m=10 M=300 UFC/g
Presentación	La declarada (granel, saco, polvo, etc.)

²² Se considerará como válido para estos efectos, el análisis trimestral respectivo efectuado por el establecimiento reductor para esa línea productiva. Así, deberá presentarse copia del informe de análisis que respalde el producto a certificar, debiendo corresponder al mismo tipo de producto, y a la(s) fecha(s) de elaboración del trimestre muestreado.

Determinación de componentes de origen animal ²³	Ausencia de componentes de animales terrestres
---	--

1.2.3. ACEITE CRUDO DE PESCADO Y SUS DERIVADOS

Para Certificación Sanitaria, este producto deberá ser elaborado en establecimientos bajo control sanitario SERNAPESCA. Además, deberá cumplir con los estándares indicados en este punto.

El muestreo deberá realizarse según presentación, de acuerdo a lo indicado para aceite de pescado en la Sección IV, Capítulo II, Punto 2.

Tabla *Parámetros microbiológicos*

Parámetro	Límite
<i>Salmonella spp</i>	n=5 c=0 M=0 (ausencia en 25 g)
Enterobacterias	n=5 c=2 m=10 M=300 UFC/g

1.2.4. ALGAS Y SUS DERIVADOS

Tabla *Parámetros físicos*

Parámetro	Límite	Tamaño de la partida de exportación (Ton. net)	Plan de muestreo	Número de Análisis
			²⁴ n	
Humedad	≤ 20% promedio de los 5 resultados ²⁵	1 - 50	5	5
Impurezas	≤ 10% promedio de los 5 resultados ²⁶	1 - 50	5	5

1.2.5. CARNADA

Tabla *Requisitos parasitológicos de rotulado y plan de muestreo*

Parámetro	Límite	Plan de muestreo*		Número de Análisis
		n	c	
Parásitos vivos o latentes	Ausencia	5	0	5
Rotulado	Se debe indicar "no apto para consumo humano"	N.A.		N.A.

²³ Se considerará como válido para estos efectos, el análisis trimestral respectivo efectuado por el establecimiento reductor para esa línea productiva. Así, deberá presentarse copia del informe de análisis que respalde el producto a certificar, debiendo corresponder al mismo tipo de producto, y a la(s) fecha(s) de elaboración del trimestre muestreado.

²⁴ El n muestral es igual a 5 por cada 50 toneladas

²⁵ Este requisito aplica sólo a algas secas.

²⁶ Este requisito no aplica para derivados de algas.

2. ESTÁNDARES COMPLEMENTARIOS Y OTROS REQUISITOS ESPECÍFICOS SEGÚN MERCADO DE DESTINO

Es de responsabilidad de los elaboradores y exportadores asegurar el cumplimiento de los requisitos sanitarios y legales de las mercancías a exportar a los distintos mercados de destino.

A continuación, se detallan los requisitos específicos para productos pesqueros y de la acuicultura destinados o no a consumo humano, objeto de verificación por parte de SERNAPESCA y exigidos para la Certificación Sanitaria Oficial. Sin perjuicio de lo anterior, todas las exportaciones de productos pesqueros y acuícolas que requieran certificación sanitaria, deben provenir de establecimientos elaboradores bajo control sanitario de SERNAPESCA, clasificados al menos en categoría "D".

Para todos aquellos mercados no contemplados en este documento y, para los cuales se solicite la emisión de certificación sanitaria, se hará exigible lo descrito en el Punto 1 del presente Capítulo.

A continuación, se especifican los requisitos de habilitación de establecimientos, autorización de productos en caso que corresponda, estándares de inocuidad, aspectos relativos a la certificación sanitaria y restricciones específicas.

2.1. ARGENTINA

2.1.1. PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- Habilitación de establecimientos
- El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "B", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.
- El establecimiento elaborador debe contar con un Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC) basado en HACCP.
- El establecimiento deberá estar inscrito ante la Autoridad Competente del mercado, por lo que sólo podrá exportar a Argentina una vez que dicho organismo haya comunicado oficialmente a este Servicio, su incorporación.

- Autorización de productos

Para enviar su producción a la república de Argentina, el elaborador deberá tramitar ante Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) una monografía de proceso para cada producto, importador y marca destinado dicho mercado: de acuerdo a lo establecido en la Resolución SENASA 816/2002. La monografía descriptiva del producto deberá incluir la siguiente información*:

- Identificación del elaborador
- Número oficial del establecimiento
- Especie animal
- Marca y nombre del producto (denominación según legislación regulatoria)
- Técnica de elaboración (con flujo operativo)
- Lista de ingredientes (incluir aditivos y coadyuvantes)
- Composición porcentual decreciente
- Período de durabilidad y/o vencimiento
- Condiciones de conservación y transporte
- Tratamientos sometidos al producto

* Cuando se requiera, se podrá incluir el estudio de factor de conversión para contaminantes.

El interesado en exportar deberá presentar la monografía de proceso y NEPPEX en la oficina de SERNAPESCA bajo cuya jurisdicción se encuentre la planta elaboradora, adjuntando también el *Certificado de monografía de proceso* (Parte III: Anexos certificados de exportación). Esta certificación será emitida exclusivamente si el establecimiento está habilitado por SENASA y si la información coincide con los procesos supervisados por SERNAPESCA. Ambos documentos deberán ser emitidos por un Médico Veterinario, que estampará su firma y timbres (SERNAPESCA/Inspector Oficial) en todas las hojas.

- Estándares de inocuidad

- Los productos deben cumplir con los requerimientos sanitarios establecidos por este Servicio en el Punto 1 del presente Capítulo, de acuerdo a su presentación, en consideración al Pre-acuerdo de Cooperación y Reconocimiento en el área sanitaria de productos pesqueros y acuicultura entre los Servicios oficiales Competentes de Argentina, Brasil, Chile y Uruguay.
- Sin perjuicio de lo anterior, es importante señalar que Argentina cuenta con reglamentación de inocuidad específica, por lo que es de responsabilidad de los elaboradores y exportadores asegurar el cumplimiento de los requisitos sanitarios y legales de este mercado.

- **Certificación sanitaria**

Los productos que se destinen a este mercado deberán ir acompañados del *Certificado sanitario para productos, subproductos derivados de la pesca (extractiva/cultivo) con destino a la República Argentina, República Federativa de Brasil, República de Chile y República Oriental del Uruguay*, cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl. Esta certificación debe ser emitida por un Médico Veterinario.

La emisión de este certificado estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

Para el caso de la exportación 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 lo siguiente:

“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.*”

Productos que transitan por Argentina

El *Certificado para Productos Pesqueros que Transitan por Argentina* (Parte III, Anexos, Capítulo I) es solicitado para el traslado de un producto pesquero chileno de un lugar a otro del país por territorio Argentino y para productos que serán exportados a terceros países, y que transitan por territorio Argentino sin certificación sanitaria.

Productos de salmónidos que transitan por zona libre

Para exportaciones de productos enfriados refrigerados y congelados derivado de salmónidos en tránsito por la zona libre, definida en la Resolución 375/2013 de SENASA, independiente del destino, incluido el tránsito Chile-Chile, se deberá emitir el *Certificado Veterinario Internacional para el tránsito de productos de salmónidos frescos refrigerados o congelados procedentes de la República de Chile por la zona libre de Anemia Infecciosa del Salmón de la República Argentina*. Esta certificación debe ser emitida por un Médico Veterinario.

En caso que el destino sea Argentina, Brasil o Uruguay, se deberán incluir en el “Certificado Sanitario para productos y subproductos derivados de la pesca (extractiva/cultivo) con destino a la República Argentina, República Federativa del Brasil, República de Chile y República Oriental del Uruguay” las declaraciones zoonosanitarias exigidas. Para estos efectos, se debe acceder al instructivo de llenado de dicho certificado en www.sernapesca.cl.

Los productos que no transitan por la zona libre, no serán sujetos de certificación zoonosanitaria.

Todas las exportaciones o tránsito de productos pesqueros por vía terrestre al territorio Argentino deberán contar con un sello de seguridad.

2.1.2. PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- Habilitación de establecimientos

Harinas y aceites de pescado

El establecimiento deberá estar al menos en Categoría D y solicitar su incorporación en el registro de SENASA Argentina. Sólo podrá exportar a este mercado una vez que este organismo haya comunicado oficialmente a SERNAPESCA su incorporación.

- Autorización de productos

Harinas y aceites de pescado

El interesado deberá registrar su producto presentando directamente al SENASA una *Solicitud de aprobación e inscripción de Subproductos de origen Animal para exportar a Argentina*, adjuntando además un proyecto de rótulo de acuerdo a las especificaciones exigidas por dicho Servicio.

Algas secas para uso industrial

El interesado deberá tramitar directamente ante la Oficina de Cuarentena General de SENASA una Monografía de proceso de las algas, adjuntando análisis de porcentaje de humedad del producto terminado.

- Estándares de inocuidad

Los productos deberán cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por este Servicio, descritos en el Punto 1 del presente Capítulo, para harinas, aceites de pescado, algas o carnada, según corresponda.

- Certificación sanitaria

Los embarques deberán ir acompañados por el *Certificado Sanitario único relativo a los productos, subproductos y/o derivados, de la pesca y/o acuicultura destinados exclusivamente a Carnada, Alimentos Animales u Otros Usos No Destinados para Consumo Humano, que se comercializan entre la República Argentina, República Federativa del Brasil, República de Chile y República Oriental del Uruguay*, cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl.

La emisión del certificado indicado precedentemente estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

2.1.3. RESTRICCIONES

- Se prohíbe el tránsito de salmónidos (peces vivos, ovas o gametos), y de algas húmedas por la zona libre declarada en la Resolución 375/2013, los que deberán transitar exclusivamente por el corredor sanitario especificado en el Artículo 8 de la Resolución 116/2016.

2.2. AUSTRALIA

2.2.1. PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- Habilitación de establecimientos

Harinas y aceites de pescado

El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "D", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.

Alimentos destinados a especies acuáticas

El establecimiento elaborador debe estar incorporado en la Lista nacional de establecimientos elaboradores de insumos o alimentos destinados al consumo animal y en la Lista de Establecimientos Exportadores de Alimentos para Animales (LEEAA) del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), de acuerdo a lo descrito en el punto 7.3.4. del Capítulo II.

- Estándares de inocuidad

Harinas y aceites de pescado

Los productos deberán cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por este Servicio, descritos en el Punto 1 del presente Capítulo, para harinas y aceites de pescado, según corresponda.

Alimentos destinados a especies acuáticas

En el caso de los alimentos, se deberá dar cumplimiento con, al menos, los estándares microbiológicos para harina de pescado indicados en el Punto 1 del Capítulo IV. Para ello el alimento deberá ser muestreado previo al embarque, considerando la extracción de un n = 1 por cada 50 toneladas de alimento, de igual composición y fecha de elaboración.

- Certificación sanitaria

Harinas y aceites de pescado

Los embarques de harina y aceite de pescado deberán ir acompañados por el *Health certificate for fishery products not intended for human consumption for export to Australia*, cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl.

Alimentos destinados a especies acuáticas

Los embarques de alimentos destinados a especies acuáticas deberán ir acompañados por el *Certificado de alimentos para animales acuáticos* cuyo formato se encuentra disponible en la página web www.sernapesca.cl. Se deberá incluir en el certificado la siguiente declaración:

- "Durante el proceso, las harinas de pescado han sido procesadas bajo una temperatura mínima de 80° C por 30 minutos/During manufacture, the fish meal has been heat treated at a minimum core temperature of 80° C for 30 minutes."

La emisión de estos certificados estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

2.2.2. RESTRICCIONES

Está prohibida la exportación de salmónidos crudos enfriado-refrigerados o congelados así como de harina y aceite de pescado proveniente de salmónidos.

2.3. BOLIVIA

2.3.1. PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

Las exportaciones de conservas de jurel sólo se autorizarán en caso que se presenten resultados de análisis por cada lote de exportación que acredite que dichos productos no tienen presencia de parásitos. Para lo anterior, el interesado deberá tramitar una Solicitud de Muestreo y Análisis para la Exportación (SMAE).

2.4. BRASIL

2.4.1. PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- Habilitación de establecimientos
 - El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "B", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.
 - El establecimiento elaborador debe contar con un Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC) basado en HACCP.
 - El establecimiento elaborador debe encontrarse incorporado en el Registro del Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal (DIPOA), por lo que sólo podrá exportar sus productos a Brasil, una vez que el DIPOA haya comunicado oficialmente a este Servicio, su autorización.
- Autorización de productos

Cada vez que el establecimiento elaborador quiera exportar un nuevo producto a este mercado, se deberá solicitar la autorización al DIPOA, procedimiento que se deberá gestionar a través de SERNAPESCA.

Las empresas deben contar con el registro de los rótulos ante el DIPOA para cada uno de los productos y presentaciones, según el Reglamento Técnico para Rotulación de Alimentos Embalados de ese organismo, de acuerdo a la normativa vigente.

- Estándares de inocuidad

Los productos deben cumplir con los requerimientos sanitarios establecidos por este Servicio en el Punto 1 del presente Capítulo, de acuerdo a su presentación, en consideración al Pre-acuerdo de Cooperación y Reconocimiento en el área sanitaria de productos pesqueros y acuicultura entre los Servicios oficiales Competentes de Argentina, Brasil, Chile y Uruguay.

Además, se deberá dar cumplimiento a lo siguiente:

- Los establecimientos que elaboran productos destinados a Brasil, a partir de productos procesados, sólo podrán recibir materia prima de establecimientos autorizados para exportar a dicho mercado y ese producto debe contar con PAC.
- En el caso de materia prima importada, el establecimiento de origen debe estar autorizado por DIPOA.
- En el caso de las exportaciones de moluscos bivalvos, los recursos deberán tener como origen de materia prima áreas de extracción incorporadas al PSMB.
- Las ovas de salmónidos deberán ser sometidas a un tratamiento térmico entre 70 y 80°C durante 30 a 75 minutos.
- Los establecimientos que procesen pescados y moluscos cefalópodos (enfriado-refrigerados o congelados), deben incluir un paso operacional de lavado de materia prima, previo a su procesamiento, de acuerdo con el Artículo 208 del Decreto MAPA N° 9.013/2017.
- Los establecimientos que procesen salmónidos enfriado-refrigerados destinados a Brasil deben implementar un sistema de control dinámico de endoparásitos.

Sin perjuicio de lo anterior, es importante señalar que Brasil cuenta con reglamentación de inocuidad específica, por lo que es de responsabilidad de los elaboradores y exportadores asegurar el cumplimiento de los requisitos sanitarios y legales de este mercado.

- Certificación sanitaria

Los productos que se destinen a este mercado deberán ir acompañados del *Certificado sanitário para produtos, subprodutos derivados da pesca (cultivo/extrativa) com destino a República da Argentina, República Federativa do Brasil, República do Chile e República Oriental do Uruguai*, cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl. Esta certificación debe ser emitida por un Médico Veterinario.

Para productos elaborados a partir de peces de cultivo, se 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 inspeccionados 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 productos elaborados a partir de especies de pesca extractiva, con excepción de camarones, gambas y langostinos; 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 las exportaciones de ovas de salmónidos, se deberán incluir las siguientes declaraciones:

- Os ovos vêm do Chile/ Las ovas provienen de Chile;
- Os ovos são obtidos de animais da família *Salmonidae*/ Las ovas son obtenidas de animales de la familia *Salmonidae*;
- O produto foi submetido a tratamento térmico entre 70 a 80 graus Celsius, entre 30 e 75 minutos / El producto fue sometido a un tratamiento térmico entre 70 y 80 grados Celsius, entre 30 y 75 minutos.

Para la exportación de aceites provenientes de animales acuáticos destinados a consumo humano, se deberán incluir las declaraciones especificadas a continuación:

- O produto foi obtido de animais aquáticos processados em estabelecimento registrado e supervisionado pelo Serviço Oficial do país de origem e habilitado para exportação / El producto fue obtenido de animales acuáticos procesados en establecimiento registrado, que se encuentra supervisado por el Servicio Oficial del país de origen y habilitado para la exportación
- A planta fabricante não utiliza proteínas de ruminantes em seus produtos / La planta fabricante no utiliza proteínas de ruminantes en sus productos
- Os contentores foram lacrados e identificados de forma legível sob supervisão do Serviço Oficial / Los contenedores fueron sellados e identificados de forma legible bajo la supervisión del Servicio Oficial.

La emisión del certificado indicado precedentemente estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

2.4.2. PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- Habilitación de establecimientos

Harina y aceite de pescado

- El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "D", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.
- El establecimiento debe estar autorizado por el Departamento de Fiscalización de Insumos Pecuarios (DFIP) del Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento de Brasil (MAPA/DIPOA)²⁷

²⁷ La inscripción debe realizarse directamente ante el DFIP a través del importador en Brasil

- Autorización de productos

Las empresas deben contar con el registro de los rótulos ante el DIPOA para cada uno de los productos y presentaciones, según el Reglamento Técnico para Rotulación de Alimentos Embalados de ese organismo, de acuerdo a la normativa vigente.

- Estándares de inocuidad

Los productos deberán cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por este Servicio, descritos en el Punto 1 del presente Capítulo, para harinas, aceites de pescado, algas o carnada, según corresponda.

- Certificación sanitaria

Los productos que se destinen a este mercado deberán ir acompañados del *Certificado sanitário para pescado e derivados da pesca (extrativa/cultivo) com destino a República da Argentina, República Federativa do Brasil, República do Chile e República Oriental do Uruguai - Não comestíveis*, cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl.

Para las exportaciones de harina de pescado u otros derivados proteicos y aceite de pescado, se deberán incluir de manera complementaria en el certificado sanitario las siguientes declaraciones:

- "Os animais utilizados como matéria-prima, foram processados em um estabelecimento sob supervisão veterinária oficial e habilitado para exportação. / Los animales utilizados como materia prima fueron procesados en un establecimiento bajo supervisión veterinaria oficial y habilitado para exportación.
- Os produtos não contém proteínas de ruminantes em sua composição. / Los productos no contienen proteína de rumiantes en su composición.
- A matéria prima foi submetida a uma temperatura mínima de 90° C por um período mínimo de 25 minutos.²⁸ / La materia prima fue sometida a una temperatura mínima de 90°C por un período mínimo de 25 minutos.
- Os animais nasceram e foram criados em Chile.²⁹ / Los animales nacieron y fueron criados en Chile.
- A planta fabricante não utiliza proteínas de ruminantes em seus produtos. / La planta elaboradora no utiliza proteínas de rumiantes en sus productos.
- Os produtos foram embalados diretamente na planta de fabricação. / Los productos fueron envasados directamente en la planta de elaboración.
- Os produtos devidamente embalados foram transportados diretamente da fábrica até o local de embarque e acondicionados em container lacrado sob supervisão do Serviço Veterinário Oficial. / Los productos debidamente embalados fueron transportados directamente de la planta elaboradora hasta el lugar del embarque, y acondicionados en un contenedor sellado bajo supervisión del Servicio Veterinario Oficial."

En caso que la harina de pescado se destine a transformación en Brasil para posterior exportación a la Unión Europea, se deberán incluir las siguientes declaraciones en el Punto 15, numeral II, Declaraciones zoonosanitarias del certificado:

- "No caso da farinha de peixe, foi submetida a qualquer um dos métodos de processamento ou a um método e a parâmetros que asseguram que os produtos cumprem as normas microbiológicas aplicáveis aos produtos derivados estabelecidas no anexo X, capítulo I, do Regulamento (UE) n.º 142/2011/ En el caso de la harina de pescado, se ha sometido a cualquiera de los métodos de tratamiento o un método y parámetros que garantizan que los productos cumplen las normas microbiológicas aplicables a los productos derivados establecidos en el anexo X, capítulo I, del Reglamento (UE) 142/2011".

La inclusión de estas declaraciones estará supeditada al cumplimiento a todos los requisitos técnicos, administrativos y sanitarios aplicables tanto para establecimientos como para productos, detallados en el punto correspondiente a la Unión Europea, en el Punto 2 del presente Capítulo.

2.4.3. RESTRICCIONES

- Para el caso de los embarques de salmónidos, los productos no deberán presentar lesiones de ningún grado, independiente de su origen. No se considerarán como lesiones, las

²⁸ Para tratamientos que no cumplan con esta condición, en el punto 3) se deberá describir brevemente el tratamiento térmico, indicando temperatura y tiempo de cada etapa del proceso, previa presentación y aprobación por parte del *Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento* de Brasil (MAPA).

²⁹ Solo en caso de productos elaborados a partir de materia prima proveniente de la acuicultura.

imperfecciones en producto como consecuencia del proceso productivo (matanza, volteo de bins, clasificado, etc.).

- Se prohíbe la exportación de camarones con caparazón en todas sus formas y presentaciones.
- Está prohibida la exportación de salmónidos vivos y salmónidos con vísceras.

2.5. CANADÁ

2.5.1. PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- Habilitación de establecimientos

Salmónidos de cultivo

- El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA, clasificado al menos en categoría "D", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.

Ostiones de cultivo con gónada crudos

- El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA, clasificado al menos en categoría "B", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.
 - El establecimiento elaborador debe contar con un Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC) basado en HACCP.
- Estándares de inocuidad

Salmónidos de cultivo

- Los productos deben cumplir con los requerimientos sanitarios establecidos por este Servicio en el Punto 1 del presente Capítulo, de acuerdo a su presentación.

Ostiones de cultivo con gónada crudos

- Los productos deben cumplir con los requerimientos sanitarios establecidos por este Servicio en el Punto 1 del presente Capítulo, de acuerdo a su presentación.
- Las áreas de extracción y el establecimiento elaborador deberán estar incorporados al Programa de Sanidad de Moluscos Bivalvos (PSMB).

- Certificación sanitaria

Ostiones de cultivo con gónada crudos

Los ostiones de cultivo con gónada crudos deberán ir acompañados del *Certificado Sanitario para ostiones de cultivo con gónada crudos destinados a Canadá*, cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl.

La emisión de este certificado estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

2.5.2. PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- Habilitación de establecimientos

Harina y aceite de pescado

- El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "D", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.
- Los embarques de aceite y harina de pescado, deberán ir acompañados de una copia de la autorización del permiso de importación en cada envío, la cual deberá ser presentada en el primer punto de entrada a Canadá.

Harina de pescado

En el caso de la harina se deberá presentar, además, el cuestionario "CFIA Facility Questionnaire for EXPORT of Rendered Products to CANADA", documento que tiene vigencia anual, y que debe ser firmado por un Médico Veterinario de SERNAPESCA.

- Estándares de inocuidad

Harina y aceite de pescado

Los productos deben cumplir con los requerimientos sanitarios establecidos por este Servicio en el Punto 1 del presente Capítulo, de acuerdo a su presentación.

Harina de pescado

En el caso de la harina, al momento de notificar el embarque se deberá adjuntar copia de los resultados de determinación de humedad con un porcentaje menor al 10%.

- Certificación sanitaria

Harina y aceite de pescado

Los embarques de harina y aceite de pescado deberán ir acompañados del certificado *Health certificate for fishery products not intended for human consumption for export to Canada*, cuyo formato se encuentra en archivo Word y disponible en la página web www.sernapesca.cl.

La emisión de este certificado estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

2.5.3. RESTRICCIONES

No está permitida la exportación de moluscos bivalvos crudos y gasterópodos crudos, a excepción de los ostiones de cultivo; así como tampoco de camarones crudos de la especie *Heterocarpus reedi*.

2.6. CHINA

2.6.1. PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- Habilitación de establecimientos

Productos

- El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "B", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.
- El establecimiento elaborador debe contar con un Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC) basado en HACCP.
- El establecimiento deberá estar inscrito ante la Autoridad Competente del mercado, por lo que sólo podrá exportar a la República Popular China, una vez que la Administración General de Aduanas de China (GACC), haya comunicado oficialmente a este Servicio la incorporación de dicha empresa a su registro, lo que será notificado al mismo vía oficio. A su vez, sólo podrá exportarse producto con fechas de elaboración posteriores a dicha incorporación.

Especies vivas

- El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "D", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.

- Autorización de productos

Productos

Todos los productos pesqueros y acuícolas deberán estar incorporados en el *Listado de especies acuáticas y sus presentaciones autorizadas para exportar a China*. Este listado incluye todos los productos elaborados a partir de cualquier especie marina de captura, en virtud del *Protocolo*

sobre la inspección, cuarentena y requisitos sanitarios veterinarios para los productos pesqueros exportados desde la República de Chile a la República Popular China.

Especies vivas

Las especies vivas destinadas a consumo humano deben estar incorporadas en el *Listado de países o regiones autorizados para ingresar animales acuáticos*.

Ambos listados se encuentran disponibles en la página web www.sernapesca.cl en Exportación: Información de Utilidad.

- Estándares de inocuidad

Productos y especies vivas

Los productos y recursos deben cumplir con los requerimientos sanitarios establecidos por este Servicio en el Punto 1 del presente Capítulo, de acuerdo a su presentación.

Adicionalmente, se deberá cumplir con los siguientes requisitos, según corresponda:

Tabla *Análisis microbiológicos*

Producto	Parámetro	Nivel máximo
Productos pesqueros en general, algas y derivados de algas	Salmonella	Ausencia en 25 g
	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> ³⁰	≤100 NMP/g
	<i>Listeria monocytogenes</i> ³¹	Ausencia en 25 g
	<i>Staphylococcus aureus</i>	≤100 UFC/g

n=5, excepto aceite de pescado n=6

Tabla *Contaminantes*³²

Parámetro	Producto	Límite máximo (mg/kg)
Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos (HAP) Benzo(a)pireno	Productos acuáticos ahumados o asados	0,005
		1 ³³ 2 ³⁴ 1 ³⁵
Plomo	Algas y sus productos (excepto espirulina)	0,5
	Espirulina y sus productos	0,5
	Animales acuáticos vivos, enfriados refrigerados y congelados (excepto pescados, crustáceos y moluscos bivalvos)	1,5
	Peces y crustáceos, vivos, enfriados refrigerados y congelados	1
Cadmio	Moluscos bivalvos vivos, enfriados refrigerados y congelados	0,1
	Productos acuáticos	0,5
	Peces vivos, enfriados refrigerados y congelados	0,5
	Crustáceos vivos, enfriados refrigerados y congelados	2 ³⁶
	Moluscos bivalvos, gasterópodos, cefalópodos y equinodermos vivos, enfriados refrigerados y congelados	0,2
	Pescados en conservas (excepto anchoa y pez vela)	0,3
	Conservas de anchoa y pez vela	0,1
Otros productos de pescado (excepto anchoa y pez vela)	0,3	

³⁰ No aplica a aceite de pescado.

³¹ Sólo aplica a producto crudo. Se exceptúa el aceite de pescado.

³² Para efectos de esta tabla, el término "animales acuáticos y sus productos" hace referencia a: animales acuáticos vivos, enfriados refrigerados y congelados, incluyendo peces, crustáceos, moluscos y otros; y a productos acuáticos entendidos como conservas, productos de pescado desmenuzados (incluidas las bolas de pescado), productos de pescado en escabeche, huevas, productos acuáticos ahumados o asados, productos fermentados, aceite de pescado, entre otros.

³³ Calculado en peso seco.

³⁴ Calculado en peso seco.

³⁵ Sin vísceras.

³⁶ Sin vísceras.

Parámetro	Producto	Límite máximo (mg/kg)
Metil mercurio ³⁷	Animales acuáticos y sus productos (excepto peces carnívoros y sus productos)	0,5
	Peces carnívoros y sus productos	1
Arsénico Inorgánico ^{38*}	Animales acuáticos y sus productos (excepto peces y sus productos)	0,5
	Peces y sus productos	1
Cromo	Animales acuáticos y sus productos	2
N-Dimetilnitrosamina	Animales acuáticos y sus productos (excepto conservas)	0,004
	Productos secos	0,004
Bifenilos policlorados ³⁹	Animales acuáticos y sus productos	0,5

n=10, excepto aceite de pescado n=6. Se deberá mezclar las unidades muestrales formando un composito, a partir del cual se realizará 1 determinación, la que deberá cumplir con los límites establecidos en cada caso.

La determinación de Benzo(a)pireno y N-Dimetilnitrosamina se realizará solo en verificaciones SERNAPESCA.

* Técnica de análisis pendiente de implementación.

Tabla *Análisis químicos para productos enfriado refrigerados y congelados*

Parámetro	Producto	Límite máximo (mgN/100g)
NBVT ⁴⁰	Pescado y camarones marinos	≤30
	Cangrejos de mar	≤25
	Pescado y camarones de agua dulce	≤20
	Bivalvos congelados	≤15
Histamina ⁴¹	Pescado de alta histamina	≤400
	Otros pescados marinos	≤200

n=5

Tabla *Límites de toxinas en moluscos bivalvos*

Toxina	Límite máximo
VPM	≤80 (µg/100 g) (≤4 (MU/g))
VDM	Ausencia (≤0,05 (MU/g))

Todos los productos elaborados a partir de peces de cultivo deberán cumplir con los Límites Máximos Residuales (LMR) indicados en la Parte II, Sección I, Capítulo II, Punto 3 de este Manual específicos de este mercado.

- Certificación sanitaria

Productos

Los productos que se destinen a este mercado deberán ir acompañados del *Health Certificate for fish and fishery products intended for export from the Republic of Chile to the People's Republic of China*.

³⁷ Se podrá analizar primero el mercurio total, si su nivel es igual o más bajo que el de metil mercurio, no será necesario analizar este último.

³⁸ Se podrá analizar primero el arsénico total, si su nivel es igual o más bajo que el límite de arsénico inorgánico, no será necesario analizar este último.

³⁹ Se calculan con el total de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180.

⁴⁰ No se aplica a peces y mariscos vivos.

⁴¹ Pescado de alta histamina incluye: los pescados del mar de carne roja y piel gris, tales como *Pneumatophorus japonicas*, *Carangidae*, caballa, bonito, atún, *Cololabis saira*, *Scomberomorus niphonius*, sardina, entre otros.

Especies vivas

Estos recursos deberán ir acompañados por el *Health Certificate for aquatic animals intended for export from the Republic of Chile to the People's Republic of China*.

Ambos formatos se encuentran en archivo PDF disponibles en la página web www.sernapesca.cl y deben ser emitidos por un Médico Veterinario.

La emisión de ambos certificados estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

2.6.2. PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- Habilitación de establecimientos

Harinas y aceites de pescado

- El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "B", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.
- El establecimiento elaborador debe contar con un Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC) basado en HACCP.
- El establecimiento deberá estar inscrito ante la Autoridad Competente del mercado, por lo que sólo podrá exportar a la República Popular China, una vez que la Administración General de Aduanas de China (GACC), haya comunicado oficialmente a este Servicio la incorporación de dicha empresa a su registro, lo que será notificado al mismo vía oficio. A su vez, sólo podrá exportarse producto con fechas de elaboración posteriores a dicha incorporación

Alimentos destinados a especies acuáticas

El establecimiento elaborador debe estar incorporado en la Lista nacional de establecimientos elaboradores de insumos o alimentos destinados al consumo animal y en la Lista de Establecimientos Exportadores de Alimentos para Animales (LEEAA) del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), de acuerdo a lo descrito en el punto 7.3.4. del Capítulo II.

- Estándares de inocuidad

Los productos deberán cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por este Servicio, descritos en el Punto 1 del presente Capítulo, para harinas, aceites de pescado o algas, según corresponda.

Harinas y aceites de pescado

Adicionalmente, en el caso de harina y aceite de pescado, se deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- El producto debe ser sometido a una temperatura de al menos 85°C por 15 minutos.
- Cumplir con los siguientes requerimientos (el muestreo debe realizarse de acuerdo a lo detallado en la Parte II, Sección IV, Capítulo II, Punto 2 de este Manual):

Tabla *Requisitos específicos*.

Producto	Parámetro	Plan de muestreo ⁴²			Límites
		n	c	m	M
Harina de pescado	Mercurio (Hg)*	5			≤0,5 mg/kg
	Cadmio (Cd)*	5			≤2,0 mg/kg
	Plomo (Pb)*	5			≤10 mg/kg
	Cromo (Cr)*	5			≤8,0 mg/kg
	Arsénico (As)*	5			≤10 mg/kg
	Hongos	5	0		≤20.000 ufc/g
	Salmonella	5	0		Ausencia en 25g
	Shigella	5	0		Ausencia en 25g

⁴²n = número de unidades que componen la muestra; c=número de unidades de muestreo con valores superiores al límite que pueden ser aceptadas o número de unidades de muestreo que dan valores entre m y M.

Producto	Parámetro	Plan de muestreo ⁴²			Límites
		n	c	m	M
	Enterobacterias	5	2	10	300 ufc/g
	Recuento de Aerobios Mesófilos (RAM)	5	0		≤2.000.000 ufc/g
	Verde malaquita*	5			Ausencia
	Dioxinas (PCDD/PCDF)*	5			≤1,25 ng/kg
	Melamina*	5			≤2,5 mg/kg
	Salmonella	6	0		Ausencia en 25g
Aceite de pescado	Coliformes totales	6	0		≤300 NMP/g
	Verde malaquita*	6			Ausencia
	Dioxinas (PCDD/PCDF)*	6			≤6 ng/kg

La determinación de melamina se realizará solo en verificaciones SERNAPESCA.

La determinación de verde malaquita aplica solo a peces de cultivo y está amparada por los controles realizados en el contexto del Programa de Control de Residuos, descritos en la Sección I Capítulo II.

La determinación de dioxinas debe ser realizada con una frecuencia anual.

*Se deberá mezclar las unidades muestrales formando un compuesto, a partir del cual se realizará 1 determinación, la que deberá cumplir con los límites establecidos en cada caso.

Algas

En caso de requerir certificación sanitaria, los productos deben cumplir con los requerimientos establecidos por este Servicio en el Punto 1 del presente Capítulo, de acuerdo a su presentación.

Alimentos destinados a especies acuáticas

En el caso de los alimentos destinados a especies acuáticas, se deberá dar cumplimiento con, al menos, los estándares microbiológicos para harina de pescado indicados en el Punto 1 del Capítulo IV. Para ello el alimento deberá ser muestreado previo al embarque, considerando la extracción de un n = 1 por cada 50 toneladas de alimento, de igual composición y fecha de elaboración.

- Certificación sanitaria

Harinas y aceites de pescado

Los embarques de harina y aceite de pescado deberán ir acompañados por el *Health certificate for fishery products not intended for human consumption exported to the People's Republic of China* cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl.

Algas

En caso de requerir certificación sanitaria para las algas deberán ir acompañadas por el *Phytosanitary certificate*, cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl.

Alimentos destinados a especies acuáticas

En el caso de los alimentos destinados a especies acuáticas deberán ir acompañados del *Certificado de alimentos para animales acuáticos* cuyo formato se encuentra disponible en la página web www.sernapesca.cl Se deberá incluir en el certificado la siguiente declaración:

- Durante el proceso, las harinas de pescado han sido procesadas bajo una temperatura mínima de 80° C por 30 minutos/ During manufacture, the fish meal has been heat treated at a minimum core temperature of 80° C for 30 minutes.

