



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	3
2.2. AUTORIZACIÓN SANITARIA	3
2.2.1. CONDICIONES PARTICULARES POSTERIORES A LA AUTORIZACIÓN	5
3. EXPORTACIÓN DE MUESTRAS	5
3.1. MUESTRAS PARA CONSUMO HUMANO	5
3.2. MUESTRAS PARA NO CONSUMO HUMANO	6
4. AUTORIZACIÓN DE EXPORTACIÓN DE CRUSTÁCEOS VIVOS	6
5. AUTORIZACIÓN DE EXPORTACIÓN DE ALTO TONELAJE DE JUREL CONGELADO NO CONTENEDORIZADO PARA LA REGIÓN DEL BIOBIO VIA SICEX/SISCOMEX. ^(08.04.2024)	7

CAPÍTULO II. CERTIFICACIÓN SANITARIA 8

1. PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO	8
2. REQUISITOS GENERALES PARA LA EMISIÓN DE CERTIFICADOS	9
3. CERTIFICACIÓN PARA EMBARQUES FUERA DEL HORARIO DE ATENCIÓN	10
4. CONTROL DE SALDOS DE CERTIFICACIONES SANITARIAS	10
5. FIRMA Y TIMBRE DE CERTIFICADOS SANITARIOS	11
6. TARIFA DE LOS CERTIFICADOS	18
7. PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LA CERTIFICACIÓN SANITARIA	18
7.1. SOLICITUD DE MUESTREO Y ANÁLISIS PARA LA EXPORTACIÓN (SMAE)	18
7.2. AUTORIZACIÓN EN ORIGEN PARA LA CERTIFICACIÓN SANITARIA (AOCs)	19
7.3. PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS ESPECÍFICOS POR TIPO DE CERTIFICADO	22
8. PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS ESPECÍFICOS POR TIPO DE PRODUCTOS	24
8.1. PROCEDIMIENTO PARA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO ENFRIADO REFRIGERADO	24
8.2. PROCEDIMIENTO PARA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS DE REDUCCIÓN	25
8.3. PARCIALIZACIÓN DE EMBARQUES DE MERLUZA DESTINADOS A UE	25
9. CONTROL DE DOCUMENTOS	27
10. ENTREGA DE FORMATOS DE CERTIFICADOS	27
11. MODIFICACIÓN DE CERTIFICADOS	28
11.1. MODIFICACIONES PREVIAS A LA EXPORTACIÓN	28
11.2. MODIFICACIONES POSTERIOR A LA EXPORTACIÓN	28

CAPÍTULO III. PROCEDIMIENTOS PARA INSPECCIONES DE EMBARQUES 31

1. PROCEDIMIENTO ANTE DETECCIÓN DE HALLAZGOS EN INSPECCIONES DE RAYOS X EN EMBARQUES AÉREOS 31
2. PROCEDIMIENTO PARA INSPECCIÓN Y MUESTREO A EMBARQUES DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS DESTINADOS A BRASIL Y A LA UEE 31

CAPÍTULO IV. REQUISITOS PARA AUTORIZACIÓN DE EMBARQUE Y CERTIFICACIÓN SANITARIA 33

1. ESTÁNDARES MICROBIOLÓGICOS, QUÍMICOS Y FÍSICOS SEGÚN PRODUCTO 34
 - 1.1. PRODUCTOS PESQUEROS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO 34
 - 1.1.1. PRODUCTOS PESQUEROS VIVOS Y ENFRIADOS REFRIGERADOS 34
 - 1.1.2. PRODUCTOS PESQUEROS PROCESADOS REFRIGERADOS 37
 - 1.1.3. PESCADOS ENFRIADOS REFRIGERADOS Y CONGELADOS 37
 - 1.1.4. CEFALÓPODOS ENFRIADOS REFRIGERADOS Y CONGELADOS 39
 - 1.1.5. SURIMI BASE Y PRODUCTOS DEL SURIMI 41
 - 1.1.6. CRUSTÁCEOS CONGELADOS 42
 - 1.1.7. MOLUSCOS BIVALVOS, GASTERÓPODOS, TUNICADOS Y EQUINODERMOS CONGELADOS 43
 - 1.1.8. PRODUCTOS PESQUEROS EN CONSERVA 44
 - 1.1.9. PRODUCTOS PESQUEROS AHUMADOS 47
 - 1.1.10. PRODUCTOS PESQUEROS APANADOS 48
 - 1.1.11. PLATOS PREPARADOS 50
 - 1.1.12. PRODUCTOS PESQUEROS SECOS 51
 - 1.1.13. PRODUCTOS PESQUEROS SALADOS 52
 - 1.1.14. PRODUCTOS PESQUEROS SECO-SALADOS 54
 - 1.1.15. EMBUTIDOS DE PESCADO 55
 - 1.1.16. PRODUCTOS PESQUEROS EN ACEITE 56
 - 1.1.17. PRODUCTOS PESQUEROS PRESERVADOS 56
 - 1.1.18. ACEITE CRUDO DE PESCADO Y SUS DERIVADOS 57
 - 1.1.19. ALGAS Y SUS DERIVADOS 58
 - 1.1.20. SUBPRODUCTOS PROVENIENTES DE PLANTAS PROCESADORAS DE PRODUCTOS PESQUEROS DESTINADOS PARA EL CONSUMO HUMANO 58

1.1.21.	SUBPRODUCTOS PESQUEROS CONGELADOS	58
1.1.22.	SUBPRODUCTOS PESQUEROS SECO-SALADOS	59
1.1.23.	REQUISITOS SANITARIOS ESPECÍFICOS PARA AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIONES DE EMBARQUE DE MOLUSCOS BIVALVOS, EQUINODERMOS, TUNICADOS Y GASTERÓPODOS	60
1.1.24.	REQUISITOS ESPECÍFICOS DE TOXINAS MARINAS PARA LA CERTIFICACIÓN SANITARIA DE MOLUSCOS BIVALVOS, EQUINODERMOS, TUNICADOS Y GASTERÓPODOS	63
1.1.25.	REQUISITOS ESPECÍFICOS DE RESIDUOS DE PRODUCTOS FARMACÉUTICOS PARA PRODUCTOS DE PECES DE LA ACUICULTURA	85
1.2.	PRODUCTOS PESQUEROS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	85
1.2.1.	HARINA DE PESCADO	85
1.2.2.	PEPTONAS, PROTEÍNAS SOLUBLES, HIDROLIZADOS Y SIMILARES	86
1.2.3.	ACEITE CRUDO DE PESCADO Y SUS DERIVADOS	87
1.2.4.	ALGAS Y SUS DERIVADOS	87
1.2.5.	CARNADA	87
2.	ESTÁNDARES COMPLEMENTARIOS Y OTROS REQUISITOS ESPECÍFICOS SEGÚN MERCADO DE DESTINO	88
2.1.	ARGENTINA	88
2.1.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	88
2.1.2.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	90
2.1.3.	RESTRICCIONES	91
2.2.	AUSTRALIA	91
2.2.1.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	91
2.2.2.	RESTRICCIONES	92
2.3.	BOLIVIA	92
2.3.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	92
2.4.	BOSNIA Y HERZEGOVINA	92
2.4.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	92
2.5.	BRASIL	93
2.5.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	93
2.5.2.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	98
2.5.3.	RESTRICCIONES	100
2.6.	CANADÁ	101
2.6.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	101
2.6.2.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	101
2.6.3.	RESTRICCIONES	103
2.7.	CHINA	104
2.7.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	104
2.7.2.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	108

SERNAPESCA

2.7.3.	RESTRICCIONES	110
2.8.	COLOMBIA	111
2.8.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	111
2.8.2.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	111
2.8.3.	RESTRICCIONES	112
2.9.	COSTA RICA	112
2.9.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	112
2.9.2.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	114
2.9.3.	RESTRICCIONES	115
2.10.	CUBA	115
2.10.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	115
2.11.	ECUADOR	116
2.11.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	116
2.11.2.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	117
2.12.	EL SALVADOR	117
2.12.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	117
2.13.	EMIRATOS ÁRABES UNIDOS	118
2.13.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	118
2.14.	ESTADOS UNIDOS	119
2.14.1.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	119
2.14.2.	RESTRICCIONES	120
2.15.	FILIPINAS	120
2.15.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	120
2.16.	GUATEMALA	121
2.16.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	121
2.16.2.	RESTRICCIONES	122
2.17.	HONDURAS	122
2.17.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	122
2.17.2.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	122
2.18.	HONG KONG	122
2.18.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	122
2.19.	INDIA	124
2.19.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.	124
2.19.2.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	125
2.19.3.	RESTRICCIONES	126
2.20.	INDONESIA	127
2.20.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	127
2.21.	ISLANDIA	127
2.21.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	127
2.21.2.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	128

SERNAPESCA

2.22.	ISRAEL	129
2.22.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	129
2.22.2.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	129
2.22.3.	RESTRICCIONES	131
2.23.	JAMAICA	131
2.23.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	131
2.24.	JAPÓN	131
2.24.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	131
2.24.2.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	132
2.25.	LÍBANO	132
2.25.1.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	132
2.26.	MARRUECOS	133
2.26.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	133
2.27.	MÉXICO	134
2.27.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	134
2.27.2.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO ⁽⁰⁷⁻⁰²⁻²⁰²⁴⁾	135
2.27.3.	EMISIÓN DE CERTIFICADOS ANTICIPADOS PARA PERMISOS DE IMPORTACIÓN EN MÉXICO	135
2.28.	MOLDAVIA	136
2.28.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	136
2.29.	NORUEGA	136
2.29.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	136
2.29.2.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	137
2.30.	NUEVA CALEDONIA	138
2.30.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	138
2.30.2.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	138
2.30.3.	RESTRICCIONES	139
2.31.	NUEVA ZELANDA	139
2.31.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	139
2.31.2.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	140
2.31.3.	RESTRICCIONES	141
2.32.	PANAMÁ	141
2.32.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	141
2.32.2.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	142
2.33.	PAPÚA NUEVA GUINEA	143
2.33.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	143
2.33.2.	RESTRICCIONES	143
2.35.	PARAGUAY	144
2.34.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	144
2.36.	PERÚ	144

SERNAPESCA

2.36.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	144
2.36.2.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	145
2.36.3.	RESTRICCIONES	146
2.37.	POLINESIA FRANCESA	146
2.37.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	146
2.37.2.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	147
2.37.3.	RESTRICCIONES	147
2.38.	REINO UNIDO	147
2.38.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	147
2.38.2.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	148
2.38.3.	RESTRICCIONES	149
2.39.	REPÚBLICA DE COREA	149
2.39.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	149
2.39.2.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	154
2.39.3.	RESTRICCIONES	155
2.40.	SERBIA	156
2.40.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	156
2.41.	SINGAPUR	156
2.41.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	156
2.41.2.	RESTRICCIONES	157
2.42.	SUDÁFRICA	157
2.42.1.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	157
2.42.2.	RESTRICCIONES	158
2.43.	SUIZA	158
2.43.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	158
2.44.	TAILANDIA	159
2.44.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	159
2.45.	TAIWÁN	160
2.45.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	160
2.45.2.	RESTRICCIONES	162
2.46.	TÚNEZ	162
2.46.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	162
2.47.	TURQUÍA	163
2.47.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	163
2.47.2.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	163
2.48.	UCRANIA	164
2.48.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	164
2.48.2.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	173
2.48.3.	RESTRICCIONES	174
2.49.	UNIÓN ECONÓMICA EUROASIÁTICA (UEE)	174

SERNAPESCA

2.49.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	174
2.49.2.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	179
2.49.3.	RESTRICCIONES	181
2.50.	UNIÓN EUROPEA	181
2.50.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	181
2.50.2.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	195
2.50.3.	RESTRICCIONES	200
2.51.	URUGUAY	200
2.51.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	200
2.51.2.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	202
2.52.	VIETNAM	202
2.52.1.	PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	202
2.52.2.	PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO	205

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 el trámite de certificación sanitaria, que deberá 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 enfriado refrigerado, 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, Puntos 2.2 y 2.3, ítem "Embalaje y Etiquetado", de acuerdo al tipo de establecimiento, independiente de si se encuentran habilitados sanitariamente.

