**INSTRUCCIONES DE LLENADO** (M.11.10.23)

**SOLICITUD DE MUESTREO Y ANÁLISIS PARA LA EXPORTACIÓN (SMAE)**

La Solicitud de Muestreo y Análisis para la Exportación (SMAE), es un documento oficial del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura, que tiene por objetivo definir el tamaño de la muestra y determinar los análisis específicos de laboratorio, para un producto ya sea de origen pesquero y/o de la acuicultura destinado a la exportación, en aquellos casos de empresas del rubro, que no cuentan con programa de a aseguramiento de calidad.

Los ensayos, microbiológicos, químicos y físico-organolépticos, estarán acorde a normas especificadas de SERNAPESCA y/o del mercado de destino.

La SMAE debe tramitarse antes de concretar el embarque, con la debida anticipación, para contar con los resultados del laboratorio antes de presentar la Notificación del embarque a través de ventanilla empresa.

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

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

La información que se debe consignar en este documento deberá ser completada de acuerdo a las siguientes indicaciones:

**PARTE A: ANTECEDENTES**

* Elaborador: Consignar el nombre del establecimiento (planta pesquera o buque factoría) que elaboró el producto final. A la información se accede a través de <http://www.sernapesca.cl/manuales-publicaciones/listados>, seleccionar instalaciones y luego Listado Nacional de “[*Establecimientos procesadores participantes de programas de control sanitario*](http://www.sernapesca.cl/sites/default/files/listado_plantas_internet_v20230908.xlsx)”.
* N° de establecimiento elaborador: Señalar el número oficial asignado por SERNAPESCA a la planta pesquera o buque factoría, al cual se accede a través de <http://www.sernapesca.cl/manuales-publicaciones/listados>, seleccionar instalaciones y luego listado Nacional de “[Establecimientos procesadores participantes de programas de control sanitario](http://www.sernapesca.cl/sites/default/files/listado_plantas_internet_v20230908.xlsx)”
* Categoría: Corresponde a la calificación de esa planta o buque factoría de la siguiente forma: A, B, C ó D, asignada por SERNAPESCA. A la información se accede a través de <http://www.sernapesca.cl/manuales-publicaciones/listados/>, seleccionar instalaciones y luego Listado Nacional de *“*[*Establecimientos procesadores participantes de programas de control sanitario*](http://www.sernapesca.cl/sites/default/files/listado_plantas_internet_v20230908.xlsx)*”*. Si el establecimiento no se encuentra registrado en el Listado antes indicado o su categoría es No Certificable, solo se podrá tramitar la SMAE para V°B° de recursos afectos a toxinas marinas sin certificación sanitaria.
* País de destino: identificar al país al cual va dirigido el producto a exportar, puede indicarse más de un país, considerar sólo países especificados en la Norma ISO 3166
* Región de origen del producto: Indicar la región de procedencia del recurso pesquero, es decir, donde se extrajo y/o cultivó el recurso.
* Área de origen: Aplica sólo para embarques de moluscos bivalvos.

Si el origen declarado corresponde a áreas incorporadas en el Programa de Sanidad de Moluscos Bivalvos (PSMB) indicar el nombre de área y código de extracción. A la información se accede a través de <http://www.sernapesca.cl/manuales-publicaciones/listados> seleccionar Áreas de extracción y luego listado “*Áreas de Extracción SISCOMEX*” Si el origen declarado no corresponde a área PSMB, indicar la región de origen de las materias primas. A la información se accede a través de <http://www.sernapesca.cl/manuales-publicaciones/listados>, seleccionar Áreas de extracción y luego listado de “*Áreas No PSMB”.*

* Lugar de almacenaje: Corresponde al lugar físico donde está almacenado el producto pesquero, que es donde se realizará el muestreo, es decir:
* La cámara de almacenamiento de la planta elaboradora,
* El frigorífico que presta el servicio de frío. El camión y su rampa.
* El contenedor.
* Cualquier otro depósito autorizado que sirva para almacenar el producto pesquero.