La emisión de estos certificados estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

2.6.3. RESTRICCIONES

- Sólo se permite la exportación de subproductos frescos provenientes de establecimientos autorizados para elaborar productos pesqueros destinados a consumo humano.
- Está restringida la exportación de las siguientes especies vivas: abalones, ostras japonesas, ostras chilenas y salmónidos.
- Sólo se permite la exportación de aceite de pescado destinado a consumo humano elaborado a partir de: *Salmo salar*, *Oncorhynchus kisutch*, *Oncorhynchus tshawytscha*, *Oncorhynchus mykiss* y cualquier especie marina de captura. (M.06.02.20).
- Se prohíbe la exportación de pescados provenientes de la acuicultura con vísceras.
- Se prohíbe la exportación de harina y aceite de pescado no destinado a consumo humano elaborado a partir de materia prima proveniente de terceros países. Además, no podrán

utilizarse como materia prima animales acuáticos que murieron anormalmente o que fueron sacrificados como una medida para erradicar enfermedades.

2.7. COLOMBIA

2.7.1. PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

En el caso de requerir certificación, la emisión del certificado sanitario estará supeditada al cumplimiento de los requisitos que se señalan a continuación:

- El establecimiento elaborador debe encontrarse incorporado en el Listado Nacional de Establecimientos Procesadores Participantes de Programas de Control Sanitario.
- El establecimiento elaborador debe contar con un Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC) basado en HACCP y con certificación de sus productos conforme al PAC, a través de una Autorización en Origen para Certificación Sanitaria (AOCS).

2.7.2. PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- Estándares de inocuidad

Alimentos destinados a especies acuáticas

- El interesado deberá contar con una autorización del Instituto Colombiano Agropecuario, ICA en que se indiquen los requisitos sanitarios específicos a certificar para el producto a exportar.
- Certificación sanitaria

Alimentos destinados a especies acuáticas

Los embarques destinados a este mercado deberán ir acompañados del *Certificado de alimentos para animales acuáticos* cuyo formato se encuentra disponible en la página web www.sernapesca.cl, en el cual se incorporarán las exigencias adicionales que el ICA haya determinado.

La emisión del certificado indicado precedentemente estará supeditada al cumplimiento de la totalidad de las exigencias establecidas por el ICA.

2.7.3. RESTRICCIONES

Está prohibida la exportación de pescados provenientes de la acuicultura enteros con vísceras.

2.8. COSTA RICA

2.8.1. PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- Habilitación de establecimientos
- El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "B", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.
- El establecimiento elaborador debe contar con un Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC) basado en HACCP.
- El establecimiento debe estar habilitado por el Servicio Nacional de Salud Animal de Costa Rica (SENASA), para lo cual se deberá presentar una solicitud a través de SERNAPESCA, indicando el establecimiento y los productos que se destinarán a este mercado, la que será enviada a SENASA, organismo que evaluará e indicará necesidad de visita de inspección.
- Estándares de inocuidad
- Los productos deberán cumplir con los requisitos establecidos en el Punto 1 del presente Capítulo, de acuerdo con su presentación.
- En el caso de pescados provenientes de la acuicultura, el centro de cultivo de peces y los establecimientos elaboradores deben participar en el Programa de Control de Residuos de Productos Farmacéuticos y Contaminantes.

- En el caso de moluscos bivalvos, éstos deberán tener como origen áreas de extracción incorporadas al PSMB.
- De manera complementaria, se deberá cumplir con los siguientes estándares:

Tabla *Requisitos microbiológicos*

Producto	Parámetro	Nivel máximo
Productos pesqueros y crustáceos listos para consumo, productos pelados y descabezados de crustáceos, moluscos cocidos	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25 g

Tabla *Requisitos químicos*⁴³

Parámetro	Productos	Nivel máximo(mg/kg)
Mercurio	Crustáceos, cefalópodos sin vísceras y moluscos bivalvos	0,5
	Pescados en general (a excepción de Sardina (<i>Sardina spp</i>) y Anguila (<i>Anguila sp</i>)).	0,5
	Atún (<i>Thunnus spp</i> , <i>Euthynnus sp</i> y <i>Katsuwonnus pelamis</i>), Bonito (<i>Sarda sarda</i>), Anguila (<i>Anguila spp</i>), Marlin (<i>Makaira spp</i>), Raya (<i>Raja spp</i>), Tiburones (todas las especies), Pez espada (<i>Xiphias gladius</i>).	1,0
Cadmio	Crustáceos	0,5
	Pescados en general (a excepción de Sardinas (<i>Sardina spp</i>), Anguilas (<i>Anguila sp</i>) y Pez espada (<i>Xiphias gladius</i>)).	0,05
	Sardina (<i>Sardina spp</i>) y Anguila (<i>Anguila sp</i>)	0,1
	Moluscos bivalvos	1
	Cefalópodos sin vísceras	1
	Pez espada (<i>Xiphias gladius</i>)	0,3
Plomo	Crustáceos	0,5
	Pescados en general a excepción de Sardinas (<i>Sardina spp</i>) y Anguilas (<i>Anguila sp</i>)	0,3
	Moluscos bivalvos	1,5
	Cefalópodos sin vísceras	1
Histamina*	Productos de pescados asociados a un alto contenido de histidina ⁴⁴	m=100 mg/kg M=200 mg/kg c=2

*Plan de muestreo n=9; c=2. Se aplicará la metodología establecida por este Servicio, descrita en la Sección IV, Capítulo III, Punto 2.

▪ **Certificación sanitaria**

Los productos pesqueros que se destinen a este mercado deberán ir acompañados por un *Certificado Veterinario Oficial*, cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl.

La emisión de este certificado estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

⁴³ Estándares detallados en Reglamento de Límites Máximos Microbiológicos y de Residuos de Medicamentos y Contaminantes para los Productos y Subproductos de la Pesca y de la Acuicultura Destinados a Consumo Humano - Decreto N° 34687-MAG

⁴⁴ Particularmente especies de pescado de las familias siguientes: *Scombridae*, *Clupeidae*, *Engraulidae*, *Coryfenidae*, *Pomatomidae* y *Scombrosidae*.

2.8.2. PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- Habilitación de establecimientos

Harinas de pescado

El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "D", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.

Alimentos destinados a especies acuáticas

El establecimiento elaborador debe estar incorporado en la Lista nacional de establecimientos elaboradores de insumos o alimentos destinados al consumo animal y en la Lista de Establecimientos Exportadores de Alimentos para Animales (LEEAA) del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), de acuerdo a lo descrito en el punto 7.3.4. del Capítulo II.

- Estándares de inocuidad

Harinas de pescado

Los productos deberán cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por este Servicio, descritos en el Punto 1 del presente Capítulo.

Adicionalmente, deberán cumplir con los siguientes requisitos:

Parámetro	Nivel máximo (mg/kg)
Mercurio	≤0,5
Cadmio	≤2,0
Plomo	≤10
Histamina ⁴⁵	100

Alimentos destinados a especies acuáticas

En el caso de los alimentos destinados a especies acuáticas, se deberá dar cumplimiento con, al menos, los estándares microbiológicos para harina de pescado indicados en el Punto 1 del Capítulo IV. Para ello el alimento deberá ser muestreado previo al embarque, considerando la extracción de un n = 1 por cada 50 toneladas de alimento, de igual composición y fecha de elaboración.

- Certificación sanitaria

Harinas de pescado

Los embarques de harina de pescado deberán ir acompañados por el *Certificado sanitario para productos de la pesca y acuicultura no destinados a consumo humano*, cuyo formato se encuentra disponible en la página web www.sernapesca.cl.

Alimentos destinados a especies acuáticas

Estos embarques deberán presentar una monografía de proceso e ir acompañados del *Certificado de alimentos para animales acuáticos* cuyo formato se encuentra disponible en la página web www.sernapesca.cl. Se deberá incluir en el certificado la siguiente declaración:

- Durante el proceso, las harinas de pescado han sido procesadas bajo una temperatura mínima de 85° C por 30 minutos/During manufacture, the fish meal has been heat treated at a minimum core temperature of 85° C for 30 minutes.

La emisión de estos certificados estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

2.8.3. RESTRICCIONES

Está prohibida la exportación de pescados provenientes de la acuicultura enteros con vísceras.

⁴⁵ Análisis para harinas que contengan especies histamino productoras

2.9. CUBA

2.9.1. PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- **Habilitación de establecimientos**

El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "B", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.

- **Estándares de inocuidad**

Los productos y recursos deben cumplir con los requerimientos sanitarios establecidos por este Servicio en el Punto 1 del presente Capítulo, de acuerdo a su presentación.

Adicionalmente, se deberá cumplir con los siguientes requisitos, según corresponda:

Pescado congelado

- Incluir en el examen físico sensorial los siguientes parámetros (luego del descongelamiento) (n=5; c=0).

Pescados enteros y congelados

- Branquias: Color rojo-rosado característico y olor normal.
- Aspecto interno: Visceras diferenciadas, parietales firmes (libre de ataque enzimático) y olor característico.
- Daños mecánicos: Inferior al 5% de la superficie.
- Masa muscular: Textura firme, elástica, característica de la especie, bien adherida al espinazo. Olor característico.

Pescado en trozo congelado

- Aspecto interno: Parietales firmes, libre de vísceras.
- Masa muscular: Textura firme elástica, característica de la especie, bien adherida al espinazo. Olor característico.
- Parásitos: Ausencia de parásitos vivos o muertos.
- Daño mecánico: Ausencia.

Pescado en conserva

- Aplicando en el examen físico organoléptico el plan de muestreo n=8; c=1.
- Agregar en el examen físico organoléptico el siguiente parámetro a evaluar.
- Aspecto: Ausencia de aspecto de panal (degradación enzimática) en cada uno de los trozos del tarro analizado.
- Químicos (n=5; c=0)
 - o pH: 4,5-6,5
 - o Cloruro de sodio: No superior a 1,5%

- **Requisitos de rotulación**

Se deberá presentar una declaración jurada que señale que los productos pesqueros destinados a Cuba cumplen con los siguientes requisitos de etiquetado, lo cual va en idioma español:

- Nombre del producto
- Nombre del establecimiento productor
- Marca comercial
- Contenido (masa, volumen, peso / volumen, unidades, porciones, etc.)
- Lista de ingredientes
- Identificación del lote en clave o lenguaje claro que permita su fácil identificación
- Fecha de elaboración envasado o congelación
- Fecha de caducidad
- Temperatura de conservación
- Instrucciones del modo de empleo (en los casos que proceda).

- **Certificación sanitaria**

Los productos pesqueros que se destinen a este mercado deberán ir acompañados del *Certificado Sanitario para productos pesqueros y de la acuicultura*, cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl.

Para el caso de pescado congelado se deberá incluir en el ítem Remarks/Observaciones la siguiente declaración:

"Este producto proviene de zona libre de *Vibrio cholerae*".

La emisión del certificado estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

2.10. ECUADOR (M07.01.21)

2.10.1. PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- Habilitación de establecimientos

El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "D", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.

- Estándares de inocuidad

Los productos deben cumplir con los requisitos sanitarios establecidos por este Servicio, descritos en el Punto 1 del presente Capítulo, de acuerdo a su presentación.

- Certificación sanitaria

Los productos pesqueros que se destinen a este mercado, con excepción de algas y aceite de pescado, deberán ir acompañados del *Certificado sanitario para productos pesqueros y de la acuicultura destinados a consumo humano*, cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl.

2.10.2. PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- Habilitación de establecimientos

Harina de pescado

El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "D", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.

- Estándares de inocuidad

Harina de pescado

Los productos deben cumplir con los requerimientos sanitarios establecidos por este Servicio en el Punto 1 del presente Capítulo.

- Certificación sanitaria

Harina de pescado

Los embarques de harina de pescado no destinados a consumo humano deberán ir acompañados del *Certificado sanitario para productos pesqueros y de la acuicultura no destinados a consumo humano*, cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl.

2.11. EL SALVADOR

2.11.1. PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- Habilitación de establecimientos

El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "D", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.

- Estándares de inocuidad

Los productos deberán cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por este Servicio, descritos en el Punto 1 del presente Capítulo.

- Certificación sanitaria

Los productos pesqueros que se destinen a este mercado deberán ir acompañados del *Certificado Sanitario para productos pesqueros y de la acuicultura*, cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl.

La emisión del certificado estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

2.12. EMIRATOS ÁRABES UNIDOS

2.12.1. PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- Habilitación de establecimientos

El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "D", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.

- Estándares de inocuidad

Los productos deberán cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por este Servicio, descritos en el Punto 1 del presente Capítulo.

- Certificación sanitaria

Los productos pesqueros que se destinen a este mercado deberán ir acompañados del *Health Certificate for fishery and aquaculture products*, cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl.

Se deberán incluir en el ítem *Remarks/Observaciones* las siguientes declaraciones, dependiendo del producto a exportar:

- En el caso de productos provenientes de la pesca extractiva: "*Wild Catch/Captura*".
- En el caso de especies de cultivo diferentes a salmónidos: "Product not fed on pork or any other animal protein/ Producto no alimentado con proteínas de cerdo o cualquier otra proteína animal".
- En el caso de salmónidos: "In case of farmed fish, fish has only been fed on feed materials free from pork protein and pork derivatives/En el caso de los peces de cultivo, éstos sólo han sido alimentados con materia prima libre de proteína y derivados de cerdo". Esto deberá ser respaldado a través de una declaración jurada simple, emitida por la empresa de cultivo o quien corresponda (empresa de alimentos), que indique que el alimento con el cual fueron alimentados los peces que originaron el producto a exportar, no contiene proteínas de cerdo y derivados de cerdo. Dicha declaración deberá ser presentada al momento de tramitar la NEPPEX en el caso de los establecimientos que no cuenten con PAC o que no tengan incluido el mercado en su Programa.

La emisión del certificado estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

2.13. ESTADOS UNIDOS

2.13.1. PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- Habilitación de establecimientos

Harinas de pescado

- El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "D", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.
- El establecimiento debe haber obtenido en forma previa un permiso de importación a Estados Unidos otorgado por el *Animal and Plant Health Inspection Service de Estados Unidos (APHIS)*, a través de la presentación del *Imported Product Facility Inspection Checklist*. Este debe ser completado por la empresa, revisado por el Inspector Oficial de SERNAPESCA a cargo del establecimiento, y firmado y timbrado por un Médico Veterinario de la oficina de origen de SERNAPESCA.

- Estándares de inocuidad

Harinas de pescado

Los productos deberán cumplir con los requisitos establecidos en el Punto 1 del presente Capítulo.

- Certificación sanitaria

Harinas de pescado

Los embarques de harina de pescado deberán ir acompañados por el *Health Certificate for fishery and aquaculture products not intended for human consumption*, cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl. Este certificado debe ser emitido por un Médico Veterinario.

Se deberán incluir en el ítem *Remarks/Observaciones* las siguientes declaraciones:

"The official inspector is a full-time salaried government veterinarian.

1. Material was derived only from animals that have not been in any region listed in 9CFR 94.18 (a) (&).
2. Was manufactured in Chile, in a facility which does not receive store, or process any ruminant origin material (except tallow derivatives as defined by 21CFR 589.2001 (b) 6. (&&)), milk/milk products, hides, and/or vitamin D3 derived from sheep wool grease. sourced from any BSE country/region (&)
3. Was derived from animals that have not been in any BSE country/region (&).
4. Was not otherwise associated with any facility located in any BSE country/region (&).
5. Contains no animal origin ingredient except for materials derived from the following species: fish/shellfish.
6. Was not exposed to any other animal origin material (&)Austria, Belgium, the Czech Republic, Denmark, Finland, France, Germany, Greece, the Republic of Ireland, Israel, Italy, Japan, Liechtenstein, Luxembourg, Oman, The Netherlands, Poland, Portugal, Slovakia, Slovenia, Spain, Switzerland, and the United Kingdom. (&&)Tallow derivative means any product obtained through initial hydrolysis, saponification, or transesterification of tallow; chemical conversion of material obtained by hydrolysis, saponification, or transesterification may be applied to obtain the desired product."

La emisión del certificado estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

2.13.2. RESTRICCIONES

Está prohibida la exportación de moluscos bivalvos crudos, con excepción de ostiones sin coral.

2.14. GUATEMALA

2.14.1. PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- **Habilitación de establecimientos**
 - El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "B", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.
 - El establecimiento elaborador debe contar con un Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC) basado en HACCP.
 - El establecimiento elaborador deberá, dependiendo del tipo de productos que elabore, estar habilitado por el Ministerio de Salud y Asistencia Social (MSPAS), para alimentos procesados o, por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación (MAGA) en el caso de los no procesados.

La solicitud de habilitación para ambos tipos de productos se deberá realizar a través de SERNAPESCA, indicando el establecimiento y los productos que se destinarán a Guatemala. La Autoridad guatemalteca realizará evaluación documental e indicará necesidad de visita de inspección. La habilitación, una vez entregada, tendrá una duración de 2 años.

- Estándares de inocuidad

- Los productos deben cumplir con los requerimientos sanitarios establecidos por este Servicio en el Punto 1 del presente Capítulo, de acuerdo a su presentación.
- Los moluscos bivalvos deberán tener como origen de materia prima áreas de extracción incorporadas al PSMB.
- De acuerdo a Código de Salud, Decreto 90/97 del MSPAS, se entiende por:
 - Alimento natural procesado, todo producto alimenticio elaborado a base de un alimento natural que ha sido sometido a un proceso tecnológico adecuado para su conservación y consumo ulterior.
 - Alimento natural no procesado, el que no ha sufrido modificaciones de origen físico, químico o biológico, salvo las indicadas por razones de higiene o por la separación de partes no comestibles. La definición incluye carnes frescas y congeladas, pescado y mariscos frescos como congelados.

- Certificación sanitaria

Los productos deberán ir acompañados del *Certificado Sanitario para Productos de la Pesca y Acuicultura*, cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl

La emisión de este certificado estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

2.14.2. RESTRICCIONES

Actualmente no hay establecimientos chilenos habilitados por el MAGA para exportar productos no procesados destinados a consumo humano. En consecuencia, queda restringida la exportación de todos los productos pesqueros no procesados (enfriado refrigerado y congelado).

2.15. HONDURAS

2.15.1. PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- Habilitación de establecimientos

- El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "B", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.
- El establecimiento elaborador debe contar con un Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC) basado en HACCP.
- El establecimiento elaborador deberá estar habilitados por la División de Inocuidad de Alimentos de la Secretaría de Agricultura y Ganadería del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria de Honduras (SENASA).
La solicitud de habilitación se deberá realizar a través de SERNAPESCA, indicando el establecimiento y los productos que se destinarán a este mercado, adjuntando el *Cuestionario Sanitario para la Admisibilidad de Productos Acuícolas de Importación*, el que será evaluado por SENASA e indicará necesidad de visita de inspección. Dicho cuestionario se encuentra disponible en la sección de [Mercados](#) en la página web de SERNAPESCA.

2.15.2. PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- Habilitación de establecimientos

- El establecimiento elaborador deberá estar habilitado por la División de Inocuidad de Alimentos de la Secretaría de Agricultura y Ganadería del SENASA.
- La solicitud de habilitación se deberá realizar a través de SERNAPESCA, indicando el establecimiento y los productos que se destinarán a este mercado. Posteriormente, SENASA realizará una visita de inspección a dichas instalaciones en la que se utilizará la pauta de evaluación *Guía de verificación de la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en establecimientos procesadores de proteínas animales y productos derivados*, disponible en la sección [Mercados](#) en la página web de SERNAPESCA. Los costos de esta visita serán de responsabilidad del solicitante.
- En caso de resultado favorable, la habilitación tendrá una duración de tres años, período durante el cual SENASA podrá realizar nuevas inspecciones si así lo estima conveniente. La nueva solicitud de inspección del establecimiento deberá ser enviada a SENASA por lo menos 90 días calendario, previo a la fecha de vencimiento de la habilitación a través de una nota que deberá ser remitida a SERNAPESCA.

2.16. HONG KONG

2.16.1. PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- Habilitación de establecimientos

Ostras crudas (vivas, enfriadas y congeladas) y productos crudos provenientes de la acuicultura

- El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "D", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.

- Estándares de inocuidad

Ostras crudas (vivas, enfriadas y congeladas) y productos crudos provenientes de la acuicultura

- Los productos deberán cumplir con los requisitos establecidos en el Punto 1 del presente Capítulo, de acuerdo con su presentación.

Ostras crudas (vivas, enfriadas y congeladas)

- Las ostras deberán provenir de áreas de extracción incorporadas al PSMB, que cuenten con una delimitación Tipo A o Aprobada y que tengan monitoreo para Norovirus.
- Se deberá realizar análisis para detección de Norovirus, con un n=1 (12 unidades de ostras) por fecha de elaboración y origen, es decir, si una fecha de elaboración tiene más de un origen se considerará n=1 por cada origen. La técnica a aplicar es la descrita en la Sección IV, Capítulo III, Punto 6.

- Certificación sanitaria

Ostras crudas (vivas, enfriadas y congeladas), productos crudos y peces vivos provenientes de la acuicultura

Los embarques deberán ir acompañados por el *Certificado Sanitario para Productos de la Pesca y Acuicultura*, cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl.

Para el caso de los productos crudos provenientes de la acuicultura, se deberá incluir en el ítem Remarks/Observaciones del certificado la siguiente declaración:

"The aquatic products have been handled, prepared or processed, identified, stored and transported under a competent sanitary programme consistently implemented and in accordance with the requirements laid down in Codex Code of Practice for Fish and Fishery Products. Los productos acuáticos han sido manipulados, preparados o procesados, identificados, almacenados y transportados bajo un programa sanitario competente implementado coherentemente y de acuerdo a los requerimientos establecidos en el Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros establecidos de Codex."

Para el caso de los peces vivos provenientes de la acuicultura, se deberá incluir en el ítem Remarks/Observaciones del certificado la siguiente declaración:

"The aquatic animals have been produced, packed, stored and transported under sanitary condition, which were under the supervision of competent authority and in accordance with the requirements laid down in Codex Code of Practice for Fish and Fishery Products. Los animales acuáticos han sido producidos, empacados, almacenados y transportados bajo condiciones sanitarias, las que se realizaron bajo supervisión de la autoridad competente y de acuerdo a los requerimientos establecidos en el Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros establecidos de Codex."

La emisión de este certificado estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

2.17. INDIA

2.17.1. PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- Habilitación de establecimientos

Productos congelados derivados de: salmónidos, crustáceos, moluscos y especies no susceptibles a enfermedades listadas por OIE

- El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "B", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.
- El establecimiento elaborador debe contar con un Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC) basado en HACCP.

- Estándares de inocuidad

Productos congelados derivados de: salmónidos, crustáceos, moluscos y especies no susceptibles a enfermedades listadas por OIE

- Los productos deberán cumplir con los requisitos establecidos en el Punto 1 del presente Capítulo, de acuerdo con su presentación.
 - Certificación sanitaria

Productos congelados derivados de: salmónidos, crustáceos, moluscos y especies no susceptibles a enfermedades listadas por OIE

Los productos que se destinen a este mercado deberán ir acompañados del *Certificado Sanitario para Productos de la Pesca y Acuicultura*, cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl.

Para el caso de los salmónidos congelados, se deberá incluir en el ítem Remarks/Observaciones del certificado la siguiente declaración:

"The product is free from OIE listed pathogens for aquatic animals viz. diseases of fish, diseases of crustacean and diseases of molluscs in accordance with the type of products.
The above must be understood in relation with Official Active Surveillance Programs of SERNAPESCA:

- According to the Official Active Surveillance Program: Chile is free of the following OIE diseases and agents thereof Infectious Haematopoietic Necrosis (IHN); Viral Haemorrhagic Septicemia (VHS); Epizootic Haematopoietic Necrosis (EHN), and Infection by Salmonid Alphavirus (SAV).
- According to the Salmon Anemia Surveillance and Control Program: salmon products come from farming sites that are negative for Infectious Salmon Anemia (ISA) virus".

Para el caso de los crustáceos congelados, se deberá incluir en el ítem Remarks/Observaciones del certificado la siguiente declaración:

"The product is free from OIE listed pathogens for aquatic animals viz. diseases of fish, diseases of crustacean and diseases of molluscs in accordance with the type of products.
The above can be stated considering that the following diseases have not been detected in Chile and in accordance the species susceptibility indicated in the Manual of Diagnostic Tests for Aquatic Animals:

- Crayfish plague (*Aphanomyces astaci*)
- Infection with yellow head virus genotype 1
- Infectious hypodermal and haematopoietic necrosis
- Infectious myonecrosis
- Necrotising hepatopancreatitis
- Taura syndrome
- White spot disease
- White tail disease
- Acute hepatopancreatic necrosis disease"

Para el caso de los moluscos congelados, se deberá incluir en el ítem Remarks/Observaciones del certificado la siguiente declaración:

"The product is free from OIE listed pathogens for aquatic animals viz. diseases of fish, diseases of crustacean and diseases of molluscs in accordance with the type of products.
The above can be stated considering that the following diseases have not been detected in Chile and in accordance to the species susceptibility indicated in the Manual of Diagnostic Tests for Aquatic Animals or the product has received an effective treatment to inactivate pathogenic agents:

- Infection with *Bonamia exitiosa*

- Infection with *Bonamia ostreae*
- Infection with *Marteilia refringens*
- Infection with *Perkinsus marinus*
- Infection with *Perkinsus olseni*
- Infection with abalone herpesvirus
- Infection with *Xenohaliotis californiensis*"

Para el caso de las especies no susceptibles (*Cilus gilberti*, *Dissostichus eleginoides*, *Octopus mimus*, *Concholepas concholepas*; otras especies deberán consultarse caso a caso), se deberá incluir en el ítem Remarks/Observaciones del certificado la siguiente declaración:

"The consigned product is considered free of the diseases listed by the OIE, according to the species susceptibility indicated in the Manual of Diagnostic Tests for Aquatic Animals".

La emisión de este certificado estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

2.17.2. RESTRICCIONES

Está prohibida la exportación de abalones crudos.

2.18. INDONESIA

2.18.1. PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- Habilitación de establecimientos
- El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "B", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.
- El establecimiento elaborador debe contar con un Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC) basado en HACCP.

- Estándares de inocuidad

Los productos deben cumplir con los requerimientos sanitarios establecidos por este Servicio en el Punto 1 del presente Capítulo, de acuerdo a su presentación.

- Certificación sanitaria

Los productos que se destinen a este mercado deberán ir acompañados del *Health Certificate for Fish Fishery Product Intended for Human Consumption Exported to The Republic of Indonesia*, cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl.

La emisión del certificado indicado precedentemente estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

2.19. ISLANDIA

2.19.1. PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- Habilitación de establecimientos
- El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "B", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.
- El establecimiento elaborador debe contar con un Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC) basado en HACCP.
- El establecimiento debe estar autorizado para exportar a la UE.

- Estándares de inocuidad

- Los productos deben cumplir con los requerimientos sanitarios establecidos por este Servicio en el Punto 1 del presente Capítulo, de acuerdo a su presentación.

- Se debe dar cumplimiento a todos los requisitos técnicos, administrativos y sanitarios aplicables tanto para establecimientos como para productos, detallados en el punto correspondiente a la Unión Europea, en el Punto 2 del presente Capítulo.

- Certificación sanitaria

Los productos que se destinen a este mercado deberán ir acompañados del *Certificado Sanitario para las importaciones de productos de la pesca destinados al consumo humano* (formato utilizado para las importaciones a los países miembros de la Unión Europea), en idioma inglés, y cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl.

La emisión del certificado indicado precedentemente estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

2.19.2. PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- Habilitación de establecimientos

Harina y aceite de pescado

- El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "B", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.
- El establecimiento elaborador debe contar con un Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC) basado en HACCP.
- El establecimiento debe estar autorizado para exportar a la UE.

- Estándares de inocuidad

Harina y aceite de pescado

- Los productos deben cumplir con los requerimientos sanitarios establecidos por este Servicio en el Punto 1 del presente Capítulo, de acuerdo a su presentación.
- Se debe dar cumplimiento a todos los requisitos técnicos, administrativos y sanitarios aplicables tanto para establecimientos como para productos, detallados en el punto correspondiente a la Unión Europea, en el Punto 2 del presente Capítulo.

- Certificación sanitaria

Harina y aceite de pescado

Todas las harinas y aceites de pescado destinadas al consumo animal deberán ir acompañados de los siguientes certificados respectivamente: *Certificado sanitario de proteínas animales transformadas no destinadas al consumo humano, incluidas las mezclas y los productos distintos de los alimentos para animales de compañía que los contengan, que se enviarán a la Unión Europea o transitarán por ella* y *Certificado sanitario de aceite de pescado no destinado al consumo humano, para uso como ingrediente para piensos o con fines técnicos que se enviará a la Unión Europea o transitará por ella*. Estos modelos, en los idiomas correspondientes, se encuentran en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl.

La emisión de los certificados indicados precedentemente estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

2.20. ISRAEL

2.20.1. PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- Habilitación de establecimientos

- El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "B", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.
- El establecimiento elaborador debe contar con un Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC) basado en HACCP.
- El establecimiento elaborador debe estar autorizado para exportar a la Unión Europea.

- Estándares de inocuidad
- Los productos deben cumplir con los requerimientos sanitarios establecidos por este Servicio en el Punto 1 del presente Capítulo, de acuerdo a su presentación.
- Se debe dar cumplimiento a todos los requisitos técnicos, administrativos y sanitarios aplicables tanto para establecimientos como para productos, detallados en el punto correspondiente a la Unión Europea, en el Punto 2 del presente Capítulo.
- La legislación israelí establece la vida útil del pescado crudo de acuerdo a lo que señala la siguiente tabla, la que debe ser especificada en la etiqueta en hebreo, pudiendo mantenerse en forma adicional la etiqueta original del producto. Será responsabilidad del establecimiento elaborador cumplir con este requisito, el que es controlado por la autoridad en destino.

Tabla *Vida útil de pescados crudos*

Línea de elaboración	Especie	Vida útil del producto	Comentarios
Pescado crudo enfriado refrigerado	<i>Dicentrarchus labrax</i> <i>Salmo salar</i> <i>Sparus aurata</i>	7 días	Contado a partir de la fecha de extracción o cosecha
	Otros pescados	5 días	
Pescado crudo congelado	Todos los pescados	12 meses	

- Certificación sanitaria
- Los productos que se destinen a este mercado deberán ir acompañados del *Veterinary certificate for export of fish and fishery products to Israel*, cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl.

La emisión del certificado indicado precedentemente estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

2.20.2. PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- Habilitación de establecimientos

Harina de pescado

- El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "B", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.
- El establecimiento elaborador debe contar con un Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC) basado en HACCP.

Aceite de pescado

- El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "D", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.

- Estándares de inocuidad

Harina de pescado

- El producto deberá cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por este Servicio, descritos en la el Punto 1 del presente Capítulo para harinas de pescado.
- Adicionalmente, se deberá acreditar mediante análisis por lote de producción, el cumplimiento de los siguientes requisitos:

Tabla *Requisitos específicos*

Producto	Parámetro	Criterio de aceptación
Harina de pescado	Salmonella	Ausencia en 25g n=5, c=0, m=0, M=0
	Enterobacteriaceae (ufc)	n=5, c=2, m=10, M=300 en 1g
	Detección de proteínas de origen mamífero	Ausencia

Aceite de pescado

- El producto deberá cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por este Servicio, descritos en la el Punto 1 del presente Capítulo para aceite de pescado.
- Adicionalmente, se deberá acreditar mediante análisis por lote de producción, el cumplimiento de los siguientes requisitos:

Tabla *Requisitos específicos aceite de pescado.*

Producto	Parámetro	Criterio de aceptación
Aceite de pescado	Salmonella	Ausencia en 25g n=5, c=0, m=0, M=0
	Enterobacteriaceae (ufc)	n=5, c=2, m=10, M=300 en 1g

- Certificación sanitaria

Harina de pescado

Los embarques de harina de pescado deberán ir acompañados de los certificados *Veterinary certificate to accompany fish meals intended for export to Israel* y *Official certification of plants producing fish meals intended for export to Israel*, cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl.

Aceite de pescado

Los embarques de aceite de pescado deberán ir acompañados de los certificados *Veterinary certificate to accompany oils and fats for animal feed intended for export to Israel* y *Official certification of plants producing oils and fats for animal feed intended for export to Israel*, cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl.

La emisión de los certificados indicados precedentemente estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

2.20.3. RESTRICCIONES

Se prohíbe la exportación de pescado que presente condiciones organolépticas que no son propias de la especie, tales como heridas, melanosis, hematomas, etc.

2.21. JAMAICA

2.21.1. PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- Habilitación de establecimientos

El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "D", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.

- Estándares de inocuidad

Los productos deben cumplir con los requerimientos sanitarios establecidos por este Servicio en el Punto 1 del presente Capítulo, de acuerdo a su presentación.

- Certificación sanitaria

Los productos pesqueros que se destinen a este mercado deberán ir acompañados del *Health Certificate for fishery and aquaculture products*, cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl.

La emisión de este certificado estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

2.22. JAPÓN

2.22.1. PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- Requisitos sanitarios específicos para autorizaciones de Notificaciones de Embarque (NEPPEX) de productos provenientes de peces de la acuicultura⁴⁶

Las autorizaciones de notificaciones de embarque para todos los productos provenientes de peces de la acuicultura que se destinen a consumo humano a este mercado, adicionalmente a lo indicado en el Capítulo I, estarán supeditadas al cumplimiento de lo señalado en la Sección I capítulo II y el cumplimiento de los LMRs especificados para Japón en ese Capítulo.

- Requisitos sanitarios específicos para certificación sanitaria de productos pesqueros y de acuicultura

En caso de requerirse certificación sanitaria a este mercado, los productos deberán ir acompañados del "Certificado Sanitario para Productos de la Pesca y Acuicultura", cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl y cumplir los siguientes requisitos:

- Aquellos especificados en la el Punto 1 del presente Capítulo, de acuerdo con la presentación del producto.
- Los certificados no podrán llevar la frase "to Order" en el ítem consignatario, ni declaraciones adicionales en el ítem Observaciones.
- Para los productos derivados de peces de acuicultura estos requisitos son adicionales a lo indicado en ítem anterior.

2.22.2. PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- Habilitación de establecimientos

Harina y aceite de pescado

- El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "D", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.

- Estándares de inocuidad

Harina y aceite de pescado

- Los productos deben cumplir con los requerimientos sanitarios establecidos por este Servicio en el Punto 1 del presente Capítulo, de acuerdo a su presentación.

- Certificación sanitaria

Harina y aceite de pescado

Los embarques deberán ir acompañados del *Certificate for fish meal and fish oil for animal feed for products destined to Japan*, cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl.

Los certificados no podrán llevar la frase "to Order" en el ítem consignatario, ni declaraciones adicionales en el ítem Observaciones.