Es responsabilidad del elaborador y/o exportador entregar las garantías de la inviolabilidad de

las cargas desde que sale de la planta hasta que se embarca a su destino final desde zona primaria aduanera, a través de un sistema de registro documental que incluya el sello con el cual la carga llega a destino. Estas actividades y sus registros podrán ser inspeccionadas por SERNAPESCA. Los lineamientos generales se encuentran en (Parte II Anexos, Capítulo II).

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 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 quedar archivados en el Servicio junto con una copia de la Notificación autorizada, siempre y cuando correspondan a autorizaciones que se realizan con documentos físicos, esto no aplica para las autorizaciones que se cursan por la aplicación SISCOMEX. 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°B° 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 (AOCS) 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 exige 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.

4. AUTORIZACIÓN DE EXPORTACIÓN DE CRUSTÁCEOS VIVOS

Al momento de la autorización para exportar crustáceos vivos, SERNAPESCA exigirá la realización de controles microbiológicos, físico organolépticos y químicos de acuerdo a los mercados a los que serán destinados los animales, a fin de verificar cumplimiento de las normativas exigidas en cada caso. Estos controles deberán ser realizados con una Solicitud de Muestreo y Análisis para Exportación (SMAE) cada 15 embarques. El detalle de los muestreos y análisis que se deberán realizar están detallados en el Manual de Inocuidad y Certificación, Sección III: Control de Exportación y Certificación.

Además de los controles antes indicados, los embarques deben ser objeto de inspecciones preembarque oficiales a fin de garantizar el estado sanitario de los crustáceos. Estas inspecciones podrán ser documentales o presenciales, lo que será definido por la oficina de SERNAPESCA bajo cuya jurisdicción se encuentre el centro de acopio. Para ello, los establecimientos deberán informar a SERNAPESCA mediante correo electrónico, con una antelación no menor a 72 horas, la exportación a realizar, adjuntando la siguiente información:

- Especie
- Identificación de los lotes a exportar.
- Número de animales.
- Origen

- Código RNA acopio
- Fecha de ingreso al acopio.
- Destino y fecha de embarque.
- Listas de chequeo diarias relativas a la condición sanitaria de los animales durante el período de estadía en el acopio aplicadas por el establecimiento, debidamente completadas y firmadas por el responsable.
- Registros de mortalidad observada durante el período de mantención en el acopio de los lotes a exportar.
- Material audiovisual que permita evaluación de los animales que serán exportados.

SERNAPESCA deberá realizar al menos dos inspecciones anuales de manera presencial en cada establecimiento de acopio registrado.

En virtud de la evaluación de los antecedentes enviados, y de la inspección preembarque que se desarrolle, el inspector a cargo podrá o no autorizar la exportación de los lotes informados.

Cabe señalar que si se detecta signología clínica sugerente de Enfermedades de Alto Riesgo (EAR) o de etiología desconocida, altas de mortalidad inexplicables u otro hallazgo sospechoso, durante el periodo de estadía de los animales en el acopio o en la inspección preembarque (documental o presencial), el encargado del acopio o el inspector oficial, según corresponda, deberá comunicar de inmediato esta situación al Departamento de Salud Animal de la Dirección Nacional del Servicio, para determinar las acciones a seguir conforme al Programa sanitario general ante sospecha de enfermedades de alto riesgo Lista 1 y de etiología desconocida (Res.Ex.N°2101/2014 y Res.Ex.N°00784/2022). Ante dicha situación, el embarque no será autorizado para su exportación.

Una vez realizada la inspección preembarque, sea esta documental o presencial, el inspector de Sernapesca emitirá un informe con el resultado de ésta, el que podrá ser "aprobado" o "rechazado" (INFORME DE INSPECCIÓN PREEMBARQUE CRUSTÁCEOS VIVOS) y lo remitirá a la empresa para que lo adjunte como documentación de respaldo para solicitar la autorización de embarque y certificación sanitaria respectiva.

5. AUTORIZACIÓN DE EXPORTACIÓN DE ALTO TONELAJE DE JUREL CONGELADO NO CONTENEDORIZADO PARA LA REGIÓN DEL BIOBIO VIA SICEX/SISCOMEX. (08.04.2024)

El siguiente procedimiento aplica exclusivamente a embarques de alto tonelaje de jurel congelado no contenedorizado realizados en la región del Biobío.

1. El interesado en exportar, ya sea el exportador directo, la agencia de embarque o la agencia de aduanas que lo representa, deberán informar a SERNAPESCA su intención de exportar a través de una "NEPPEX Primer Mensaje", para lo cual deberá identificar en la parte superior del documento NEPPEX la frase "ALTO TONELAJE NO CONTENEDORIZADO". NEPPEX Primer Mensaje, es el trámite que activará el inicio de la operación de embarque para acceder a la zona primaria, y la respaldará ante el Servicio Nacional de Aduanas y SERNAPESCA.
2. Funcionarios de SERNAPESCA recibirán y revisarán la solicitud de tramitación de NEPPEX Primer Mensaje.

3. Al concluir el embarque, al obtener "Mate receipt" y antes del zarpe de la nave, el exportador deberá :
 - Contar con respaldos de cada movimiento de carga, entendido como el traslado de camiones desde lugares de almacenamiento o plantas, al puerto de exportación. Estos respaldos son: Acreditación de Origen Legal AOL, guía de despacho y Declaraciones de destino de trazabilidad.
 - Solicitar una nueva NEPPEX, en esta oportunidad a través de los sistemas SICEX o SISCOMEX.
4. Exportador deberá solicitar asignación de fecha de NEPPEX primer mensaje a NEPPEX SICEX o SISCOMEX, presentando como respaldo el Mate receipt y respaldos sanitarios si corresponde.
5. Exportador puede presentar solicitud de certificados a través del Sistema de Gestión de Certificados (SGS).

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 (NEPPEX) 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. 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.
- c. 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.
- d. 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 distintos formatos de certificados están disponibles en la página web de SERNAPESCA en idioma español/inglés, o bien, en el idioma del país de destino/inglés. Estos 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. Cabe señalar que, los campos de los distintos formatos de certificados deben ser completados en idioma español o inglés solamente.
- (M.15.03.24)
- 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

Nombre	Descripción
	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 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

Nombre	Descripción
	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. Este certificado sólo puede ser firmado y timbrado por un Médico Veterinario.
Certificado Sanitario para las importaciones de moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos para consumo humano	Este certificado acredita la aptitud para la exportación de recursos pesqueros vivos a la UE y destinados a consumo humano. Su emisión

Nombre	Descripción
destinados a la Unión Europea	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 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	Certifica la exportación de productos pesqueros

Nombre	Descripción
Acuicultura destinados a Túnez	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 Japón 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.
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

Nombre	Descripción
	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 salmunicultura en tránsito por la República Argentina	Este certificado acredita la aptitud zoonosanitaria de los productos pesqueros enfriados 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. 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 Zelandia	Estos certificados acreditan la aptitud de los moluscos bivalvos transformados o congelados, así como los pectínidos refrigerados eviscerados que se destinen para ser exportado a Nueva Zelandia. 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.
Certificado para la importación de crustáceos vivos a la República Oriental del Uruguay.	Estos certificados acreditan de crustáceos vivos para ser exportado a Uruguay 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 español, disponible en la página web de

Nombre	Descripción
	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 Especiales: 1,5 UF

Las reemisiones de certificados sanitarios 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 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.

Cabe señalar que, a partir del 1 de enero de 2023, conforme la definición vigente contenida en el N° 2° del artículo 2° de la Ley sobre Impuesto a las Ventas y Servicios (LIVS), la emisión de certificados efectuada por el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (SERNAPESCA) se trata de un servicio gravado con IVA.

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 firmado 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.

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 CHOLERAE*

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. Éstos 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 PARA CRUSTÁCEOS VIVOS

La emisión de certificación sanitaria oficial se realizará con posterioridad a la autorización de la NEPPEX y requerirá la presentación de la documentación indicada a continuación:

- e. Original de la NEPPEX respectiva, firmada y timbrada, en la cual está identificado el número único asignado por el funcionario de Sernapesca al momento de autorizar la exportación.
- f. Factura de Exportación o fotocopia del original.
- g. Certificados que solicita, los cuales deben haber sido impresos, en papel foliado entregado por este Servicio. Deben ser identificados con el número correspondiente a la NEPPEX.
- h. Guía Aérea.
- i. Informe de inspección preembarque crustáceos vivos con resultado "aprobado".
- j. SMAE

7.3.5 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, solo 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, quedaran 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* aerpuertosantiago@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 factura 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.

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 SISCOMEX.

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

[VOLVER AL INICIO](#)

CAPÍTULO III. PROCEDIMIENTOS PARA INSPECCIONES DE EMBARQUES

1. PROCEDIMIENTO ANTE DETECCIÓN DE HALLAZGOS EN INSPECCIONES DE RAYOS X EN EMBARQUES AÉREOS

Ante hallazgos de cuerpos extraños en productos sometidos a rayos X, los terminales aéreos deberán comunicar esta condición inmediatamente al correo electrónico inocuidad_rm@sernapesca.cl, con copia al exportador y agencia de embarque y/o agencia de aduana, y aplicar los procedimientos establecidos en la Parte II Sección II de este Manual, Punto 2.4.2 Establecimientos de Almacenamiento. (M15.03.24)

2. PROCEDIMIENTO PARA INSPECCIÓN Y MUESTREO A EMBARQUES DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS 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 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.*¹

Parámetro	Límite establecido	Plan de muestreo	
		n	c
Temperatura	≤ -18 °C	13 ²	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

¹ Basado en NCH 44 OF.2007

² En el caso de salmónidos el n=13 incluye control de lesiones y medición de temperatura.

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, considerando el n° de sello y entidad de muestreo anterior y 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:

- 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 muestreo
- autorizado para firmar, de tal forma que el nombre del firmante figure en esta columna.

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, con excepción del aceite de pescado con destino Europa, cuya frecuencia de control estará dada por el tamaño del lote, en cuyo caso, los lotes a ser muestreados no deberán exceder las 1.000 toneladas para el aceite crudo y las 2.000 toneladas para el aceite refinado. El plan de muestreo y análisis se señala en el Punto 2 del presente capítulo, para los mercados que requieren el control de estos contaminantes [\(M07.05.2024\)](#)

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.