Indicar razón social y código del establecimiento. Si el lugar de almacenamiento se encuentra bajo control sanitario de SERNAPESCA, **el informe de resultados asociado a esta SMAE extenderá su vigencia hasta la fecha de vencimiento o plazo de duración declarada para el producto, en caso contrario el Informe de resultados tendrá una duración máxima de 30 días**

**PARTE B. IDENTIDAD DE LA EXPORTACIÓN**

* Materia Prima Importada: Marcar con un X si el producto fue elaborado a partir de materia prima importada, se deberá marcar el recuadro correspondiente y adjuntar la Solicitud de ingreso de Productos Pesqueros (SIPP) o Solicitud Única de Ingreso (SUI).
* Identificar con una X si el producto a muestrear está definido como producto destinado a consumo humano o no consumo humano.
* Especie: Corresponde al recurso pesquero utilizado en la elaboración de un producto específico, de acuerdo a los atributos de la canasta de Usuarios SISCOMEX-SICEX. A la información se accede a través <http://www.sernapesca.cl/programas/sistema-de-comercio-exterior-electronico-siscomex-sicex> seleccionando Maestro de datos y luego *Canasta de Usuarios SISCOMEX-SICEX.*
* Tipo de Elaboración y Presentación: Corresponde a los atributos específicos del producto elaborado. Ejemplo: línea de elaboración: Congelado, Presentación: Filete sin piel crudo, IQF. Para completar este ítem es necesario aplicar la descripción de productos estandarizados, informados por SERNAPESCA de acuerdo a los atributos de la canasta de Usuarios SISCOMEX-SICEX. A la información se accede a través de <http://www.sernapesca.cl/programas/sistema-de-comercio-exterior-electronico-siscomex-sicex> seleccionando Maestros de datos y luego “*Canasta de Usuarios SISCOMEX-SICEX”.*
* Código Producto: Corresponde al número de identificación único asignado por SERNAPESCA al producto según sus atributos (Nombre Común, Grupo/Especie, Nombre científico, Línea de proceso, Tipo de producto, Presentación del producto, Tipo de presentación). de acuerdo a los atributos de la canasta de Usuarios SISCOMEX-SICEX. A la información se accede a través de <http://www.sernapesca.cl/programas/sistema-de-comercio-exterior-electronico-siscomex-sicex> seleccionando Maestros de datos y luego “*Canasta de Usuarios SISCOMEX-SICEX”.*
Si el código no se encuentra publicado en este listado, utilice el código de producto que utiliza para su declaración en trazabilidad.

ID SISCOMEX: corresponde a la identificación única de establecimiento-línea de elaboración de la plataforma Sistema de Comercio Exterior SISCOMEX. A la información se accede a través de [http://www.sernapesca.cl/manuales-publicaciones/ seleccionando instalaciones](http://www.sernapesca.cl/manuales-publicaciones/%20seleccionando%20istalaciones) y luego *“*[*Establecimientos procesadores participantes de programas de control sanitario*](http://www.sernapesca.cl/sites/default/files/listado_plantas_internet_v20230908.xlsx)*”*

* Fecha de elaboración: Corresponde a la fecha numérica en la cual se elaboró el producto en formato DD/MM/AAAA.
* Código o lote (si corresponde): Corresponde a un código interno, definido por el establecimiento elaborador y que puede ser alfa numérico y cuya utilidad está asociada a trazabilidad. Lote: La cantidad de productos pesqueros obtenida en circunstancias prácticamente idénticas // Cantidad de alimento producido y manipulado bajo condiciones uniformes, en un periodo determinado.

Fecha de vencimiento: Corresponde a la fecha numérica de vencimiento del producto formato DD/MM/AAAA.

Envases secundarios (2°) N/peso x E: Corresponde al número y peso neto (kg) de los envases secundarios (como cajas, sacos y pallets) del lote a exportar. Bajo el ítem “N” se indica el número de unidades por clave de producción. Bajo el ítem “peso x E” se indica el peso neto por unidad de envase secundario.

Ejemplo: “N” “peso por E”

20 x 12

* Envases primarios (1°) N/peso x E: Corresponde al número y peso neto (kg) de los envases primarios (como latas) que se encuentran contenidos dentro del envase secundario. Se indica de la misma forma que el anterior.