La emisión de este certificado estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

2.23. LÍBANO

2.23.1. PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

⁴⁶ Independiente de los controles oficiales realizados por SERNAPESCA para la autorización de embarques o certificación sanitaria, tanto los elaboradores como los exportadores serán los responsables de cumplir con lo establecido en la norma japonesa "Specifications and Standards for Foods Additives, Under the Food Sanitation Law".

- Estándares de inocuidad

Alimentos destinados a especies acuáticas

Para los lotes de alimentos elaborados con harina de pescado se deberá dar cumplimiento de, al menos, los estándares microbiológicos para harina de pescado indicados en el Punto 1 del Capítulo IV. Para ello el alimento deberá ser muestreado previo al embarque, considerando la extracción de un n = 1 por cada 50 toneladas de alimento, de igual composición y fecha de elaboración.

- Autorización de productos

Alimentos destinados a especies acuáticas

Los embarques destinados a este mercado deberán presentar una monografía de proceso e ir acompañados del *Certificado de alimentos para animales acuáticos* disponible en la página web www.sernapesca.cl.

- Certificación sanitaria

Alimentos destinados a especies acuáticas

Los embarques destinados a este mercado deberán ir acompañados del *Certificado de alimentos para animales acuáticos* disponible en la página web www.sernapesca.cl.

Se deberá incluir en el certificado la siguiente declaración:

“Durante el proceso, las harinas de pescado han sido procesadas bajo una temperatura mínima de 85° C por 30 minutos/During manufacture, the fish meal has been heat treated at a minimum core temperature of 85° C for 30 minutes”.

2.24. MARRUECOS

2.24.1. PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- **Habilitación de establecimientos**
 - El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "B", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.
 - El establecimiento elaborador debe contar con un Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC) basado en HACCP.
 - El establecimiento debe estar autorizado para exportar a la UE.
- **Estándares de inocuidad**
 - Los productos deben cumplir con los requerimientos sanitarios establecidos por este Servicio en el Punto 1 del presente Capítulo, de acuerdo a su presentación.
 - Se debe dar cumplimiento a todos los requisitos técnicos, administrativos y sanitarios aplicables tanto para establecimientos como para productos, detallados en el punto correspondiente a la Unión Europea, en el Punto 2 del presente Capítulo.
- **Certificación sanitaria**

Los productos que se destinen a este mercado deberán ir acompañados del *Certificado veterinario para la exportación al Reino de Marruecos de productos de la pesca o de la acuicultura destinados al consumo humano*, cuyo formato se encuentra en formato Word disponible en la página web www.sernapesca.cl.

La emisión del certificado indicado precedentemente estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

2.25. MÉXICO

2.25.1. PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

Las exportaciones de productos pesqueros y acuícolas destinados a consumo humano pueden ser amparadas por un Certificado de libre venta o por el Certificado Sanitario para productos

pesqueros y de la acuicultura (ver procedimiento en el [sitio web de SERNAPESCA](#)). Se exceptúan de lo anterior los crustáceos, que deberán ir acompañados en todos los casos por el Certificado Sanitario.

Para la emisión del Certificado Sanitario para productos pesqueros y de la acuicultura, se debe dar cumplimiento a los siguientes requisitos:

- **Habilitación de establecimientos**

El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "D", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.

- **Estándares de inocuidad**

El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios establecidos por este Servicio en el Punto 1 del presente Capítulo.

- **Certificación sanitaria**

En caso de requerir certificación sanitaria, los embarques deben ir acompañados por el certificado sanitario *Certificado Sanitario para productos pesqueros y de la acuicultura*, cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl. Se deberá incluir en el ítem Remarks/Observaciones la siguiente declaración:

"Se certifica que el producto declarado proviene de una zona libre de *Vibrio cholerae*".

Crustáceos

Los embarques deben ir acompañados por el *Certificado Sanitario para productos pesqueros y de la acuicultura*, cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl. Se deberán incluir en el ítem Remarks/Observaciones las siguientes declaraciones, dependiendo del producto a exportar:

En todos los casos: "Se certifica que el producto declarado proviene de una zona libre de *Vibrio cholerae*".

Sólo en el caso de crustáceos crudos: "Los productos a exportar se encuentran libres de las enfermedades denominadas Enfermedad de la Cabeza Amarilla (YHV), Enfermedad de las Manchas Blancas (WSSV), Infección por *Penaeus vannamei* Nodavirus (PvNV) y Mionecrosis infecciosa (IMNV)"

Sólo en el caso de crustáceos cocidos: "El recurso ha sido sometido en su centro térmico a una temperatura de 70°C por un tiempo mínimo de 5 minutos"

La emisión de este certificado estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

2.25.2. PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- **Habilitación de establecimientos**

Harina de pescado

El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "D", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.

- **Estándares de inocuidad**

Harina de pescado

El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios establecidos por este Servicio en el Punto 1 del presente Capítulo.

- **Certificación sanitaria**

Harina de pescado

La harina de pescado que se destine a este mercado deberá ir acompañada del *Certificado sanitario para productos pesqueros y de la acuicultura no destinados a consumo humano*, cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl.

Se deberán incluir en el ítem *Remarks/Observaciones* del certificado las siguientes declaraciones:

- "El producto corresponde al país indicado en este documento como de origen.
- Los productos no provienen de; o contienen, proteínas de mamíferos o sus derivados.

- La planta en la que se elaboró el producto a exportar, no procesa proteínas de origen rumiante."

La emisión de este certificado estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

2.25.3. EMISIÓN DE CERTIFICADOS ANTICIPADOS PARA PERMISOS DE IMPORTACIÓN EN MÉXICO

- Este procedimiento consiste en la emisión del certificado sanitario antes del embarque y se realiza por exigencia del mercado mexicano, el que contempla una autorización para la importación de productos pesqueros.
- En este caso se podrá emitir el certificado sin contar con toda la información oficial necesaria para la certificación sanitaria. El interesado deberá presentar la Notificación de embarque de productos pesqueros de exportación directamente a la Subdirección de Inocuidad y Certificación del puerto de salida del embarque, adjuntando el certificado a emitir en original y dos copias.
- El funcionario de SERNAPESCA procederá a emitir el certificado, reteniendo el original de este documento y entregando la Notificación debidamente cursada y una fotocopia del certificado en la cual se indicará la frase: "el presente certificado se emite sólo para adelantar trámites aduaneros ante las autoridades mexicanas correspondientes".
- La numeración de la Notificación será realizada a través de la aplicación Ventanilla empresa, en la pestaña "NEPPEX Manual Anticipado". Al momento de la exportación, momento en que se tramita el certificado definitivo, el funcionario deberá ingresar a la pestaña "Autoriza NEPPEX anticipado" y mediante el número de notificación anticipado emitido, podrá acceder a incorporar el número FIP tramitado para la exportación.
- Tanto la copia emitida con anterioridad como el certificado definitivo deben mantener el mismo formato, contenido, folio, timbres, firmas y número de referencia, las diferencias deberán limitarse a la fecha de emisión del certificado, a las fechas de elaboración de los productos, número de cajas, y kilos (las cuales serán exigibles en el certificado definitivo, en el caso de los kilos no podrán superar lo indicado en el certificado anticipado) Para retirar el original, el interesado deberá presentar los respaldos sanitarios y tributarios correspondientes

La emisión de certificados anticipados para mercados diferentes a México, deberá ser evaluada por la Subdirección de Inocuidad y Certificación nivel central, a partir de una solicitud presentada en la oficina regional por el interesado.

2.26. MOLDAVIA

2.26.1. PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- **Habilitación de establecimientos**
 - El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "B", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.
 - El establecimiento elaborador debe contar con un Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC) basado en HACCP.
 - El establecimiento debe estar autorizado para exportar a la UE.
- **Estándares de inocuidad**
 - Los productos deben cumplir con los requerimientos sanitarios establecidos por este Servicio en el Punto 1 del presente Capítulo, de acuerdo a su presentación.
 - Se debe dar cumplimiento a todos los requisitos técnicos, administrativos y sanitarios aplicables tanto para establecimientos como para productos, detallados en el punto correspondiente a la Unión Europea, en el Punto 2 del presente Capítulo.
- **Certificación sanitaria**

Los productos que se destinen a este mercado deberán ir acompañados del *Certificado Sanitario para las importaciones de productos de la pesca destinados al consumo humano* (formato utilizado para las importaciones a los países miembros de la Unión Europea), en idioma inglés, y cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl.

La emisión del certificado indicado precedentemente estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

2.27. NORUEGA

2.27.1. PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- **Habilitación de establecimientos**
 - El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "B", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.
 - El establecimiento elaborador debe contar con un Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC) basado en HACCP.
 - El establecimiento debe estar autorizado para exportar a la UE.

- **Estándares de inocuidad**
 - Los productos deben cumplir con los requerimientos sanitarios establecidos por este Servicio en el Punto 1 del presente Capítulo, de acuerdo a su presentación.
 - Se debe dar cumplimiento a todos los requisitos técnicos, administrativos y sanitarios aplicables tanto para establecimientos como para productos, detallados en el punto correspondiente a la Unión Europea, en el Punto 2 del presente Capítulo.

- **Certificación sanitaria**

Los productos que se destinen a este mercado deberán ir acompañados del *Certificado Sanitario para las importaciones de productos de la pesca destinados al consumo humano* (formato utilizado para las importaciones a los países miembros de la Unión Europea), en idioma inglés, y cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl.

La emisión del certificado indicado precedentemente estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

2.27.2. PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- **Habilitación de establecimientos**

Harina y aceite de pescado

- El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "B", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.
- El establecimiento elaborador debe contar con un Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC) basado en HACCP.
- El establecimiento debe estar autorizado para exportar a la UE.

- **Estándares de inocuidad**

Harina y aceite de pescado

- Los productos deben cumplir con los requerimientos sanitarios establecidos por este Servicio en el Punto 1 del presente Capítulo, de acuerdo a su presentación.
- Se debe dar cumplimiento a todos los requisitos técnicos, administrativos y sanitarios aplicables tanto para establecimientos como para productos, detallados en el punto correspondiente a la Unión Europea, en el Punto 2 del presente Capítulo.

- **Certificación sanitaria**

Harina y aceite de pescado

Todas las harinas y aceites de pescado destinadas al consumo animal deberán ir acompañados de los siguientes certificados respectivamente: *Certificado sanitario de proteínas animales transformadas no destinadas al consumo humano, incluidas las mezclas y los productos distintos de los alimentos para animales de compañía que los contengan, que se enviarán a la Unión Europea o transitarán por ella* y *Certificado sanitario de aceite de pescado no destinado al consumo humano, para uso como ingrediente para piensos o con fines técnicos que se enviará a la Unión Europea o transitará por ella*. Estos modelos, en los idiomas correspondientes, se encuentran en archivo PDF y disponible en la página web

www.sernapesca.cl.

La emisión de los certificados indicados precedentemente estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

2.28. NUEVA CALEDONIA

2.28.1. PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- Habilitación de establecimientos

El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "D", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.

- Estándares de inocuidad

Los productos deben cumplir con los requerimientos sanitarios establecidos por este Servicio en el Punto 1 del presente Capítulo, de acuerdo a su presentación.

En el caso de crustáceos se deberá además acreditar que fueron sometidos a los siguientes procesos térmicos:

- Procedimiento al menos equivalente a un tratamiento térmico de 50°C en el centro del producto, por al menos 60 minutos, o
- Procedimiento al menos equivalente a secar en horno a 50°C por al menos 90 minutos, o
- Procedimiento al menos equivalente a un secado completo a 30°C por al menos 1 hora, o
- Tratamiento térmico que en el centro alcanza 90°C por 20 minutos, o
- Tratamiento térmico que en el centro alcanza 80°C por 30 minutos.

- Certificación sanitaria

Los productos pesqueros que se destinen a este mercado deberán ir acompañados del *Veterinary Certificate regarding products for human consumption exported to New Caledonia*, cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl.

La emisión de este certificado estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

2.28.2. PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- Habilitación de establecimientos

Harina de pescado

El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "D", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.

- Estándares de inocuidad

Harina de pescado

Los productos deben cumplir con los requerimientos sanitarios establecidos por este Servicio en el Punto 1 del presente Capítulo, de acuerdo a su presentación.

En el caso de harina de crustáceos se deberá acreditar que fue sometida a los siguientes tratamientos térmicos:

- Procedimiento al menos equivalente a un tratamiento térmico de 50°C por al menos 60 minutos, o
- Procedimiento al menos equivalente a secar en horno a 50°C por al menos 90 minutos, o
- Procedimiento al menos equivalente a un secado completo a 30°C por al menos 1 hora.

- Certificación sanitaria

Harina de pescado

Los embarques de harina de pescado deberán ir acompañados del *Veterinary Certificate regarding food for aquatic animals exported to New Caledonia*, cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl.

La emisión de este certificado estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

2.28.3. RESTRICCIONES

Está prohibida la exportación de pescados provenientes de la acuicultura enteros con vísceras, de moluscos bivalvos vivos y crustáceos crudos.

2.29. NUEVA ZELANDA

2.29.1. PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- Habilitación de establecimientos

Moluscos bivalvos transformados o congelados y pectínidos refrigerados eviscerados

- El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "B", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.
- El establecimiento elaborador debe contar con un Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC) basado en HACCP.
- El establecimiento debe estar autorizado para exportar a la UE

- Estándares de inocuidad

Moluscos bivalvos transformados o congelados y pectínidos refrigerados eviscerados

- El área de extracción, sea ésta banco natural o centro de cultivo, debe encontrarse en el Listado de Áreas de Extracción del Programa de Sanidad de Moluscos Bivalvos (PSMB).
- En el caso de los bancos naturales, el establecimiento elaborador debe participar en el Programa de Sanidad de Moluscos Bivalvos, lo cual podrá verificarse en el Listado Nacional de Establecimientos Procesadores Participantes de Programas de Control Sanitario.

- Certificación sanitaria

Moluscos bivalvos transformados o congelados y pectínidos refrigerados eviscerados
Los embarques deberán ir acompañados por un *Certificado Sanitario para moluscos bivalvos destinados a Nueva Zelanda*, cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl.

La emisión de este certificado estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

Quedan excluidos de esta exigencia los ostiones sin coral o callo, los cuales pueden ser exportados sin el certificado mencionado.

2.29.2. PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- Estándares de inocuidad

Alimentos destinados a especies acuáticas

Para los lotes de alimentos elaborados con harina de pescado, la emisión del certificado indicado precedentemente estará supeditada al cumplimiento de, al menos, los estándares microbiológicos para harina de pescado indicados en el Punto 1 del Capítulo IV. Para ello el alimento deberá ser muestreado previo al embarque, considerando la extracción de un $n = 1$ por cada 50 toneladas de alimento, de igual composición y fecha de elaboración.

- Certificación sanitaria

Alimentos destinados a especies acuáticas

Los embarques destinados a este mercado deberán ir acompañados del *Certificado de alimentos para animales acuáticos* disponible en la página web www.sernapesca.cl.

Se deberán incluir en el certificado las declaraciones correspondientes al tipo de componente:

- 1) Alimentos elaborados con subproductos de aves
 - Los sub productos son elaborados totalmente a partir de aves de corral y no contienen ninguna proteína derivada de rumiantes.
 - Los sub productos de aves de corral utilizados no son derivados de aves que hayan sido sacrificadas como medida de control oficial de enfermedades.
 - Los sub productos de aves de corral utilizados fueron procesados en establecimientos bajo la supervisión de la autoridad competente.
 - Los sub productos de aves de corral utilizados han sido sometidos a un proceso industrial, sometiendo el producto a una temperatura interna de al menos:
 - 80°C durante 1364 minutos, o
 - 85°C durante 500 minutos, o
 - 90°C durante 184 minutos, o
 - 95°C durante 68 minutos, o
 - 100°C durante 25 minutos, o
 - 105°C durante 10 minutos, o
 - 110 °C durante 4 minutos, o
 - 115°C durante 2 minutos, o
 - 120°C durante 1 minuto.
- 2) Alimentos elaborados con harina y aceite de pescado
 - El aceite de pescado y / o la de la harina de pescado no se obtuvo de animales que hayan sido sacrificados como medida de control oficial de enfermedades.
 - El aceite de pescado y / o la de la harina de pescado proceden de animales que en el momento del sacrificio no mostraron signos clínicos de enfermedad.
 - El aceite de pescado y / o la de la harina de pescado han sido tratados a una temperatura central mínima de 80 ° C durante un período no menor a 20 minutos.
 - Durante la fabricación se han establecido medidas de control de calidad para garantizar que no se produce contaminación con otros productos.

2.29.3. RESTRICCIONES

- Está prohibida la exportación de salmónidos enfriados-refrigerados o congelados.
- Está prohibida la exportación de moluscos bivalvos vivos y/o refrigerados. Excepto por los pectínidos eviscerados
- Está prohibida la reexportación de moluscos bivalvos que hayan sido importados a territorio chileno.

2.30. PANAMÁ

2.30.1. PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- Habilitación de establecimientos

Sólo se requerirá habilitación del establecimiento elaborador para aquellas exportaciones de productos pesqueros y acuícolas crudos enfriado refrigerados y congelados.

- El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "D", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.
- El establecimiento deberá estar inscrito ante la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos (AUPSA). Por tanto, aquellos establecimientos que no se encuentren en el listado [Consulta de países elegibles con aprobación de plantas procesadoras para la exportación hacia Panamá](#), deberán informar a SERNAPESCA, previo al embarque, la razón social, código del establecimiento, especie y línea de elaboración del producto a exportar, así como la fecha aproximada de embarque.
- En el caso de que la AUPSA estime necesario realizar visitas de habilitación de

establecimientos, los solicitantes serán los responsables de asumir los costos asociados.

- Estándares de inocuidad

Los productos deben cumplir con los requerimientos establecidos por este Servicio en el Punto 1 del presente Capítulo, de acuerdo a su presentación.

- Certificación sanitaria

Los productos pesqueros y acuícolas deberán ir acompañados del *Certificado Sanitario para productos pesqueros y de la acuicultura*, cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl.

La emisión de este certificado estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

2.30.2. PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- Habilitación de establecimientos

Harina de pescado y algas

El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "D", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.

Alimentos destinados a especies acuáticas

El establecimiento elaborador debe estar incorporado en la Lista nacional de establecimientos elaboradores de insumos o alimentos destinados al consumo animal y en la Lista de Establecimientos Exportadores de Alimentos para Animales (LEEAA) del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), de acuerdo a lo descrito en el punto 7.3.4. del Capítulo II.

Además, deberán estar aprobados por la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos, tal como lo consigna el Resuelto 092-2007, Resuelto 060-2013 y Resuelto 046-2014.

- Estándares de inocuidad

Harina de pescado y algas

Los productos pesqueros y acuícolas deberá cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por este Servicio, descritos en el Punto 1 del presente Capítulo.

Alimento destinados a especies acuáticas

- El establecimiento elaborador deberá mantener documentado e implementado un sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP).
 - Para los lotes elaborados con harina de pescado, deberán cumplirse al menos, los estándares microbiológicos para harina de pescado indicados en el Punto 1 del Capítulo IV. Para ello, este deberá ser muestreado previo al embarque, considerando la extracción de un $n = 1$ por cada 50 toneladas de alimento, de igual composición y fecha de elaboración.
- Certificación sanitaria

Harina de pescado

Los embarques de harina de pescado no destinados a consumo humano deberán ir acompañados del *Certificado sanitario para productos pesqueros y de la acuicultura no destinados a consumo humano*, cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl.

Algas

Los embarques de algas no destinados a consumo humano deberán ir acompañados del *Certificado sanitario para algas marinas y derivados de algas marinas no destinadas a consumo humano*, cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl.

Alimentos destinados a especies acuáticas

Los embarques de alimentos destinados a especies acuáticas deberán ir acompañados del

Certificado de alimentos para animales acuáticos, disponible en la página web www.sernapesca.cl. Se deberá incluir en el certificado la siguiente declaración:

- "Durante el proceso, las harinas de pescado han sido procesadas bajo una temperatura mínima de 80° C por 30 minutos/During manufacture, the fish meal has been heat treated at a minimum core temperature of 80°C for 30 minutes".

Para el caso de los alimentos medicados, es requerimiento contar con una Prescripción Médico Veterinario (PMV) para la elaboración y certificación de exportación de los lotes. La PMV deberá estar en vista del inspector a cargo de la certificación.

La emisión de estos certificados estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente de acuerdo al tipo de producto.

2.31. PAPÚA NUEVA GUINEA

2.31.1. PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- Habilitación de establecimientos

El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "D", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.

- Estándares de inocuidad

Los productos deben cumplir con los requerimientos sanitarios establecidos por este Servicio en el Punto 1 del presente Capítulo, de acuerdo a su presentación.

- Certificación sanitaria

Los productos pesqueros y acuícolas deberán ir acompañados del *Health Certificate for Fishery and Aquaculture Products*, cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl

Además, se deberán incluir las siguientes declaraciones sanitarias en el ítem

Remarks/Observaciones del certificado:

- "According to the Official Active Surveillance Program, Chile declares itself free from the following OIE diseases and agents thereof; Infectious Haematopoietic Necrosis (IHN); Viral Haemorrhagic Septicaemia (VHS); Epizootic Haematopoietic Necrosis (EHN), and Infection by Salmonid Alphavirus (SAV).
- The lots of salmon products come from farming sites that are negative to the virulent strains of Infectious Salmon Anemia (ISA) virus, according to the Infectious Salmon Anemia Surveillance and Control Program of SERNAPESCA.
- Fish harvested for export are not derived from a population slaughtered as an official disease control measure".

La emisión de este certificado estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

2.31.2. RESTRICCIONES

Está prohibida la exportación de cualquier producto distinto a salmónidos eviscerados, sin cabeza y sin agallas.

2.32. PERÚ

2.32.1. PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- Habilitación de establecimientos

- El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "B", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.

- El establecimiento elaborador debe contar con un Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC) basado en HACCP. Los productos destinados a reproceso en Perú podrán eximirse de este requisito.

Se exceptúan de los requisitos indicados previamente los productos enfriados refrigerados enteros sin transformación provenientes de la pesca extractiva, capturados mediante embarcaciones habilitadas sanitariamente por SERNAPESCA.

- Los productos destinados a reproceso y/o reexportación a la Unión Europea, deben proceder de establecimientos autorizados por SERNAPESCA para exportar a la UE.
- En el caso de los moluscos bivalvos que serán reexportados a la UE, además de cumplir con el punto anterior, estos deberán provenir de áreas de extracción autorizadas para la UE.

- Estándares de inocuidad

Los productos deben cumplir con los requerimientos establecidos por este Servicio en el Punto 1 del presente Capítulo, de acuerdo a su presentación.

- Certificación sanitaria

Los productos pesqueros que se destinen a este mercado deberán ir acompañados del *Certificado Sanitario para productos pesqueros y de la acuicultura*, cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl.

Para los productos pesqueros destinados a reproceso en Perú, de deberá incluir la siguiente declaración en el ítem Remarks/Observaciones del certificado:
"Este certificado sanitario solo sirve de respaldo para productos pesqueros destinados a reproceso en Perú."

Para los productos destinados a reproceso y/o reexportación a la Unión Europea, se deberá incluir la siguiente declaración en el ítem Remarks/Observaciones del certificado:
"El establecimiento indicado en el ítem II cumple con los Reglamentos (CE) 178/2002, 852/2004, 853/2004, 183/2005, 2073/2005, 2074/2005, 1069/2009, 142/2011, 625/2017 y Directiva 96/23/CE de la Unión Europea y sus modificaciones". Además, deberá declarar zona FAO.

La emisión de este certificado, estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

2.32.2. PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- Habilitación de establecimientos

El establecimiento debe estar incorporado en el Listado Nacional de Establecimientos Procesadores Participantes de Programas de Control Sanitario, y estar categorizado al menos en Categoría "D", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.

Alimentos destinados a especies acuáticas

El establecimiento elaborador debe estar incorporado en la Lista nacional de establecimientos elaboradores de insumos o alimentos destinados al consumo animal y en la Lista de Establecimientos Exportadores de Alimentos para Animales (LEAA) del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), de acuerdo a lo descrito en el punto 7.3.4. del Capítulo II.

- Estándares de inocuidad

Los productos deben cumplir con los requerimientos establecidos por este Servicio en el Punto 1 del presente Capítulo, de acuerdo a su presentación.

Alimento destinados a especies acuáticas

Para los lotes elaborados con harina de pescado, deberán cumplirse al menos, los estándares microbiológicos para harina de pescado indicados en el Punto 1 del Capítulo IV. Para ello, este deberá ser muestreado previo al embarque, considerando la extracción de un n = 1 por cada 50 toneladas de alimento, de igual composición y fecha de elaboración.

- Certificación sanitaria

Los embarques de productos no destinados a consumo humano deberán ir acompañados del *Certificado sanitario para productos pesqueros y de la acuicultura no destinados a consumo humano*, cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl.

Para las carnadas se deberán incluir las siguientes declaraciones sanitarias en el ítem Remarks/Observaciones del certificado:

- "Al momento de la inspección, realizada para efectos de certificación sanitaria, éstos no presentaron lesiones visibles externas e internas compatibles con alguna enfermedad.
- El producto fue elaborado con ejemplares provenientes de la pesca extractiva.
- Los ejemplares no están destinados a ser destruidos por razones sanitarias.
- Los contenedores y/o medios de transporte son nuevos o han sido limpiados y desinfectados antes de la carga.
- Las especies que conforman el presente embarque no son susceptibles a las enfermedades de notificación obligatoria a la OIE".

Alimentos destinados a animales acuáticos

Para alimentos destinados a animales acuáticos, cuyos componentes incluyan especies hidrobiológicas se deberá emitir el *Certificado de alimentos para animales acuáticos* cuyo formato se encuentra disponible en la página web www.sernapesca.cl. Se deberá incluir en el certificado la siguiente declaración:

"Durante el proceso, las harinas de pescado han sido procesadas bajo una temperatura mínima de 80° C por 30 minutos/During manufacture, the fish meal has been heat treated at a minimum core temperature of 80° C for 30 minutes".

La emisión de estos certificados estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

2.32.3. RESTRICCIONES

Está prohibida la exportación como carnada de especies susceptibles a las enfermedades de notificación obligatoria a la OIE, por ejemplo, carnada elaborada en base a la especie *Sardinops sagax*.

2.33. POLINESIA FRANCESA

2.33.1. PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- Habilitación de establecimientos

El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "D", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.

- Estándares de inocuidad

Los productos deben cumplir con los requerimientos sanitarios establecidos por este Servicio en el Punto 1 del presente Capítulo, de acuerdo a su presentación.

Además, se deberá dar cumplimiento a lo estipulado en las declaraciones sanitarias y zoonosológicas incluidas en el certificado sanitario.

- Certificación sanitaria

Los productos pesqueros que se destinen a este mercado deberán ir acompañados del *Certificado Sanitario para productos pesqueros y de la acuicultura destinados a Tahití*, cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl.

La emisión de este certificado estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

2.33.2. PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- Habilitación de establecimientos

El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "D", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.

- Estándares de inocuidad

Los productos deben cumplir con los requerimientos sanitarios establecidos por este Servicio en el Punto 1 del presente Capítulo, de acuerdo a su presentación.

Además, se deberá dar cumplimiento a lo estipulado en las declaraciones sanitarias y zoonitarias incluidas en el certificado sanitario.

- Certificación sanitaria

Los productos pesqueros que se destinen a este mercado deberán ir acompañados del *Certificado Sanitario para productos pesqueros y de la acuicultura destinados a Tahití*, cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl.

La emisión de este certificado estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

2.33.3. RESTRICCIONES

Se prohíbe la exportación de decápodos crudos y de abalones (*Haliotis sp*) con vísceras y con concha.

2.34. REPÚBLICA DE COREA

2.34.1. PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO⁴⁷

- Habilitación de establecimientos

Productos

- El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "D", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.
- En el caso de establecimientos elaboradores de algas destinadas a consumo humano indirecto, uso industrial y/o reproceso deberán estar habilitados por SERNAPESCA y estar clasificados en categoría "Aprobado", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.
- El establecimiento debe estar inscrito ante la Autoridad Competente del mercado, por lo que sólo podrá exportar a la República de Corea una vez que el Ministerio de Seguridad de Alimentos y Medicamentos de la República de Corea (MFDS), haya comunicado oficialmente a este Servicio la incorporación de dicha empresa a su registro, lo que será notificado al mismo de manera formal.

Se exceptúan de esta inscripción los establecimientos que sólo destinen a Corea aceite destinado a consumo humano.

Productos destinados a transformación y posterior exportación a la Unión Europea

- El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "B", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.
- El establecimiento elaborador debe contar con un Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC) basado en HACCP.
- El establecimiento debe estar autorizado para exportar a la UE.
-

- Autorización de productos (M08.02.21)

⁴⁷ Se entenderán como productos destinados a consumo humano:

- Animales acuáticos vivos
- Algas utilizadas como materia prima
- Animales acuáticos, de pesca o de cultivo, y algas sometidos a un proceso simple como corte, calentamiento, cocción (al vapor o hervidos), secado, salado, preservación en salmuera, ahumado, refrigeración o congelación sin usar aditivos alimentarios u otros ingredientes excepto por sal comestible, al punto que la forma original puede ser identificada.

Todas las especies a partir de las cuales se elaboren productos pesqueros y acuícolas deberán estar incorporadas en la *Lista de materias primas que pueden utilizarse en alimentos*, disponible en la página web www.sernapesca.cl en Exportación: Información de Utilidad.

- Estándares de inocuidad

Algas

La totalidad de las algas se consideran destinadas a consumo humano, existiendo diferencias en los parámetros a evaluar dependiendo de si éstas serán destinadas a consumo humano directo o no:

Tabla *Determinaciones microbiológicas*

Producto	Parámetro	Límite	Plan de Muestreo ⁴⁸		Número de Análisis
			n	c	
Algas y sus derivados destinados a consumo humano directo	Recuento total	$m = 10^5 M = 5 \times 10^5$	5	2	5
	Hongos y Levaduras	$m = 10^2 M = 10^3$			

Tabla *Parámetros físicos*

Producto	Parámetro	Límite	Tamaño de la partida de exportación (Ton. net)	Plan de muestreo ⁴⁹	Número de Análisis
				n	
Algas y sus derivados destinados a consumo humano directo y algas destinadas a consumo humano indirecto, uso industrial y/o reproceso	Humedad	$\leq 20\%$ promedio de los 5 resultados ⁵⁰	1 - 50	5	5
Algas destinadas a consumo humano directo y algas destinadas a consumo humano indirecto, uso industrial y/o reproceso	Impurezas	$\leq 10\%$ promedio de los 5 resultados	1 - 50	5	5

Productos excepto algas

Los productos deben cumplir con los requerimientos sanitarios establecidos por este Servicio en el Punto 1 del presente Capítulo, de acuerdo a su presentación.

Adicionalmente, los productos clasificados como subproductos⁵¹ por la legislación coreana, deben cumplir con los siguientes requisitos:

- Estos deberán ser tratados higiénicamente, estar ultracongelados al menos a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ en el centro y ser clasificados como adecuados para el consumo humano.

⁴⁸ Para algas el n muestral es igual a 5 por cada 50 toneladas; para derivados de algas el n muestral es por clave de producción.

⁴⁹ El n muestral es igual a 5 por cada 50 toneladas

⁵⁰ Este requisito aplica solo a algas secas.

⁵¹ Cabezas de pescado comestibles: cabezas cortadas de las especies de pescado Gadus morhua, Gadus ogac, Gadus macrocephalus, Merluccius australis, atún y

Dissostichus eleginoides, Dissostichus mawsoni, con aletas pectorales y ventrales adjuntas.

Las partes comestibles alrededor de la cabeza (collares, mejillas, cocochas) de cualquier pez comestible (excepto pez globo).

Subproductos viscerales: huevas de pescados comestibles (excepto huevas de pez globo), intestinos de abadejo, gónadas y glándula nidamental de jibia.

Tabla *Requisitos República de Corea Subproductos de pescado destinados al consumo humano*

Producto	Parámetro	Máximo permitido
Cabezas y partes comestibles de la cabeza de pescado congeladas	<i>RAM</i>	< 10 ⁶ ufc/g
	<i>E. coli</i>	< 0,3 NMP/g
	Mercurio	≤ 0,5 mg/kg (ppm) (excepto peces abisales, atún y pez espada)
		≤ 1 mg/kg (ppm) (peces abisales, atún y pez espada)
	Plomo	≤ 0,5 mg/kg (ppm)
	Histamina	≤ 200 mg/kg (ppm) (atún)
Vísceras de pescado congeladas	<i>RAM</i>	< 10 ⁶ ufc/g
	<i>E. coli</i>	< 0,3 NMP/g
	Mercurio	≤ 0,5 mg/kg (ppm) (excepto peces abisales, atún y pez espada)
		≤ 1 mg/kg (ppm) (peces abisales, atún y pez espada)
	Plomo	≤ 0,5 mg/kg (ppm)
		≤ 2 mg/kg (ppm) (cefalópodos)
	Cadmio	≤ 3 mg/kg (ppm) (excepto huevos de pescado y cefalópodos)
		≤ 2 mg/kg (ppm) (cefalópodos)
		≤ 1 mg/kg (ppm) (huevos de pescado)

Fuente: Ministry of Food and Drug Safety, [Food Code 2019](#)

Productos destinados a transformación y posterior exportación a la Unión Europea

- En adición a los requisitos previamente señalados, los productos deben dar cumplimiento a todos los requisitos técnicos, administrativos y sanitarios aplicables tanto para establecimientos como para productos, detallados en el punto correspondiente a la Unión Europea, en el Punto 2 del presente Capítulo.

- Certificación sanitaria

Animales vivos

Los embarques de animales vivos, tanto de la pesca como de la acuicultura, deberán ser acompañados por el *Health Certificate for the export of Live Aquatic Animals and Products of Aquatic Animal Origin from Chile to the Republic of Korea*, cuyo formato se encuentra disponible en la página web www.sernapesca.cl.

Ostras y camarones

Los embarques de ostras y camarones enfriados refrigerados y congelados, deberán ser acompañados por el *Health Certificate for the export of Live Aquatic Animals and Products of Aquatic Animal Origin from Chile to the Republic of Korea*, y por el *Health Certificate for Fishery and Aquaculture Products*, cuyos formatos se encuentran disponibles en la página web www.sernapesca.cl. Se deberá incluir en el ítem *Remarks/Observaciones* de este último formato, el código arancelario (HS code) del producto a exportar, a nivel de 4 dígitos. (M08.10.20)

Productos excepto animales vivos, ostras y camarones

Los embarques deberán ser acompañados por el *Health Certificate for Fishery and Aquaculture Products*, cuyo formato se encuentra disponible en la página web www.sernapesca.cl. Se deberá incluir en el ítem *Remarks/Observaciones* el código arancelario (HS code) del producto a exportar, a nivel de 4 dígitos.

Los embarques conformados exclusivamente por aceite de pescado destinado a consumo humano no requerirán certificación sanitaria.