Para los fines del presente apartado, se entenderá por³:

- n = número de unidades de muestras a ser examinadas
- m = valor del parámetro microbiológico para el cual o por debajo del cual el alimento no representa un riesgo para la salud
- c = número máximo de unidades de muestra que puede contener un número de microorganismos comprendidos entre "m" y "M" para que el alimento sea aceptable
- M = valor del parámetro microbiológico por encima del cual el alimento representa un riesgo para la salud

1.1.1. PRODUCTOS PESQUEROS VIVOS Y ENFRIADOS REFRIGERADOS

Estos requisitos no son aplicables para muestras analizadas en laboratorios. Sólo aplica para muestras evaluadas en el contexto del procedimiento descrito en la Sección IV, Capítulo II, Punto 3 de este Manual.

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

³ Reglamento Sanitario de los Alimentos, DTO. N° 977/96, Publicado en el Diario Oficial de 13.05.97, noviembre 2019.

productos vivos y los enfriados refrigerados.

Tabla *Pescados*

	Aspecto Externo	Ojos	Branquias	Consistencia	Cavidad Abdominal
Clase Extra	Pigmentos muy in-tensos. Mucosidad cutánea transparente. Medallones y filetes: color rosado translúcido. 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 certificable)	Decolorados, flácidos, arrugados	Relajada	Relajada, flácida, verdosa o ennegrecida	Pútrido a nivel de la boca	Acusada

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	Firmente 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 aerobios mesófilos (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) ⁴	100		5	0	5	0	5	0	10	0

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

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*.

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 aerobios mesófilos (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 ⁵	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	Turgente, firme y tierna, típica de la especie.		

⁵ No aplica a pescado entero.

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

Parámetro	Límite	Plan de Muestreo		Número de Análisis
		n	c	
Histamina ⁶	M = 200 mg/kg (ppm)	5	0	5
Metilmercurio ⁷	0,5 mg/kg (ppm) (Pescados no depredadores)	5	0	1 (compósito)
	1,0 mg/kg (ppm) (Pescados depredadores tales como Tiburón (<i>Hexanchus griseus</i> , <i>Deania calcea</i> , <i>Isurus oxyrinchus</i> , <i>Lamna nasus</i> , entre otras); Pez espada/albacora/ <i>lvi heheu</i> (<i>Xiphias gladius</i>); Atún (<i>Thunnus albacares</i> , <i>Thunnus alalunga</i> , <i>Gatrichisma melampus</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i> , <i>Thunnus obesus</i> , entre otras); Bacalao de profundidad (<i>Dissostichus eleginoides</i>))	5	0	1 (compósito)
Plomo	2 mg/kg (ppm)	5	0	1 (compósito)
NBVT	30 mg N/100g (Pescados excepto elasmobranquios)			
	70 mg/100g (Elasmobranquios)	5	0	5
	30 mg/100g (Moluscos excepto jibias y otros calamares)			

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 aerobios mesófilos (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
<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

⁶ Pescados enfriados refrigerados y congelados.

⁷ Solo será necesario determinar Metilmercurio, si la medición de Mercurio Total superara este límite.

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 aerobios mesófilos (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

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
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	Turgente, 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	
Metilmercurio ^{B*}	0,5 mg/kg (ppm)	5	0	1 (compósito)
Plomo*	2 mg/kg (ppm)	5	0	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

^B Solo será necesario determinar Metilmercurio, si la medición de Mercurio Total superara este límite.

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 aerobios mesófilos (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 A		Categoría B		Categoría C		Categoría D	
	m	M	n	c	n	c	n	c	n	c
Recuento aerobios mesófilos (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) ⁹	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

⁹ 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*.

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 aerobios mesófilos (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) ¹⁰	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 aerobios mesófilos (ufc/g)	10 ⁵	5x10 ⁵	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	11	0
<i>E. coli</i> (NMP/g)	10	100	5	3	5	3	5	1	5	1

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		

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*.

Tabla *Parámetros químicos para crustáceos congelados (crudos o cocidos)* (M.09.06.22)

Parámetro	Límite	Plan de Muestreo		Número de Análisis
		n	c	
Metilmercurio ¹¹	0,5 mg/kg (ppm)	5	0	1 (compósito)
Plomo	2 mg/kg (ppm)	5	0	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 aerobios mesófilos (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) ¹²	10	100	5	1	5	1	10	1	10	1
<i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g) ¹³	100		5	0	5	0	5	0	10	0
Norovirus ¹⁴	Ausencia		3	0	3	0	3	0	3	0

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

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 aerobios mesófilos (ufc/g)	10 ⁵	5x10 ⁵	5	3	5	3	5	1	10
<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

¹¹ Solo será necesario determinar Metilmercurio, si la medición de Mercurio Total superara este límite.

¹² Se exceptúan de este requisito, los moluscos bivalvos, gasterópodos, tunicados y equinodermos crudos, extraídos y procesados en la Región de Magallanes.

¹³ 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*.

¹⁴ 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.

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	
Metilmercurio ¹⁵	0,5 mg/kg (ppm)	5		1 (compósito)
Plomo	2 mg/kg (ppm)	5		1 (compósito)
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
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

¹⁵ Solo será necesario determinar Metilmercurio, si la medición de Mercurio Total superara este límite.

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

* Aplica sólo a la tapa del envase

** No aplica a envases flexibles

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	Rasguño 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 atrapada 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 lámina 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	Pérdida de hermeticidad.	

Defecto	Descripción	Defecto Serio 1	Defecto Menor 2
	laminado.		
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.
Sello mal alineado	Sello discontinuo que no sigue una misma línea.	Pérdida de hermeticidad (ausencia de sello en algún área).	No afecta hermeticidad.
Filtración por muesca	Presencia de muesca en el sello, provoca pérdida de producto.	Pérdida 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	Estandar 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	
Metilmercurio ¹⁶	0,5 mg/kg (ppm) (Pescados no predadores, cefalópodos, crustáceos, moluscos bivalvos, gasterópodos, tunicados y equinodermos)			
	1,0 mg/kg (ppm) (Pescados depredadores tales como Tiburón (Hexanchus griseus, Deania calcea, Isurus oxyrinchus, Lamna nasus, entre otras); Pez espada/albacora/Ivi heheu (Xiphias gladius); Atún (Thunnus albacares, Thunnus alalunga, Gatrochisma melampus, Katsuwonus pelamis, Thunnus obesus, entre otras); Bacalao de profundidad (Dissostichus eleginoides))	5	0	1 (compósito)
Plomo	2,0 mg/kg (ppm)	5	0	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 aerobios mesófilos (ufc/g)	10 ⁵	5x10 ⁵	5	1	5	1	5	1	5	1
<i>E. coli</i> (NMP/g)	10	100	5	1	5	1	5	1	5	1
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) ¹⁷	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).		

¹⁶ Solo será necesario determinar Metilmercurio, si la medición de Mercurio Total superara este límite.

¹⁷ En caso que el producto sea congelado se deberá aplicar un límite de 100 ufc/g.

Aspecto	Normal, típico. No se permite la presencia de manchas anormales indicadoras de contaminación.
Parásitos ¹⁸	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
Metilmercurio ¹⁹	0,5 mg/kg (ppm) (Pescados no predadores, cefalópodos, crustáceos, moluscos bivalvos, gasterópodos, tunicados y equinodermos)	5	0	1 (compósito)
	1,0 mg/kg (ppm) (Pescados depredadores tales como Tiburón (Hexanchus griseus, Deania calcea, Isurus oxyrinchus, Lamna nasus, entre otras); Pez espada/albacora/lvi heheu (Xiphias gladius); Atún (Thunnus albacares, Thunnus alalunga, Gatrochisma melampus, Katsuwonus pelamis, Thunnus obesus, entre otras); Bacalao de profundidad (Dissostichus eleginoides))	5	0	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 aerobios mesófilos (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
<i>S. aureus</i> (ufc/g)	10		5	1	10	1	10	2	15	2
	100									

¹⁸ No aplica a pescado entero.

¹⁹ Solo será necesario determinar Metilmercurio, si la medición de Mercurio Total superara este límite.

<i>L. monocytogenes</i> (ufc/g) ²⁰	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 ²¹	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
Metilmercurio ²²	0,5 mg/kg (ppm) (Pescados no predadores, cefalópodos, crustáceos, moluscos bivalvos, gasterópodos, tunicados y equinodermos)	5	0	1 (Compósito)
	1,0 mg/kg (ppm) (Pescados depredadores tales como Tiburón (Hexanchus griseus, Deania calcea, Isurus oxyrinchus, Lamna nasus, entre otras); Pez espada/albacora/lvi heheu (Xiphias gladius); Atún (Thunnus albacares, Thunnus alalunga, Gatrochisma melampus, Katsuwonus pelamis, Thunnus obesus, entre otras); Bacalao de profundidad (Dissostichus eleginoides))	5	0	1 (Compósito)
Plomo	2 mg/kg (ppm)	5		1 (Compósito)
NBVT	30 mg N/100g (Pescados excepto elasmobranquios)	5	0	5
	70 mg N/100g (Elasmobranquios)			

²⁰ 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*.

²¹ No aplica a pescado entero.

²² Solo será necesario determinar Metilmercurio, si la medición de Mercurio Total superara este límite.

Parámetro	Límite	Plan de Muestreo	Número de Análisis
		n c	
	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 aerobios mesófilos (ufc/g) ²³	10 ⁵	10 ⁶	5	1	5	1	10	1	15	1
<i>E. coli</i> (NMP/g)	50	500	5	1	5	1	10	1	15	1
<i>Bacillus cereus</i> (ufc/g) ²⁴	500	5000	5	1	5	1	10	1	15	1
<i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g) ²⁵	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> ²⁶ (ufc/g)	500	5000	5	2	5	2	10	1	15	1
<i>Clostridium perfringens</i> ²⁷ (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

²³ Excepto con ingredientes fermentados o madurados con cultivos bacterianos.

²⁴ Sólo con arroz.

²⁵ Sólo con carnes.

²⁶ Solo con arroz y cereales

²⁷ Sólo con carnes

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 aerobios mesófilos (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*

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 (Aplicable sólo a cupleidos, escómbridos ²⁹ y jurel)	m = 100 mg/kg (ppm) M = 200 mg/kg (ppm)	5	2	5
	0,5 mg/kg (ppm) (Pescados no predadores, cefalópodos, crustáceos, moluscos bivalvos, gasterópodos, tunicados y equinodermos)	5	0	1 (compósito)
Metilmercurio ²⁸	1,0 mg/kg (ppm) (Pescados depredadores tales como Tiburón (<i>Hexanchus griseus</i> , <i>Deania calcea</i> , <i>Isurus oxyrinchus</i> , <i>Lamna nasus</i> , entre otras); Pez espada/albacora/ <i>Istihius</i> heheu (<i>Xiphias gladius</i>); Atún (<i>Thunnus albacares</i> , <i>Thunnus alalunga</i> , <i>Gatichisma melampus</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i> , <i>Thunnus obesus</i> , entre otras); Bacalao de profundidad (<i>Dissostichus eleginoides</i>))			
	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 aerobios mesófilos (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.		

²⁸ Solo será necesario determinar Metilmercurio, si la medición de Mercurio Total superara este límite.