 Ejemplo: para una conserva

“N” “peso por E”

 48 x 0.192

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

Peso neto: Corresponde al peso neto total en kilos del lote a muestrear. En el caso de las conservas de recursos susceptibles de ser afectados por toxinas marinas, se debe indicar el peso drenado.

n (uso exclusivo de SERNAPESCA): Corresponde al número de muestras por cada tipo de análisis considerado para el producto y tipo de presentación declarado anteriormente. El número de muestras será indicado por lote de exportación sólo cuando esté expresamente señalado en el Manual de Inocuidad y Certificación.

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

* Conservas: El número de muestras totales será igual al número de muestras especificado para cada uno de los análisis microbiológicos, más el número de muestras especificado para los análisis químicos y fisicoquímicos en conjunto, tomando en cuenta que la misma muestra considerada para los análisis físicos servirá para los análisis químicos. Ejemplo: Conservas para Categoría A, serán 5 muestras para determinar mesófilos, 5 muestras para determinar termófilos, y 5 muestras para la determinación de análisis físico-químicos y sensoriales. El total sería 15 muestras.
* Otros productos: El número de muestras totales será igual al mayor número de muestras especificadas para los análisis microbiológicos, más el número de muestras para los análisis de toxinas marinas. Ejemplo 1: 9 toneladas de moluscos bivalvos congelados cocidos, Categoría A, provenientes de la XI región. Serán 5 muestras las que servirán tanto para los análisis microbiológicos como para los análisis físico-químicos y sensoriales, más 15 muestras para los análisis de VPM. Ejemplo 2: Pescado crudo congelado, planta Categoría B, serán 10 muestras las que servirán tanto para los microbiológicos como los análisis fisicoquímicos y sensoriales.

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

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

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

Los análisis están determinados de acuerdo a los siguientes aspectos:

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

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

**PARTE C. MUESTREO**

* **Entidad:** Es la entidad de muestreo que el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura ha autorizado para este efecto. A la información se accede a través del enlace <http://www.sernapesca.cl/manuales-publicaciones/listados> seleccionando Entidades de Muestreo y Muestreadores y luego [***“Entidades***](http://www.sernapesca.cl/sites/default/files/listado_plantas_internet_v20230908.xlsx) ***de Muestreo****”* Esta información debe estar completa al momento de solicitar la autorización para el muestreo.
* **Fecha, Hora y lugar de muestreo:** Corresponde a la fecha numérico y hora en la cual se realiza el muestreo, la cual debe ser registrada en formato DD/MM/AAAA. La hora debe ser registrada en formato de reloj de 24 horas HH: MM. El lugar de muestreo corresponde a la comuna o localidad de muestreo.
* **N de informe y fecha de emisión:** Indicar el número de informe asignado para el resultado de muestreo y la fecha númerica de emisión de dicho documento en formato DD/MM/AA.
* **Nombre del Muestreador**: Corresponde al nombre de la persona que realiza el muestreo, la cual deberá ser completada de acuerdo al siguiente formato: Apellido Paterno Apellido Materno Nombre 1, de acuerdo a la Nómina oficial de muestreadores de Productos Pesqueros de Exportación (PPE) y la Nómina oficial y Muestreadores del Programa de Sanidad de Moluscos bivalvos (PSMB). A la información se accede a través de <http://www.sernapesca.cl/manuales-publicaciones/listados>, seleccionando Entidades de muestreo y muestreadores y luego “***Muestreadores PPE y muestreadores PSMB”.***
* **Firma del Muestreador y Timbre de la Entidad:** Corresponde a la firma registrada en la Cedula de Identidad del muestreador, y el timbre de uso personal asignado por la entidad de muestreo al muestreador.