Productos destinados a transformación y posterior exportación a la Unión Europea

Los productos deben ir acompañados del *Health Certificate for Fishery and Aquaculture Products*, cuyo formato se encuentra disponible en la página web www.sernapesca.cl.

Se deberán incluir en el ítem *Remarks/Observaciones* el código arancelario (HS code) del producto a exportar, a nivel de 4 dígitos, y las siguientes declaraciones:

"I, the undersigned, declare that I am aware of the relevant provisions of Regulation (EC) No 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety (OJ L 31, 1.2.2002, p. 1), Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs (OJ L 139, 30.4.2004, p. 1) and Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin (OJ L 139, 30.4.2004, p. 55)) and Regulation (EU) 2017/625 of the European Parliament and of the Council of 15 March 2017 on official controls and other official activities performed to ensure the application of food and feed law, rules on animal health and welfare, plant health and plant protection products, amending Regulations (EC) No 999/2001, (EC) No 396/2005, (EC) No 1069/2009, (EC) No 1107/2009, (EU) No 1151/2012, (EU) No 652/2014, (EU) 2016/429 and (EU) 2016/2031 of the European Parliament and of the Council, Council Regulations (EC) No 1/2005 and (EC) No 1099/2009 and Council Directives 98/58/EC, 1999/74/EC, 2007/43/EC, 2008/119/EC and 2008/120/EC and repealing Regulations (EC) No 854/2004 and (EC) No 882/2004 of the European Parliament and of the Council, Council Directives 89/608/EEC, 89/662/EEC, 90/425/EEC, 91/496/EEC, 96/23/EC, 96/93/EC and 97/78/EC and Council Decision 92/438/EEC (Official Controls Regulation) (OJ L 95, 7.4.2017, p. 1) and certify that the fishery products described above were produced in accordance with those requirements, in particular that they:

- come from (an) establishment(s) implementing a programme based on the hazard analysis and critical control points (HACCP) principles in accordance with Article 5 of Regulation (EC) No 852/2004;
- have been caught and handled on board vessels, landed, handled and where appropriate prepared, processed, frozen and thawed hygienically in compliance with the requirements laid down in Section VIII, Chapters I to IV of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004;
- satisfy the health standards laid down in Section VIII, Chapter V of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004 and the criteria laid down in Commission Regulation (EC) No 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs (OJ L 338, 22.12.2005, p. 1);
- have been packaged, stored and transported in compliance with Section VIII, Chapters VI to VIII of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004;
- have been marked in accordance with Section I of Annex II to Regulation (EC) No 853/2004;
- fulfil the guarantees covering live animals and products thereof, if of aquaculture origin, provided by the residue plans submitted in accordance with Council Directive 96/23/EC of 29 April 1996 on measures to monitor certain substances and residues thereof in live animals and animal products and repealing Directives 85/358/EEC and 86/469/EEC and Decisions 89/187/EEC and 91/664/EEC (OJ L 125, 23.5.1996, p. 10), and in particular Article 29 thereof; and
- have satisfactorily undergone the official controls laid down in Articles 67 to 71 of Commission Implementing Regulation (EU) 2019/627 of 15 March 2019 laying down uniform practical arrangements for the performance of official controls on products of animal origin intended for human consumption in accordance with Regulation (EU) 2017/625 of the European Parliament and of the Council and amending Commission Regulation (EC) No 2074/2005 as regards official controls (OJ L 131, 17.5.2019, p. 51)."

En el caso de moluscos bivalvos, se deberá indicar además la información del área de extracción: Region of origin y Code.

La emisión de estos certificados estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

2.34.2. PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- Habilitación de establecimientos

Alimentos destinados a especies acuáticas

El establecimiento elaborador debe estar incorporado en la Lista nacional de establecimientos elaboradores de insumos o alimentos destinados al consumo animal y en la Lista de Establecimientos Exportadores de Alimentos para Animales (LEEAA) del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), de acuerdo a lo descrito en el punto 7.3.4. del Capítulo II.

Los establecimientos elaboradores de productos destinados al consumo animal no necesitan efectuar su inscripción en Corea.

- Autorización de productos

Alimentos destinados a especies acuáticas

Para los embarques de alimentos destinados a especies acuáticas, el establecimiento elaborador deberá presentar una monografía de proceso.

- Estándares de inocuidad

Alimentos destinados a especies acuáticas

En el caso de los alimentos destinados a especies acuáticas, se deberá dar cumplimiento con, al menos, los estándares microbiológicos para harina de pescado indicados en el Punto 1 del Capítulo IV. Para ello el alimento deberá ser muestreado previo al embarque, considerando la extracción de un n = 1 por cada 50 toneladas de alimento, de igual composición y fecha de elaboración.

- Certificación sanitaria

Alimentos destinados a especies acuáticas

Los embarques de alimentos destinados a especies acuáticas deberán ir acompañados del *Certificado de alimentos para animales acuáticos* cuyo formato se encuentra disponible en la página web www.sernapesca.cl Se deberá incluir en el certificado la siguiente declaración:

- Durante el proceso, las harinas de pescado han sido procesadas bajo una temperatura mínima de 90° C por 40 minutos/During manufacture, the fish meal has been heat treated at a minimum core temperature of 90° C for 40 minutes.

La emisión de este certificado estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

2.34.3. RESTRICCIONES

Está prohibida la exportación de cabezas de pescado enteras de especies distintas a merluza austral (*Merluccius australis*), atún, bacalao atlántico (*Gadus morhua*), bacalao de Groenlandia (*Gadus ogac*), bacalao del Pacífico (*Gadus macrocephalus*), merluza negra/ mero/ bacalao de profundidad (*Dissostichus eleginoides*) y bacalao antártico (*Dissostichus mawsoni*). Además, los abalones sólo podrán exportarse cocidos o en conserva.

2.35. SERBIA

2.35.1. PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- Habilitación de establecimientos
 - El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "B", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.
 - El establecimiento elaborador debe contar con un Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC) basado en HACCP.
 - El establecimiento debe estar autorizado para exportar a la UE.
- Estándares de inocuidad
 - Los productos deben cumplir con los requerimientos sanitarios establecidos por este Servicio en el Punto 1 del presente Capítulo, de acuerdo a su presentación.
 - Se debe dar cumplimiento a todos los requisitos técnicos, administrativos y sanitarios aplicables tanto para establecimientos como para productos, detallados en el punto correspondiente a la Unión Europea, en el Punto 2 del presente Capítulo.

Los productos que se destinen a este mercado deberán ir acompañados del *Certificado Sanitario para las importaciones de productos de la pesca destinados al consumo humano* (formato utilizado para las importaciones a los países miembros de la Unión Europea), en idioma inglés, y cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl.

La emisión del certificado indicado precedentemente estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

2.36. SINGAPUR

2.36.1. PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- **Habilitación de establecimientos**

El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "D", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.

- **Estándares de inocuidad**

Los productos deben cumplir con los requerimientos sanitarios establecidos por este Servicio en el Punto 1 del presente Capítulo, de acuerdo a su presentación.

Los moluscos bivalvos, gasterópodos, tunicados y equinodermos en cualquier presentación, deberán tener como origen de materia prima áreas de extracción incorporadas al PSMB, o en su defecto, cumplir con los requisitos establecidos para muestreo y análisis de biotoxinas en el Punto 1.1.21 del presente Capítulo.

- **Certificación sanitaria**

Los productos pesqueros y acuícolas deberán ir acompañados del *Health Certificate for Fishery and Aquaculture Products*, cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl

Además, se deberá incluir la siguiente declaración sanitaria en el ítem *Remarks/Observaciones* del certificado:

- "The product was harvested from an area free of marine biotoxines".

La emisión de este certificado estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

2.36.2. RESTRICCIONES

Está prohibida la exportación de ostras enfriadas-refrigeradas.

2.37. SUDÁFRICA

2.37.1. PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- **Habilitación de establecimientos**

Harina de pescado

El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "D", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.

- **Estándares de inocuidad**

Harina de pescado

Los productos deben cumplir con los requerimientos sanitarios establecidos por este Servicio en el Punto 1 del presente Capítulo, de acuerdo a su presentación.

Adicionalmente, se deberá dar cumplimiento a los siguientes requisitos específicos (el muestreo debe realizarse de acuerdo a lo detallado en la Sección IV, Capítulo II, Punto 2):

Tabla *Requisitos específicos*

Parámetro	Plan de muestreo		Límite
	n	c	
Humedad	5	0	≤10%

- **Certificación sanitaria**

Harina de pescado

Los embarques deberán ir acompañados del *Health Certificate for Fishery and Aquaculture Products not intended for human consumption*, cuyo formato se encuentra en archivo Word y disponible en la página web www.sernapesca.cl

La emisión de este certificado estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

2.37.2. RESTRICCIONES

Sólo se permite la exportación de harina de pescado elaborada a partir de materia prima de pesca extractiva o a partir de subproductos provenientes de establecimientos autorizados para elaborar productos pesqueros destinados a consumo humano. Además, no podrán utilizarse como materia prima animales que fueron sacrificados como una medida para erradicar enfermedades.

2.38. SUIZA

2.38.1. PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- **Habilitación de establecimientos**
 - El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "B", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.
 - El establecimiento elaborador debe contar con un Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC) basado en HACCP.
 - El establecimiento debe estar autorizado para exportar a la UE.
- **Estándares de inocuidad**
 - Los productos deben cumplir con los requerimientos sanitarios establecidos por este Servicio en el Punto 1 del presente Capítulo, de acuerdo a su presentación.
 - Se debe dar cumplimiento a todos los requisitos técnicos, administrativos y sanitarios aplicables tanto para establecimientos como para productos, detallados en el punto correspondiente a la Unión Europea, en el Punto 2 del presente Capítulo.

▪ **Certificación sanitaria**
Los productos que se destinen a este mercado deberán ir acompañados del *Certificado Sanitario para las importaciones de productos de la pesca destinados al consumo humano* (formato utilizado para las importaciones a los países miembros de la Unión Europea), en idioma francés o alemán, y cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl.

La emisión del certificado indicado precedentemente estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

2.39. TAILANDIA

2.39.1. PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- **Habilitación de establecimientos**
Productos destinados a transformación y posterior exportación a la Unión Europea
 - El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "B", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.
 - El establecimiento elaborador debe contar con un Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC) basado en HACCP.
 - El establecimiento debe estar autorizado para exportar a la UE.
- **Estándares de inocuidad**

Productos destinados a transformación y posterior exportación a la Unión Europea

- Los productos deben cumplir con los requerimientos sanitarios establecidos por este Servicio en el Punto 1 del presente Capítulo, de acuerdo a su presentación.

- Se debe dar cumplimiento a todos los requisitos técnicos, administrativos y sanitarios aplicables tanto para establecimientos como para productos, detallados en el punto correspondiente a la Unión Europea, en el Punto 2 del presente Capítulo.
 - Certificación sanitaria

Productos destinados a transformación y posterior exportación a la Unión Europea
Los productos deben ir acompañados del *Certificado Sanitario para productos pesqueros y de la acuicultura*, cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl

Para productos pesqueros se deberán incluir en el ítem *Remarks/Observaciones* del certificado las siguientes declaraciones:

"I, the undersigned, declare that I am aware of the relevant provisions of Regulations (EC) No 178/2002, (EC) No 852/2004, (EC) No 853/2004 and (EC) No 854/2004 and certify that the fishery products described above were produced in accordance with those requirements, in particular that they:
- come from (an) establishment(s), implementing a programme based on HACCP principles in accordance with Regulation (EC) No 852/2004;
- have been caught and handled on board vessels, landed, handled and where appropriately prepared, processed, frozen and thawed hygienically in compliance with the requirements laid down in Section VIII, Chapters I to IV of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004;
- satisfy the health standards laid down in Section VIII, Chapter V of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004 and the criteria laid down in Regulation (EC) No 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs;
- have been packaged, stored and transported in compliance with Section VIII, Chapters VI to VIII of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004;
- the guarantees covering live animals and products thereof, if from aquaculture origin, provided by the residue plans submitted in accordance with Directive 96/23/EC, and in particular Article 29 thereof, are fulfilled; and
- have satisfactorily undergone the official controls laid down in Annex III to Regulation (EC) No 854/2004."

Para productos derivados de moluscos bivalvos se deberán incluir en el ítem *Remarks/Observaciones* del certificado las siguientes declaraciones:

"I, the undersigned, declare that I am aware of the relevant provisions of Regulations (EC) No 178/2002, (EC) No 852/2004, (EC) No 853/2004 and (EC) No 854/2004 and certify that the fishery products described above were produced in accordance with those requirements, in particular that they:
- come from (an) establishment(s), implementing a programme based on HACCP principles in accordance with Regulation (EC) No 852/2004;
- have been harvested from the production area(s) that has (have) been classified in accordance with Regulation (EC) No 854/2004;
- have been caught and handled on board vessels, landed, handled and where appropriately prepared, processed, frozen and thawed hygienically in compliance with the requirements laid down in Section VIII, Chapters I to IV of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004;
- satisfy the health standards laid down in Section VIII, Chapter V of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004 and the criteria laid down in Regulation (EC) No 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs;
- have been packaged, stored and transported in compliance with Section VIII, Chapters VI to VIII of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004;
- the guarantees covering live animals and products thereof, if from aquaculture origin, provided by the residue plans submitted in accordance with Directive 96/23/EC, and in particular Article 29 thereof, are fulfilled; and
- have satisfactorily undergone the official controls laid down in Annex III to Regulation (EC) No 854/2004.
The production area(s) for this consignment was (were)...INDICAR ÁREAS..."

La emisión de este certificado estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

2.40. TAIWÁN

2.40.1. PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- Habilitación de establecimientos

Moluscos bivalvos y gasterópodos clasificados en la partida 0307

- El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "D", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.

Productos destinados a transformación y posterior exportación a la Unión Europea

- El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "B", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.
- El establecimiento elaborador debe contar con un Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC) basado en HACCP.
- El establecimiento debe estar autorizado para exportar a la UE.

- Estándares de inocuidad

Moluscos bivalvos y gasterópodos clasificados en la partida 0307

- Los productos deben cumplir con los requerimientos sanitarios establecidos por este Servicio en el Punto 1 del presente Capítulo, de acuerdo a su presentación.

Productos destinados a transformación y posterior exportación a la Unión Europea

- Los productos deben cumplir con los requerimientos sanitarios establecidos por este Servicio en el Punto 1 del presente Capítulo, de acuerdo a su presentación.
- Además, se debe dar cumplimiento a todos los requisitos técnicos, administrativos y sanitarios aplicables tanto para establecimientos como para productos, detallados en el punto correspondiente a la Unión Europea, en el Punto 2 del presente Capítulo.

- Certificación sanitaria

Moluscos bivalvos y gasterópodos clasificados en la partida 0307

Los productos deben ir acompañados del *Certificado Sanitario para productos pesqueros y de la acuicultura*, cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl

Se deberán incluir en el ítem Remarks/Observaciones del certificado las siguientes declaraciones:

"The products were elaborated from molluscs originating from [area name], [area code].
Los productos fueron elaborados a partir de moluscos procedentes de [nombre del área],
[código del área]."

Productos destinados a transformación y posterior exportación a la Unión Europea

Los productos deben ir acompañados del *Certificado Sanitario para productos pesqueros y de la acuicultura*, cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl

Se deberán incluir en el ítem Remarks/Observaciones del certificado las siguientes declaraciones:

"4. Were processed in (an) establishment(s), implementing a programme based on HACCP principles in compliance with the exporting country regulatory requirements and European Union regulatory requirements; Fueron procesados en un establecimiento(s) que tiene implementado un programa basado en HACCP en cumplimiento con los requisitos del país exportador y de la Unión Europea;
5. Have been caught and handled on board vessels, landed and appropriately prepared, processed, frozen and thawed hygienically in compliance with the exporting regulatory requirements and European Union regulatory requirements; Fueron capturados y manipulados a bordo de buques, desembarcados y preparados adecuadamente, procesados, congelados y descongelados higiénicamente en cumplimiento con los requisitos del país exportador y de la Unión Europea;
6. Satisfy the health standards and have been packaged, stored and transported in compliance with the exporting country regulatory requirements and European Union requirements; Satisfacen los estándares sanitarios y fueron empacados, almacenados y transportados en cumplimiento con los requisitos del país exportador y de la Unión Europea;
7. Originate from (an) establishment(s) approved to the European Union. Proviene de un establecimiento (s) aprobado para la Unión Europea."

La emisión de este certificado estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

2.40.2. RESTRICCIONES

Está prohibida la exportación de pescados provenientes de la acuicultura enteros con vísceras. Además, está prohibida la exportación de ovas o productos derivados de los órganos internos.

2.41. TÚNEZ

2.41.1. PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- **Habilitación de establecimientos**
 - El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "B", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.
 - El establecimiento elaborador debe contar con un Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC) basado en HACCP.
- **Estándares de inocuidad**
 - Los productos deben cumplir con los requerimientos sanitarios establecidos por este Servicio en el Punto 1 del presente Capítulo, de acuerdo a su presentación.
 - En el caso de pescados provenientes de la acuicultura, el centro de cultivo de peces y los establecimientos elaboradores deben participar en el Programa de Control de Residuos de Productos Farmacéuticos y Contaminantes, lo cual podrá verificarse en el Listado Nacional de Establecimientos Procesadores Participantes de Programas de Control Sanitario.

- **Certificación sanitaria**

Los productos deben ir acompañados del *Health certificate for fishery and aquaculture products intended for dispatching to Tunisia*, cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl.

La emisión de este certificado estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

2.42. TURQUÍA

2.42.1. PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- **Habilitación de establecimientos**
 - El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "B", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.
 - El establecimiento elaborador debe contar con un Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC) basado en HACCP.
 - El establecimiento debe estar autorizado para exportar a la UE.
- **Estándares de inocuidad**
 - Los productos deben cumplir con los requerimientos sanitarios establecidos por este Servicio en el Punto 1 del presente Capítulo, de acuerdo a su presentación.
 - Se debe dar cumplimiento a todos los requisitos técnicos, administrativos y sanitarios aplicables tanto para establecimientos como para productos, detallados en el punto correspondiente a la Unión Europea, en el Punto 2 del presente Capítulo.
 - La excepción a lo anterior es para *Listeria monocytogenes*, para la cual se exigirá ausencia en 25 gr., en todos aquellos alimentos congelados y frescos o ahumados que puedan ser consumido de manera directa.
- **Certificación sanitaria**

Los productos que se destinen a este mercado deberán ir acompañados del *Veterinary Health Certificate for Exports of Fishery Products Intended for Human Consumption to the Republic of Turkey*, cuyo formato se encuentra en archivo Word y disponible en la página web www.sernapesca.cl.

Este certificado deberá ser emitido para cada elaborador de manera independiente.

La emisión del certificado indicado precedentemente estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

2.42.2. PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- Habilitación de establecimientos

Harina y aceite de pescado

- El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "B", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.
- El establecimiento elaborador debe contar con un Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC) basado en HACCP.
- El establecimiento debe estar autorizado para exportar a la UE.

- Estándares de inocuidad

Harina y aceite de pescado

- Los productos deben cumplir con los requerimientos sanitarios establecidos por este Servicio en el Punto 1 del presente Capítulo, de acuerdo a su presentación.
- Se debe dar cumplimiento a todos los requisitos técnicos, administrativos y sanitarios aplicables tanto para establecimientos como para productos, detallados en el punto correspondiente a la Unión Europea, en el Punto 2 del presente Capítulo.

- Certificación sanitaria

Harina de pescado

Los embarques de harina de pescado deberán ir acompañados del certificado *Veterinary Health Certificate for importation of processed animal protein not intended for human consumption, including mixtures and products other than petfood containing such protein into the Republic of Turkey*, en idioma inglés, y cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl.

Aceite de pescado

Los embarques de aceite de pescado deberán ir acompañados del certificado *Veterinary Health Certificate for importation of processed animal protein not intended for human consumption, including mixtures and products other than petfood containing such protein into the Republic of Turkey*, en idioma inglés, y cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl.

Los certificados emitidos a este mercado, tanto para consumo humano como para no consumo humano, deben incluir la frase: "Este certificado tiene una validez de 90 días desde su fecha de emisión."

La emisión de los certificados indicados precedentemente estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

2.43. UCRANIA

2.43.1. PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- Habilitación de establecimientos

- El establecimiento elaborador debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "B", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.
- El establecimiento debe contar con un Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC) basado en HACCP.
- El establecimiento debe estar autorizado para exportar a la UE.

- Estándares de inocuidad

Las empresas elaboradoras, a través de los Programas de Aseguramiento de Calidad, deberán dar garantías del cumplimiento de los siguientes requerimientos sanitarios:

Aditivos Alimentarios: Todos los productos transformados deberán contener sólo los aditivos permitidos, los cuales deberán ser utilizados de acuerdo a lo establecido en la normativa ucraniana vigente.

- Determinación de Nitrógeno Básico Volátil Total (NBVT) (indicador de frescura), (Order 197): sólo en productos refrigerados o congelados sin otro tratamiento adicional).
 - o Planes de muestreo: n=5; c=0
 - o Número de análisis: el número de análisis a efectuar será igual a n.
 - o Metodología de análisis: se aplicará la metodología establecida por este Servicio, descrita en la Sección IV, Capítulo III, Punto 2.
 - o Valores límites para determinadas categorías: Los productos pesqueros no transformados que pertenezcan a las categorías de especies mencionadas a continuación, se considerarán impropios para el consumo humano cuando el examen organoléptico sea desfavorable o el análisis químico demuestre que se han superado los límites de NBVT siguientes:
 - 25 mg de nitrógeno/100 g de carne en el caso de las siguientes especies: *Sebastes spp.*, *Helicolenus dactylopterus* y *Sebastichthys capensis* (cabrilla).
 - 30 mg de nitrógeno/100 g de carne en el caso de las especies pertenecientes a la familia de los Pleuronectidae (excepto el fletán: *Hippoglossus spp.*).
 - 35 mg de nitrógeno/100 g de carne en el caso de *Salmo salar*, especies que pertenezcan a la familia de los Merlucciidae y especies que pertenezcan a la familia de los Gadidae.

Tabla *Especies elaboradas y exportadas por Chile y pertenecientes a las familias Merlucciidae y Gadidae:*

Nombre Común	Nombre Científico	Familia
Merluza común	<i>Merluccius gayi gayi</i>	Merlucciidae
Merluza de cola	<i>Macruronus magellanicus</i>	Merlucciidae
Merluza del sur o austral	<i>Merluccius australis</i>	Merlucciidae
Merluza de tres aletas	<i>Micromesistius australis</i>	Gadidae

- Determinación de Nitrógeno de Trimetilamina (NTMA) (indicador de frescura): sólo en productos crudos y secos salados de origen marino:
 - o Planes de muestreo: n=5; c=0 (n=Número de unidades que componen la muestra; c=número de unidades de muestreo con valores superiores al estándar que pueden ser aceptadas).
 - o Número de análisis: el número de análisis a efectuar será igual a n.
 - o Metodología de análisis: se aplicará la metodología establecida por este Servicio, descrita en la Sección IV, Capítulo III, Punto 2.
 - o Los resultados se considerarán satisfactorios si se cumplen los siguientes límites:

Tabla *Determinación de Nitrógeno de Trimetilamina (NTMA)*

Producto	Nivel Máximo (mg/100 g)
Pescados	15
Crustáceos y moluscos excepto jibia y calamar	5
Jibias y calamares	15
Productos salados y desecados	50

Requisitos microbiológicos: deberán realizarse los siguientes análisis con el propósito de verificar si se cumple lo exigido en la Order 548/2012 y sus modificaciones, por la cual se establecen los criterios microbiológicos en productos alimenticios.

- Determinación de Histamina: Deberán realizarse determinaciones de histamina a todos los productos de la pesca procedentes de especies de pescados asociados a un alto contenido de histidina, particularmente especies de pescado de las familias siguientes: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae y Scombrosidae. Para esto se deberá aplicar lo siguiente:
 - o Planes de muestreo n=9; c=2 (n=Número de unidades que componen la muestra; c = número de unidades de muestreo con valores superiores al estándar que pueden ser aceptadas).

- o Número de análisis: el número de análisis a efectuar será igual a n.
- o Metodología de análisis: se aplicará la metodología establecida por este Servicio, descrita en la Sección IV, Capítulo III, Punto 2.
- o El resultado se considerará satisfactorio si cumple con lo siguiente:
 - El valor medio observado es inferior a 100 mg/kg.
 - Un máximo de 2 de las unidades que componen la muestra tienen un valor superior a 100 mg/kg e inferior a 200 mg/kg.
 - Ninguna de las unidades que componen la muestra tiene un valor superior a 200 mg/kg.

No obstante, los pescados de dicha familias que hayan sido sometidos a un tratamiento de maduración enzimática en salmuera podrán presentar un contenido histaminico más elevado, pero sin superar el doble de los valores indicados anteriormente.

Tabla *Especies elaboradas y exportadas por Chile y pertenecientes a las familias: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryphenidae, Pomatomidae y Scombrosidae*

Nombre común	Nombre científico	Familia
Atún aleta amarilla	<i>Thunnus albacares</i>	Scombridae
Atún aleta larga	<i>Thunnus alalunga</i>	
Atún ojos grandes	<i>Thunnus obesus</i>	
Barrilete negro	<i>Auxis spp.</i>	
Bonito	<i>Sarda chiliensis</i>	
Caballa	<i>Scomber japonicus</i>	
Cachurreta o barrilete	<i>Katsuwonus pelamis</i>	
Machuelo o tritre	<i>Ethmidium maculatum</i>	Clupeidae
Sardina austral o del sur	<i>Sprattus fuegensis</i>	
Sardina	<i>Sardinops sagax</i>	
Sardina común	<i>Strangomera bentincki</i>	
Anchoveta	<i>Engraulis ringens</i>	Engraulidae
Dorado de altura o palometa	<i>Coryphaena hippurus</i>	Corphaenidae
		Pomatomidae ⁵²
Agujilla	<i>Scomberesox saurus scombroides</i>	Scombrosidae

Tabla *Requisitos microbiológicos: criterios de seguridad alimentaria y de higiene de los procesos*

Categoría de alimentos	Microorganismos, sus toxinas, metabolitos	Plan de muestreo ⁵³				Límites	Interpretación de los resultados
		n	c	m	M		
Alimentos congelados listos para el consumo que pueden favorecer el crecimiento de <i>L. Monocytogenes</i> 54 55	<i>Lysteria monocytogenes</i>	5	0		100ufc/g	Satisfactorio: si todos los valores observados son ≤ a 10 o 100ufc/g según corresponda a la presentación del producto. Insatisfactorio: si en cualquiera de las muestras se detecta la presencia de la bacteria en niveles > a 10 o 100ufc/g según corresponda a la presentación del producto.	

⁵² Esta familia no registra estadística de captura, proceso o exportación en Chile.

⁵³ n = número de unidades que componen la muestra; c=número de unidades de muestreo con valores superiores al límite que pueden ser aceptadas o número de unidades de muestreo que dan valores entre m y M.

⁵⁴ Se deberá garantizar que no se supere el límite de 100ufc/g al final de la vida útil.

⁵⁵ Se considerarán dentro de esta categoría a aquellos alimentos que no cumplan con los criterios descritos a continuación: i) productos que hayan recibido tratamiento térmico u otro proceso eficaz para eliminar *L. monocytogenes* cuando la recontaminación no sea posible tras ese tratamiento (por ejemplo productos tratados térmicamente en su envase final) y en moluscos bivalvos vivos; ii) productos con pH ≤4,4 o aw ≤0,92, productos con pH ≤5,0 y aw ≤0,94, y los productos con una vida útil inferior a 5 días.

Categoría de alimentos	Microorganismos, sus toxinas, metabolitos	Plan de muestreo ⁵³		Límites		Interpretación de los resultados
		n	c	m	M	
Alimentos frescos o ahumados listos para el consumo que pueden favorecer el crecimiento de <i>L. Monocytogenes</i> ¹¹⁰	<i>Lysteria monocytogenes</i>	5	0	10ufc/g		
Crustáceos y moluscos cocidos	Salmonella	5	0	Ausencia en 25 g		Satisfactorio: si todos los valores observados indican ausencia de la bacteria Insatisfactorio: si se detecta la presencia de la bacteria en cualquiera de las muestras.
Productos sin cáscara y sin concha de crustáceos y moluscos cocidos ⁵⁶	<i>E. coli</i>	5	2	1NMP/g	10 NMP/g	Satisfactorio: si todos los valores observados son \leq a m o si un máximo de c sobre n valores se encuentran entre m y M y el resto de los valores observados son \leq m. Insatisfactorio: si uno o varios valores observados son $>$ M o más de c sobre n valores se encuentran entre m y M.
	Estafilococos coagulasa positivos	5	2	100 ufc/g	1000 ufc/g	Satisfactorio: si todos los valores observados son \leq m, o si un máximo de c sobre n valores se encuentran entre m y M y el resto de los valores observados \leq m. Insatisfactorio: si uno o varios valores observados son $>$ M o más de c sobre n valores se encuentran entre m y M.

Tabla *Moluscos bivalvos, gasterópodos, tunicados y equinodermos vivos*

Producto	Parámetro	Nivel Máximo
Moluscos bivalvos, gasterópodos, tunicados y equinodermos vivos	<i>Escherichia coli</i>	230NMP/100 g
	Salmonella	Ausencia en 25 g

Plan de muestreo: n=1 por cada recepción de materia prima.

Parásitos: no se pondrán en el mercado para uso humano productos de la pesca que estén contaminados con parásitos viables peligrosos para la salud.

Contaminantes: deberán realizarse las siguientes determinaciones con el propósito de verificar si se cumplen los criterios exigidos en la Orden 368/2013 y sus modificaciones, por el que se fijan contenidos máximos de determinados contaminantes en productos alimenticios.

Tabla *Plomo*

Producto	Límite mg/kg
Carne de pescado ^{57/ 58}	0,3
Crustáceos ⁵⁹ , excluyendo la carne café de cangrejos y la cabeza y	0,5

⁵⁶ Ambas pruebas tienen como objetivo evaluar higiene y sus resultados demuestran el funcionamiento de los procesos productivos. Sus resultados son indicadores de contaminación, por encima de los cuales se requiere adoptar medidas correctoras para mantener la higiene. No se requiere aplicar medidas sobre los productos.

⁵⁷ Si el pescado está destinado a ser consumido entero, el contenido máximo se aplicará al pescado entero.

⁵⁹ Incluye a) peces vivos, b) pescado fresco o refrigerado con exclusión de los filetes y demás carnes de pescado especificados en d; c) pescado congelado, con exclusión de los filetes y demás carnes de pescado especificados en d; d) filetes y demás carnes de pescado (incluso picada) frescos, refrigerados o congelados.

carne del tórax de langostas y crustáceos similares (Nephropidae i Palinuridae)	
Moluscos bivalvos ⁶⁰	1,5
Aceite de pescado ⁶¹	0,1
Cefalópodos sin vísceras ⁶²	1
Conservas de pescado	2 (atún)

Tabla *Cadmio*

Producto	Límite mg/kg
a) Carne de pescado ⁵⁷⁻⁵⁸ , excepto las especies listadas en las letras b, c y d.	0,05
b) Carne de los siguientes pescados ⁵⁷⁻⁵⁸ : (<i>Sarda sarda</i>); (<i>Diplodus vulgaris</i>); (<i>Anguilla anguilla</i>); (<i>Mugil labrosus labrosus</i>); (<i>Trachurus species</i>); (<i>Luvarus imperialis</i>); (<i>Scomber species</i>); (<i>Sardina pilchardus</i>); (<i>Sardinops species</i>); (<i>Thunnus species</i> , <i>Euthynnus species</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i>); (<i>Dicologlossa cuneata</i>)	0,1
c) Carne de los siguientes pescados ⁵⁷⁻⁵⁸ : (<i>Auxis species</i>)	0,2
d) Carne de los siguientes pescados ⁵⁷⁻⁵⁸ : (<i>Engraulis spp</i>); (<i>Xiphias gladius</i>)	0,2
e) Crustáceos ⁵⁹ , excluyendo la carne café de cangrejos y la cabeza y carne del tórax de langostas y crustáceos similares (Nephropidae i Palinuridae)	0,5
f) Moluscos bivalvos ⁶⁰	1
g) Cefalópodos sin vísceras ⁶²	1
h) Conservas de pescado	0,2

Tabla *Mercurio*

Producto	Límite mg/kg
a) Productos pesqueros ⁶³ y carne de pescado ⁶⁴ , excepto de las especies listadas en la letra b. El límite máximo aplica a crustáceos ⁶⁵ , excluyendo la carne café de cangrejos y la cabeza y carne del tórax de langostas y crustáceos similares (Nephropidae i Palinuridae).	0,3 (especies no depredadoras) 0,5 (especies depredadoras)
b) Carne de los siguientes pescados ⁶⁴ : (<i>Lophius species</i>); (<i>Anarhichas lupus</i>); (<i>Sarda sarda</i>); (<i>Anguilla species</i>); (<i>Hoplostethus species</i>); (<i>Coryphaenoides rupestris</i>); (<i>Hippoglossus hippoglossus</i>); (<i>Genypterus capensis</i>); (<i>Makaira species</i>); (<i>Lepidorhombus species</i>); (<i>Mullus species</i>); (<i>Genypterus blacodes</i>); (<i>Esox lucius</i>); (<i>Orcynopsis unicolor</i>); (<i>Tricopterus minutus</i>); (<i>Centroscymnus coelolepis</i>); (<i>Raja species</i>); (<i>Sebastes marinus</i> , <i>S. mentella</i> , <i>S. viviparus</i>); (<i>Istiophorus platypterus</i>); (<i>Lepidopus caudatus</i> , <i>Aphanopus carbo</i>); (<i>Pagellus species</i>); tiburones (todas las especies); (<i>Lepidocybium flavobrunneum</i> , <i>Ruvettus pretiosus</i> , <i>Gempylus serpens</i>); (<i>Acipenser species</i>); (<i>Xiphias gladius</i>); (<i>Thunnus spp</i> , <i>Euthynnus spp</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i>)	0,4 0,7
c) Conservas de pescado	0,3 (especies de agua dulce) 0,4 (especies de agua de mar excepto)

⁵⁹ Incluye: a) crustáceos, incluso pelados, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera: crustáceos sin pelar cocidos con agua o vapor, incluso refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera: harina, polvo y aglomerados (pellets) de crustáceos aptos para la alimentación humana y b) crustáceos preparados o en conserva.

⁶⁰ Incluye: a) moluscos bivalvos, incluso separados de las valvas, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera y b) moluscos bivalvos preparados o en conserva. Para el caso de equinodermos, gasterópodos y tunicados y, en virtud de ausencia de regulación armonizada, se aplicarán los niveles exigidos a moluscos bivalvos.