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, escómbridos ²⁹ y jurel)	5	2	5
	0,5 mg/kg (ppm) (Pescados no predadores, cefalópodos, crustáceos, moluscos bivalvos, gasterópodos, tunicados y equinodermos)	5	0	1 (compósito)
Metilmercurio ³⁰	1,0 mg/kg (ppm) (Pescados depredadores tales como Tiburón (<i>Hexanchus griseus</i> , <i>Deania calcea</i> , <i>Isurus oxyrinchus</i> , <i>Lamna nasus</i> , entre otras); Pez espada/albacora/Ivi heheu (<i>Xiphias gladius</i>); Atún (<i>Thunnus albacares</i> , <i>Thunnus alalunga</i> , <i>Gatrichisma melampus</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i> , <i>Thunnus obesus</i> , entre otras); Bacalao de profundidad (<i>Dissostichus eleginoides</i>))			
NBVT	150 mg N/100g (Pescados excepto elasmobranquios)	5	0	5

²⁹ Cupleidos: Machuelo o tritre (*Ethmidium maculatum*), Sardina (*Sardinops sagax*); Sardina común (*Clupea bentini*); 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*).

³⁰ Solo será necesario determinar Metilmercurio, si la medición de Mercurio Total superara este límite.

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 aerobios mesófilos (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).		
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*

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 ³¹ y jurel)	5	2	5
Metilmercurio ³²	0,5 mg/kg (ppm)	5	0	1

³¹ Cupleidos: Machuelo o tritre (*Ethmidium maculatum*), Sardina (*Sardinops sagax*); Sardina común (*Clupea bentincki*); 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*).

³² Solo será necesario determinar Metilmercurio, si la medición de Mercurio Total superara este límite.

	(Pescados no predadores, cefalópodos, crustáceos, moluscos bivalvos, gasterópodos, tunicados y equinodermos)			(compósito)
	1,0 mg/kg (ppm)			
	(Pescados depredadores tales como Tiburón (<i>Hexanchus griseus</i> , <i>Deania calcea</i> , <i>Isurus oxyrinchus</i> , <i>Lamna nasus</i> , entre otras); Pez espada/albacora/lvi heheu (<i>Xiphias gladius</i>); Atún (<i>Thunnus albacares</i> , <i>Thunnus alalunga</i> , <i>Gatrichisma melampus</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i> , <i>Thunnus obesus</i> , entre otras); Bacalao de profundidad (<i>Dissostichus eleginoides</i>))			
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 aerobios mesófilos (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
<i>S. Aureus</i> (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

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 cupleidos, escómbridos ²⁹ y jurel)	5	2	5
	0,5 mg/kg (ppm) (Pescados no predadores, cefalópodos, crustáceos, moluscos bivalvos, gasterópodos, tunicados y equinodermos)	5	0	1 (compósito)
Metilmercurio ³³	1,0 mg/kg (ppm) (Pescados depredadores tales como Tiburón (<i>Hexanchus griseus</i> , <i>Deania calcea</i> , <i>Isurus oxyrinchus</i> , <i>Lamna nasus</i> , entre otras); Pez espada/albacora/Ivi heheu (<i>Xiphias gladius</i>); Atún (<i>Thunnus albacares</i> , <i>Thunnus alalunga</i> , <i>Gatrichisma melampus</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i> , <i>Thunnus obesus</i> , entre otras); Bacalao de profundidad (<i>Dissostichus eleginoides</i>))			
	30 mg N/100g (Pescados excepto Elasmobranquios)	5	0	5
NBVT	70 mg N/100g (Elasmobranquios)			

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			

³³ Solo será necesario determinar Metilmercurio, si la medición de Mercurio Total superara este límite.

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	Número de Análisis
		n	
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	Número de Análisis
		n	
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 ³⁴		Número de Análisis
		n	c	
Recuento aerobios mesófilos	$m = 10^5 M = 5 \times 10^5$	5	2	5
Hongos y Levaduras	$m = 10^2 M = 10^3$			

Tabla *Parámetros físicos*

Parámetro	Límite	Tamaño de la partida de exportación (Ton. net)	Plan de muestreo ³⁵	Número de Análisis
			n	
Humedad	$\leq 20\%$ promedio de los 5 resultados ³⁶	1 - 50	5	5
Impurezas	$\leq 10\%$ promedio de los 5 resultados ³⁷	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
<i>Salmonella spp</i>	Ausencia en 25 g	5

³⁴ 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.

³⁵ El n muestral es igual a 5 por cada 50 toneladas

³⁶ Este requisito aplica sólo a algas secas.

³⁷ Este requisito no aplica para derivados de algas.

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
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 enfriados refrigerados

Para autorizar embarques de moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos vivos o enfriados refrigerados, 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 NEPPEX 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, enfriados refrigerados o vivos, cuando estos 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 biotóxicológicos. 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, del Biobío 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, VIII 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, 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	VPM
				25	VDM
				25	VAM
Recurso alto riesgo	Centro de cultivo PSMB X región	860	1.1.21.5 e)	15	VPM
				25	VDM
				15	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 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 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 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.
- 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 \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.

- 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 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 *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 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:
 - 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 20µg/g de carne.

1.1.24.5. RECURSOS EN TODAS SUS PRESENTACIONES PROVENIENTES DE LAS REGIONES DE ATACAMA, COQUIMBO, DEL BÍO BÍO 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 80µg/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 80µg/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 $\leq 80\mu\text{g}/100\text{g}$ de carne de VPM y $\leq 20\mu\text{g}/\text{g}$ de VAM, el producto será certificado.
- Si uno o más de un resultado obtenido para VPM supera los $80\mu\text{g}/100\text{g}$ de carne y para VAM supera los $20\mu\text{g}/\text{g}$, 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 $80\mu\text{g}/100\text{g}$ de carne, y para VAM es mayor a $20\mu\text{g}/\text{g}$, 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 $80\mu\text{g}/100\text{g}$ de carne, y de VAM entre 0,5 y $20\mu\text{g}/\text{g}$ 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 $\leq 80\mu\text{g}/100\text{g}$ de carne para VPM y $\leq 20\mu\text{g}/\text{g}$ para VAM, se procederá a dar la autorización de la Notificación de Embarque.
- Si uno o más de un resultado obtenido supera los $80\mu\text{g}/100\text{g}$ de carne para VPM y los $20\mu\text{g}/\text{g}$ 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)
 - 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 \leq a $80\mu\text{g}/100\text{g}$ 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.
 - 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 $20\mu\text{g}/\text{g}$ 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 $80\mu\text{g}/100\text{g}$ 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 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 \leq 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 \leq 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 \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.

- 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 \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 160 μ g 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 160 μ g 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 20 μ g/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 20 μ g/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 \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 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 $20\mu\text{g}/\text{g}$ 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 VAM entre 0,5 y $20\mu\text{g}/\text{g}$ 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	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 $20\mu\text{g}/\text{g}$ de carne, se procederá a la certificación del producto.
- Si uno o más de un resultado obtenido supera los $20\mu\text{g}/\text{g}$ 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.

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 ≤ 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

- 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

- o 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	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 yesotoxinas (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	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, ARAUCANÍA Y LOS RÍOS

a. Recursos vivos o enfriados 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)
 - 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

- 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:
 - 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	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 \leq 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 \leq 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 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

- 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:
 - 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 riesgo 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 $80\mu\text{g}/100\text{g}$ 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.

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

Para los fines del presente apartado, se entenderá por³⁸:

- n = número de muestras a analizar por lote.
- m = valor umbral del número de bacterias; se considera satisfactorio si el número de bacterias en todas las muestras no es mayor a m .
- c = número de muestras cuyo recuento de bacterias puede situarse entre m y M .
- M = valor máximo del número de bacterias; se considera insatisfactorio si el número de bacterias en una o más muestras es igual o superior a M .

Las muestras siguen considerándose aceptables si el recuento de bacterias de las otras muestras es igual o inferior a m .

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).

³⁸ Resolución 7885 EXENTA del Ministerio de Agricultura: Subsecretaría de Agricultura: Servicio Agrícola y Ganadero, "Establece límites máximos de contaminantes en insumos destinados a la alimentación animal" y deroga Resolución N° 736, de 1992.

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 ³⁹	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.)
Determinación de componentes de origen animal ⁴⁰	Ausencia de componentes de animales terrestres

³⁹ 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.

⁴⁰ 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.

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 ⁴¹	Número de Análisis
			n	
Humedad	≤ 20% promedio de los 5 resultados ⁴²	1 - 50	5	5
Impurezas	≤ 10% promedio de los 5 resultados ⁴³	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.	N.A.

⁴¹ El n muestral es igual a 5 por cada 50 toneladas

⁴² Este requisito aplica sólo a algas secas.

⁴³ 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*.

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 tránsito por la zona libre de enfermedades de la República de Argentina a salmónidos (peces vivos, ovas o gametos) susceptibles a las enfermedades contempladas en la Resolución 375/2013, así como a los productos de salmónidos provenientes de las especies susceptibles contempladas en la Resolución 136/2021.

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. BOSNIA Y HERZEGOVINA

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 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 *Health Certificate for imports into Bosnia and Herzegovina 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.

2.5. BRASIL

2.5.1. 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 establecimientos elaboradores, frigoríficos y faenamientos deben encontrarse incorporados 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.
- Los frigoríficos y faenamientos involucrados en la cadena productiva deben estar habilitados por SERNAPESCA y contar con Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), que deben considerar al menos los aspectos relacionados con Prerrequisitos y Procedimientos Operacionales de Saneamiento contenidos en la Parte II, Sección II, Capítulo I de este Manual.

- 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, crustáceos, equinodermos, moluscos, y otros animales acuáticos utilizados en la alimentación humana (enfriado-refrigerados o congelados), deben incluir un paso operacional de lavado de materia prima, previo a su procesamiento, de acuerdo con los Artículos 205 y 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.

La emisión del certificado indicado precedentemente estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados a continuación, según tipo de producto, debiendo, además, incorporarse este texto en la sección Declaración Zoonosanitaria Adicional al Certificado Veterinario del formato.

- a. 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.

- b. Para productos elaborados a partir de especies de pesca extractiva, con excepción de moluscos bivalvos, y crustáceos (de todos los orígenes, especies y líneas productivas), se deberán incluir las siguientes declaraciones:

- Os animais utilizados como matéria-prima para fabricação do produto não foram obtidos a partir de cultivo e não apresentaram lesões atribuíveis à doença/infecção 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;*

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

Moluscos bivalvos provenientes de centros de cultivo:

- Os moluscos bivalves ou seus produtos provêm de um estabelecimento de aquicultura que está registrado/aprovado pela autoridade veterinária competente do país de origem / Los moluscos bivalvos o sus productos provienen de un establecimiento de acuicultura que está registrado/aprobado por la autoridad veterinaria competente del país de origen;
- Os moluscos bivalves ou seus produtos provêm de um estabelecimento de aquicultura sob supervisão regular de um médico veterinário com objetivo de detectar e dar informações sobre sinais indicativos da ocorrência de doenças listadas no código de Animais Aquático da Organização Mundial de Saúde Animal (OIE), com uma frequência proporcional aos riscos que o estabelecimento representa / Los moluscos bivalvos o sus productos provienen de un establecimiento de acuicultura sometido a supervisión regular de un médico veterinario, con el objetivo de detectar y dar información sobre signos indicativos de ocurrencia de enfermedades listadas en el código de Animales Acuáticos de la Organización Mundial de la Salud (OIE), con una frecuencia proporcional a los riesgos que el establecimiento presenta;
- Os moluscos bivalves ou seus produtos são originários de um estabelecimento ou um habitat que não está sujeito à medidas de restrição por motivos de saúde animal ou devido à ocorrência de uma mortalidade anormal com causa indeterminada / Los moluscos bivalvos o sus productos son originarios de un establecimiento o un hábitat que no está sujeto a medidas de restricción por motivos de salud animal o debido a la ocurrencia de una mortalidad anormal con causa indeterminada;
- Os animais aquáticos referidos ou produtos de origem animal provenientes dos animais referidos não foram destinados ao abate sanitário dentro de um programa sanitário de erradicação de doenças / Los animales acuáticos referidos o los productos de origen animal provenientes de dichos animales no fueron destinados a sacrificio sanitario en el marco de un programa sanitario de erradicación de enfermedades;
- Os moluscos bivalves não viáveis foram embalados e rotulados. / Los moluscos bivalvos no viables han sido embalados y rotulados;
- Os moluscos vivos, sem previsão de transformação posterior no destino, foram embalados para venda direta no varejo / Los moluscos vivos, que no sean sometidos a transformación posterior en destino, han sido embalados para la venta directa en el comercio minorista;
- Quando os moluscos bivalves não vierem embalados e rotulados, sua destinação deverá ser obrigatoriamente um estabelecimento de processamento indicado pelas autoridades sanitárias brasileiras / Cuando los moluscos bivalvos no se encuentren embalados y rotulados, su destino debe obligatoriamente ser un establecimiento de procesamiento indicado por las autoridades sanitarias brasileñas;
- Quando os animais são transportados em água, a água não é mudada desde a origem, ou, se mudada, que seja garantido que não se use água procedente de fonte de área de status sanitário inferior ou desconhecido. / Cuando los animales son transportados en agua, el agua no es cambiada desde el origen, o, en caso de ser cambiada, se garantiza que no se ha utilizado agua procedente de un área con un estatus sanitario inferior o desconocido.