**PARTE D. ANÁLISIS**

* **Entidad:** corresponde al laboratorio que el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura ha autorizado para este efecto y está incorporado en la nómina de entidades de análisis. Esta información debe estar completa al momento de solicitar la autorización para el muestreo. A la información se accede a través de <http://www.sernapesca.cl/manuales-publicaciones/listados> seleccionando laboratorios y luego ***“Entidades de Análisis Subdirección de Inocuidad y Certificación”.***
* **Fecha de ingreso de las muestras:** Corresponde a la fecha numérica en que son recepcionadas las muestras a la entidad de análisis, la cual debe ser registrada en formato DD/MM/AAAA.
* **Fecha obtención resultados:** Corresponde a la fecha numérica en que se obtienen los resultados de los análisis, la cual debe ser registrada en formato DD/MM/AAAA.
* **N° de informe y fecha de emisión**: Corresponde al correlativo que asigna la entidad de análisis al informe de resultados, junto con la fecha numérica de emisión del mismo en formato DD/MM/AAAA.
* **Nombre jefe de laboratorio:** Corresponde al nombre del Jefe del Laboratorio.
* **Lugar de depósito de contramuestras (Nombre y Dirección):** Corresponde al lugar en el cual se almacenan las contramuestras indicando el nombre del laboratorio y su dirección.
* **Firma Jefe Laboratorio y Timbre de la Entidad:** Corresponde a la firma registrada en la Cédula de Identidad del Jefe de Laboratorio, y el timbre de uso personal asignado por el laboratorio.
* **Análisis solicitados:** Marcar con una X en la línea de el o los análisis solicitados. Si el análisis corresponde a otros indicar en forma legible nombre de análisis.

##### **ANVERSO DE LA SMAE**

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

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

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

##

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

**A. ANTECEDENTES**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Elaborador: | N° del establecimiento elaborador: | Región de origen del producto: |
|  | Categoría: | Área de origen:**[[1]](#footnote-2)**: |
|  | País de destino: | Lugar de almacenaje**[[2]](#footnote-3)**: |

**B. IDENTIDAD DE LA EXPORTACIÓN** Materia prima Importada**[[3]](#footnote-4)** Consumo humano No consumo Humano

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

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

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

**C. MUESTREO**

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

**D. ANÁLISIS**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Entidad: | Nombre jefe de laboratorio: | Análisis SolicitadosEv. Sensorial: \_\_\_\_\_\_\_\_ Físico : \_\_\_\_\_\_\_\_Químico : \_\_\_\_\_\_\_\_ Microbiológico: \_\_\_\_\_\_\_\_Parasitológico: \_\_\_\_\_\_\_\_ Toxina : \_\_\_\_\_\_\_\_V. cólera : \_\_\_\_\_\_\_\_ Otros (indicar): \_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Fecha ingreso de muestras: | Lugar de depósito de contramuestras:(Nombre y Dirección) |
| Fecha obtención de resultados: | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Firma Jefe de Laboratorio y Timbre de la Entidad |
| N° de informe y fecha de emisión: |

**~~~~E. RECEPCIÓN**

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

**CONTROL DE SALDOSUSO EXCLUSIVO SERNAPESCA**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Fecha de Elaboración DD/MM/AAAA** | **Cantidad Inicial[[4]](#footnote-5)** | **Cantidad Exportada4** | **Fecha****DD/MM/AAAA** | **Saldo4** | **Nº NEPPEX** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

1. Completar en caso de productos afectos a toxinas marinas. Si el origen declarado corresponde a áreas incorporadas en el Programa de Sanidad de Moluscos Bivalvos (PSMB), indicar el nombre área y código de extracción de acuerdo a los listados oficiales. Si el origen declarado no corresponde a áreas PSMB, se debe indicar la región de origen de las materia primas. [↑](#footnote-ref-2)
2. Indicar razón social y código del establecimiento. Si el lugar de almacenamiento se encuentra bajo control sanitario de SERNAPESCA, el Informe de resultados asociado a esta SMAE extenderá su vigencia hasta la fecha de vencimiento o plazo de duración declarada para el producto, en caso contrario el Informe de resultados tendrá una duración máxima de 30 días. [↑](#footnote-ref-3)
3. Marcar en caso de materia prima importada, y adjuntar Solicitud de Ingreso de Productos Pesqueros SIPP o Solicitud Única de Ingreso (SUI). [↑](#footnote-ref-4)
4. En caso de conservas expresar ennº de latas [↑](#footnote-ref-5)