⁶¹ n muestral según lo señalado en el Capítulo IV Punto 1.1.17 del presente documento

⁶² Incluye preparados o en conserva

⁶³ Incluye a) crustáceos, incluso pelados, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera: crustáceos sin pelar cocidos con agua o vapor, incluso refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera: harina, polvo y aglomerados (pellets) de crustáceos aptos para la alimentación humana, b) crustáceos preparados o en conserva, c) moluscos bivalvos, incluso separados de las valvas, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera y d) moluscos bivalvos preparados o en conserva. Para el caso de equinodermos, gasterópodos y tunicados y, en virtud de ausencia de regulación armonizada, se aplicarán los niveles exigidos a moluscos bivalvos.

⁶⁴ Si el pescado está destinado a ser consumido entero, el contenido máximo se aplicará al pescado entero.

⁶⁵ Incluye: a) crustáceos, incluso pelados, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera: crustáceos sin pelar cocidos con agua o vapor, incluso refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera: harina, polvo y aglomerados (pellets) de crustáceos aptos para la alimentación humana y b) crustáceos preparados o en conserva.

atún) 0,7 (especies de atún)			
Tabla <i>Dioxinas (PCDD/PCDF) y PCB</i>			
Productos	Suma de dioxinas (EQT PCDD/ PCDF-OMS)	Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (EQT PCDD/PCDF-PCB-OMS)	Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (ICES 6)
Carne de pescado ⁶⁶ y productos de la pesca ⁶⁷ y productos derivados, excepto anguila. El límite máximo aplica a crustáceos, excluyendo la carne café de cangrejos y la cabeza y carne del tórax de langostas y crustáceos similares (Nephropidae i Palinuridae).	3,5 pg/g grasa	6,5 pg/g de peso en fresco	75 ng/g de peso en fresco
Carne de pescados ⁶⁷ de agua dulce, excepto las especies de peces diátromos capturados en agua dulce, y sus productos derivados	3,5 pg/g grasa	6,5 pg/g peso en fresco	125 ng/g peso en fresco
Carne de pescado ⁶⁷ de la especie (<i>Anguilla anguilla</i>) y sus productos derivados	3,5 pg/g grasa	10 pg/g grasa	300 ng/g grasa
Hígado de pescado y sus productos derivados, excepto los especificados en el ítem siguiente	--	20 pg/g peso en fresco	200 pg/g peso en fresco
Aceites marinos (aceite de pescado, aceite de hígado de pescado y aceites procedentes de otros organismos marinos destinados al consumo humano)	1,75 pg/g grasa	6 pg/g grasa	200 pg/g grasa

Tabla *Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos (HAP) - Benzopirenos*

Productos	Nivel Máximo Benzo(a)pireno (µg/kg)	Nivel Máximo Suma de benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno y criseno (µg/kg)
Carne de pescado ahumado ⁶⁷ y productos pesqueros ahumados, excepto moluscos bivalvos. El límite máximo aplica a crustáceos, excluyendo la carne café de cangrejos y la cabeza y carne del tórax de langostas y crustáceos similares (Nephropidae i Palinuridae).	2	12
Espadines ahumados y espadines ahumados en conserva (<i>Sprattus sprattus</i>); moluscos bivalvos ⁶⁸ (frescos, enfriado refrigerados o congelados).	5	30
Moluscos bivalvos ⁶⁹ ahumados	6	35
Aceite de pescado ⁶⁹	2	10

Tabla *Melamina*

⁶⁶ Si el pescado está destinado a ser consumido entero, el contenido máximo se aplicará al pescado entero

⁶⁷ Peces vivos: Pescado fresco o refrigerado; Pescado congelado; Filetes y demás carnes de pescado (incluso picada) frescos, refrigerados o congelados; Pescado seco, salado o en salmuera; pescado ahumado, incluso cocido antes o durante el ahumado; harina, polvo y aglomerados (pellets) de pescado aptos para la alimentación humana; Crustáceos, incluso pelados, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; crustáceos sin pelar cocidos con agua o vapor, incluso refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; harina, polvo y aglomerados (pellets) de crustáceos aptos para la alimentación humana; Moluscos, incluso separados de las valvas, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; invertebrados acuáticos; Preparaciones y conservas de pescado; caviar y sus sucedáneos preparados con huevas de pescado; Crustáceos, moluscos y demás invertebrados acuáticos, preparados o conservados.

⁶⁸ Para el caso de equinodermos, gasterópodos y tunicados y, en virtud de ausencia de regulación armonizada, se aplicarán los niveles exigidos a moluscos bivalvos.

⁶⁹ n muestral según lo señalado en el Capítulo IV Punto 1.1.17 del presente documento.

Producto	Límite mg/kg
Productos alimenticios	2,5

Toxinas nocivas para la salud humana: no se exportarán productos de la pesca derivados de peces venenosos de las siguientes familias: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae y Canthigasteridae (Estas familias no registran estadística de captura, proceso o exportación en Chile).

No se exportarán productos pesqueros que contengan biotoxinas tales como ciguatoxina o toxina de acción paralizante muscular.

Además, los moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos no deberán contener biotoxinas marinas en cantidades totales (el cuerpo entero o cualquier parte consumible) que sobrepasen los límites siguientes para:

- Toxinas paralizantes de molusco (*Paralytic Shellfish Poison*, PSP), 800 µg por kilogramo;
- Toxinas amnésicas de molusco (*Amnesic Shellfish Poison*, ASP), 20 miligramos de ácido domoico por kilogramo;
- Ácido ocadaico, las dinofisistoxinas y las pectenotoxinas, 160 µg de equivalentes ácido ocadaico por kilogramo;
- Yesotoxinas, 3,75 miligramos de yesotoxina por kilogramo, de acuerdo con el método biológico o con métodos de detección alternativos, y
- Azaspirácidos, 160 µg de equivalentes de azaspirácido por kilogramo.

▪ Requisitos de rotulación

La rotulación deberá realizarse de acuerdo a lo establecido en la *Law of Ukraine on Information for Consumers on Food Products*, aplicable a productos destinados al consumidor final. La etiqueta debe contener los siguientes datos:

- el nombre del alimento;
- la lista de ingredientes;
- sustancias que puedan causar alergias o intolerancias, o ingredientes derivados de tales sustancias o productos, utilizados en la fabricación o preparación de un alimento y que todavía estén presentes en el producto terminado;
- la cantidad de determinados ingredientes o categorías de ingredientes;
- la cantidad neta de alimento en unidades de medida definidas;
- la fecha de duración mínima o la fecha de vencimiento;
- cualquier condición especial de almacenamiento y / o condiciones de uso;
- el nombre comercial y la dirección del importador;
- el país de origen o lugar de procedencia cuando lo disponga la ley;
- instrucciones de uso cuando sea difícil hacer un uso adecuado de los alimentos en ausencia de tales instrucciones;
- una declaración nutricional (con excepción de los productos enumerados en la Lista de alimentos que están exentos del requisito de la declaración nutricional obligatoria); y
- requisitos adicionales de etiquetado obligatorio según lo especificado en la ley.

Los productos derivados de especies de la familia Gempylidae, particularmente *Ruvettus pretiosus* y *Lepidocybium flavobrunneum*, deben ser etiquetados conteniendo información para los consumidores respecto a los métodos de preparación/cocción de estos productos y sobre los riesgos relacionados con la presencia de sustancias con efectos gastrointestinales potencialmente adversos.

▪ Certificación sanitaria

Los productos que se destinen a este mercado deberán ir acompañados del *Form of International Certificate for introduction (sending) into the customs territory of Ukraine of fishery products, intended for human consumption*, cuyo formato se encuentra en archivo Word y disponible en la página web www.sernapesca.cl

La emisión del certificado indicado precedentemente estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

2.43.2. PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

▪ Habilitación de establecimientos

- El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "B", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.

- El establecimiento elaborador debe contar con un Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC) basado en HACCP.
- El establecimiento debe estar autorizado para exportar a la UE.

- Estándares de inocuidad

Los productos deberán cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por este Servicio, descritos en el Punto 1 del presente Capítulo, para harinas y aceites de pescado, según corresponda

Adicionalmente, las plantas reductoras, a través de las verificaciones periódicas contempladas en sus respectivos Programas de Aseguramiento de Calidad, deberán dar garantías del cumplimiento de los siguientes requerimientos sanitarios:

- Salmonella: n=5 c=0 M=0 (Ausencia en 25g)
- Enterobacteriaceae: n=5 c=2 m=10 M=3x10²ufc/g.
Donde:
n: número de unidades que constituye la muestra;
m: valor de umbral del número de bacterias; el resultado se considerará satisfactorio si el número de bacterias en una o más unidades no excede m;
M: valor máximo del número de bacterias; el resultado se considerará insatisfactorio si el número de bacterias en una o más unidades de la muestra es igual o superior a M;
c: número de unidades de la muestra cuyo recuento bacteriano puede encontrarse entre m y M, considerándose que la muestra seguirá siendo aceptable si el recuento bacteriano de las otras unidades de la muestra es igual o inferior a m.

- Certificación sanitaria

Los embarques de harina de pescado que se destinen a Ucrania deberán ir acompañados por el *Form of International Certificate for introduction (sending) to the customs territory of Ukraine of processed animal protein, including mixtures and products other than petfood containing such protein, not intended for human consumption*. Por su parte, los embarques de aceite de pescado deberán ir acompañados por el *Form of International Certificate for introduction (sending) to the customs territory of Ukraine of fish oil intended for use as feed material or for purposes outside the feed chain*. Ambos formatos se encuentran en archivo Word y disponibles en la página web www.sernapesca.cl.

La emisión de estos certificados estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

2.43.3. RESTRICCIONES

Está prohibida la exportación de productos de salmón del Atlántico y trucha arcoíris sin tratamiento térmico.

2.44. UNIÓN ECONÓMICA EUROASIÁTICA (UEE)

2.44.1. PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- Habilitación de establecimientos

- El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "B", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.
- El establecimiento elaborador debe contar con un Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC) basado en HACCP.
- El establecimiento elaborador, así como los establecimientos e instalaciones de faenamiento que realizan la matanza de peces de acuicultura y los establecimientos frigoríficos que almacenan los productos elaborados, deberán estar inscritos ante la Autoridad Competente del mercado, por lo que sólo podrán exportar a la Unión Económica Euroasiática (UEE), una vez que dicha Autoridad, haya comunicado oficialmente a este Servicio la incorporación de la empresa a su registro, lo que será notificado a la misma vía oficio. A su vez, sólo podrá exportarse producto con fechas de elaboración posteriores a dicha incorporación
- A los establecimientos elaboradores, al momento de la inspección se les deberá aplicar la "Pauta de inspección de infraestructura y manejo sanitario para establecimientos que elaboran productos pesqueros y acuícolas destinados a exportación a la Unión Económica Euroasiática (UEE)".

- A los establecimientos e instalaciones de faenamiento al momento de la inspección se les deberá aplicar la "Pauta de inspección de infraestructura y manejo sanitario para establecimientos/instalaciones de faenamiento".
- A los frigoríficos se les deberá aplicar la "Pauta de inspección a frigoríficos"
- Los establecimientos deberán remitir el formulario de tramitación junto con una lista de sus importadores en destino (tanto en papel como en formato digital). Dicha lista se actualizará mensualmente, a solicitud de las empresas exportadoras, las que serán responsables de informar oportunamente a la Subdirección de Inocuidad y Certificación, Dirección Nacional, la incorporación de sus nuevos importadores rusos, a través de formatos digitales.
 - Estándares de inocuidad
- Cumplir con los requisitos establecidos en el Punto 1 del presente Capítulo, de acuerdo con la presentación del producto; además de los requisitos que a continuación se detallan:

Tabla *Contaminantes y residuos*

Parámetro	Producto	Límite máximo (mg/kg)	
Plomo***	Pescados, crudo, refrigerado, congelado, molido, filete	1,0	Atún, pez espada
	Conservas y enlatados de pescado		
	Pescados, secado, ahumado, salado, especiado, marinado, preparaciones de pescado, otros productos de pescado listos para el consumo	2,0	
	Caviar y ovas de pescado, sus derivados	1,0	
	Aceite de hígado de bacalao*****	1,0	
	Moluscos, crustáceos y otros invertebrados	10,0	
	Algas	0,5	
Arsénico***	Pescados, crudo, refrigerado, congelado, molido, filete	1,0	Agua dulce Agua marina
	Conservas y enlatados de pescado		
	Pescados, secado, ahumado, salado, especiado, marinado, preparaciones de pescado, otros productos de pescado listos para el consumo	5,0	
	Caviar y ovas de pescado, sus derivados	1,0	
	Aceite de hígado de bacalao*****	1,0	
	Moluscos, crustáceos y otros invertebrados	5,0	
	Algas	5,0	
Cadmio***	Pescados, crudo, refrigerado, congelado, molido, filete	0,2	
	Conservas y enlatados de pescado		
	Pescados, secado, ahumado, salado, especiado, marinado, preparaciones de pescado, otros productos de pescado listos para el consumo	0,2	
	Caviar y ovas de pescado, sus derivados	1,0	
	Aceite de hígado de bacalao*****	0,2	
	Moluscos, crustáceos y otros invertebrados	2,0	
	Algas	1,0	
Mercurio***	Pescados, crudo, refrigerado, congelado, molido, filete	0,3	Agua dulce Predadores agua dulce Agua marina Atún, pez espada
	Conservas y enlatados de pescado	0,6	
	Pescados, secado, ahumado, salado, especiado, marinado, preparaciones de pescado, otros productos de pescado listos para el consumo	0,5	
	Caviar y ovas de pescado, sus derivados	1,0	
	Caviar y ovas de pescado, sus derivados	0,2	
	Aceite de hígado de bacalao*****	0,3	
	Moluscos, crustáceos y otros invertebrados	0,2	
Algas	0,1		

Parámetro	Producto	Límite máximo (mg/kg)	
Histamina**	Pescados, crudo, refrigerado, congelado, molido, filete	100,0	Atún, caballa, salmón, arenque
	Conservas y enlatados de pescado		
Acido 2,4-D, sus sales y éteres*	Pescados, crudo, refrigerado, congelado, molido, filete	Ausencia (agua dulce)	
	Conservas y enlatados de pescado		
DDT y sus metabolitos*	Pescados, crudo, refrigerado, congelado, molido, filete	0,2	Agua marina
	Conservas y enlatados de pescado	0,3	
	Pescados, crudo, refrigerado, congelado, molido, filete	2,0	Agua dulce
	Conservas y enlatados de pescado	0,4	Filete de pescado, arenque graso
	Pescados, secado, ahumado, salado, especiado, marinado, preparaciones de pescado, otros productos de pescado listos para el consumo	2,0	
Caviar y ovas de pescado, sus derivados	2,0		
Aceite de hígado de bacalao*****	0,2		
HCH (α, β, γ -isómeros)*	Pescados, crudo, refrigerado, congelado, molido, filete	0,2	Agua marina
	Conservas y enlatados de pescado	0,03	
	Pescados, secado, ahumado, salado, especiado, marinado, preparaciones de pescado, otros productos de pescado listos para el consumo	0,2	Agua dulce
	Caviar y ovas de pescado, sus derivados	0,2	
	Aceite de hígado de bacalao*****	0,1	
Dioxinas (PCDD/PCDF)***	Pescados, crudo, refrigerado, congelado, molido, filete	0,000004	
	Conservas y enlatados de pescado		
	Pescados, secado, ahumado, salado, especiado, marinado, preparaciones de pescado, otros productos de pescado listos para el consumo	0,000002	mg/kg de grasa
PCBs no similares a las dioxinas (Bifenilos policlorados o Policloruros de bifenilo)***/*	Pescados, crudo, refrigerado, congelado, molido, filete	2,0	
	Conservas y enlatados de pescado		
	Pescados, secado, ahumado, salado, especiado, marinado, preparaciones de pescado, otros productos de pescado listos para el consumo	3,0	
	Aceite de hígado de bacalao*****	3,0	
Radionucleido Cesio 137*****	Pescado y productos de pesca	130	Bk/kg
Radionucleido Estroncio 90*****	Pescado y productos de pesca	100	Bk/kg
	Pescado desecado y curado	260	Bk/kg
Nitrosaminas: suma de N-Dimetilnitrosamina y N-Dietilnitrosamina (NDMA y NDEA)***	Peces vivos, pescados frescos, enfriados, congelados, carne de pez molida, filete, carne de mamíferos marinos	0,003	
	Conservas y preserves de pescado		
	Pescado desecado, curado, ahumado, salado, picante, marinado, culinaria de pescado y demás productos de pescado listos para consumir		

Parámetro	Producto	Límite máximo (mg/kg)
Tetraciclinas (Clortetraciclina, Oxitetraciclina, Tetraciclina y sus 4- epímeros)*****	Productos derivados de peces de la acuicultura	0,01
Cristal Violeta, Leuco Cristal Violeta	Productos derivados de peces de la acuicultura	Ausencia
Verde Malaquita y Leuco Verde Malaquita*****	Productos derivados de peces de la acuicultura	Ausencia

* Estos parámetros serán controlados por medio del Plan Anual de Residuos de SERNAPESCA.

** Histamina: n=9, El número de análisis a efectuar será igual a n.

*** Metales pesados, Dioxinas y PCB y Nitrosaminas (N-Dietilnitrosamina-NDEA Y N-Dimetilnitrosamina-NDMA): n=10 por fecha de elaboración. Se deberá mezclar las unidades muestrales formando un compuesto, a partir del cual se realizará 1 determinación, la que deberá cumplir con los límites establecidos en cada caso. Esto no aplica a aceite de hígado de bacalao.

**** Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180.

***** n muestral y número de análisis tal como se establece en la Parte II, Sección IV, Capítulo II del Manual.

***** El control de radionucleidos es realizado 1 vez al año por SERNAPESCA.

***** n=5 por fecha de elaboración, 5 determinaciones, c=0.

Parásitos

Adicionalmente, se deberá realizar control de parásitos en materia prima y producto elaborado.

Tabla *Parámetros*

Producto	Límite máximo			
	RAM ⁷⁰ (ufc/g)	Coliformes totales ⁷¹	<i>S. aureus</i> ⁷²	<i>Listeria monocytogenes</i>
Pescados, cangrejos y similares y otros invertebrados (cefalópodos, equinodermos, gasterópodos) crudos enfriados-refrigerados y congelados	≤1x10 ⁵	Ausencia en 0,001g	Ausencia en 0,01g	
Pescado ahumado en caliente congelado	≤1x10 ⁴	Ausencia en 1g	Ausencia en 1g	
Pescado entero ahumado en frío congelado	≤1x10 ⁴	Ausencia en 0,1g	Ausencia en 1g	Ausencia en 25 g
Pescado en filete, porciones y rodajas ahumado en frío congelado	≤3x10 ⁴	Ausencia en 0,1g	Ausencia en 1g	
Pescado cortado, leve ahumado, ligero salado, envasado al vacío	≤5x10 ⁴	Ausencia en 0,1g	Ausencia en 0,1g	
Moluscos bivalvos crudos enfriados-refrigerados y congelados	≤5x10 ⁴	Ausencia en 0,1g	Ausencia en 0,1g	

⁷⁰ Recuento de microorganismos aerobios mesófilos y anaerobios facultativos (Norma Estatal GOST 10444.15-94)

⁷¹ Norma Estatal GOST 52816-2007

⁷² Norma ISO 6888-3 y Norma GOST 31746-2012

Moluscos bivalvos, crustáceos, cangrejos y similares y otros invertebrados (cefalópodos, equinodermos, gasterópodos) cocidos congelados	≤2x10 ⁴	Ausencia en 0,1g	Ausencia en 1g
Ovas crudas congeladas	≤5x10 ⁴	Ausencia en 1g	Ausencia en 1g
Algas secas	≤5x10 ⁴	Ausencia en 1g	-

- En el caso de las exportaciones de moluscos bivalvos, los recursos deberán tener como origen de materia prima áreas de extracción incorporadas al PSMB.
- Todos los productos pesqueros provenientes de peces de la acuicultura deberán cumplir con los procedimientos y requisitos establecidos en la Parte II, Sección I: Control en origen, Capítulo II relativo al control en acuicultura de residuos de productos farmacéuticos, sustancias prohibidas, sustancias no autorizadas y contaminantes, de manera de dar garantías respecto de los Límites Máximos Residuales allí descritos y exigidos por este mercado.
- Los establecimientos que elaboran productos destinados a la UEE, a partir de productos procesados, sólo podrán recibir materia prima de establecimientos autorizados para exportar a dicho mercado, y ese producto debe contar con PAC vigente y aprobado por SERNAPESCA.
- Se deberá garantizar a través de los sistemas de trazabilidad informática de cada establecimiento, que los productos elaborados que no cumplan con los requerimientos del mercado queden debidamente identificados y bloqueados para ese destino.
- Independiente de los controles oficiales realizados por SERNAPESCA para la autorización de embarques o certificación sanitaria, tanto los elaboradores como los exportadores serán los responsables de cumplir con lo establecido en las normas establecidas por dicho mercado, algunas de las cuales se encuentran disponibles en la página web www.sernapesca.cl.

- Requisitos de rotulación

Los productos exportados a ese mercado deben ser rotulados de manera tal que la etiqueta debe estar adherida al envase, de tal forma que su apertura sea imposible de realizar sin violar su integridad, a fin de evitar su reutilización (Decisión N° 317 de la Unión Aduanera).

- Certificación sanitaria

Los productos que se destinen a este mercado, a excepción de Kazajistán, deberán ir acompañados por el *Veterinary certificate for fish and seafood (fishery products) and products of their processing intended for human consumption, exported from the Republic of Chile into the Russian Federation*, cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl. Esta certificación deberá ser emitida por un Médico Veterinario.

Los productos que se destinen a Kazajistán deberán ir acompañados del *Certificado Veterinario para la exportación a la Unión Económica Euroasiática de productos alimenticios de pescado, crustáceos, moluscos, otros productos pesqueros y productos de su procesamiento*, cuyo formato se encuentra en archivo word y disponible en la página web www.sernapesca.cl. Esta certificación deberá ser emitida por un Médico Veterinario.

La emisión de estos certificados estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

2.44.2. PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- Habilitación de establecimientos

Harina de pescado

- El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "B", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.
- El establecimiento elaborador debe contar con un Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC) basado en HACCP.
- El establecimiento elaborador (planta pesquera o buque factoría), así como los establecimientos que almacenan productos, deberán estar inscritos ante la Autoridad Competente del mercado, por lo que sólo podrán exportar a la Unión Económica Euroasiática (UEE), una vez que dicha Autoridad, haya comunicado oficialmente a este Servicio la

- incorporación de la empresa a su registro, lo que será notificado a la misma vía oficio. A su vez, sólo podrá exportarse producto con fechas de elaboración posteriores a dicha incorporación
- A los establecimientos elaboradores, al momento de la inspección se les deberá aplicar la "Pauta de inspección de infraestructura y manejo sanitario para establecimientos que elaboran productos pesqueros y acuícolas destinados a exportación a la Unión Económica Euroasiática (UEE)".
 - Los establecimientos deberán remitir el formulario de tramitación junto con una lista de sus importadores en destino (tanto en papel como en formato digital). Dicha lista se actualizará mensualmente, a solicitud de las empresas exportadoras, las que serán responsables de informar oportunamente a la Subdirección de Inocuidad y Certificación, Dirección Nacional, la incorporación de sus nuevos importadores rusos, a través de formatos digitales.

- Estándares de inocuidad

Harina de pescado

- Cumplir con los requisitos establecidos en el Punto 1 del presente Capítulo, de acuerdo con la presentación del producto; además de los requisitos que a continuación se detallan:

Tabla *Parámetros microbiológicos*

Parámetro	Producto	Límite máximo	
Recuento de Aerobios Mesófilos (RAM)	Harina de pescado	500.000	UFC/g
<i>Salmonella spp</i>	Harina de pescado	Ausencia	
<i>E. coli</i>	Harina de pescado	Ausencia	
Toxina botulínica*	Harina de pescado	Ausencia	

* Técnica de análisis pendiente de implementación.

Tabla *Parámetros químicos*

Parámetro	Producto	Límite máximo	
Plomo	Harina de pescado	5,0	mg/kg
Cadmio	Harina de pescado	1,0	mg/kg
Mercurio	Harina de pescado	0,5	mg/kg
Arsénico	Harina de pescado	2,0	mg/kg
Cobre	Harina de pescado	80,0	mg/kg
Zinc	Harina de pescado	100,0	mg/kg
Índice de peróxidos	Harina de pescado	0,1	% (yodo)
Aldrin ⁷³	Harina de pescado	Ausencia	
Heptacloro ⁷⁷	Harina de pescado	Ausencia	
DDT (suma de metabolitos ⁴⁷)	Harina de pescado	0,4	mg/kg
HCH (suma de isómeros) ⁴⁷	Harina de pescado	0,2	mg/kg
Radionucleido Cesio 137 ⁷⁴	Harina de pescado	600	Bq/kg

- Todos los productos derivados de peces de la acuicultura deberán cumplir con los procedimientos y requisitos establecidos en la Parte II, Sección I: Control en origen, Capítulo II relativo al control en acuicultura de residuos de productos farmacéuticos, sustancias prohibidas, sustancias no autorizadas y contaminantes, de manera de dar garantías respecto de los Límites Máximos Residuales allí descritos y exigidos por este mercado.
- La harina de pescado debe haber sido sometida a un tratamiento térmico de al menos +80° C por 30 minutos.

⁷³ Parámetros deben ser verificados por los establecimientos elaboradores con una frecuencia anual.

⁷⁴ El control de radionucleidos es realizado por SERNAPESCA en el contexto de sus planes de vigilancia.

- Los establecimientos que elaboran productos destinados a la UEE, a partir de productos procesados, sólo podrán recibir materia prima de establecimientos autorizados para exportar a dicho mercado, y ese producto debe contar con PAC vigente y aprobado por SERNAPESCA.
- Se deberá garantizar a través de los sistemas de trazabilidad informática de cada establecimiento, que los productos elaborados que no cumplan con los requerimientos del mercado queden debidamente identificados y bloqueados para ese destino.
 - Certificación sanitaria

Harina de pescado

Los embarques de harina de pescado que se destinen a la UEE deberán ir acompañados por el formato *Veterinary certificate for fodder fish meal, exported from the Republic of Chile into the Russian Federation*, cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl. Esta certificación deberá ser emitida por un Médico Veterinario.

La emisión de este certificado estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

2.44.3. RESTRICCIONES

- Se prohíbe la exportación de salmónidos con vísceras.
- Para el caso de los embarques de salmónidos que consideren a este mercado como destino, solo podrán incluir productos que a la inspección visual carezcan de lesiones de origen infeccioso.
- Se prohíbe la exportación de productos elaborados en base a materia prima importada.
- Se prohíbe la exportación de moluscos bivalvos a Kazajistán.

2.45. UNIÓN EUROPEA⁷⁵

2.45.1. PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

Todos los productos pesqueros que se destinen a consumo humano a este mercado deberán ir acompañados del "Certificado Sanitario para las importaciones de productos de la pesca destinados al consumo humano". Este modelo, en los idiomas correspondientes, se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl.

Si la exportación corresponde a moluscos bivalvos, gasterópodos, tunicados o equinodermos vivos, se deberá utilizar el "Certificado sanitario para las importaciones de moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos destinados al consumo humano", cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl. Los certificados deben estar redactados en al menos una de las lenguas oficiales del Estado miembro de la UE en el que se lleve a cabo la inspección en el puesto fronterizo y del Estado miembro de destino. Además, deberán contener toda la información relativa al destinatario, no pudiendo señalar "a la orden de" ya que el producto será rechazado por la autoridad competente de destino.

Las garantías sanitarias que respaldan la certificación de los productos que se destinan a la Unión Europea deberá realizarse previo o el mismo día del embarque del producto, según requerimientos de ese mercado. Para este efecto el interesado deberá presentar, previo o el mismo día del embarque junto a la Notificación de Embarque de Productos Pesqueros de Exportación y al certificado sanitario requerido, la Autorización en Origen para Certificación Sanitaria.

En los documentos comerciales que acompañen la partida, se debe verificar el cumplimiento de los requisitos de información al consumidor solicitado en el Reglamento 2065/2001 CE, ésta debe incluir:

- Para productos de la pesca extractiva: denominación comercial, nombre científico zona de captura (definidas por FAO)
- Para productos de la pesca extractiva en aguas dulces o cultivados: denominación comercial, nombre científico y la palabra Chile.

La emisión de los certificados indicados precedentemente estará supeditada al cumplimiento de los requisitos que se señalan a continuación:

⁷⁵ Alemania, Austria, Bélgica, Bulgaria, Chipre, Croacia, Dinamarca, Eslovaquia, Eslovenia, España, Estonia, Finlandia, Francia, Grecia, Hungría, Irlanda, Italia, Letonia, Lituania, Luxemburgo, Malta, Países Bajos, Polonia, Portugal, Reino Unido, República Checa, Rumanía, Suecia.

- Tanto el establecimiento como los productos elaborados en ellos deben estar autorizados para exportar a la Unión Europea, según se indica en el Listado Nacional de Establecimientos Procesadores Participantes de Programas de Control Sanitario.
- Para la habilitación, el interesado deberá realizar una solicitud en la Dirección Regional de SERNAPESCA correspondiente a la ubicación de la planta pesquera o recalada del buque. A su vez, la Oficina Regional remitirá esta información a la Oficina Central quien tramitará directamente a través del Ministerio de Relaciones Exteriores la incorporación del establecimiento.
- Este trámite de incorporación se iniciará sólo cuando el establecimiento cuente con Programa de Aseguramiento de Calidad.
- Estos establecimientos sólo podrán recibir materia prima procesada de plantas y embarcaciones autorizadas para exportar a dicho mercado, es decir, establecimientos que cuenten con certificación PAC para la línea en cuestión.
- Estos requisitos deberán cumplirlos además, los establecimientos que exportan crustáceos, moluscos bivalvos, gasterópodos tunicados y equinodermos vivos.
- La incorporación de los establecimientos que exporten moluscos bivalvos, gasterópodos, tunicados y equinodermos vivos se realizará una vez que se haya verificado que estos cumplen con los requisitos para Centros de Expedición o Despacho y con Programa de Aseguramiento de Calidad.
- La habilitación por parte de la Autoridad Europea considera la comunicación a todos los Estados Miembros, previo a la incorporación de un establecimiento en el listado oficial que se publica en la página web de la UE. Cabe señalar que los establecimientos que soliciten esta habilitación sólo podrán exportar una vez que todo el proceso haya finalizado, es decir, cuando el listado consolidado de la UE entre en vigor y siempre que cuenten con Programa de Aseguramiento de Calidad. A su vez, sólo podrá exportarse producto con fechas de elaboración posteriores a dicha incorporación.
- La mantención de la autorización de los establecimientos para exportar a la UE, se basará en el resultado de las inspecciones realizadas por SERNAPESCA Regional, de acuerdo a los procedimientos y frecuencias establecidos en el Plan Anual de Fiscalización.
- Los establecimientos que sean categorizados en B deberán presentar ante la oficina de SERNAPESCA que corresponda, un cronograma de trabajo tendiente a solucionar todas las deficiencias detectadas en la inspección. El plazo que se podrá establecer para solucionar cada deficiencia dependerá del riesgo sanitario que tenga para el producto.
- Cabe señalar que de repetirse una deficiencia en el tiempo, en la siguiente inspección ésta podrá ser aumentada en su gravedad.
- La eliminación de establecimientos del listado oficial de la UE, se realizará utilizando el mismo procedimiento establecido para la incorporación, es decir, informando esto por fax, dando aviso a la Unión Europea a través del Ministerio de Relaciones Exteriores. Esto se realizará desde la Oficina Central cuando el establecimiento deje de cumplir con los requisitos de categoría A o B y/o se encuentre sin la certificación PAC correspondiente, se encuentre sin proceso o se encuentre cerrada. Para tales efectos, se revisará la información con el encargado de la Subdirección de Inocuidad y Certificación Regional y con el encargado del Programa de Aseguramiento de Calidad de la Subdirección de Inocuidad y Certificación. Previa eliminación del establecimiento, la Oficina Central dará aviso por escrito a la empresa.
- En el caso de las exportaciones de moluscos bivalvos, tunicados y equinodermos, el área de extracción, sea ésta banco natural o centro de cultivo, debe encontrarse en el Listado de Áreas de Extracción del Programa de Sanidad de Moluscos Bivalvos (PSMB), lo que deberá ser acreditado mediante la presentación del "Modelo único de Declaración Jurada de Origen para productos pesqueros y de la acuicultura afectos a toxinas marinas", (Parte III, Anexos, Capítulo II) al momento de cursar la AOCS o para tramitación mediante AOCS provisoria. El funcionario debe verificar que el proceso de elaboración se ajuste a la clasificación del área de extracción declarada (tipo A, B, C) y que la información detallada se ajuste a lo estipulado en dicho listado.
- En el caso de los bancos naturales, el establecimiento elaborador debe participar en el Programa de Sanidad de Moluscos Bivalvos, lo cual podrá verificarse en el Listado Nacional de Establecimientos Procesadores Participantes de Programas de Control Sanitario.
- En el caso de los gasterópodos vivos que no provengan de un área de extracción incorporada al PSMB, deberán cumplir los requisitos sanitarios específicos que se detallan en Punto 2.1.34.1. siguiente
- En el caso de pescados provenientes de la acuicultura, el centro de cultivo de peces y los establecimientos elaboradores deben participar en el Programa de Control de Residuos de Productos Farmacéuticos y Contaminantes, lo cual podrá verificarse en el Listado Nacional de Establecimientos Procesadores Participantes de Programas de Control Sanitario.
- Los gasterópodos marinos y pectínicos de banco natural, deberán cumplir con los requisitos detallados en la Parte II, Sección II; Control de Procesos, Capítulo II; Programa de Aseguramiento de Calidad, punto 1.9.1 E.

REQUISITOS SANITARIOS ESPECÍFICOS

- **Crustáceos**

Los establecimientos que exporten crustáceos vivos deberán dar garantías del cumplimiento de los siguientes requerimientos sanitarios:

Tabla *Crustáceos vivos*

Producto	Parámetro	Nivel Máximo
Crustáceos vivos	Plomo	0,5mg/kg
	Cadmio	0,5mg/kg
	Mercurio	0,5mg/kg

Plan de muestreo: n=3 por fecha de elaboración

Número de análisis: Se deberá mezclar las unidades muestrales formando un compuesto, a partir del cual se realizará 1 determinación.

Los muestreos para determinar los niveles de presencia de estas sustancias deberán realizarse vía Solicitud de Muestreo y Análisis para Exportación (SMAE), con una frecuencia de 1 cada 15 embarques realizados a la UE.

- **Moluscos bivalvos, gasterópodos, tunicados y equinodermos vivos**

Los siguientes requisitos se aplican a los gasterópodos cuyo origen no corresponda a un área de extracción incorporada al Programa de Sanidad de Moluscos Bivalvos, y a los moluscos bivalvos, tunicados y equinodermos cuando el centro de despacho o establecimiento de transformación que realiza el acondicionamiento y empaque no cuente con Programa de Aseguramiento de Calidad para estos recursos, en otras líneas de elaboración (congelado, conserva, etc.).