Moluscos bivalvos provenientes de pesca extractiva:

- Os moluscos bivalves não viáveis foram embalados e rotulados. / Los moluscos bivalvos no viables han sido embalados y rotulados.
- Os moluscos vivos, sem previsão de transformação posterior no destino, foram embalados

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

- d. Para los productos y subproductos de crustáceos cocidos enfriados refrigerados y congelados, derivados de las siguientes especies: centolla (*Lithodes antarcticus*, *L. santolla*), centollón (*Paralomis granulosa*) y jaibas (todas sus especies), se deberán aplicar alguno de los siguientes tratamientos térmicos, midiendo la temperatura en el centro de la carne, e incorporar las siguientes declaraciones:

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

- e. 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.

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

- 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 la exportación.
- A planta fabricante não utiliza proteínas de ruminantes em seus produtos / La planta elaboradora no utiliza proteínas de ruminantes en sus productos.
- Quando os animais utilizados como matéria prima provenham de estabelecimentos de aquicultura, que a mesma seja originária de país classificado pela OIE como de risco insignificante ou controlado para encefalopatia espongiiforme bovina / Cuando los animales utilizados como materia prima provengan de establecimientos de acuicultura, deberán ser originarios de un país clasificado por la OIE como de riesgo insignificante o controlado de encefalopatía espongiiforme bovina.
- O produto foi embalado diretamente na planta de fabricação em recipiente limpo que não permita contaminação externa / El producto fue embalado directamente en la planta de elaboración en un recipiente limpio que no permite contaminación externa
- Caso o Serviço Veterinário Oficial não esteja presente no momento do carregamento do container, o procedimento adotado foi validado e controlado pelo Serviço Veterinário Oficial. / En caso que el Servicio Veterinario Oficial no esté presente en el momento de cargar el contenedor, el procedimiento utilizado fue validado y controlado por el Servicio Veterinario Oficial.

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.
- 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)⁴⁴

⁴⁴ 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.

Harinas y aceites de pescado

Adicionalmente, en el caso de harina y aceite de pescado, se solicitará una inspección de consolidación para el embarque, de acuerdo con lo establecido en la Sección IV, Capítulo II, Punto 2, la cual será desarrollada por una entidad de muestreo y Muestreador de Productos Pesqueros de Exportación PPE autorizado por SERNAPESCA. Los resultados de dicho procedimiento tendrán que ser presentados en la respectiva oficina SERNAPESCA para proceder con la certificación del/los producto(s).

- 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 y aceites provenientes de animales acuáticos, 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 la exportación.
- A planta fabricante não utiliza proteínas de ruminantes em seus produtos / La planta elaboradora no utiliza proteínas de ruminantes en sus productos.
- Quando os animais utilizados como matéria prima provenham de estabelecimentos de aquicultura, que a mesma seja originária de país classificado pela OIE como de risco insignificante ou controlado para encefalopatia espongiforme bovina / Cuando los animales utilizados como materia prima provengan de establecimientos de acuicultura, deberán ser originarios de un país clasificado por la OIE como de riesgo insignificante o controlado de encefalopatía espongiforme bovina.
- O produto foi embalado diretamente na planta de fabricação em recipiente limpo que não permita contaminação externa / El producto fue embalado directamente en la planta de elaboración en un recipiente limpio que no permite contaminación externa
- Caso o Serviço Veterinário Oficial não esteja presente no momento do carregamento do container, o procedimento adotado foi validado e controlado pelo Serviço Veterinário Oficial. / En caso que el Servicio Veterinario Oficial no esté presente en el momento de cargar el contenedor, el procedimiento utilizado fue validado y controlado por el 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.

2.5.3. 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 imperfecciones en producto como consecuencia del proceso productivo (matanza, volteo de bins, clasificado, etc.).
- Se prohíbe la exportación de los productos elaborados con materia prima proveniente de animales que fueron sacrificados como medida del control de enfermedad o como resultado de un brote de enfermedad.
- Se prohíbe la exportación de crustáceos en todas sus líneas, con excepción de los productos cocidos derivados de centolla, centollón y jaibas, en base a los requisitos establecidos en el presente capítulo.
- Está prohibida la exportación de salmónidos vivos y salmónidos con vísceras.
- Se prohíbe la exportación de harina/aceites elaborados a partir de materia prima proveniente de acuicultura que fuera importada desde países categorizados con riesgo indeterminado de EEB.

2.6. CANADÁ

2.6.1. 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.

Moluscos bivalvos y gasterópodos (locos) crudos

- Los requisitos de importación actualizados se encuentran en el Sistema Automatizado de Referencia de Importación (AIRS), de la CFIA, al que puede acceder en la página web www.sernapesca.cl en Exportación: Información de Utilidad.
- Solamente se podrán exportar especies de moluscos bivalvos no susceptibles a las enfermedades listadas por la CFIA, listado que se encuentra disponible en la página web www.sernapesca.cl en Exportación: Información de Utilidad.
- Los locos pueden ser exportados en cualquiera de sus formas sin certificación sanitaria a Canadá, dado que no es susceptible a ninguna enfermedad de interés para este país y no figura en la lista de especies susceptibles de la CFIA.
- Las áreas de extracción y el establecimiento elaborador deberán estar incorporados al Programa de Sanidad de Moluscos Bivalvos (PSMB).

- 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.

Moluscos bivalvos gasterópodos (locos) crudos

- Los requisitos de importación actualizados se encuentran en el Sistema Automatizado de Referencia de Importación (AIRS), de la CFIA, al que puede accederse en la página web www.sernapesca.cl en Exportación: Información de Utilidad.
- Solamente se podrán exportar especies de moluscos bivalvos no susceptibles a las enfermedades listadas por la CFIA, listado que se encuentra disponible en la página web www.sernapesca.cl en Exportación: Información de Utilidad.
- Las áreas de extracción y el establecimiento elaborador deberán estar incorporados al Programa de Sanidad de Moluscos Bivalvos (PSMB).

2.6.2. 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:

Deberá adjuntar copia de los resultados de determinación de humedad con un porcentaje menor al 10%.

Deberá adjuntar una copia de los resultados de la inspección de consolidación del embarque en planta o frigorífico en base a lo establecido en la Sección IV, Capítulo II, Punto 2 ejecutado por una entidad de muestreo y Muestreador de Productos Pesqueros de Exportación PPE autorizado por SERNAPESCA.

- Certificación sanitaria

Harina y aceite de pescado

Los embarques de harina y aceite 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.

En el caso de harina se deberán incluir en el ítem Remarks/Observaciones las siguientes declaraciones:

- 1) The fish or aquatic invertebrate meal covered by this export certificate and import permit # A (indicate import permit number) were produced at (indicate name and address of the producer as identified in the import permit) and were exported to Canada from (indicate name and address of the producer/exporter as identified in the import permit); AND
- 2) The producing establishment or vessel (enter name and address or home port) receives only whole fish, or whole aquatic invertebrate, or offal of the same and fish industry trimming and offal for processing, and no other animal products. The producing facility(ies) DOES NOT receive, store or process any ruminants * and things derived from them and that the product has been prepared, processed, store and otherwise handled in a manner to avoid contamination with any ruminant tissues or things derived from them [*Ruminant means an animal of the subfamily Bovinae and Caprinae and includes; cattle, buffalo, bison, sheep, and goats and their exotic relatives] AND The moisture content of the fish or aquatic invertebrate meal product is less than 10 % (It is considered a dry product if the moisture content is less than 10 %: this indicates

that the product has been adequately processed to negative micro organisms of concern) AND

The export container(s) has (have) been sealed by a government official of (indicate title, Customs/Agriculture of exporting country) and the seal and container number(s) are the follows: (list)

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

2.6.3. RESTRICCIONES

No está permitida la exportación de camarones crudos de la especie *Heterocarpus reedi*.

2.7. CHINA

2.7.1. PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

▪ Habilitación de establecimientos

Productos

- 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 elaborador debe contar con un Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC) basado en HACCP.
- Estos establecimientos sólo podrán recibir materia prima procesada de plantas autorizadas para exportar a la República Popular China y que cuenten con PAC para la línea en cuestión.
- Los frigoríficos y faenamientos involucrados en la cadena productiva deben estar habilitados por SERNAPESCA y contar con Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), que deben considerar al menos los aspectos relacionados con Prerrequisitos y Procedimientos Operacionales de Saneamiento contenidos en la Parte II, Sección II, Capítulo I de este Manual.
- Tanto los establecimientos elaboradores, como los frigoríficos y los faenamientos deberán estar inscritos ante la Autoridad Competente del mercado, por lo que sólo podrán 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 correo electrónico. A su vez, sólo podrá exportarse producto con fechas de elaboración posteriores a la incorporación del establecimiento elaborador.

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.
- El establecimiento de mantención de animales vivos, debe cumplir con lo indicado en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 Punto 2.2.1 letra E) de este Manual.

▪ Autorización de productos

Productos

Para el caso de productos de la acuicultura, deberán estar incorporados en el *Listado de especies acuáticas y sus presentaciones autorizadas para exportar a China*. Para las especies marinas 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*, podrá enviarse cualquier especie proveniente de la pesca extractiva aunque no esté de manera explícita indicada en el listado. (M11.06.2024)

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	Plan de muestreo		Límites	
		n	c	m	M
Productos pesqueros en general, algas y derivados de algas	Salmonella	5	0	Ausencia en 25 g	
Animales acuáticos Vivos listos para consumo	<i>Salmonella</i>	3	0	Ausencia en 25 g	
	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	3	0	Ausencia en 25 g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	3	0	Ausencia en 25 g	
Productos crudos listos para consumo ⁴⁵	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> (NMP/g)	5	1	≤100	≤1000
	<i>Listeria monocytogenes</i> (UFC/g)	5	0	≤100	-
Productos pesqueros en general ⁴⁶	Recuento aerobios mesófilos (UFC/g)	5	2	5x10 ⁴	10 ⁵
	Coliformes totales (UFC/g)	5	2	10	10 ²
aceite de pescado n=6					

⁴⁵ Que pueden ser consumidos directamente, sin cocción previa; esto incluye productos acuáticos enfriados refrigerados y congelados que han sido limpiados y procesados antes de su consumo, incluyendo productos marinados.