Tabla *Moluscos bivalvos, gasterópodos, tunicados y equinodermos vivos*

Producto	Parámetro	Nivel Máximo
Moluscos bivalvos, gasterópodos, tunicados y equinodermos vivos	Veneno Paralizante del Molusco	800µg/kg STX equiv.
	Veneno Amnésico del Moluscos	20mg/kg
	Toxina Lipofílicas	Ausencia
	<i>Escherichia coli</i>	230NMP/100 g
	Salmonella	Ausencia en 25 g

Plan de muestreo: n=1 por cada recepción de materia prima.

Los muestreos para determinar los niveles de presencia de estos compuestos deberán realizarse vía Solicitud de Muestreo y Análisis para Exportación (SMAE) previo a cada embarque de producto.

Tabla *Moluscos bivalvos, gasterópodos, tunicados y equinodermos vivos*

Producto	Parámetro	Nivel Máximo (mg/kg (ppm))
Moluscos bivalvos, gasterópodos, tunicados y equinodermos vivos	Plomo	1,5
	Cadmio	1,0
	Mercurio	0,5
	Benzo(a)pireno	0,005
	Suma de benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno y criseno	0,03

Plan de muestreo: n = 3 por fecha de elaboración

Número de análisis: Se deberá mezclar las unidades muestrales formando un compuesto, a partir del cual se realizará 1 determinación.

Los muestreos para determinar los niveles de presencia de estas sustancias deberán realizarse vía Solicitud de Muestreo y Análisis para Exportación (SMAE) con una frecuencia de 1 cada 15 embarques realizados a la UE.

- **Productos pesqueros**

Las empresas elaboradoras, a través de los Programas de Aseguramiento de Calidad, deberán dar garantías del cumplimiento de los siguientes requerimientos sanitarios:

- **Aditivos Alimentarios:** Todos los productos transformados deberán contener sólo los aditivos permitidos, los cuales deberán ser utilizados de acuerdo a lo establecido en la normativa comunitaria vigente.
- **Exámenes organolépticos:** deberán realizarse exámenes organolépticos, con el propósito de verificar si se cumplen los criterios de frescura.

- o Planes de muestreo: n=5; c=0 (n=Número de unidades que componen la muestra; c=número de unidades de muestreo con valores superiores al estándar que pueden ser aceptadas)
 - o Número de análisis: el número de análisis a efectuar será igual a n.
 - o Metodología de análisis: la evaluación sensorial incluirá la determinación de aquellos parámetros descritos en el Punto 1 del presente Capítulo, de acuerdo con la presentación del producto.
 - o Los resultados se considerarán satisfactorios si se cumple con los estándares descritos en la norma indicada precedentemente.
- Determinación de Nitrógeno Básico Volátil Total (NBVT) (indicador de frescura). (Reglamentos (CE) N° 854/2004 y 2074/2005): sólo en productos refrigerados o congelados sin otro tratamiento adicional).
- o Planes de muestreo: n=5; c=0
 - o Número de análisis: el número de análisis a efectuar será igual a n.
 - o Metodología de análisis: se aplicará la metodología establecida por este Servicio, descrita en la Sección IV, Capítulo III, Punto 2.
 - o Valores límites para determinadas categorías: Los productos pesqueros no transformados que pertenezcan a las categorías de especies mencionadas a continuación, se considerarán impropios para el consumo humano cuando el examen organoléptico sea desfavorable o el análisis químico demuestre que se han superado los límites de NBVT siguientes:
 - 25mg de nitrógeno/100 g de carne en el caso de las siguientes especies: *Sebastes spp.*, *Helicolenus dactylopterus* y *Sebastichthys capensis* (cabrilla).
 - 30mg de nitrógeno/100 g de carne en el caso de las especies pertenecientes a la familia de los Pleuronectidae (excepto el fletán: *Hippoglossus spp.*).
 - 35mg de nitrógeno/100 g de carne en el caso de *Salmo salar*, especies que pertenezcan a la familia de los Merlucciidae y especies que pertenezcan a la familia de los Gadidae.

Tabla *Especies elaboradas y exportadas por Chile y pertenecientes a las familias Merlucciidae y Gadidae:*

Nombre Común	Nombre Científico	Familia
Merluza común	<i>Merluccius gayi gayi</i>	Merlucciidae
Merluza de cola	<i>Macruronus magellanicus</i>	Merlucciidae
Merluza del sur o austral	<i>Merluccius australis</i>	Merlucciidae
Merluza de tres aletas	<i>Micromesistius australis</i>	Gadidae

- Determinación de Nitrógeno de Trimetilamina (NTMA) (indicador de frescura): sólo en productos crudos y secos salados de origen marino:
- o Planes de muestreo: n=5; c=0 (n=Número de unidades que componen la muestra; c=número de unidades de muestreo con valores superiores al estándar que pueden ser aceptadas).
 - o Número de análisis: el número de análisis a efectuar será igual a n.
 - o Metodología de análisis: se aplicará la metodología establecida por este Servicio, descrita en la Sección IV, Capítulo III, Punto 2.
 - o Los resultados se considerarán satisfactorios si se cumplen los siguientes límites:

Tabla *Determinación de Nitrógeno de Trimetilamina (NTMA)*

Producto	Nivel Máximo (mg/100 g)
Pescados	15
Crustáceos y moluscos excepto jibia y calamar	5
Jibias y calamares	15
Productos salados y desecados	50

- Determinación de Histamina (Reglamento (CE) N° 2073/2005): Deberán realizarse determinaciones de histamina a todos los productos de la pesca procedentes de especies de pescados asociados a un alto contenido de histidina, particularmente especies de pescado de las familias siguientes: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae y Scombrosidae. Para esto se deberá aplicar lo siguiente:
- o Planes de muestreo n=9; c=2 (n=Número de unidades que componen la muestra; c = número de unidades de muestreo con valores superiores al estándar que pueden ser aceptadas).
 - o Número de análisis: el número de análisis a efectuar será igual a n.

- o Metodología de análisis: se aplicará la metodología establecida por este Servicio, descrita en la Sección IV, Capítulo III, Punto 2.
- o El resultado se considerará satisfactorio si cumple con lo siguiente:
 - El valor medio observado es inferior a 100 mg/kg.
 - Un máximo de 2 de las unidades que componen la muestra tienen un valor superior a 100 mg/kg e inferior a 200 mg/kg.
 - Ninguna de las unidades que componen la muestra tiene un valor superior a 200 mg/kg.

No obstante, los pescados de dicha familias que hayan sido sometidos a un tratamiento de maduración enzimática en salmuera podrán presentar un contenido histamínico más elevado, pero sin superar el doble de los valores indicados anteriormente.

Tabla *Especies elaboradas y exportadas por Chile y pertenecientes a las familias: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryphenidae, Pomatomidae y Scombresosidae*

Nombre común	Nombre científico	Familia
Atún aleta amarilla	<i>Thunnus albacares</i>	Scombridae
Atún aleta larga	<i>Thunnus alalunga</i>	
	<i>Thunnus obesus</i>	
Atún ojos grandes	<i>Auxis spp.</i>	
Barrilete negro	<i>Sarda chiliensis</i>	
Bonito	<i>Scomber japonicus</i>	
Caballa	<i>Katsuwonus pelamis</i>	
Cachurreta o barrilete		
Machuelo o tritre	<i>Ethmidium maculatum</i>	Clupeidae
Sardina austral o del sur	<i>Sprattus fuegensis</i>	
Sardina	<i>Sardinops sagax</i>	
Sardina común	<i>Strangomera bentincki</i>	
Anchoveta	<i>Engraulis ringens</i>	Engraulidae
Dorado de altura o palometa	<i>Coryphaena hippurus</i>	Corphaenidae
		Pomatomidae ⁷⁶
Agujilla	<i>Scomberesox saurus scombroides</i>	Scombresosidae

- Residuos de productos farmacéuticos y sustancias prohibidas: todos los productos pesqueros provenientes de peces de la acuicultura deberán cumplir con los procedimientos y requisitos establecidos en la Parte II, Sección I: Control en origen, Capítulo II relativo al control en acuicultura de residuos de productos farmacéuticos, sustancias prohibidas, sustancias no autorizadas y contaminantes, de manera de dar garantías respecto de los Límites Máximos Residuales allí descritos y exigidos por este mercado. (Directiva 96/23/CE abril 1996; Medidas de control aplicables para determinadas sustancias y sus residuos; Directiva 96/22/CE por la que se prohíbe utilizar determinadas sustancias hormonales tirostáticos y β -agonistas; Reglamento (CE) N° 470/2009 por el que se establecen procedimientos comunitarios para la fijación de límites de residuos de las sustancias farmacológicamente activas en los alimentos de origen animal; Reglamento (UE) N° 37/2010 relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal.
- Contaminantes: deberán realizarse determinaciones de Metales Pesados (Plomo, Cadmio y Mercurio) e Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos (HAP) -(Benzopirenos), con el propósito de verificar si se cumplen los criterios exigidos en Reglamento (CE) N° 1881/2006 y sus modificaciones, por el que se fijan contenidos máximos de determinados contaminantes en los productos alimenticios. Con el objetivo de proteger eficazmente la salud pública y conforme a lo indicado en el Reglamento antes mencionado, los productos que contengan contaminantes en niveles que superan los contenidos máximos, para este caso aceites de origen marino, no podrán mezclarse a modo de diluir a niveles aceptables el contaminante detectado. Para lo anterior se deberá cumplir con lo siguiente:
 - o Plan de muestreo: n=10 por fecha de elaboración.
 - o Número de análisis: Se deberá mezclar las unidades muestrales formando un compuesto, a partir del cual se realizará 1 determinación, la que deberá cumplir con los límites establecidos en cada caso.
 - o Metodología de análisis: Se aplicarán las metodologías establecida por este Servicio y descritas en la Sección IV, Capítulo III, Punto 2, contenidos máximos permitidos:

⁷⁶ Esta familia no registra estadística de captura, proceso o exportación en Chile.

Tabla *Plomo*

Producto	Nivel Máximo mg/kg (ppm) peso fresco ⁷⁷
Carne de pescado ⁷⁸	0,3
Crustáceos ⁷⁹	0,5
Moluscos bivalvos ⁸⁰	1,5
Cefalópodos sin vísceras ⁸¹	0,3
Aceite de pescado ⁸²	0,1

Tabla *Cadmio*

Producto	Nivel Máximo mg/kg (ppm) peso fresco
(a) Carne de pescado ^{83 84 85} , excepto en el caso de las especies indicadas en las letras b, c y d.	0,05
(b) Carne de los siguientes pescados ^{83 84 85} : caballa (<i>Scomber species</i>), atún (<i>Thunnus species</i> , <i>Euthynnus species</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i>) y bichique (<i>Sicyopterus lagocephalus</i>)	0,1
(c) Carne de los siguientes pescados ^{83 84 85} : melva (<i>Auxis species</i>)	0,15
(d) Carne de los siguientes pescados ^{83 84 85} : anchoa (<i>Engraulis species</i>) pez espada (<i>Xiphias gladius</i>), sardina (<i>Sardina pilchardus</i>)	0,25
(e) Crustáceos ⁸⁶ (carne de los apéndices y del abdomen). En el caso de los cangrejos y crustáceos similares (Brachyura y Anomura), la carne de los apéndices.	0,5
(f) Moluscos bivalvos ^{87 88}	1,0
(g) Cefalópodos (sin vísceras) ⁸⁹	1,0

Tabla *Mercurio*

Producto	Nivel Máximo mg/kg (ppm) peso fresco ⁹⁰
(a) Productos de la pesca ⁹¹	0,5
(b) Crustáceos (carne de los apéndices y el abdomen) ⁹²	0,5

⁷⁷ Peso fresco no aplicable al aceite de pescado

⁷⁸ Si el pescado está destinado a ser consumido entero, el contenido máximo se aplicará al pescado entero. Incluye las siguientes categorías: a) peces vivos, b) pescado fresco o refrigerado con exclusión de los filetes y demás carnes de pescado especificados en d; c) Pescado congelado, con exclusión de los filetes y demás carnes de pescado especificados en d; d) filetes y demás carnes de pescado (incluido picada) frescos, refrigerados o congelado

⁷⁹ Crustáceos, incluso pelados, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; crustáceos sin pelar cocidos con agua o vapor, incluso refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; harina, polvo y aglomerados (pellets) de crustáceos aptos para la alimentación humana. Crustáceos preparados o en conserva.

⁸⁰ Incluye: a) moluscos bivalvos, incluso separados de las valvas, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; b) moluscos bivalvos preparados o en conserva. Para el caso de equinodermos, gasterópodos y tunicados y, en virtud de ausencia de regulación armonizada, se aplicarán los niveles exigidos a moluscos bivalvos.

⁸¹ Incluye preparados o en conserva.

⁸² n muestréal según lo señalado en el Capítulo IV Punto 1.1.17 del presente documento

⁸³ Si el pescado está destinado a ser consumido entero, el contenido máximo se aplicará al pescado entero.

⁸⁴ Pescado indicado en esta categoría, tal como se define en la categoría a, excluido el hígado de pescado contemplado en la lista del artículo I del Reglamento (CE) N° 104/2000.

⁸⁵ Incluye las siguientes categorías: a) Peces vivos b) pescado fresco o refrigerado, con exclusión de los filetes y demás carnes de pescado especificados en d; c) Pescado congelado, con exclusión de los filetes y demás carnes de pescado especificados en d y d) filetes y demás carnes de pescado (incluido picada) frescos, refrigerados o congelado

⁸⁶ Productos alimenticios incluidos en las categorías c y f de la lista del artículo I del Reglamento (CE) N° 104/2000, según proceda (especies enumeradas en la entrada correspondiente). Incluye: a) Crustáceos, incluso pelados, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; crustáceos sin pelar cocidos con agua o vapor, incluso refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; harina, polvo y aglomerados (pellets) de crustáceos aptos para la alimentación humana. Crustáceos preparados o conservados y b) crustáceos preparados o en conserva.

⁸⁷ Incluye: a) moluscos bivalvos, incluso separados de las valvas, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera, invertebrados acuáticos, excepto los crustáceos y moluscos, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; harina, polvo y aglomerados (pellets) de invertebrados acuáticos, excepto de los crustáceos, aptos para la alimentación humana. En caso de *Pecten maximus*, el contenido máximo aplica solamente al músculo aductor y las gonadas y b) moluscos bivalvos preparados o en conserva.

⁸⁸ Para el caso de equinodermos, gasterópodos y tunicados y, en virtud de ausencia de regulación armonizada, se aplicarán los niveles exigidos a moluscos bivalvos

⁸⁹ Incluye preparados o conservados.

⁹⁰ Peso fresco no aplicable al aceite de pescado

⁹¹ Incluye a) moluscos en general, incluso separados de las valvas, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; b) invertebrados acuáticos, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera y c) moluscos y demás invertebrados preparados o en conserva.

(c) Carne de pescado ^{93 94} , excluidas las especies enumeradas en el punto d	0,5
(d) Carne de los siguientes pescados ^{94 94} : rape (<i>Lophius species</i>) perro del norte (<i>Anarhichas lupus</i>) bonito (<i>Sarda sarda</i>) anguila (<i>Anguilla species</i>) reloj (<i>Hoplostethus species</i>) cabezudo (<i>Coryphaenoides rupestris</i>) fletán (<i>Hippoglossus hippoglossus</i>) rosada del Cabo (<i>Genypterus capensis</i>) marlin (<i>Makaira species</i>) gallo (<i>Lepidorhombus species</i>) salmonete (<i>Mullus species</i>) rosada chilena (<i>Genypterus blacodes</i>) lucio (<i>Esox lucius</i>) tasarte (<i>Orcynopsis unicolor</i>) capellán (<i>Trisopterus minutus</i>) pailona (<i>Centroscymnus coelolepis</i>) raya (<i>Raja species</i>) gallineta nórdica (<i>Sebastes marinus</i> , <i>S. mentella</i> , <i>S. viviparus</i>) pez vela (<i>Istiophorus platypterus</i>) pez cinto (<i>Lepidopus caudatus</i>), sable negro (<i>Aphanopus carbo</i>) besugo o aligote (<i>Pagellus species</i>) tiburón (todas las especies) escolar (<i>Lepidocybium flavobrunneum</i> , <i>Ruvettus pretiosus</i> , <i>Gempylus serpens</i>) esturión (<i>Acipenser species</i>) pez espada (<i>Xiphias gladius</i>) atún (<i>Thunnus species</i> , <i>Euthynnus species</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i>)	1,0

En el caso que el producto se destine a Italia, se deberá aplicar los factores de conversión siguientes, a los resultados obtenidos en la determinación de mercurio, de acuerdo a la publicación de la Gazzetta Ufficiale N°21/1994:

Productos salados (húmedo)	0,5
Productos salados (seco)	0,4
Productos ahumados	0,4
Productos en conserva	0,7
Productos cocidos	0,6

El resultado de la multiplicación será comparado con el estándar comunitario.

Tabla Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos (HAP) - Benzopirenos ⁹⁵

Productos	Nivel Máximo Benzo(a)pireno (mg/kg (ppm))	Nivel Máximo Suma de benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno y criseno (mg/kg (ppm))
Carne de pescado ahumado ⁹⁶	0,005 (hasta el 31.08.2014)	0,03 (hasta el 31.08.2014)
⁹⁷	0,002 (a partir del 01.09.2014)	0,012 (a partir del 01.09.2014)
Productos pesqueros ahumados ⁹⁸ excluidos los productos pesqueros enumerados en los puntos c, d y e.	0,005 (hasta el 31.08.2014) 0,002 (a partir del 01.09.2014)	0,03 (hasta el 31.08.2014) 0,012 (a partir del 01.09.2014)
Crustáceos ahumados (carne de los apéndices y el abdomen).	0,005 (hasta el 31.08.2014) 0,002 (a partir del 01.09.2014)	0,03 (hasta el 31.08.2014) 0,012 (a partir del 01.09.2014)
Moluscos bivalvos ⁹⁹	0,005	0,03
Moluscos bivalvos ahumados ¹⁰⁰	0,006	0,035

⁹² Incluye: a) crustáceos, incluso pelados, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; crustáceos sin pelar cocidos con agua o vapor, incluso refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; harina, polvo y aglomerados (pellets) de crustáceos aptos para la alimentación humana y b) crustáceos preparados o en conserva

⁹³ Si el pescado está destinado a ser consumido entero, el contenido máximo se aplicará al pescado entero.

⁹⁴ Incluye las siguientes categorías: a) peces vivos; b) pescado fresco o refrigerado, con exclusión de los filetes y demás carnes de pescado especificados en d; c) pescado congelado, con exclusión de los filetes y demás carnes de pescado especificados en d y d) filetes y demás carnes de pescado (incluso picada) frescos, refrigerados o congelado

⁹⁵ Utilizados como marcadores de la presencia y efecto de HAP cancerígenos.

⁹⁶ Si el pescado está destinado a ser consumido entero, el contenido máximo se aplicará al pescado entero.

⁹⁷ Pescado ahumado, incluso cocido antes o durante el ahumado.

⁹⁸ Incluye todo tipo de invertebrado acuático

⁹⁹ Moluscos bivalvos frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera y en conserva.

¹⁰⁰ Para el caso de equinodermos, gasterópodos y tunicados y, en virtud de ausencia de regulación armonizada, se aplicarán los niveles exigidos a moluscos bivalvos.

Aceite de pescado ¹⁰¹	0,002	0,01
----------------------------------	-------	------

Cuando se apliquen los contenidos máximos de contaminantes establecidos en el presente apartado a los productos alimenticios que estén, diluidos, transformados o compuestos por uno o más ingredientes, deberá tenerse en cuenta lo siguiente:

- los cambios de concentración del contaminante provocados por los procesos de secado o dilución;
- los cambios de concentración del contaminante, provocados por los procesos de transformación;
- las proporciones relativas de los ingredientes en el producto y
- el límite analítico de cuantificación.

La empresa elaboradora deberá comunicar y justificar los factores específicos de concentración o dilución para los productos desecados, diluidos, transformados y/o compuestos de que se trate, cuando la autoridad competente efectúe un control oficial en destino.

Lo anterior se aplicará siempre que no se hayan establecido contenidos máximos específicos para estos productos alimenticios desecados, diluidos, transformados o compuestos. En caso de que hubiera cambios de concentración que justificar en una determinada línea de elaboración, las empresas podrán presentar un estudio realizado por un laboratorio autorizado por SERNAPESCA, que establezca claramente los factores de corrección a aplicar.

Dicho estudio deberá ser presentado en la Oficina Regional correspondiente a la jurisdicción del establecimiento para su aprobación, siendo aplicable sólo para efectos de control de verificaciones desfavorables del Programa de Aseguramiento de Calidad (liberación de producto ante resultados desfavorables).

La presentación de dichos factores al Estado Miembro que corresponda según el ingreso de la carga a la UE y su destino final dentro de ella, será responsabilidad de cada empresa. Además, se deberá tener en cuenta que las autoridades europeas podrán evaluar la correcta aplicación de los factores de corrección presentados, teniendo la facultad de rechazar el estudio, si así lo consideran.

Tabla *Melamina y sus análogos estructurales*¹⁰²

Producto	Nivel Máximo (mg/kg (ppm))
Productos alimenticios	2,5

Tabla *Dioxinas (PCDD/PCDF) y PCB*

Productos	Suma de dioxinas (EQT PCDD/ PCDF - OMS) ¹⁰³	Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (EQT PCDD/ PCDF -PCB-OMS) ¹	Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 ¹
Carne de pescado y productos de la pesca y productos derivados ^{104,105,106}	3,5 pg/g de peso en fresco	6,5 pg/g de peso en fresco	75 ng/g de peso en fresco
Hígado de pescado y sus productos derivados	_____	20,0 pg/g peso en fresco ¹⁰⁷	200 ng/g peso en fresco ⁵
Aceites marinos (aceite de pescado, aceite de hígado de	1,75 pg/g grasa	6,0 pg/g grasa	200 ng/g grasa

¹⁰¹ n muestreal según lo señalado en el Capítulo IV Punto 1.1.17 del presente documento

¹⁰² La determinación de melamina se realizará solo en verificaciones SERNAPESCA, en el caso de establecimientos con PAC.

¹⁰³ Concentraciones del límite superior: las concentraciones del límite superior se calculan dando por sentado que todos los valores de los diferentes congéneres por debajo del límite de detección son iguales a este límite.

¹⁰⁴ Si el pescado está destinado a ser consumido entero, el contenido máximo se aplicará al pescado entero

¹⁰⁵ Productos alimenticios enumerados en esta categoría tal como se definen en las categorías a), b), c), e) y f) de la lista del artículo 1 del Reglamento (CE) 104/2000, es decir: Peces vivos; Pescado fresco o refrigerado; Pescado congelado; Filetes y demás carnes de pescado (incluso picada) frescos, refrigerados o congelados;

Pescado seco, salado o en salmuera; pescado ahumado, incluso cocido antes o durante el ahumado; harina, polvo y aglomerados (pellets) de pescado aptos para la alimentación humana; Crustáceos, incluso pelados, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; harina, polvo y aglomerados (pellets) de crustáceos aptos para la alimentación humana; Moluscos, incluso separados de las valvas, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; invertebrados acuáticos; Preparaciones y conservas de pescado; caviar y sus sucedáneos preparados con huevas de pescado; Crustáceos, moluscos y demás invertebrados acuáticos, preparados o conservados.

¹⁰⁶ El contenido máximo para los crustáceos se aplica a la carne de los apéndices y el abdomen. En el caso de los cangrejos y crustáceos similares (Brachyura y Anomura), se aplica a la carne de los apéndices.

¹⁰⁷ Para el hígado de pescado en conserva, el contenido máximo se aplica a la totalidad del contenido de la lata destinado al consumo

pescado y aceites
procedentes de otros
organismos marinos
destinados al consumo
humano)

Las Dioxinas corresponden a la suma de policlorodibenzo-para-dioxinas (PCDD) y policlorodibenzofuranos (PCDF). La suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas corresponden a la suma de PCDD, PCDF y PCB similares a la dioxinas. Las concentraciones son expresadas en equivalentes tóxicos de la OMS, utilizando los factores de equivalencia de toxicidad de la misma organización (FET-OMS), los que se detallan en el Reglamento 1881/2006. Los PCB no similares a las dioxinas corresponden a la suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180.

Tabla *Requisitos microbiológicos: criterios de seguridad alimentaria y de higiene de los procesos (Reglamento (CE) N° 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios).*

Categoría de alimentos	Microorganismos, sus toxinas, metabolitos	Plan de muestreo ¹⁰⁸		Límites		Interpretación de los resultados
		n	c	m	M	
Alimentos congelados listos para el consumo que pueden favorecer el crecimiento de <i>L. Monocytogenes</i> ¹⁰⁹ ¹¹⁰	<i>Lysteria monocytogenes</i>	5	0	100ufc/g		Satisfactorio: si todos los valores observados son \leq a 10 o 100ufc/g según corresponda a la presentación del producto. Insatisfactorio: si en cualquiera de las muestras se detecta la presencia de la bacteria en niveles $>$ a 10 o 100ufc/g según corresponda a la presentación del producto.
Alimentos frescos o ahumados listos para el consumo que pueden favorecer el crecimiento de <i>L. Monocytogenes</i> ¹¹⁰	<i>Lysteria monocytogenes</i>	5	0	10ufc/g		Satisfactorio: si todos los valores observados indican ausencia de la bacteria Insatisfactorio: si se detecta la presencia de la bacteria en cualquiera de las muestras.
Crustáceos y moluscos cocidos	Salmonella	5	0	Ausencia en 25 g		Satisfactorio: si todos los valores observados son \leq a m o si un máximo de c sobre n valores se encuentran entre m y M y el resto de los valores observados son \leq m. Insatisfactorio: si uno o varios valores observados son $>$ M o más de c sobre n valores se encuentran entre m y M.
Productos sin cáscara y sin concha de crustáceos y moluscos cocidos ¹¹¹	<i>E. coli</i>	5	2	1NMP/g	10 NMP/g	Satisfactorio: si todos los valores observados son \leq m, o si un máximo de c sobre n valores se encuentran entre m y M y el resto de los valores observados son \leq m. Insatisfactorio: si uno o varios valores observados son $>$ M o más de c sobre n valores se encuentran entre m y M.
	Estafilococos coagulasa positivos	5	2	100 ufc/g	1000 ufc/g	Satisfactorio: si todos los valores observados son \leq m, o si un máximo de c sobre n valores se encuentran entre m y M y el resto de los valores observados son \leq m. Insatisfactorio: si uno o varios valores observados son $>$ M o más de c sobre n valores se encuentran entre m y M.

Se deberán realizar, complementariamente los análisis microbiológicos especificados en el Punto 1 del presente Capítulo, de acuerdo con la presentación del producto.

¹⁰⁸n = número de unidades que componen la muestra; c=número de unidades de muestreo con valores superiores al límite que pueden ser aceptadas o número de unidades de muestreo que dan valores entre m y M.

¹⁰⁹ Se deberá garantizar que no se supere el límite de 100ufc/g al final de la vida útil.

¹¹⁰ Se considerarán dentro de esta categoría a aquellos alimentos que no cumplan con los criterios descritos a continuación: i) productos que hayan recibido tratamiento térmico u otro proceso eficaz para eliminar *L. monocytogenes* cuando la recontaminación no sea posible tras ese tratamiento (por ejemplo productos tratados térmicamente en su envase final) y en moluscos bivalvos vivos; ii) productos con pH \leq 4,4 o aw \leq 0,92, productos con pH \leq 5,0 y aw \leq 0,94, y los productos con una vida útil inferior a 5 días.

¹¹¹ Ambas pruebas tienen como objetivo evaluar higiene y sus resultados demuestran el funcionamiento de los procesos productivos. Sus resultados son indicadores de contaminación, por encima de los cuales se requiere adoptar medidas correctoras para mantener la higiene. No se requiere aplicar medidas sobre los productos.

- Parásitos: no se pondrán en el mercado para uso humano, productos de la pesca que estén claramente contaminados con parásitos. (Reglamento CE N° 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal).
- Toxinas nocivas para la salud humana: no se exportarán productos de la pesca derivados de peces venenosos de las siguientes familias: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae y Canthigasteridae (Estas familias no registran estadística de captura, proceso o exportación en Chile).
No se exportarán productos pesqueros que contengan biotoxinas tales como ciguatoxina o toxina de acción paralizante muscular.
Los productos pesqueros derivados de moluscos bivalvos, equinodermos y tunicados podrán exportarse si se han cumplido con los procedimientos y requisitos técnicos establecidos en la Sección I, Capítulo I. Los gasterópodos marinos y pectínidos de banco natural, quedan eximidos de este requisito.
Además, los moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos no deberán contener biotoxinas marinas en cantidades totales (el cuerpo entero o cualquier parte consumible) que sobrepasen los límites siguientes para:
 - Toxinas paralizantes de molusco (*Paralytic Shellfish Poison*, PSP), 800 µg por kilogramo;
 - Toxinas amnésicas de molusco (*Amnesic Shellfish Poison*, ASP), 20 miligramos de ácido domoico por kilogramo;
 - Ácido ocadaico, las dinofisistoxinas y las pectenotoxinas, 160 µg de equivalentes ácido ocadaico por kilogramo;
 - Yesotoxinas, 3,75 miligramos de yesotoxina por kilogramo, de acuerdo con el método biológico o con métodos de detección alternativos, y
 - Azaspirácidos, 160 µg de equivalentes de azaspirácido por kilogramo.

Para garantizar la conformidad del punto anterior "Toxinas nocivas para la salud humana", en el caso de los gasterópodos marinos provenientes de centros de cultivo, la empresa deberá realizar verificaciones periódicas de producto terminado. Si el origen de los productos son gasterópodos o pectínidos de banco natural, se deberá realizar control de toxinas marinas por partida de exportación, de acuerdo a los planes de muestreo del Punto 2.1.1.20 del presente Capítulo.

REQUISITOS APLICABLES A LA MATERIA PRIMA PARA ELABORAR ACEITE DE PESCADO DESTINADO A CONSUMO HUMANO

La pesca debe ser mantenida refrigerada hasta ingresar a la planta o en su defecto, debe ser procesada antes de las 36 horas, desde su captura.
En el caso de la pesca que sea recepcionada entera, se deberá demostrar mediante análisis químico que los niveles NBVT son menores a 60mg/100gr. El muestreo de la materia prima deberá realizarse inmediatamente antes de entrar a proceso, de acuerdo a lo indicado en la Sección IV, Capítulo II, Punto 2.
El método que deberá utilizarse para el control de los límites de NBVT deberá ser el señalado Sección IV, Capítulo III, Punto 2. En el caso de abastecimiento de plantas primarias, éstas deberán estar autorizadas para exportar a la Unión Europea y la materia prima debe ser apta para consumo humano de acuerdo a lo establecido en el documento PAC del establecimiento proveedor.

REQUISITOS DE HABILITACIÓN

La habilitación por parte de la Autoridad Europea considera la comunicación a todos los Estados Miembros, previo a la incorporación de un establecimiento en el listado oficial que se publica en la página web de la UE. Cabe señalar que los establecimientos que soliciten esta habilitación sólo podrán exportar una vez que todo el proceso haya finalizado, o sea cuando el listado consolidado de la UE entre en vigor y siempre que su Programa de Aseguramiento de Calidad se encuentre válido.

Respecto a la mantención de las empresas en el listado autorizado para exportar a la UE, esta se basará en el resultado de las supervisiones realizadas por SERNAPESCA Regional de acuerdo al siguiente procedimiento, según corresponda a establecimiento de productos elaborados o recursos vivos:

- Una inspección en profundidad al menos una vez al año, para la cual se deberá utilizar la Pauta de inspección de infraestructura y manejo sanitario para plantas de exportación de productos pesqueros destinados al consumo humano o la Pauta de inspección de infraestructura y manejo sanitario para buques factoría, según corresponda. El resultado de esta inspección deberá ser enviado al interesado detallando todas y cada una de las deficiencias observadas. Se deberá remitir además a la Oficina Central el Informe Regional de Visita correspondiente.

- Una visita de inspección mensual, que tendrá como objetivo verificar el mantenimiento de las condiciones de habilitación y el adecuado funcionamiento del Programa de Aseguramiento de Calidad, para lo cual se utilizará la Pauta de inspección de establecimientos con Programa de Aseguramiento de Calidad.
- Una visita de inspección semestral en los establecimientos que exporten moluscos bivalvos, gasterópodos, tunicados y equinodermos vivos, que tendrá como objetivo verificar el mantenimiento de las condiciones de habilitación y el adecuado acondicionamientos de los recursos, para lo cual se utilizará la Pauta de inspección de centros de cosecha, expedición y depuración del PSMB.
- Las deficiencias detectadas en todas estas supervisiones deberán quedar estampadas en el libro de inspección de SERNAPESCA, que debe estar disponible en cada planta o barco factoría.

Los establecimientos que sean categorizados en B deberán presentar ante la oficina de SERNAPESCA que corresponda, un cronograma de trabajo tendiente a solucionar todas las deficiencias detectadas en la inspección. El plazo que se podrá establecer para solucionar cada deficiencia dependerá del riesgo sanitario que tenga para el producto.

Cabe señalar que de repetirse una deficiencia en el tiempo, en la siguiente inspección ésta podrá ser aumentada en su gravedad.

La eliminación de establecimientos del listado oficial de la UE, se realizará utilizando el mismo procedimiento establecido para la incorporación, es decir, informando esto por fax, dando aviso a la Unión Europea a través del Ministerio de Relaciones Exteriores. Esto se realizará desde la Oficina Central cuando el establecimiento deje de cumplir con los requisitos de categoría A o B y/o se encuentre sin la certificación PAC correspondiente, se encuentre sin proceso o se encuentre cerrada. Para tales efectos, se revisará la información con el encargado de la Subdirección de Inocuidad y Certificación Regional y con el encargado del Programa de Aseguramiento de Calidad de la Subdirección de Inocuidad y Certificación. Previa eliminación del establecimiento, la Oficina Central dará aviso por escrito a la empresa.

REQUISITOS DE ROTULACIÓN

- Rotulación según Reglamento N° 16/2012 que modifica el Anexo II del Reglamento (CE) N° 853/2004:

Esta normativa aplica a productos congelados destinados al consumo humano, tanto de la pesca como de la acuicultura. Según el citado Reglamento se entiende por "Fecha de producción" a la fecha de recolección o captura, en el caso de productos de la pesca y a la cosecha en el caso de especies de cultivo.

Actualmente, la fecha de congelación debe ser incluida en la información del rótulo y corresponde a la fecha de transformación del producto. Dicha fecha, se define como "fecha de elaboración" según lo indicado en la Sección II, Capítulo, Punto 2.2. Los establecimientos elaboradores de dichos productos deben garantizar que se comunique la información de la fecha de producción y/o fecha de congelación al operador de empresa alimentaria al que se suministre el alimento.