⁴⁶ No aplica a algas ni derivados de algas, conservas y aceite de pescado. En caso de rotular el producto indicando que debe ser consumido cocido, podrán obviarse estos análisis; sin embargo, deberá darse cumplimiento a los requisitos establecidos en el Punto 1 del presente Capítulo.

Tabla *Contaminantes*⁴⁷

Parámetro	Producto	Límite máximo (mg/kg)
Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos (HAP) Benzo(a)pireno*	Productos acuáticos ahumados o asados	0,005
	Algas y sus productos (excepto espirulina)	1 ⁴⁸
	Espirulina y sus productos	2 ⁴⁹
	Animales acuáticos vivos, enfriados refrigerados y congelados (excepto pescados, crustáceos y moluscos bivalvos)	1 ⁵⁰
Plomo	Peces y crustáceos, vivos, enfriados refrigerados y congelados	0,5
	Moluscos bivalvos vivos, enfriados refrigerados y congelados	1,5
	Productos acuáticos	1
	Peces vivos, enfriados refrigerados y congelados	0,1
Cadmio	Crustáceos vivos, enfriados refrigerados y congelados	0,5
	Moluscos bivalvos, gasterópodos, cefalópodos y equinodermos vivos, enfriados refrigerados y congelados	2 ⁵¹
	Pescados en conservas (excepto anchoa y pez vela)	0,2
	Conservas de anchoa y pez vela	0,3
Metil mercurio ⁵²	Otros productos de pescado (excepto anchoa y pez vela)	0,1
	Productos de anchoa y pez vela	0,3
	Animales acuáticos y sus productos (excepto peces carnívoros y sus productos)	0,5
	Peces carnívoros y sus productos	1

⁴⁷ 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.

⁴⁸ Calculado en peso seco.

⁴⁹ Calculado en peso seco.

⁵⁰ Sin vísceras.

⁵¹ Sin vísceras.

⁵² 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.

Parámetro	Producto	Límite máximo (mg/kg)
Arsénico inorgánico ⁵³	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 ⁵⁴	Animales acuáticos y sus productos	0,5

n=10, excepto aceite de pescado n=6. 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.

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

Tabla *Análisis químicos para productos enfriados refrigerados y congelados*

Parámetro	Producto	Límite máximo (mgN/100g)
NBVT ⁵⁵	Pescado y camarones marinos	≤30
	Cangrejos de mar	≤25
	Pescado y camarones de agua dulce	≤20
	Bivalvos congelados	≤15
Histamina ⁵⁶	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.

▪ Requisitos de rotulación

De acuerdo a lo establecido en el *Reglamento de la República Popular China sobre el registro y la administración de productores de alimentos de terceros países* (Decreto N°248), y en las *Medidas administrativas de la República Popular China sobre la inocuidad de las importaciones y exportaciones* (Decreto N°249), los productos destinados a este mercado deberán ser etiquetados en sus envases internos y externos considerando lo siguiente:

- Las etiquetas deberán estar en chino e inglés o chino y el idioma del país de origen

⁵³ 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.

⁵⁴ Se calculan con el total de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180.

⁵⁵ No se aplica a peces y mariscos vivos.

⁵⁶ 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.

- Las etiquetas deberán incluir la siguiente información:
 - Nombre del producto y nombre científico
 - Especificaciones del producto
 - Fecha de elaboración
 - Lote
 - Vida útil y condiciones de almacenamiento
 - Métodos de producción (captura o acuicultura)
 - Zona de producción (zona de pesca, país o región donde los productos de la acuicultura provienen indicar FAO 87)
 - Nombre, número de registro y dirección de las instalaciones de producción, procesamiento y almacenamiento involucradas (faenamientos, elaboradores y frigoríficos)
 - El destino debe indicar República Popular China
- 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*.

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.

El procedimiento de certificación de especies vivas se describe en el capítulo II punto 7.3.2.

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

2.7.2. 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

Harinas y aceites de pescado

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 ⁵⁷			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
	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
	Aceite de pescado	Salmonella	6	0	
Coliformes totales		6	0		≤300 NMP/g
Verde malaquita*		6			Ausencia
Dioxinas (PCDD/PCDF)*		6			≤6 ng/kg

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.

**La determinación de melamina se realizará solo en verificaciones SERNAPESCA.

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.

⁵⁷n = 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.

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.

2.7.3. RESTRICCIONES

- Sólo se permite la exportación de subproductos enfriados refrigerados 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.
- 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.

2.8. COLOMBIA

2.8.1. 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).

2.8.2. 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 con lo descrito en el punto 7.3.4. del Capítulo II.

- 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 con el *Certificado de alimentos para animales acuáticos*, cuyo formato se encuentra disponible en la página web www.sernapesca.cl, en el cual se deberán incorporar las siguientes declaraciones sanitarias exigidas por ICA Colombia:

1. Que la planta de procesamiento del producto se encuentra bajo control sanitario oficial.
2. Que el proceso de fabricación cumple con buenas prácticas de manufactura o su equivalente.
3. Que las harinas de origen animal utilizadas en el proceso de fabricación del alimento han sido validadas para Clostridium.
4. Que las materias primas de animales acuáticos utilizados en el proceso de fabricación de este producto se sometieron a un tratamiento de calor seco con vapor a presión en un digestor, a temperaturas de 90-100°C, de tal forma que se garantiza la inocuidad del producto.

5. Que se realizaron pruebas microbiológicas a muestras representativas del producto con resultados negativos a gérmenes patógenos, tales como *Aspergillus* sp., *Shiguella* sp., *Salmonella* sp., *E. coli*.
6. Después de elaborado el producto se han tomado las precauciones necesarias para asegurar que no se contamine antes de ser embarcado.
7. El producto está envasado en empaques nuevos de papel, aluminio, polipropileno o polietileno debidamente rotulados.
8. El producto se comercializa sin restricción alguna en el país exportador y por lo tanto no reviste peligro alguno para la salud humana ni animal.

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

2.8.3. RESTRICCIONES

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

2.9. COSTA RICA

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.
 - 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*⁵⁸

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 ⁵⁹	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.

aceite de pescado n=6

▪ 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.

⁵⁸ 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

⁵⁹ Particularmente especies de pescado de las familias siguientes: *Scombridae*, *Clupeidae*, *Engraulidae*, *Coryfenidae*, *Pomatomidae* y *Scombrosidae*.

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

2.9.2. PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- **Habilitación de establecimientos**

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.

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 ⁶⁰	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.

⁶⁰ Análisis para harinas que contengan especies histamino productoras

- 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.

2.9.3. RESTRICCIONES

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

2.10. CUBA

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 "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 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: Vísceras 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.

2.11. ECUADOR

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 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.

2.11.2. 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.

2.12. EL SALVADOR

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

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.

2.13. EMIRATOS ÁRABES UNIDOS

2.13.1. 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.

2.14. ESTADOS UNIDOS

2.14.1. 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*. Éste 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.

2.14.2. RESTRICCIONES

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

2.15. FILIPINAS

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 "D", de acuerdo a lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.

- Estándares de inocuidad

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

Tabla *Análisis microbiológicos*

Producto	Parámetro	Plan de muestreo		Límites
		n	c	
Pescados y productos de la pesca y la acuicultura ⁶¹	Recuento aerobios mesófilos	5	-	≤ 5x10 ⁵ ufc/g
	<i>Escherichia coli</i>	5	-	≤ 100 NMP/g
	Salmonella	5	0	Ausencia en 25 g
	Shigella	5	0	Ausencia en 25 g

Tabla *Análisis químicos*

Producto	Parámetro	Plan de muestreo		Límites
		n		
Pescados y productos de la pesca y de la acuicultura de las siguientes familias ⁶² <i>Escombridae</i> (Atún y especies afines, caballa); <i>Clupeidos</i> (Sardinas)	Histamina	5		≤ 200 mg/kg (ppm)

61 No aplica a algas ni derivados de algas, conservas y aceite de pescado

62 No incluye aceite de pescado

- Certificación sanitaria

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

2.16. GUATEMALA

2.16.1. 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 enfriados refrigerados 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.

2.16.2. 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)

2.17. HONDURAS

2.17.1. 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.

2.17.2. 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.

2.18. HONG KONG

2.18.1. 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.

2.19. INDIA

2.19.1. PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.

▪ Habilitación de establecimientos

Productos congelados, enfriados refrigerados derivados de: salmónidos, y crustáceos. 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 India una vez que la Autoridad de Inocuidad de los Alimentos y Normas de India (FSSAI), haya comunicado oficialmente a este Servicio la incorporación de dicha empresa a su registro, lo que será notificado al mismo de manera formal.

▪ Estándares de inocuidad

Productos congelados, enfriados refrigerados derivados de: salmónidos, y crustáceos.

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

Tabla *Análisis microbiológicos*

Parámetro	Límites
Recuento aerobios mesófilos (UFC/g)	5x10 ⁵
<i>Escherichia coli</i> (NMP/g)	20
Salmonella	Ausencia en 25 g
Estafilococos coagulasa positivos (UFC/g)	100
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	Ausencia en 25 g

n=5

- El producto proviene de una zona libre de *Vibrio cholerae*.

▪ Certificación sanitaria

Productos congelados, enfriados refrigerados derivados de: salmónidos, y crustáceos. 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, enfriados refrigerados, se deberá incluir en el ítem Remarks/Observaciones del certificado la siguiente declaración:

"The product is free from OMSA 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 OMSA 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"

"Total Bacterial Count (TPC) at 37°C <500,000 CFU/g (5x10⁵ CFU/g) (max); E. coli <20 MPN/g (maximum); Coagulase positive Staphylococci <100 CFU/g (maximum); Salmonella Absent/25g; Vibrio parahaemolyticus Absent/25g. The product comes from a Vibrio cholerae free zone".

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

"The product is free from OMSA 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"

"Total Bacterial Count (TPC) at 37°C <500,000 CFU/g (5x10⁵ CFU/g) (max); E. coli <20 MPN/g (maximum); Coagulase positive Staphylococci <100 CFU/g (maximum); Salmonella Absent/25g; Vibrio parahaemolyticus Absent/25g. The product comes from a Vibrio cholerae free zone".

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

2.19.2. PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- Habilitación de establecimientos

Productos congelados derivados de moluscos

- 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

- Productos congelados derivados de moluscos
- Los productos deberán cumplir con los siguientes requisitos:

Tabla *Análisis microbiológicos*

Parámetro	Límites
Recuento aerobios mesófilos (UFC/g)	5x10 ⁵
<i>Escherichia coli</i> (NMP/g)	20
Salmonella	Ausencia en 25 g
Estafilococos coagulasa positivos (UFC/g)	100
<i>Vibrio parahaemolyticus</i> (NMP/g)	100

n=5

Además, el productor deberá presentar una declaración consignando que el producto está libre de antibióticos prohibidos (cloranfenicol, nitrofuranos y metabolitos de nitrofuranos).

- Certificación sanitaria

Productos congelados derivados de moluscos

Los productos que se destinen a este mercado 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.