El establecimiento elaborador tendrá la posibilidad de elegir la forma en que comunicará la fecha de producción a quien suministre el alimento. No obstante, la transmisión de esta información deberá ser clara e inequívoca. El cumplimiento de este requisito será de exclusiva responsabilidad del elaborador. El procedimiento determinado por el establecimiento elaborador, deberá quedar establecido en el PAC.

Cabe destacar, que la información antes mencionada será requerida en forma aleatoria por SERNAPESCA, en el marco de las supervisiones periódicas o auditorías del PAC, por lo que deberá estar disponible para su verificación.

Es importante señalar, que la comunicación de la fecha de producción no podrá realizarse a través de la emisión de documentos de respaldos sanitarios o certificación sanitaria.

- Rotulación según Reglamento N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos N° 1924/2006 y N° 1925/2006 y se derogan las Directivas N° 87/250, N° 90/496, N° 1999/10, N° 2000/13, N° 2002/67, N° 2008/5 y Reglamento N° 608/2004:
 - El operador de empresas alimentarias responsable de la información alimentaria es el operador bajo cuyo nombre o razón social se comercialice el alimento.

- En caso de alimentos envasados, la información obligatoria deberá figurar en el envase o en una etiqueta sujeta al mismo y para el caso de alimentos no envasados, la información alimentaria deberá suministrarse al operador que vaya a recibir el alimento para que, cuando así se requiera, se pueda facilitar al consumidor final.
- La información alimentaria obligatoria en alimentos envasados corresponde a: denominación del alimento, lista de ingredientes, sustancias que causen alergias o intolerancia, cantidad de determinados ingredientes, cantidad neta del alimento, fecha de duración mínima o caducidad, condiciones especiales de conservación, identificación del operador, país de origen, modo de empleo, grado alcohólico e información nutricional.
- Se introduce un etiquetado obligatorio sobre información nutricional para la mayoría de los alimentos transformados. Los elementos a declarar de forma obligatoria son: el valor energético, las grasas, las grasas saturadas, los hidratos de carbono, los azúcares, las proteínas y la sal; todos estos elementos deberán presentarse en el mismo campo visual. Las nuevas normas de etiquetado nutricional serán aplicables a partir del 13 de diciembre de 2016.
- La fecha de congelación es obligatoria en el etiquetado de los productos de la pesca no transformados congelados, únicamente si están envasados. Los Estados miembros podrán decidir ampliar este requisito a los artículos no envasados.
- En caso de productos perecederos y que por ello supongan un peligro inmediato para la salud humana la fecha de duración mínima se cambiará por la fecha de caducidad.
- Cuando el producto alimenticio se haya glaseado y esté destinado a consumo directo (alimento en etapa de comercialización), el peso neto declarado en los envases de dicho alimento no deberá incluir el peso del glaseo.
- Cuando se mencione el país de origen, y este no sea el mismo que el de su ingrediente primario, se indicará el país de origen del ingrediente primario o se indicará que el país de origen del ingrediente primario es distinto al país de origen del alimento. Esto resulta de particular interés para aquellas situaciones en las que se destinen a la UE productos elaborados con materias primas importadas.
- En el caso de alimentos no envasados será obligación la indicación de las menciones especificadas en letra c numeral 1 artículo 9 del Reglamento:
- "c) todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II o derive de una sustancia o producto que figure en dicho anexo que cause alergias o intolerancias y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada".
- Para el caso de Crustáceos y productos a base de crustáceos, pescado y producto a base de pescado así como moluscos y productos a base de moluscos se deberá considerar: "En ausencia de medidas nacionales, las disposiciones del Reglamento sobre los alimentos envasados son aplicables a los alimentos no envasados en lo que respecta al etiquetado de sustancias o productos que causan alergias o intolerancias. Por lo tanto, esta información debe ser fácilmente visible, claramente legible y, en su caso, indeleble. Esto significa que la información sobre las sustancias o los productos que causan alergias o intolerancias debe presentarse por escrito siempre que los Estados miembros no hayan adoptado medidas nacionales específicas."

2.45.2. PRODUCTOS COMPUESTOS

Los productos compuestos, que son aquellos que contienen productos transformados de origen animal y productos de origen vegetal, en los que la mitad o más de su sustancia sean productos de la pesca transformados, deberán ir acompañados de un certificado sanitario de conformidad con el modelo de certificado sanitario (Parte III Anexos, Capítulo I), y cumplir con los requisitos específicos descritos anteriormente. La emisión de este certificado está supeditada al cumplimiento de los requisitos para la certificación sanitaria.

Restricciones

Está prohibida la exportación de pescados provenientes de la acuicultura enteros con vísceras, excepto Turbot (*Scophthalmus maximus*) y Salmón del Pacífico (*Oncorhynchus kisutch*).

2.45.3. PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

Habilitación

Para habilitar un establecimiento reductor para exportar a la UE, el establecimiento deberá estar incorporado en el Listado Nacional de Establecimientos Procesadores Participantes de Programas de Control Sanitario, haber sido clasificada al menos en Categoría "B" y contar con Programa de Aseguramiento de Calidad.

El interesado deberá solicitar la habilitación en la Dirección Regional de SERNAPESCA correspondiente a la ubicación de la planta. A su vez, la Oficina Regional remitirá esta información

a la Oficina Central quien tramitará directamente a través del Ministerio de Relaciones Exteriores la incorporación del establecimiento.

Cabe señalar que un establecimiento reductor podrá exportar a la UE, una vez que haya sido comunicado oficialmente en los Estados Miembros, la incorporación de dicha empresa.

Certificación

Todas las harinas y aceites de pescado destinadas al consumo animal deberán ir acompañados de los siguientes certificados respectivamente: "Certificado sanitario de proteínas animales transformadas no destinadas al consumo humano, incluidas las mezclas y los productos distintos de los alimentos para animales de compañía que los contengan, que se enviarán a la Unión Europea o transitarán por ella" y "Certificado sanitario de aceite de pescado no destinado al consumo humano, para uso como ingrediente para piensos o con fines técnicos que se enviará a la Unión Europea o transitará por ella".

Estos modelos, en los idiomas correspondientes, se encuentran en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl. Los certificados deben estar redactados en al menos una de las lenguas oficiales del Estado miembro de la UE en el que se lleve a cabo la inspección en el puesto fronterizo y del Estado miembro de destino. No obstante, dichos Estados miembros podrán autorizar el uso de otras lenguas, en caso necesario, con una traducción oficial.

La emisión de los certificados indicados precedentemente estará supeditada al cumplimiento de los requisitos que se señalan a continuación:

- El establecimiento debe estar incorporado en el Listado Nacional de Establecimientos Procesadores Participantes de Programas de Control Sanitario, y estar categorizado al menos en Categoría B.
- Para las plantas reductoras de harina y aceite de pescado, deben encontrarse inscritas como establecimiento autorizado para exportar a la Unión Europea según se indique en el Listado Nacional de Establecimientos Procesadores Participantes de Programas de Control Sanitario. Cabe señalar que los establecimientos que soliciten esta habilitación sólo podrán exportar una vez que todo el proceso haya finalizado, es decir, cuando el listado consolidado de la UE entre en vigor y siempre que su Programa de Aseguramiento de Calidad se encuentre Validado. A su vez, sólo podrá exportarse producto con fechas de elaboración posteriores a dicha incorporación.
- El establecimiento elaborador debe contar con un Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC) basado en HACCP conforme los requisitos de La Sección II, Capítulo II.
- El envase o contenedor del producto deberá ser rotulado indicando: harina o aceite de pescado (según corresponda), número de lote, fecha de producción, número de registro de la planta, la palabra Chile y el texto "no apta para consumo humano". Dicho envase o contenedor además, deberá exhibir de manera bien visible y de forma indeleble un distintivo de color verde con un alto contenido de azul para garantizar que se distingue claramente de los demás colores.
- En el caso de harinas de pescado destinadas a la alimentación de animales de granja no rumiantes, distintos de los animales de peletería, el documento comercial que acompañe a la harina de pescado, así como cualquier embalaje que contenga estos productos, deberán ir claramente marcados con el texto "Contiene harina de pescado. No apto para la alimentación de rumiantes".
-

REQUISITOS SANITARIOS ESPECÍFICOS

Las plantas reductoras de harina y aceite de pescado, a través de las verificaciones periódicas contempladas en sus respectivos Programas de Aseguramiento de Calidad, deberán dar garantías del cumplimiento de los siguientes requerimientos sanitarios:

- Requisitos microbiológicos para harina de pescado
 - Salmonella: n=5 c=0 M=0 (Ausencia en 25g)
 - Enterobacteriaceae: n=5 c=2 m=10 M=3x10²ufc/g.
Donde:
n: número de unidades que constituye la muestra;
m: valor de umbral del número de bacterias; el resultado se considerará satisfactorio si el número de bacterias en una o más unidades no excede m;
M: valor máximo del número de bacterias; el resultado se considerará insatisfactorio si el número de bacterias en una o más unidades de la muestra es igual o superior a M;
c: número de unidades de la muestra cuyo recuento bacteriano puede encontrarse entre m y M, considerándose que la muestra seguirá siendo aceptable si el recuento bacteriano de las otras unidades de la muestra es igual o inferior a m.

- Requisitos de niveles de sustancias químicas indeseables para harina y aceite de pescado
Tal como establece la Directiva 2002/32/CE, los productos destinados a la alimentación animal cuyo contenido de alguna sustancia indeseable sea superior al contenido máximo fijado en este documento, no podrán mezclarse a efectos de dilución, con el mismo producto o con otros productos destinados a la alimentación animal.

Tabla *Niveles máximos de metales pesados y nitritos para harina de pescado*

Producto	Parámetro	Nivel máximo (mg/kg (ppm)) (peso normalizado 12% humedad)
Harina de pescado	Plomo	10,0
	Mercurio	0,5
	Nitritos	30,0 (expresado como nitrito de sodio)
	Cadmio	2,0

Tabla *Niveles máximos de metales pesados para aceite de pescado*

Producto	Parámetro	Nivel máximo (mg/kg (ppm)) (peso normalizado 12% humedad)
Aceite de pescado	Plomo	10,0
	Mercurio	0,5
	Cadmio	2,0

Tabla *Niveles máximos de organoclorados para harina de pescado*

Producto	Sustancia	Nivel máximo (mg/kg (ppm)) (peso normalizado 12% humedad)
Harina de pescado	Aldrin (solo o combinado calculado en forma de dieldrin)	0,01
	Canfecloro (toxafeno) (suma de los congéneres indicadores CHB 26, 50 y 62)	0,02
	Clordán suma de los isómeros cis y trans y del oxiclordano calculada en forma de clordán)	0,02
	DDT (sumo de los isómeros del DDT, DDD y DDE calculada en forma de DDT)	0,05
	Endosulfán (sumo de los isómeros alfa y beta y del sulfato de endosulfán, calculada en forma de endosulfán)	0,10
	Endrin (suma del endrin y del deltacetoenrin, calculada en forma de endrin)	0,01
	Heptacloro (suma del heptacloro y del heptacloroepóxido, calculada en forma de heptacloro)	0,01
	Hexaclorociclohexano (HCH) isómeros alfa	0,02
	Hexaclorociclohexano (HCH) isómeros beta	0,01
	Hexaclorociclohexano (HCH) isómeros gamma	0,20

Tabla *Niveles máximos de organoclorados para aceite de pescado*

Producto	Sustancia	Nivel Máximo (mg/kg (ppm)) (peso normalizado 12% humedad)
Aceite de pescado	Dieldrin (solo o combinado calculado en forma de dieldrin)	0,1
	Canfecloro (toxafeno) (suma de los congéneres indicadores CHB 26, 50 y 62)	0,2
	Clordán suma de los isómeros cis y trans y del oxiclordano calculada en forma de clordán)	0,05
	DDT (sumo de los isómeros del DDT, DDD y DDE calculada en forma de DDT)	0,5
	Endosulfán (sumo de los isómeros alfa y beta y del sulfato de endosulfán, calculada en forma de endosulfán)	0,1
	Endrin (suma del endrin y del deltacetoenrin, calculada en forma de endrin)	0,05

Heptacloro (suma del heptacloro y del heptacloroepóxido, calculada en forma de heptacloro)	0,2
Hexaclorociclohexano (HCH) isómeros alfa	0,2
Hexaclorociclohexano (HCH) isómeros beta	0,1
Hexaclorociclohexano (HCH) isómeros gamma	2

Tabla Niveles máximos de Dioxinas, PCBs similares y no similares a Dioxinas para harina de pescado

Producto	Sustancia	Contenido máximo en ng EOI PCDD/F OMS/kg (ppm) ¹¹² en piensos calculado sobre la base de un contenido de humedad del 12 %
Harina de pescado ¹¹³	Dioxinas (PCDD/PCDF) ¹¹⁴	1,25
	Suma de dioxinas y de PCBs similares a las dioxinas ¹¹⁵	4,0
	Suma de PCBs no similares a las dioxinas (PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180)	30

Tabla Niveles máximos de Dioxinas, PCBs similares y no similares a Dioxinas para proteínas de pescado hidrolizadas que contengan más de un 20 % de grasa y harina de crustáceos.

Producto	Sustancia	Contenido máximo en ng EOI PCDD/F OMS/kg (ppm) ¹¹⁸ en piensos calculado sobre la base de un contenido de humedad del 12 %
Proteínas de pescado hidrolizadas que contengan más de un 20 % de grasa y harina de crustáceos	Dioxinas (PCDD/PCDF) ¹¹⁷	1,75
	Suma de dioxinas y de PCB similares a las dioxinas ¹¹⁸	9,0
	Suma de PCBs no similares a las dioxinas (PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180)	50

Tabla Niveles máximos de Dioxinas, PCBs similares y no similares a Dioxinas para aceite de pescado

Producto	Sustancia	Contenido máximo en ng EOI PCDD/F OMS/kg (ppm) ¹¹⁹ en piensos calculado sobre la base de un contenido de humedad del 12 %
Aceite de pescado	Dioxinas (PCDD/PCDF) ¹¹⁷	5,0

¹¹² Concentraciones superiores: las concentraciones superiores se calculan dando por sentado que todos los valores de los diferentes congéneres que estén por debajo del límite de cuantificación son iguales a este límite.

¹¹³ No incluye harina de crustáceos.
¹¹⁴ Suma de policlorodibenzo- para-dioxinas (PCDD) y policlorodibenzofuranos (PCDF) expresada en equivalentes tóxicos de la Organización Mundial de la Salud (EOT-OMS), utilizando los factores de equivalencia de toxicidad de la misma organización (FET-OMS, 2005).

¹¹⁵ Suma de policlorodibenzo-para-dioxinas (PCDD), policlorodibenzofuranos (PCDF) y policlorobifenilos (PCB) expresada en equivalentes tóxicos de la Organización Mundial de la Salud (EOTOMS), utilizando los factores de equivalencia tóxica de la misma organización (FET-OMS, 2005).

¹¹⁶ Concentraciones superiores: las concentraciones superiores se calculan dando por sentado que todos los valores de los diferentes congéneres que estén por debajo del límite de cuantificación son iguales a este límite.

¹¹⁷ Suma de policlorodibenzo- para-dioxinas (PCDD) y policlorodibenzofuranos (PCDF) expresada en equivalentes tóxicos de la Organización Mundial de la Salud (EOT-OMS), utilizando los factores de equivalencia de toxicidad de la misma organización (FET-OMS, 2005).

¹¹⁸ Concentraciones superiores: las concentraciones superiores se calculan dando por sentado que todos los valores de los diferentes congéneres que estén por debajo del límite de cuantificación son iguales a este límite.

¹¹⁹ Concentraciones superiores: las concentraciones superiores se calculan dando por sentado que todos los valores de los diferentes congéneres que estén por debajo del límite de cuantificación son iguales a este límite.

Suma de dioxinas y de PCB similares a las dioxinas ¹¹⁸	20,0
Suma de PCBs no similares a las dioxinas (PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180)	175

REQUISITOS SANITARIOS ESPECIALES

- Requisitos sanitarios especiales para exportar a Francia

Adicionalmente, los embarques de harina y aceite de pescado destinados a Francia deberán ir acompañados por un certificado especial, con declaraciones adicionales dependiendo del uso que se le dará al producto en destino. A continuación se señalan los posibles usos con sus respectivas declaraciones sanitarias:

- Productos destinados a la alimentación de animales de compañía

Le sous-produit animal ne contient pas et n'est pas dérivé de matériels d'origine bovine, ovine et caprine autres que ceux provenant d'animaux nés, élevés en permanence et abattus dans un pays ou une région classé comme présentant un risque d'ESB négligeable par une décision arrêtée conformément à l'article 5, paragraphe 2.

«Le produit désigné ci-dessus ne contient pas et n'a pas été préparé à partir:

- o *de tout ou partie du crâne, y compris les yeux mais à l'exclusion de l'encéphale, d'ovins et de caprins âgés de moins de six mois;*
- o *de tout ou partie du crâne, y compris l'encéphale et les yeux, d'ovins et de caprins âgés de six mois et plus;*
- o *d'amygdales d'ovins et de caprins quel que soit leur âge;*
- o *de la moelle épinière des ovins et caprins âgés de douze mois et plus;*
- o *de tout ou partie du crâne, y compris l'encéphale et les yeux, et d'amygdales d'ovins et de caprins nés ou élevés au Royaume-Uni.»*

- Productos destinados a la alimentación de rumiantes:

Les produits contenant ou préparés à partir de matières d'origine animale destinés à l'alimentation ou à la fabrication d'aliments des animaux d'élevage ne contiennent pas ou n'ont pas été préparés à partir:

a) De protéines et de phosphates d'origine animale interdits par le règlement (CE) n° 999/2001;

b) De graisses de ruminants autres que:

- o *les graisses collectées avant la fente de la colonne vertébrale des carcasses de ruminants*
- o *les graisses collectées après la fente de la colonne vertébrale des bovins âgés de moins de 12 mois;*
- o *les graisses collectées après la fente de la colonne vertébrale des bovins âgés entre 12 et 24 mois, sous réserve de la réalisation du retrait de la moelle épinière préalablement à la fente longitudinale de la carcasse selon les modalités définies à l'annexe XI de l'arrêté du 17 mars 1992;*
- o *les graisses issues de la transformation des os de ruminants destinés à la production de gélatine de qualité alimentaire humaine, sous réserve de l'exclusion des os de la colonne vertébrale de petits ruminants de plus de 6 mois ou dont le poids net de la carcasse est de 12 kg et plus;*
- o *les graisses contenant ou préparées à partir d'autres tissus osseux, sous réserve de l'exclusion des os de la colonne vertébrale de petits ruminants de plus de 6 mois ou dont le poids net de la carcasse est de 12 kg et plus.*

- Productos destinados a la alimentación de animales de cría no rumiantes

Les produits contenant ou préparés à partir de matières d'origine animale destinés à l'alimentation ou à la fabrication d'aliments des animaux d'élevage ne contiennent pas ou n'ont pas été préparés à partir:

a) De protéines et de phosphates d'origine animale interdits par le règlement (CE) n° 999/2001;

b) De graisses de ruminants autres que:

- o *les graisses collectées avant la fente de la colonne vertébrale des carcasses de ruminants*
- o *les graisses collectées après la fente de la colonne vertébrale des bovins âgés de moins de 12 mois;*
- o *les graisses collectées après la fente de la colonne vertébrale des bovins âgés entre 12 et 24 mois, sous réserve de la réalisation du retrait de la moelle*

épineière préalablement à la fente longitudinale de la carcasse selon les modalités définies à l'annexe XI de l'arrêté du 17 mars 1992;

- *les graisses issues de la transformation des os de ruminants destinés à la production de gélatine de qualité alimentaire humaine, sous réserve de l'exclusion des os de la colonne vertébrale de petits ruminants de plus de 6 mois ou dont le poids net de la carcasse est de 12 kg et plus;*
- *les graisses contenant ou préparées à partir d'autres tissus osseux, sous réserve de l'exclusion des os de la colonne vertébrale de petits ruminants de plus de 6 mois ou dont le poids net de la carcasse est de 12 kg et plus.*

- Requisitos específicos para el control de Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB)
El interesado deberá realizar análisis de microscopía por partida de exportación previo al embarque, para garantizar ausencia de proteínas de animales terrestres, de acuerdo a lo exigido en el Reglamento (UE) N° 999/2001. SERNAPESCA no requerirá de estos respaldos para la autorización de embarque y posterior certificación sanitaria. No obstante, el exportador deberá asegurarse que estos resultados estén disponibles para su presentación en destino al momento del ingreso, en caso que se requieran.

2.46. URUGUAY

2.46.1. PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- **Habilitación de establecimientos**
 - El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "B", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.
 - El establecimiento elaborador debe contar con un Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC) basado en HACCP.
 - El establecimiento elaborador deberá estar inscrito ante Dirección Nacional de Recursos Acuáticos (DINARA), por lo que solo podrá exportar a Uruguay una vez que dicho organismo haya comunicado oficialmente ante este Servicio, su incorporación.

- **Autorización de productos**
Para enviar su producción a Uruguay, el elaborador deberá tramitar ante DINARA una monografía de proceso para cada producto destinado a dicho mercado. Las pautas para el estudio y aprobación de monografías de proceso se encuentran especificadas en la circular DINARA N° 1/2010 e incluyen la siguiente información a considerar en su elaboración:

- Composición del producto
- Proceso de fabricación
- Forma de presentación y envasado
- Métodos de conservación y vida útil
- Condiciones de almacenamiento
- Forma de consumo

- **Estándares de inocuidad**
Los productos deben cumplir con los requerimientos sanitarios establecidos por este Servicio en el Punto 1 del presente Capítulo, de acuerdo a su presentación, en consideración al Pre-acuerdo de Cooperación y Reconocimiento en el área sanitaria de productos pesqueros y acuicultura entre los Servicios oficiales Competentes de Argentina, Brasil, Chile y Uruguay.

Sin perjuicio de lo anterior, es importante señalar que Uruguay cuenta con reglamentación de inocuidad específica, por lo que es de responsabilidad de los elaboradores y exportadores asegurar el cumplimiento de los requisitos sanitarios y legales de este mercado.

- **Certificación sanitaria**
Los productos que se destinen a este mercado deberán ir acompañados del *Certificado sanitario para productos, subproductos derivados de la pesca (extractiva/cultivo) con destino a la República Argentina, República Federativa de Brasil, República de Chile y República Oriental del Uruguay*, cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl. Esta certificación debe ser emitida por un Médico Veterinario.

Para el caso de moluscos bivalvos crudos, se deberá incorporar la frase de ausencia de *Vibrio parahaemolyticus*, para lo cual será necesario dar cumplimiento a los requisitos establecidos para

este efecto en las normas SERNAPESCA.

La emisión de este certificado estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

2.46.2. PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- Habilitación de establecimientos

Harina y aceite de pescado

- El establecimiento debe estar incorporado en el Listado Nacional de Establecimientos Procesadores Participantes de Programas de Control Sanitario, y estar categorizado al menos en Categoría D.

- Estándares de inocuidad

Harina y aceite de pescado - Carnada

- El producto deberá cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por este Servicio, descritos en el Punto 1 del presente Capítulo, según corresponda.

- Certificación sanitaria

Harina y aceite de pescado - Carnada

Los embarques deberán ir acompañados por el *Certificado Sanitario único relativo a los productos, subproductos y/o derivados, de la pesca y/o acuicultura destinados exclusivamente a Carnada, Alimentos Animales u Otros Usos No Destinados para Consumo Humano, que se comercializan entre la República Argentina, República Federativa del Brasil, República de Chile y República Oriental del Uruguay*, cuyo formato se encuentra en archivo PDF, disponible en la página web www.sernapescacil.cl.

La emisión de este certificado estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

2.47. VIETNAM

2.47.1. PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- Habilitación de establecimientos

Productos animales

- El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "B", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.
- El establecimiento elaborador debe contar con un Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC) basado en HACCP.
- El establecimiento debe estar autorizado por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural de Vietnam. La solicitud de dicha inscripción deberá realizarse a través de la Oficina Regional correspondiente, entregando el documento Form 9, que deberá ser solicitado en la misma oficina, en el que se indiquen todos los datos de proceso solicitados en el mismo, solo en idioma inglés. Este deberá ser revisado, firmado y timbrado por el inspector de SERNAPESCA encargado de la planta y remitido a la Dirección Nacional para su posterior envío en original a Vietnam.
- El establecimiento sólo podrá exportar a este mercado una vez que el organismo competente en dicho país efectúe la incorporación de la empresa solicitante en su listado web.
- Para productos que no sean destinados a consumo interno en Vietnam, como es el caso de embarques que serán re-exportados (destinados o no a reproceso) o que se encuentren en tránsito, no será obligatoria la inscripción del establecimiento elaborador en el listado vietnamita. En este caso, el exportador deberá presentar una declaración simple en la que se acredite que el producto no será consumido en Vietnam, al momento de presentar los documentos de respaldo para la certificación sanitaria (AOCS o SMAE).

- Los establecimientos que elaboren productos procesados (cocidos, ahumados, conservas) no requerirán inscripción en el listado vietnamita. Esto no exime a la empresa de realizar la auto declaración (self declaration) en destino.

Productos destinados a transformación y posterior exportación a la Unión Europea

- El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "B", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.
- El establecimiento elaborador debe contar con un Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC) basado en HACCP.
- El establecimiento debe estar autorizado para exportar a la UE.

- Autorización de productos

Productos animales

Para incorporar nuevas especies o productos en el listado vietnamita, la empresa deberá enviar una nueva documentación (Form 9) por cada línea de proceso que desee incorporar.

- Estándares de inocuidad

Productos animales

Los productos deben cumplir con los requerimientos sanitarios establecidos por este Servicio en el Punto 1 del presente Capítulo, de acuerdo a su presentación.

Productos destinados a transformación y posterior exportación a la Unión Europea

- Los productos deben cumplir con los requerimientos sanitarios establecidos por este Servicio en el Punto 1 del presente Capítulo, de acuerdo a su presentación.
- Además, se debe dar cumplimiento a todos los requisitos técnicos, administrativos y sanitarios aplicables tanto para establecimientos como para productos, detallados en el punto correspondiente a la Unión Europea, en el Punto 2 del presente Capítulo.

- Certificación sanitaria

Productos animales

Los productos que se destinen a este mercado deberán ir acompañados del *Health Certificate for fishery and aquaculture products*, cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl.

Productos destinados a transformación y posterior exportación a la Unión Europea

Los productos que se destinen a este mercado deberán ir acompañados del *Health Certificate for fishery and aquaculture products*, cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl.

Se deberán incluir en el ítem *Remarks/Observaciones* del certificado las siguientes declaraciones, dependiendo del producto a exportar:

Para productos pesqueros:

I, the undersigned, declare that I am aware of the relevant provisions of Regulations (EC) No 178/2002, (EC) No 852/2004, (EC) No 853/2004 and (EC) No 854/2004 and certify that the fishery products described above were produced in accordance with those requirements, in particular that they:

- come from (an) establishment(s), implementing a programme based on HACCP principles in accordance with Regulation (EC) No 852/2004;
- have been caught and handled on board vessels, landed, handled and where appropriately prepared, processed, frozen and thawed hygienically in compliance with the requirements laid down in Section VIII, Chapters I to IV of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004;
- satisfy the health standards laid down in Section VIII, Chapter V of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004 and the criteria laid down in Regulation (EC) No 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs;
- have been packaged, stored and transported in compliance with Section VIII, Chapters VI to VIII of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004;
- the guarantees covering live animals and products thereof, if from aquaculture origin, provided by the residue plans submitted in accordance with Directive 96/23/EC, and in particular Article 29 thereof, are fulfilled; and

-have satisfactorily undergone the official controls laid down in Annex III to Regulation (EC) No 854/2004.

Para productos de moluscos bivalvos

I, the undersigned, declare that I am aware of the relevant provisions of Regulations (EC) No 178/2002, (EC) No 852/2004, (EC) No 853/2004 and (EC) No 854/2004 and certify that the fishery products described above were produced in accordance with those requirements, in particular that they:

- come from (an) establishment(s), implementing a programme based on HACCP principles in accordance with Regulation (EC) No 852/2004;
- have been harvested from the production area(s) that has (have) been classified in accordance with Regulation (EC) No 854/2004;
- have been caught and handled on board vessels, landed, handled and where appropriately prepared, processed, frozen and thawed hygienically in compliance with the requirements laid down in Section VIII, Chapters I to IV of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004;
- satisfy the health standards laid down in Section VIII, Chapter V of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004 and the criteria laid down in Regulation (EC) No 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs;
- have been packaged, stored and transported in compliance with Section VIII, Chapters VI to VIII of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004;
- the guarantees covering live animals and products thereof, if from aquaculture origin, provided by the residue plans submitted in accordance with Directive 96/23/EC, and in particular Article 29 thereof, are fulfilled; and
- have satisfactorily undergone the official controls laid down in Annex III to Regulation (EC) No 854/2004.
- have been harvested from the production area(s) with approval number... *INDICAR ÁREAS...*
That has (have) been classified in accordance with Regulation (EC) No 854/2004.

La emisión del certificado indicado precedentemente estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

2.47.2. PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- Habilitación de establecimientos

Alimentos destinados a especies acuáticas

El establecimiento elaborador debe estar incorporado en la Lista nacional de establecimientos elaboradores de insumos o alimentos destinados al consumo animal y en la Lista de Establecimientos Exportadores de Alimentos para Animales (LEEAA) del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), de acuerdo a lo descrito en el punto 7.3.4. del Capítulo II.

- Estándares de inocuidad

Alimento destinados a especies acuáticas

Para los lotes elaborados con harina de pescado, deberán cumplirse al menos, los estándares microbiológicos para harina de pescado indicados en el Punto 1 del Capítulo IV. Para ello, este deberá ser muestreado previo al embarque, considerando la extracción de un n = 1 por cada 50 toneladas de alimento, de igual composición y fecha de elaboración.

- Certificación sanitaria

Alimentos destinados a especies acuáticas

Los embarques de alimentos destinados a especies acuáticas deberán ir acompañados del *Certificado de alimentos para animales acuáticos*, disponible en la página web www.sernapesca.cl. Se deberá incluir en el certificado la siguiente declaración:

- "Durante el proceso, las harinas de pescado han sido procesadas bajo una temperatura mínima de 90° C por 40 minutos/During manufacture, the fish meal has been heat treated at a minimum core temperature of 90° C for 40 minutes".

La emisión de estos certificados estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente.

[VOLVER AL INICIO](#)

CAPÍTULO V. CERTIFICACIÓN DE ORIGEN

La certificación de origen tiene por objeto acreditar que el origen del producto de exportación es chileno y que cumple las reglas de origen detalladas en el acuerdo al que se acoge, para los efectos de la desgravación arancelaria que ha obtenido en el proceso de negociación.

1. PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO

La Dirección General de Relaciones Económicas Internacionales del Ministerio de Relaciones Exteriores, es la repartición pública oficial encargada de certificar el origen de las mercancías elaboradas y producidas en Chile a contar del 1º de enero de 1993, según consta en el Decreto 1295 de noviembre de 1992 del Ministerio de Relaciones Exteriores.

La Dirección General de Relaciones Económicas Internacionales, en el ejercicio de sus funciones y cumpliendo con los requisitos legales pertinentes, determinó por Resolución 827 exenta del Ministerio de Relaciones Exteriores que le corresponde al Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura efectuar las labores de verificación de origen de los productos pesqueros de exportación y otorgar la certificación correspondiente.

La certificación de origen tiene por objeto acreditar que el origen del producto de exportación es chileno y que cumple las reglas de origen detalladas en el acuerdo al que se acoge, para los efectos de la desgravación arancelaria que ha obtenido en el proceso de negociación.

Mercados como Estados Unidos, Canadá, México, Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, Corea del Sur, P4 (Singapur, Nueva Zelanda y Brunei), Panamá y Australia son autocertificables, por lo que no requieren que la certificación de origen sea emitida por el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura.

Para los mercados de la Unión Europea, Colombia, EFTA, China y Turquía, la certificación de origen es emitida por el Ministerio de Relaciones Exteriores apoyado por la Cámara de Comercio y Sofofa.

La certificación de origen posee carácter opcional y se emite a solicitud del interesado, quien deberá proceder de acuerdo a lo señalado en el Capítulo II de la presente Sección.

Si una empresa solicita certificación de origen y el producto va destinado a mercados con los cuales existe acuerdo de certificación sanitaria obligatoria, se debe constatar en el Listado Nacional de Establecimientos Procesadores Participantes de Programas de Control Sanitario, que el establecimiento elaborador se encuentre autorizado para exportar al mercado indicado, y que se esté solicitando la certificación sanitaria acordada.

Para obtener un certificado de origen el interesado deberá presentar en la Oficina de SERNAPESCA, correspondiente al lugar de embarque del producto la siguiente documentación:

- Notificación de Embarque de Productos Pesqueros de Exportación autorizada por SERNAPESCA en original.
- B/L o copia no negociable del B/L (original o fotocopia). Este documento podrá ser reemplazado por la Guía Aérea, en el caso de embarques que se realicen por esta vía, o por la Carta Internacional de Transporte Terrestre, en caso que el embarque se realice vía terrestre.
- Factura de Exportación o fotocopia del original. Se aceptará la presentación de una factura proforma para embarques de productos enfriados refrigerados y para ventas bajo modalidades distintas de "a firme" ("en consignación libre", "bajo condición" o "consignación con mínimo a firme"). En estos casos, el exportador deberá remitir la factura de exportación una vez sea emitida.
- Original y copia de los Certificados de Origen que está solicitando, los cuales deben haber sido impresos, foliados y entregados por este Servicio.

El funcionario de SERNAPESCA verificará que los datos que aparecen indicados en los certificados, sean coincidentes con los señalados en el DUS y en la Factura de Exportación o proforma, y que respalden todos los antecedentes solicitados en los certificados. En el borde superior derecho de los certificados debe estar indicado el número de la Notificación de Embarque de Productos Pesqueros de Exportación respectiva. Debe siempre indicarse el nombre comercial del producto y su nombre científico completo.

1.2.1. FIRMA Y TIMBRE DE LOS CERTIFICADOS DE ORIGEN

Para certificar origen, el funcionario de SERNAPESCA con su firma registrada tanto en ALADI (Asociación Latinoamericana de Integración) como en SGP (Sistema Generalizado de Preferencias), deberá estampar el timbre SERNAPESCA y su firma en el recuadro correspondiente de acuerdo a cada formato de certificado.

Deberá, además, incluir el nombre del funcionario para la certificación de origen ALADI y para el Form A utilizando el timbre de "Inspector Oficial".

1.2.2. CAPÍTULOS O PARTIDAS DEL ARANCEL QUE DEBE CERTIFICAR SERNAPESCA

Capítulo 3	Completo salvo ítem 0307.6000
Capítulo 12	Sólo los ítems 1212.2010, 1212.2020, 1212.2090
Capítulo 13	Sólo el ítem 1302.3100
Capítulo 16	Sólo los ítems 1603.0000, 1604.0000, 1605.0000
Capítulo 23 ¹²⁰	Sólo los ítems 2301.1000, 2301.2000

Se deberá verificar que el exportador identificado en el certificado de origen siempre corresponda al emisor de la Factura de Exportación.