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

"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*

The producer declares that the product is free of prohibited antibiotics (chloramphenicol, nitrofurans and nitrofurans metabolites). The product complies with the following parameters: i) TPC at 37 deg C < 500,000 CFU/g (maximum); ii) E. coli < 20 MPN/g (maximum); iii) Coagulase positive Staphylococci < 100 CFU/g (maximum); iv) Salmonella Absent/25g; v) *Vibrio parahaemolyticus* 100 < MPN/g (maximum)."

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

2.19.3. RESTRICCIONES

Está prohibida la exportación de abalones crudos.

2.20. INDONESIA

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.

- 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.

Se deberán incluir en el ítem Additional Information del certificado las siguientes declaraciones:

- Para salmónidos, marcar las declaraciones (kk), (ll) y (mm), y en el ítem Additional Information incluir la declaración "For Infectious Salmon Anemia (ISA), according to the Official Surveillance Program, salmon products come from farming sites negatives to the presence of the causative agent of ISA"

-Para crustáceos, marcar las declaraciones (gg), (ll) y (mm), y en el ítem Additional Information incluir la declaración "For crustacean, according to the Official Surveillance Program for Exotic Diseases, there is no evidence of the presence of the causative agent or diseases AHPND, IHNV, TSV, WSSV, WTD, IMNV and Cray fish plague"

-Para los demás productos se tendrían que marcar las casillas indicadas en el instructivo, sin añadir declaraciones adicionales.

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

2.21. ISLANDIA

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 "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.

2.21.2. 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 transitaran 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.

2.22. ISRAEL

2.22.1. 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.
 - Los productos que se exporten a Israel deberán contar en su etiqueta con la información de su vida útil, en idioma hebreo, pudiendo mantener en forma adicional la etiqueta original del producto. Es responsabilidad del establecimiento elaborador cumplir con este requisito, el que será supervisado por las autoridades en el lugar de destino.
- **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.

2.22.2. 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.

2.22.3. RESTRICCIONES

Se prohíbe la exportación de pescado que presente condiciones organolépticas que no son propias de la especie, tales como heridas, melanosis, hematomas, etc.

2.23. JAMAICA

2.23.1. 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.

2.24. JAPÓN

2.24.1. PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- Requisitos sanitarios específicos para autorizaciones de Notificaciones de Embarque (NEPPEX) de productos provenientes de peces de la acuicultura⁶³

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.

⁶³ 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*".

- 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.

2.24.2. 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.

2.25. LÍBANO

2.25.1. PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- 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".

2.26. MARRUECOS

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 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.

2.27. MÉXICO

2.27.1. 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](http://www.sernapesca.cl)). 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:

En el caso de productos enfriados refrigerados y congelados: "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 el caso de productos enfriados refrigerados y congelados: "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.

2.27.2. PRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO (07-02-2024)

- 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

Los productos para no consumo humano, 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.

2.27.3. 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.

2.28. MOLDAVIA

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 "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.

2.29. NORUEGA

2.29.1. 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.

2.29.2. 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.

2.30. NUEVA CALEDONIA

2.30.1. 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.

2.30.2. 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.

2.30.3. RESTRICCIONES

Está prohibida la exportación de pescados provenientes de la acuicultura enteros con vísceras, de moluscos bivalvos vivos y crustáceos crudos.

2.31. NUEVA ZELANDA

2.31.1. 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.

2.31.2. 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.

2.31.3. 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.

2.32. PANAMÁ

2.32.1. PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

▪ Habilitación de establecimientos

Se requerirá habilitación del establecimiento elaborador con la Autoridad Competente APA para todas las exportaciones de productos pesqueros y acuícolas enfriados refrigerados y congelados, con excepción de los moluscos correspondientes a la subpartida arancelaria 0307. El establecimiento debe estar habilitado por SERNAPESCA y estar clasificado al menos en categoría "D", de acuerdo con lo establecido en la Parte II, Sección II, Capítulo 1 de este Manual.

- El establecimiento deberá estar inscrito ante la Agencia Panameña de Alimentos (APA), tales antecedentes podrán ser verificados en la pestaña "Chile" del siguiente listado: [Consulta de países elegibles con aprobación de plantas procesadoras para la exportación hacia Panamá.](#)
- En el caso de que APA 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.

2.32.2. 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 Agencia Panameña de Alimentos (APA), tal como lo consigna el Resuelto 092-2007, Resuelto 060-2013 y Resuelto 011-2018.

- 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.

2.33. PAPÚA NUEVA GUINEA

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.

- 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.

2.33.2. RESTRICCIONES

Está prohibida la exportación de cualquier producto distinto a salmónidos eviscerados, sin cabeza y sin agallas.

2.35. PARAGUAY ^(11.01.2024)

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

- Certificación sanitaria

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

2.36. PERÚ

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 "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 sin fines de reexportación, podrán eximirse de este requisito pero deben ir acompañados de un certificado sanitario.

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.
- Los productos destinados a reproceso y/o reexportación a otros mercados como China, Japón u otro mercado, deben proceder de establecimientos autorizados por SERNAPESCA y cumplir con la exigencia o normativa del país de destino final.

- 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 para Consumo Humano, destinados a reproceso y/o reexportación a la Unión Europea, se deberá dar aviso oportunamente a la oficina de certificación para incluir la emisión del Anexo al certificado sanitario con estos fines, en dónde se evaluará el cumplimiento de las declaraciones que dan cuenta del cumplimiento de los requisitos a continuación:

“El establecimiento indicado en el Ítem II cumple con los Reglamentos (CE) 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2017/625, 2073/2005, 2074/2005, Directiva 96/23/CE de la Unión Europea y sus modificaciones” y Decisión 2011/163/UE. Además, deberá declarar zona FAO.

La emisión de este certificado, estará supeditada al cumplimiento de los requisitos señalados previamente y no se emitirá el anexo posterior a la certificación.

2.36.2. 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 (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 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.

2.36.3. 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*.

2.37. POLINESIA FRANCESA

2.37.1. 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 zoonarias 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.

2.37.2. 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 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.

2.37.3. RESTRICCIONES

Se prohíbe la exportación de decápodos crudos y de abalones (*Haliotis sp*) con vísceras y con concha.

2.38. REINO UNIDO

2.38.1. 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 inscrito la Autoridad Competente del mercado, por lo que sólo podrá exportar una vez que se haya comunicado oficialmente a este Servicio la incorporación de dicho establecimiento a su registro, lo que será notificado al mismo de

manera formal. A su vez, sólo podrá exportarse producto con fechas de elaboración posteriores a dicha incorporación. Cabe señalar que aquel establecimiento que se encontrara inscrito ante la UE antes del 01.01.2021 se encuentra por defecto inscrito en Gran Bretaña.

- Estándares de inocuidad
- 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 *Official Certificate for the placing on the market of fishery products*, cuyo formato se encuentra en archivo Word y disponible en la página web www.sernapesca.cl.

Los productos que contengan componentes 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 (productos compuestos) deberán ir acompañados por el *Health Certificate for composite products intended for human consumption*, cuyo formato se encuentra en archivo Word y disponible en la página web www.sernapesca.cl.

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

2.38.2. 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 inscrito ante la Autoridad Competente del mercado, por lo que sólo podrá exportar una vez que se haya comunicado oficialmente a este Servicio la incorporación de dicho establecimiento a su registro, lo que será notificado al mismo de manera formal. A su vez, sólo podrá exportarse producto con fechas de elaboración posteriores a dicha incorporación. Cabe señalar que aquel establecimiento que se encontrara inscrito ante la UE antes del 01.01.2021 se encuentra por defecto inscrito en Gran Bretaña.
- Estándares de inocuidad
 - 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 embarques de harina de pescado que se destinen a este mercado deberán ir acompañados por el *Health Certificate for processed animal protein, other than those derived from farmed insects, not intended for human consumption, including mixtures and products other than*

petfood containing such protein.

Por su parte, los embarques de aceite de pescado deberán ir acompañados por el *Health Certificate for fish oil not intended for human consumption to be used 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.

2.38.3. RESTRICCIONES

Está prohibida la exportación de pescados provenientes de la acuicultura enteros con vísceras, excepto Turbot (*Scophthalmus maximus*) y Salmón del Pacífico (*Oncorhynchus kisutch*).

Está prohibida la exportación de productos 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).

2.39. REPÚBLICA DE COREA

2.39.1. PRODUCTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO⁶⁴

- 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.
- Los establecimientos elaboradores de algas destinadas a consumo humano, deberán estar habilitados por SERNAPESCA y estar clasificados en categoría A, B, C, D para el caso de algas destinadas al consumo humano directo y categoría aprobado para el caso de algas destinadas a consumo humano indirecto.
- 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

⁶⁴ 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.

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

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

Todas las exportaciones de algas deberán cumplir con los requisitos de inocuidad señalados, existiendo diferencias dependiendo si estas serán destinadas a consumo humano directo o indirecto.

Tabla *Determinaciones microbiológicas*

Producto	Parámetro	Límite	Plan de Muestreo ⁶⁵		Número de Análisis
			n	c	
Algas y sus derivados destinados al consumo humano directo	Recuento aerobios mesófilos	$m = 10^5 M = 5 \times 10^5$	5	2	5
	Hongos Levaduras	$m = 10^2 M = 10^3$			

Tabla *Parámetros físicos*

⁶⁵ 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.

Producto	Parámetro	Límite	Tamaño de la partida de exportación (Ton. net)	Plan de muestreo ⁶⁶	Número de Análisis
				n	
Algas y sus derivados destinados al consumo humano directo y al consumo humano indirecto	Humedad	$\leq 20\%$ promedio de los 5 resultados ⁶⁷	1 - 50	5	5
	Impurezas	$\leq 10\%$ promedio de los 5 resultados	1 - 50	5	5

Equinodermos

El producto lenguas (gónadas) de Erizo de mar (*Loxechinus albus*) deberá cumplir con los siguientes requisitos:

Tabla *Determinaciones microbiológicas*

Producto	Parámetro	Límite	Plan de Muestreo	
			n	c
Erizo de mar congelados, enfriados, refrigerados, vivos, preparados o conservados para el consumo humano	Recuento aerobios mesófilos (UFC/g)	$m = 10^5$ $M = 5 \times 10^5$	5	2
	<i>Escherichia coli</i> (NMP/g)	$m = 0$ $M = 10$		
	<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia en 25 g		
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25 g		
	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> (NMP/g)	≤ 100		
	<i>Staphylococcus aureus</i> (UFC/g)	≤ 100		

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.

Se exime del análisis químico NBVT (Nitrogeno básico volátil total) el producto Raya volantín (*Zearaja chilensis*) y Raya espinosa (*Dipturus trachyderma*).

⁶⁶ El n muestral es igual a 5 por cada 50 toneladas

⁶⁷ Este requisito aplica sólo a algas secas.

Adicionalmente, los productos clasificados como subproductos⁶⁸ por la legislación coreana, deben cumplir con los siguientes requisitos:

- Éstos deberán ser tratados higiénicamente, estar ultracongelados al menos a -18 °C en el centro y ser clasificados como adecuados para el consumo humano.

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

⁶⁸ 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.

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 completar de acuerdo al Instructivo de llenado para certificados sanitarios de la República de Corea.

Los embarques conformados exclusivamente por aceite de pescado destinado a consumo humano no requerirán 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.