Cabe señalar que la emisión de certificados de origen para productos con requisitos específicos como: toxinas marinas, *Vibrio parahaemolyticus* o norovirus, deberá cumplir además de los requisitos comerciales, los requisitos sanitarios detallados en el Capítulo 2 de la presente Sección.

1.2.3. REQUISITOS TÉCNICOS

Todos los formatos de certificados de origen para productos pesqueros de exportación se encuentran disponibles en la web de SERNAPESCA y se enumeran a continuación:

- Certificado de Origen Chile: acredita que el producto es de origen chileno, en formato bilingüe inglés/español. No es acogible para rebajas arancelarias y para su obtención sólo se requiere presentar la NEPPEX, Documento Único de Salida (DUS) y Factura de exportación en original.
- Certificado de Origen ALADI: acredita que el producto es de origen chileno y permite acogerse a las preferencias arancelarias del mercado de destino, integrante de ALADI. Debe ser firmado por el exportador e indicar el país importador, los códigos NALADISA y armonizado chileno, número de la factura de exportación y del Acuerdo Económico suscrito entre Chile y el país de destino.
- Certificado Origen Mercosur: acredita origen chileno para los mercados que integran el Mercosur. El certificado debe incluir: descripción de la mercadería con código NALADISA, valor FOB y la declaración Jurada del certificado de Origen Mercosur (Parte III, Anexos, Capítulo II) por parte del exportador con los antecedentes que demuestran el cumplimiento de los requisitos. El certificado puede ser emitido dentro de los 5 días hábiles después de presentada la NEPPEX y a más tardar 10 días posteriores al embarque. La fecha de certificación no puede ser anterior a la fecha de emisión de la factura.
- Certificado de Origen ALADI Venezuela: acredita origen chileno para productos pesqueros destinados a Venezuela. Sólo requiere presentación de: NEPPEX, DUS y factura de exportación.
- Certificado de Origen ALADI Perú: certifica origen chileno para productos destinados al mercado peruano. Para su emisión requiere presentar: NEPPEX, DUS, factura de exportación y Declaración Jurada Simple, Certificado de Origen ALADI Perú (Parte III, Anexos, Capítulo II) del exportador con los antecedentes que demuestran el cumplimiento de los requisitos. Debe ser emitido dentro de los 7 días de su solicitud, la fecha de certificación no puede ser anterior a la fecha de emisión de la factura, y tiene una validez de 180 días.
- Certificado de Origen Form A: certifica origen chileno, y permite optar a franquicias arancelarias de países desarrollados en el marco del Sistema Generalizado de Preferencias (S.G.P). Debe incluir: la firma del exportador, el número de la factura y su fecha y el formato es de color amarillo.
- Certificado de Origen ACE 65: Acredita que el producto es de origen chileno, y como tal puede acogerse a las preferencias arancelarias que concede el mercado de Ecuador en virtud del Acuerdo de Complementación Económica N° 65 firmado entre Chile y Ecuador, según las especificaciones técnicas descritas en el Capítulo IVI. Debe estar firmado por el exportador en el lugar asignado para esto.

Para cada formato de certificado de origen existen distintos requisitos técnicos específicos que se detallan a continuación.

1.2.4. CERTIFICADOS DE ORIGEN ALADI

Con este certificado se acredita que el producto es de origen chileno, y como tal puede acogerse a

¹²⁰ Este Capítulo no aplica para la certificación de origen en el marco de ALADI

las preferencias arancelarias que concede el mercado ALADI de acuerdo a las siguientes reglas.

1.2.5. REGLAS DE ORIGEN

1º Son originarios de los países participantes de un acuerdo concertado de conformidad con el tratado de Montevideo 1980:

- a) Las mercancías elaboradas íntegramente en sus territorios, cuando en su elaboración se utilicen exclusivamente materiales de cualquier país participante del acuerdo.
- b) Las mercancías comprendidas en los ítems de la NALADISA, por el solo hecho de ser producidas en sus territorios.
A tales efectos se considerarán como producidas:
 - Las mercancías de los reinos mineral, vegetal y animal (incluyendo los de la caza y la pesca), extraídas, cosechadas o recolectadas, nacidas en su territorio o en sus aguas territoriales, patrimoniales y zonas económicas exclusivas.
 - Las mercancías del mar extraídas fuera de las aguas territoriales, patrimoniales y zonas económicas exclusivas, por barcos de su bandera o arrendados por empresas legalmente establecidas en su territorio, y
 - Las mercancías que resulten de operaciones o procesos efectuados en su territorio por los que adquieran la forma final en que sean comercializadas excepto cuando se trate de las operaciones o procesos previstos en el segundo párrafo del literal c).
- c) Las mercancías elaboradas en sus territorios utilizando materiales de países no participantes del acuerdo, siempre que resulten de un proceso de transformación realizado en algunos de los países participantes que les confiere una nueva individualidad caracterizada por el hecho de quedar clasificadas en la NALADISA en partida diferente a la de dichos materiales.
No serán originarias de los países participantes las mercancías obtenidas por procesos u operaciones por las cuales adquieren la forma final en que serán comercializadas, cuando en dichos procesos se utilicen materiales de países no participantes y consistan solamente en simples montajes o ensamblajes, embalajes, fraccionamiento de lotes, piezas o volúmenes, selección y clasificación, marcación, composición de surtidos de mercancías y otras operaciones que no impliquen un proceso de transformación sustancial en los términos del párrafo primero de este literal.
- d) Las mercancías que resulten de operaciones de ensamblajes o montaje, realizadas en el territorio de un país participante utilizando materiales originarios de los países participantes del acuerdo y de terceros países, cuando el valor CIF puerto de destino o CIF puerto marítimo de los materiales originarios de terceros países no exceda del 50 (cincuenta) por ciento del valor FOB de exportación de tales mercancías.
- e) Las mercancías que, además de ser elaboradas en su territorio cumplan con los requisitos específicos establecidos en el anexo 2.

2º En los casos en que el requisito establecido en el literal c) del artículo primero no pueda ser cumplido porque el proceso de transformación operado no implica cambio de posición en la partida en la NALADISA, bastará con que el valor CIF punto de destino o CIF puerto marítimo de los materiales de países no participantes del acuerdo no exceda del 50 (cincuenta) por ciento del valor FOB de exportación de las mercancías de que se trate.

3º Para los países de menor desarrollo económico relativo, el porcentaje establecido en el literal d) del artículo primero y en el artículo segundo, será de 60 (sesenta) por ciento. El presente régimen, alcanza, igualmente, a aquellos acuerdos en que las concesiones pactadas entre los países participantes se extienden automáticamente a los países de menor desarrollo económico relativo, sin el otorgamiento de compensaciones e independientemente de negociación o adhesión a los mismos.

4º Para que las mercancías originarias se beneficien de los tratamientos preferenciales, las mismas deben haber sido expedidas directamente del país exportador al país importador. Para tales efectos, se considera como expedición directa:

- a) Las mercancías transportadas sin pasar por el territorio de algún país no participante del acuerdo.
- b) Las mercancías transportadas en tránsito por uno o más países no participantes, con o sin transbordo o almacenamiento temporal, bajo la vigilancia de la autoridad aduanera competente en tales países, siempre que:
 - El tránsito esté justificado por razones geográficas o por consideraciones relativas a requerimientos del transporte;
 - No estén destinadas al comercio, uso o empleo en el país de tránsito; y
 - No sufran, durante su transporte y depósito, ninguna operación distinta a la carga y descarga para mantenerlas en buenas condiciones o asegurar su conservación.

5º A los efectos de la presente se entenderá:

- a) Que la expresión "territorio" comprende las zonas francas ubicadas dentro de los límites geográficos de cualquiera de los países participantes; y
- b) Que la expresión "materiales" comprende las materias primas, los productos intermedios y las partes y piezas, utilizados en la elaboración de las mercancías.

6° Los países participantes en acuerdos de alcance parcial podrán establecer requisitos específicos para los productos negociados en los referidos acuerdos. Dichos requisitos no podrán ser menos exigentes que los que se hubieren establecido por aplicación de la presente resolución, salvo que se trate de la calificación de productos originarios de los países de menos desarrollo económico relativo.

7° Para que las mercancías objeto de intercambio puedan beneficiarse de los tratamientos preferenciales pactados por los países participantes de un acuerdo concertado de conformidad con el Tratado de Montevideo 1980, dichos países deberán acompañar a los documentos de exportación, en el formulario tipo adoptado por la Asociación, una declaración que acredite el cumplimiento de los requisitos de origen que correspondan de conformidad con lo dispuesto en el Capítulo anterior. Dicha declaración podrá ser expedida por el productor final o el exportador de la mercancía de que se trate.

8° La descripción de las mercancías incluidas en la declaración que acredita el cumplimiento de los requisitos de origen establecidos por las disposiciones vigentes, deberá coincidir con la que corresponde a la mercancía negociada clasificada de conformidad con la NALADISA y con la que se registra en la factura comercial que acompaña los documentos presentados para el despacho aduanero.

En los casos en que la mercancía haya sido negociada en una nomenclatura distinta a la NALADISA se indicará el código y la descripción de la nomenclatura que se registra en el acuerdo de que se trate.

9° Cuando la mercancía objeto de intercambio sea facturada por un operador de un tercer país, miembro o no miembro de la Asociación, el productor o exportador del país de origen deberá señalar en el formulario respectivo, en el área relativa a "Observaciones", que la mercancía objeto de su Declaración será facturada desde un tercer país, indicando: "Operación por cuenta de un tercer operador", identificando el nombre, denominación o razón social y domicilio del operador que en definitiva será el que facture la operación a destino.

En la situación a que se refiere el párrafo anterior y, excepcionalmente, si al momento de expedir el certificado de origen, no se conociera el número de la factura comercial emitida por un operador de un tercer país, el área correspondiente del certificado no deberá ser llenada. En este caso, el importador presentará a la administración aduanera correspondiente una declaración jurada que justifique el hecho, en la que deberá indicar, por lo menos, los números y fechas de la factura comercial y del certificado de origen que amparan la operación de importación.

10° La declaración a que se refiere el Capítulo 7° deberá ser certificada en todos los casos por una repartición oficial o entidad gremial con personalidad jurídica, habilitada por el Gobierno del país exportador.

Para certificados ALADI se debe realizar la emisión dentro de los 7 días siguientes a la presentación de la solicitud respectiva.

Los certificados de origen expedidos para los fines del régimen de desgravación tendrán validez de 180 días, a contar de la fecha de certificación por el órgano o entidad competente del país exportador.

Sin perjuicio de la validez a que se refiere el párrafo anterior, los certificados de origen no podrán ser expedidos con antelación a la fecha de emisión de la factura comercial correspondiente a la operación de que se trate, sino en la misma fecha o dentro de los 60 días siguientes, salvo lo dispuesto en el segundo párrafo del artículo 9°.

11° Los países miembros, a través de sus Representaciones Permanentes, comunicarán a la Secretaría General la relación de las reparticiones oficiales y entidades gremiales habilitadas para expedir la certificación a que se refiere el artículo anterior, con la nómina de funcionarios autorizados y sus correspondientes firmas autógrafas.

Al habilitar entidades gremiales, los países miembros procurarán que se trate de organizaciones que actúen con jurisdicción nacional, pudiendo delegar atribuciones en entidades regionales o locales, conservando siempre la responsabilidad directa por la veracidad de las certificaciones que se expidan.

Las comunicaciones serán publicadas y puestas de inmediato en conocimiento de las Representaciones Permanentes, por la Secretaría General.

12° La Secretaría General mantendrá un registro actualizado de las reparticiones oficiales y entidades gremiales habilitadas por los países miembros para expedir certificaciones de origen, así como las nóminas de funcionarios autorizados y sus correspondientes firmas autógrafas.

13° Los países miembros, a través de sus Representaciones permanentes, comunicarán a la Secretaría General las modificaciones que introduzcan en la relación de reparticiones oficiales y entidades gremiales habilitadas para expedir certificados de origen, así como las nóminas de

funcionarios autorizados y sus correspondientes firmas autógrafas.

Los países miembros utilizarán el formulario "Registro de Firmas Autorizadas para expedir Certificados de Origen", para comunicar nuevos registros de firmas autorizadas para expedir certificados de origen, así como la actualización de firmas ya registradas.

Las modificaciones que se operen en el registro, tanto de firmas, como de las reparticiones oficiales y entidades gremiales habilitadas para expedir certificados de origen, entrarán en vigor quince días calendario después que la Secretaría General las haya comunicado a las Representaciones Permanentes, permaneciendo vigentes hasta entonces, los registros anteriores a la modificación.

Dichas comunicaciones serán publicadas y puestas de inmediato en conocimiento de las Representaciones Permanentes, por la Secretaría General.

14^o Los certificados de origen deberán ser expedidos de conformidad con las normas establecidas en el presente Régimen.

En consecuencia deberán ser expedidos en el formulario único adoptado por el Comité de Representante (disponible en la página web de SERNAPESCA), para calificar el origen de las mercancías objeto de intercambio, debidamente intervenidos, con sello y firma, por las reparticiones oficiales o entidades gremiales, autorizadas para su expedición. Junto al sello de la repartición oficial o entidad gremial autorizada, deberá registrarse, asimismo, el nombre del habilitado en caracteres de imprenta.

15^o Siempre que un país participante considere que los certificados expedidos por una repartición oficial o entidad gremial habilitada del país exportador, no se ajustan a las disposiciones contenidas en el presente Régimen, lo comunicará al referido país exportador para que este adopte las medidas que estime necesarias para dar solución a los problemas planteados.

En ningún caso el país participante importador detendrá el trámite de importación de las mercancías amparadas en los certificados a que se refiere el párrafo anterior, pero podrá, además de solicitar las informaciones adicionales que correspondan a las autoridades gubernamentales del país participante exportador, adoptar las medidas que considere necesarias para garantizar el interés fiscal.

16^o Las disposiciones del presente Régimen General y las modificaciones que se le introduzcan, no afectarán las mercancías embarcadas a la fecha de su adopción.

17^o El presente Régimen se aplicará con carácter general a los acuerdos de alcance regional que se celebren a partir de la presente Resolución y tendrá carácter supletorio respecto de los acuerdos de alcance parcial en los que no se adopten normas específicas en materia de origen, salvo decisión en contrario de sus signatarios.

1.2.6. LLENADO DEL CERTIFICADO

- a) Debe estar firmado por el exportador o su representante (habilitado por una carta poder) en el lugar asignado para esto.
- b) Debe aparecer el nombre del país al que se va a exportar la mercancía en el recuadro "País importador".
- c) Debe aparecer en la columna NALADISA el ítem del producto que se va a exportar, expresado en código NALADISA y en código Armonizado Chileno, según el acuerdo ALADI, y en la columna "Denominación de las Mercancías", el nombre detallado del producto.
- d) Debe aparecer en la leyenda "Declaración de Origen" el número de la factura comercial correspondiente y el acuerdo al que se acoge el producto negociado.
- e) La factura de exportación debe haberse extendido como máximo 60 días previo a la emisión del certificado. En caso contrario deberá señalarse en forma expresa en el recuadro "Norma (3)" que el producto se encuentra con la factura de exportación vencida.
- f) Debe indicarse en el recuadro "Norma (3)" la norma correspondiente al acuerdo que ampara a dicho producto.
- g) No es necesario que esté indicado el valor FOB.

1.2.7. OTRAS CONSIDERACIONES

- a) No se requiere Certificación de Origen ALADI para México, de acuerdo con el Tratado de Libre Comercio Chile-México.
- b) En el caso específico de Ecuador, Perú y Venezuela se requiere la emisión de los certificados de origen ACE N°65, ACE N°38 y ACE N°23, respectivamente.
- c) En el caso de los Certificados de Origen Chile (formato SERNAPESCA), ALADI Venezuela y ALADI Perú, sólo se requerirá la documentación y respaldos detallados en el punto i). En el caso del ALADI Perú, además deberá adjuntarse una Declaración Jurada Específica (disponible en la página web del Servicio) del exportador con los antecedentes que demuestren en forma documental que la mercancía cumple con los requisitos exigidos.

En el marco ALADI, nuestro país mantiene vigentes cuatro instrumentos a través de los cuales se pueden efectuar exportaciones, acogiéndose a rebajas arancelarias a los restantes socios de dicha asociación, estos son:

1) Acuerdos de alcance Parcial de Renegociación de las Preferencias otorgadas en el período 192/1980 (AAPR).

Tabla *Acuerdos de Complementación Económica (ACE)*

País	ACE
Bolivia	N° 22
Cuba	N° 42
Ecuador	N° 65
Mercosur	N° 35
Perú	N° 38
Venezuela	N° 23

2) Acuerdos Regionales de Apertura de Mercado (ARAM).

3) Tratados de Libre Comercio:

- Chile/Australia
- Chile/Canadá
- Chile/Centroamérica
- Chile/Colombia
- Chile/China
- Chile/Corea del Sur
- Chile/EFTA (Islandia, Liechtenstein, Noruega y Suiza)
- Chile/Estados Unidos
- Chile/Malasia
- Chile/México
- Chile/Panamá
- Chile/Turquía
- Chile/Vietnam

1.2.8. CERTIFICADO DE ORIGEN MERCOSUR

Este certificado se emite para los mercados que integran el Mercosur basado en el Acuerdo de Complementación Económica Chile-Mercosur, ACEN°35.

1.2.9. REGLAS DE ORIGEN

1° Mercancías elaboradas íntegramente en el territorio de una o más de las Partes Signatarias, cuando en su elaboración se hubieren utilizado, única y exclusivamente, materiales originarios de las Partes Signatarias.

2° Mercancías de los reinos mineral, vegetal, y animal, incluyendo los de caza y pesca, extraídos, cosechados o recolectados, nacidos y criados en los territorios de las Partes Signatarias o dentro o fuera de sus aguas territoriales patrimoniales y zonas económicas exclusivas, por barcos de sus banderas o arrendados por empresas establecidas en sus territorios y procesados en sus zonas económicas, aun cuando hayan sido sometidos a procesos primarios de embalaje y conservación, necesarios para su comercialización.

3° Mercancías producidas a bordo de barcos de fábrica a partir de peces, crustáceos y otras especies marinas, obtenidos del mar por barcos registrados o matriculados por una de las Partes Signatarias y que lleven su bandera.

4° Mercancías obtenidas por una de las Partes Signatarias o por una persona de las Partes Signatarias, del lecho o del subsuelo marino fuera de las aguas territoriales, siempre que esa Parte o persona tenga derecho a explotar dicho lecho o subsuelo marino.

5° Mercancías obtenidas del espacio extraterrestre, siempre que sean obtenidas por una de las Partes Signatarias o por una persona de una Parte Signataria y que sean procesados en alguna de dichas partes.

6° Párrafo 1.- Mercancías elaboradas con materiales no originarios, siempre que resulten de un proceso de transformación, realizado en los territorios de las Partes Signatarias que le confiera una nueva individualidad. Esta individualidad está presente en el hecho que la mercancía se clasifique en partida diferente a los materiales (cuatro primeros dígitos de la NALADISA).

6° Párrafo 1. Apéndice N°1(B) Mercancías elaboradas con materiales no originarios, para las cuales se haya considerado necesario, además del salto de partida referido en el párrafo anterior, un contenido regional, en que el valor CIF puerto destino o CIF puerto marítimo de los materiales no originarios no excede del 40% del valor FOB de exportación de la mercancía final.

7° Mercancías elaboradas con materiales no originarios que no cumplan con el requisito señalado en el numeral 6.-Párrafo 1 porque el proceso de transformación no implica salto de partida pero el valor CIF puerto de destino o CIF puerto marítimo de los materiales no originarios no excede del 40% del valor FOB de exportación de la mercancía final.

8° Mercancías resultantes de operaciones de montaje o ensamblaje realizadas dentro del territorio de una de las Partes Signatarias, no obstante cumplir salto de partida, utilizando materiales no originarios, el valor CIF puerto de destino o CIF puerto marítimo de esos materiales no excede el 40% del valor FOB de exportación de la mercancía final.

1.2.10. LLENADO DEL CERTIFICADO

- a) La descripción de la mercancía debe coincidir con la correspondiente al código NALADISA y con la que registra en la factura comercial.
- b) Se debe incluir una Declaración Jurada Simple (Parte III Anexos, Capítulo II) del exportador con los antecedentes que demuestren en forma documental que la mercancía cumple con los requisitos exigidos.
- c) La declaración debe manifestar el total cumplimiento de las disposiciones sobre origen del acuerdo. Esta declaración tendrá una validez de 180 días y podrá ser presentada en este período cada vez que se realicen embarques de las mismas características.
- d) Se debe incluir el valor FOB de la mercancía a exportar.
- e) Se debe cumplimentar debidamente el certificado en todos sus campos, en caso contrario el certificado carecerá de validez. Sólo se permitirá tachar el campo 3 cuando el importador y el consignatario sean los mismos, así como el campo 14 si corresponde.

1.2.11. OTRAS CONSIDERACIONES

- a) El certificado deberá ser emitido, como máximo, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la presentación de la Notificación de Embarque de Productos Pesqueros de Exportación respectiva y tendrá una validez de 180 días contados desde su emisión.
- b) Los certificados no podrán ser expedidos con antelación a la fecha de emisión de la factura comercial correspondiente a la operación de que se trate, sino en la misma fecha o dentro de los 60 días siguientes.
- c) Los certificados podrán ser emitidos a más tardar 10 días hábiles después del embarque efectivo de las mercancías que estos certifiquen. Se exceptúan de esta medida aquellos productos destinados a ferias o eventos promocionales auspiciados por organismos competentes, aplicándose en este caso sólo lo señalado en el párrafo anterior.
- d) En caso de ser requerida la incorporación de códigos arancelarios diferentes a los declarados en el/los acuerdos correspondientes, esta información podrá ser detallada en el recuadro "Observaciones" del certificado, en el entendido de que en la casilla "Código arancelario" se declaren los códigos acordados.

1.2.12. CERTIFICADO DE ORIGEN FORM A

Certifica que el producto es chileno y permite optar de esta forma a franquicias arancelarias en ciertos países desarrollados en el marco del Sistema Generalizado de Preferencias (S.G.P).

1.2.13. REGLAS DE ORIGEN

El objetivo principal de las normas de origen es hacer que el trato arancelario preferencial del Sistema Generalizado de Preferencias (SGP) se limite a los productos auténticamente extraídos, cosechados, producidos o fabricados en los países receptores de preferencias que los exportan. No pueden invocarse los beneficios del SGP para aquellos productos que tienen su origen en terceros países, como por ejemplo, en países otorgantes de preferencias y simplemente pasan en tránsito por un país receptor de preferencias, o tan sólo experimentan en ese país una elaboración ligera o superficial.

En general, cada artículo de una partida de exportación debe satisfacer las normas de origen prescritas por el país de destino otorgante de preferencias. Los productos exportados de un país receptor de preferencias pueden dividirse en dos grupos:

- a) Los productos que han sido enteramente cultivados, extraídos del suelo o cosechados en el país exportador, o han sido fabricados exclusivamente en él a partir de cualquiera de esos productos.

Tales productos que se denominan “obtenidos totalmente” cumplen los requisitos del SGP en cuanto al origen por haberse prescindido totalmente en ellos de cualquier componente o material importado o de origen desconocido.

El criterio de producto obtenido totalmente en el país beneficiario se interpreta en sentido estricto. Un mínimo indicio de parte, materiales o componentes importados en su contenido hace que el producto acabado deje de reunir las condiciones de “obtenido totalmente”. Todos los países otorgantes de preferencias admiten las siguientes categorías de productos considerándolos como “obtenidos totalmente” en un país receptor de preferencia:

1. Los productos minerales extraídos del suelo o de sus fondos marinos.
 2. Los productos del reino vegetal cosechados en el país.
 3. Los animales vivos nacidos y criados en el país.
 4. Los productos obtenidos en el país de animales vivos.
 5. Los productos de la caza o de la pesca practicada en el país.
 6. Los productos de la pesca en el mar y otros productos extraídos del mar por los buques del país.
 7. Los artículos producidos a bordo de los buques factoría exclusivamente con los productos mencionados en el Punto (6).
 8. Los artículos usados que sólo se pueden utilizar para la recuperación de materias primas.
 9. Los desechos y desperdicios de las operaciones manufactureras efectuadas en el país.
 10. Los productos obtenidos en el país a partir exclusivamente de los productos enumerados en los apartados (1) al (9).
- b) Los productos hechos a partir de materiales, partes o componentes importados, es decir, que han sido fabricados total o parcialmente a partir de materias, partes o componentes que han sido importados al país receptor de preferencias exportador (o que son de origen desconocido). Estos productos que se denominan “productos que contienen insumos importados” satisfacen las condiciones únicamente si han sido objeto de una “elaboración o transformación suficientes” en el país receptor de preferencias exportador.

Con arreglo a estas definiciones básicas, cada esquema del SGP prescribe las normas de la “elaboración o transformación suficientes” que han de cumplirse para que las mercancías puedan ser objeto del trato del SGP.

Los productos que han sido fabricados en un país receptor de preferencias partiendo total o parcialmente de materias, partes o componentes importados, se consideran originarios de aquel país si esas materias, partes o componentes han sido objeto de un trabajo o elaboración suficiente allí. En términos generales un trabajo o elaboración se considera suficiente si transforma de manera sustancial la naturaleza y las características propias de las materias utilizadas. Cada país otorgante de preferencias define detalladamente este concepto general.

1.2.14. CRITERIO DE ELABORACIÓN Y DEL PORCENTAJE

El concepto de “trabajo o elaboración suficiente” ha sido definido de diferentes maneras. Sin embargo, hay dos criterios principales, cada uno de los cuales es utilizado por algunos países otorgantes de preferencias. Estos criterios se denominan el “criterio de elaboración” y el “criterio del porcentaje”.

1.2.14.1. CRITERIO DE LA ELABORACIÓN

Se considera que las materias, partes o componentes importados (“insumos no originarios”) han sido objeto de un trabajo o elaboración suficiente si el producto acabado queda comprendido en una partida arancelaria de cuatro cifras del Sistema Armonizado, distinta de la de esas materias, partes o componentes utilizados en el proceso (“cambio de partida del S.A.”). Sin embargo, no siempre el cambio de partida del S.A. implica un trabajo o elaboración suficiente o viceversa: es por esto que los países otorgantes de preferencias han elaborado una “Lista Única” en la cual se enumeran los trabajos o procesos de elaboración de que deben ser objeto los materiales no originarios para que se considere que el producto acabado es originario.

Las condiciones especificadas en la lista única pueden referirse a:

- a) El requisito de que algunos de los materiales utilizados para el proceso de producción deben ser originarios del país beneficiario exportador.
- b) El requisito de que sólo se pueden utilizar como materia prima ciertos insumos no originarios.
- c) Una combinación de a) y b).
- d) El requisito de que los insumos no originarios utilizados tengan un determinado nivel de elaboración por lo general bajo.
- e) El requisito de que los insumos no originarios utilizados no han de exceder de un cierto porcentaje del precio en fábrica del producto acabado.
- f) La posibilidad de utilizar insumos no originarios de la misma partida de cuatro dígitos del Sistema Armonizado que el producto exportado.

Varios productos mencionados en estas listas deben cumplir con la condición de que el valor de los insumos importados no exceda de un cierto porcentaje del valor de los acabados a efecto de calcular si se respeta dicho porcentaje:

- el valor de los insumos importados es definido como su valor en aduana en el momento de su importación en el país receptor de preferencias, o en el caso de insumos de origen indeterminado, el primer precio verificable pagado por ellos en ese país; y
- el valor de los productos obtenidos es el precio en fábrica de los productos, deduciendo los impuestos internos reembolsados o reembolsables al hacerse la exportación.

1.2.14.2. CRITERIO DEL PORCENTAJE

En algunos países se dispone que en la fabricación de los productos exportados podrán utilizarse materias, partes y componentes importados (o de origen desconocido), cuyo valor no represente más de un cierto porcentaje máximo. Otros países requieren que en la fabricación del producto exportado deberán utilizarse materias, procesos de fabricación, etc., de origen interno cuyo valor no represente menos de un cierto porcentaje mínimo de ese producto.

Procesos mínimos que no constituyen origen para la mayoría de los países otorgantes:

- a) Operaciones que aseguran la conservación de los productos en buenas condiciones durante el transporte y almacenamiento (ventilación, enfriamiento, salazón, inmersión de dióxido de azufre u otras soluciones acuosas, eliminación de partes dañadas, entre otras)
- b) Operaciones simples que consisten en quitar polvo, cernir, tamizar, seleccionar, clasificar, formar juegos de artículos, lavar, pintar, cortar en pedazos.
- c) Cambios de envase y fragmentación y unificación de envíos.
- d) Simple colocación en botellas, frascos, sacos, cajones, cajas, fijación sobre tarjetas o cartones y demás operaciones simples de embalaje.
- e) Colocar marcas, etiquetas u otras señales distintivas semejantes en los productos o en sus envases.
- f) La simple mezcla de productos, sean o no de clases diferentes cuando uno o más componentes de la mezcla no satisfacen las condiciones establecidas en las normas para que se los considere productos originarios.
- g) El simple montaje de partes de productos para formar un producto completo.
- h) Una combinación de dos o más de las operaciones indicadas anteriormente.
- i) La matanza de animales.

1.2.15. LLENADO DEL CERTIFICADO

- a) Debe estar firmado por el exportador o su representante (habilitado por una carta poder) en el lugar asignado para esto.
- b) Que indique expresamente el número de la factura de exportación y su fecha.
- c) Que se hayan incluido todos los datos requeridos en este formato como son el peso del producto, el número de orden y las marcas cuando corresponda.
- d) Que se indique expresamente "firmado o emitido a posteriori" cuando ello ocurra, en el casillero N° 4.
- e) Que en el casillero N°8 relativo a los criterios de origen, se señale el código correcto y a que éstos son diferentes dependiendo del país que se trate.
- f) Que los certificados emitidos a la Unión Económica Euroasiática indiquen en el casillero N° 11, sobre la línea inferior: Servicio Nacional de Pesca, CIUDAD (donde se emite el certificado), CHILE.
- g) Que el formato que se debe emitir es el de color amarillo.

1.2.16. CERTIFICADO DE ORIGEN ACE 65

Acredita que el producto es de origen chileno, y como tal, puede acogerse a las preferencias arancelarias que concede el mercado de Ecuador en virtud del Acuerdo de Complementación Económica N° 65 firmado entre Chile y Ecuador.

En el marco de este Acuerdo no se permite la reemisión de certificados de origen bajo el concepto de anula y reemplaza.

1.2.17. LLENADO DEL CERTIFICADO

- a) El certificado deberá ser impreso en hoja de papel en blanco, sin logo ni fondo preimpreso, en forma legible.
- b) El certificado deberá ser impreso en cara y anverso de la misma hoja de papel, se considera que las "Instrucciones para el llenado del certificado de origen" son parte del mismo.
- c) La numeración dada al documento corresponderá al número de Notificación de Embarque de Productos Pesqueros de Exportación.
- d) Esta certificación tiene como objetivo obtener un tratamiento arancelario preferencial para

- productos pesqueros que cumplan con el criterio de origen (a), (b) ó (c) detallados en el anverso del certificado. Por tanto, en caso de tratarse de materias primas importadas no aplica su emisión. Así mismo, en caso de incorporación de insumos de origen diferente al chileno, los casos serán evaluados, de acuerdo a los criterios indicados en el Acuerdo detallados en el punto 11.
- e) Ítem País Exportador: CHILE
 - f) Ítem País Importador: ECUADOR
 - g) Campo 1: Indicar nombre legal completo, dirección (incluyendo ciudad y país) y número de registro fiscal (Rol Unico Tributario-RUT).
 - h) Campo 2: Indique el nombre legal completo, la dirección (incluyendo ciudad y país) y el número de registro fiscal del importador (Registro Unico de Contribuyentes-RUC). Si se desconoce el importador, señale "DESCONOCIDO".
 - i) Campo 3: Proporcione una descripción completa de cada mercancía. Deberá ser lo suficientemente detallada para incorporar la descripción del sistema Naladisa 2007 y la descripción de la mercancía contenida en la factura. La descripción Naladisa 2007 puede ser obtenida del sitio web: <http://www.aladi.org/NSFALADI/NALADIO7.NSF/VNALADISAWEB>.
 - j) Campo 4: Para cada mercancía descrita en el Campo 3, identifique los ocho dígitos correspondientes en el sistema Naladisa 2007.
 - k) Campo 5: Para cada mercancía descrita en el Campo 3, indique qué criterio (a, b, c) es aplicable. Las reglas de origen se encuentran en el Capítulo 4 y Anexo 4.1 del Acuerdo. Criterio Preferencial:
 1. la mercancía sea obtenida en su totalidad o producida enteramente en el territorio de una u otra Parte, según la definición del artículo 4.26; (aplica a los productos elaborados 100% en Chile a partir de materias primas 100% chilenas, no hay incorporación de insumos de origen diferente al chileno).
 2. la mercancía sea producida en el territorio de una u otra Parte, a partir exclusivamente de materiales que califican como originarios conforme a las disposiciones de este Capítulo; (aplica a los productos elaborados 100% en Chile a partir de materias primas 100% chilenas, sin embargo hay incorporación de insumos de origen diferente al chileno, ej. conservas en las cuales el recipiente tiene origen Ecuador, Chile, Bolivia, Colombia o Perú).
 3. la mercancía sea producida en el territorio de una u otra Parte, a partir de materiales no originarios que resulten de un proceso de producción o transformación confiriendo una nueva individualidad caracterizada por un cambio de clasificación arancelaria, un valor de contenido regional u otros requisitos según se especifica en el Anexo 4.1 de este Acuerdo (aplica a los productos elaborados en Chile a partir de materias primas que no son chilenas, ecuatorianas, bolivianas, colombianas o peruanas, las cuales han sufrido una transformación, para determinar el uso de esta alternativa de certificación de debe calcular el valor de contenido regional, por tanto siempre debe ser consultado).
 - l) Campo 6: Indicar el número y fecha de la factura comercial.
 - m) Campo 7: Indicar el peso bruto en kilogramos (kg) u otras unidades de medida como volumen o número de productos que indiquen cantidades exactas.
 - n) Campo 8: Indicar cualquier información referente a la comprobación de origen de las mercancías. En caso de facturación por un operador de un país no Parte indique la leyenda "Operación facturada por un operador de un país no Parte", en dicho caso se deberá contar con dicha factura al momento de la emisión.
 - o) Campo 9: A ser llenado por el exportador, indicando PAÍS: CHILE, e incorporando su firma.
 - p) Campo 10: A ser llenado por SERNAPESCA, incorporando el timbre de Inspector Oficial, el timbre único, su firma, el lugar y la fecha en que se realizó la emisión.

[VOLVER AL INICIO](#)