Algas

Los embarques de algas destinados a consumo humano deberán ir acompañados por el *Health Certificate for Fishery and Aquaculture Products*, cuyo formato se encuentra disponible en la página web www.sernapesca.cl. Para el caso de algas destinadas al consumo humano indirecto se debe añadir en el ítem **Observaciones/Remarks** la frase "Algas y/o derivados de algas destinadas a consumo humano indirecto", de acuerdo al instructivo de llenado para el certificado sanitario de la República de Corea.

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.

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.

2.39.2. 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

En el caso de establecimientos elaboradores de algas destinadas a no consumo humano, no se requiere de análisis físicos y microbiológicos.

- 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.

En el caso de establecimientos elaboradores de algas destinadas a no consumo humano, no se requiere de certificación sanitaria.

2.39.3. 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.

2.40. SERBIA

2.40.1. 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.

2.41. SINGAPUR

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 "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 1.1.23 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.

2.41.2. RESTRICCIONES

Está prohibida la exportación de ostras enfriadas-refrigeradas.

2.42. SUDÁFRICA

2.42.1. 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.

Productos de pescado⁶⁹

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

⁶⁹ Productos congelados no destinados a consumo humano (incluyendo carnadas), elaborados a partir de pescados o peces de cultivo, excluyendo los órganos internos con la excepción del hígado.

Los embarques deberán ir acompañados del *Health Certificate for Fishery and Aquaculture Products not intended for human consumption-fishmeal*, cuyo formato se encuentra en archivo Word y disponible en la página web www.sernapesca.cl

Productos de pescado

Los embarques deberán ir acompañados del *Health Certificate for Fishery and Aquaculture Products not intended for human consumption-fish products*, cuyo formato se encuentra en archivo Word y disponible en la página web www.sernapesca.cl

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

2.42.2. RESTRICCIONES

Sólo se permite la exportación de harina de pescado y productos de pescado elaborados 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.

Sólo podrán exportarse productos de pescado elaborados a partir de pescado eviscerado.

2.43. SUIZA

2.43.1. 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.

2.44. TAILANDIA

2.44.1. 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.

2.45. TAIWÁN

2.45.1. 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(n) de un establecimiento (s) aprobado para la Unión Europea.

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

2.45.2. 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.

2.46. TÚNEZ

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.

- 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.

2.47. TURQUÍA

2.47.1. 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 enfriados refrigerados o ahumados que puedan ser consumidos 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.

2.47.2. 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 processed animal protein, other than those derived from farmed insects, not intended for human consumption, including mixtures and products other than petfood containing such protein, for exportation to the Republic of Türkiye*, en idioma inglés, y cuyo formato se encuentra 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.

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

2.48. UCRANIA

2.48.1. 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, Punto2.
 - 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, Punto2.
 - 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 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, Coryfenidae, 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 ⁷⁰	
Agujilla	<i>Scomberesox saurus scombroides</i>	Scombrosidae	

⁷⁰ Esta familia no registra estadística de captura, proceso o exportación en Chile.

Tabla *Requisitos microbiológicos: criterios de seguridad alimentaria y de higiene de los procesos*

Categoría de alimentos	Microorganismos, sus toxinas, metabolitos	Plan de muestreo ⁷¹			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> ⁷² ₇₃	<i>Lysteria monocytogenes</i>	5	0		100ufc/g		<u>Satisfactorio:</u> si todos los valores observados son \leq a 10 o 100ufc/g según corresponda a la presentación del producto.
Alimentos enfriados refrigerados o ahumados listos para el consumo que pueden favorecer el crecimiento de <i>L. Monocytogenes</i> ⁷² ₇₂	<i>Lysteria monocytogenes</i>	5	0		10ufc/g		<u>Insatisfactorio:</u> si en cualquiera de las muestras se detecta la presencia de la bacterias en niveles > a 10 o 100ufc/g según corresponda a la presentación del producto.
Crustáceos y moluscos cocidos	Salmonella	5	0		Ausencia en 25 g		<u>Satisfactorio:</u> si todos los valores observados indican ausencia de la bacteria <u>Insatisfactorio:</u> si se detecta la presencia de la bacteria en cualquiera de las muestras.
Productos sin cáscara y sin concha de crustáceos y moluscos cocidos ⁷⁴	<i>E. coli</i>	5	2	1NMP/g	10 NMP/g		<u>Satisfactorio:</u> 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. <u>Insatisfactorio:</u> si uno o varios valores observados son > M o más de c sobre n valores se encuentran entre m y M.

⁷¹n = 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.

⁷² Se deberá garantizar que no se supere el límite de 100ufc/g al final de la vida útil.

⁷³ 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.

⁷⁴ 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.

Categoría de alimentos	Microorganismos, sus toxinas, metabolitos	Plan de muestreo ⁷¹		Límites		Interpretación de los resultados
		n	c	m	M	
	Estafilococos coagulasa positivos	5	2	100 ufc/g	1000 ufc/g	<p><u>Satisfactorio</u>: 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 $\leq m$.</p> <p><u>Insatisfactorio</u>: si uno o varios valores observados son $> M$ o más de c sobre n valores se encuentran entre m y M.</p>

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 Order 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 ^{75 76}	0,3
Crustáceos ⁷⁷ , excluyendo la carne café de cangrejos y la cabeza y carne del tórax de langostas y crustáceos similares (Nephropidae y Palinuridae)	0,5
Moluscos bivalvos ⁷⁸	1,5
Aceite de pescado ⁷⁹	0,1
Cefalópodos sin vísceras ⁸⁰	1

⁷⁵ Si el pescado está destinado a ser consumido entero, el contenido máximo se aplicará al pescado entero.

⁷⁶ Incluye a) peces vivos, b) pescado enfriado 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) enfriados refrigerados o congelados.

⁷⁷ Incluye: a) crustáceos, incluso pelados, vivos, enfriados 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;

⁷⁸ Incluye: a) moluscos bivalvos, incluso separados de las valvas, vivos, enfriados 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.

⁷⁹ n muestral según lo señalado en el Capítulo IV Punto 1.1.18 del presente documento

⁸⁰ Incluye preparados o en conserva

Conservas de pescado	1 2 (atún)
----------------------	---------------

Tabla *Cadmio*

Producto	Límite mg/kg
a) Carne de pescado ^{75 76} , excepto las especies listadas en las letras b, c y d.	0,05
b) Carne de los siguientes pescados ^{75 76} : (Sarda sarda); (Diplodus vulgaris); (Anguilla anguilla); (Mugil labrosus labrosus); (Trachurus species); (Luvarus imperialis); (Scomber species); (Sardina pilchardus); (Sardinops species); (Thunnus species, Euthynnus species, Katsuwonus pelamis); (Dicologlossa cuneata)	0,1
c) Carne de los siguientes pescados ^{75 76} : (Auxis species)	0,2
d) Carne de los siguientes pescados ^{75 76} : (Engraulis spp); (Xiphias gladius)	0,2
e) Crustáceos ⁷⁷ , excluyendo la carne café de cangrejos y la cabeza y carne del tórax de langostas y crustáceos similares (Nephropidae y Palinuridae)	0,5
f) Moluscos bivalvos ⁷⁸	1
g) Cefalópodos sin vísceras ⁸⁰	1
h) Conservas de pescado	0,2

Tabla *Mercurio*

Producto	Límite mg/kg
a) Productos pesqueros ⁸¹ y carne de pescado ⁸² , excepto de las especies listadas en la letra b. El límite máximo aplica a crustáceos ⁸³ , excluyendo la carne café de cangrejos y la cabeza y carne del tórax de langostas y crustáceos similares (Nephropidae y Palinuridae).	0,3 (especies no predatoras) 0,5 (especies predatoras)

⁸¹ Incluye a) crustáceos, incluso pelados, vivos, enfriados 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, enfriados 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.

⁸² Si el pescado está destinado a ser consumido entero, el contenido máximo se aplicará al pescado entero. Incluye a) peces vivos, b) pescado enfriado 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) enfriados refrigerados o congelados.

⁸³ Incluye: a) crustáceos, incluso pelados, vivos, enfriados 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.

b) Carne de los siguientes pescados ⁸² : (<i>Lophius</i> species); (<i>Anarhichas lupus</i>); (<i>Sarda sarda</i>); (<i>Anguilla</i> species); (<i>Hoplostethus</i> species); (<i>Coryphaenoides rupestris</i>); (<i>Hippoglossus hippoglossus</i>); (<i>Genypterus capensis</i>); (<i>Makaira</i> species); (<i>Lepidorhombus</i> species); (<i>Mullus</i> species); (<i>Genypterus blacodes</i>); (<i>Esox lucius</i>); (<i>Orcynopsis unicolor</i>); (<i>Tricopterus minutus</i>); (<i>Centroscymnus coelolepis</i>); (<i>Raja</i> species); (<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</i> species); tiburones (todas las especies); (<i>Lepidocybium flavobrunneum</i> , <i>Ruvettus pretiosus</i> , <i>Gempylus serpens</i>); (<i>Acipenser</i> species); (<i>Xiphias gladius</i>);	0,4
(<i>Thunnus</i> spp, <i>Euthynnus</i> spp, <i>Katsuwonus pelamis</i>)	0,7
c) Conservas de pescado	0,3 (especies de agua dulce) 0,4 (especies de agua de mar excepto atún) 0,7 (especies de atún)

Tabla Dioxinas (PCDD/PCDF) y PCB

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 ⁸⁴ y productos de la pesca ⁸⁵ y productos derivados, exepcto 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 y Palinuridae).	3,5 pg/g grasa	6,5 pg/g de peso en fresco	75 ng/g de peso en fresco
Carne de pescados ⁸⁴ de agua dulce, excepto las especies de	3,5 pg/g grasa	6,5 pg/g peso en fresco	125 ng/g peso en fresco

⁸⁴ Si el pescado está destinado a ser consumido entero, el contenido máximo se aplicará al pescado entero. Incluye: Peces vivos; Pescado enfriado refrigerado; Pescado congelado; Filetes y demás carnes de pescado (Incluso picada) enfriados 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.

⁸⁵ Incluye: Crustáceos, incluso pelados, vivos, enfriados 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, enfriados 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.

peces diádomos capturados en agua dulce, y sus productos derivados			
Carne de pescado ⁸⁴ 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 ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	Nivel Máximo Suma de benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno y criseno ($\mu\text{g}/\text{kg}$)
(a) Carne de pescado ahumado ^{86 87} y productos pesqueros ⁸⁸ ahumados, excepto los productos indicados en b, c y d. 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 y Palinuridae).	2	12
(b) Espadines ahumados y espadines	5	30

⁸⁶ Si el pescado está destinado a ser consumido entero, el contenido máximo se aplicará al pescado entero.

⁸⁷ Pescado ahumado, incluso cocido antes o durante el ahumado.

⁸⁸ Incluye todo tipo de invertebrado acuático.

ahumados en conserva (<i>Sprattus sprattus</i>); moluscos bivalvos ⁸⁹ (enfriados refrigerados o congelados).		
(c) Moluscos bivalvos ahumados ⁸⁹	6	35
(d) Aceite de pescado ⁹⁰	2	10

Tabla *Melamina*

Producto	Límite mg/kg
Productos alimenticios	2,5

La determinación de este parámetro se realizará solo en verificaciones SERNAPESCA.

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;

⁸⁹ Para el caso de equinodermos, gasterópodos y tunicados y, en virtud de ausencia de regulación armonizada, se aplicarán los niveles exigidos a moluscos bivalvos.

⁹⁰ n muestral según lo señalado en el Capítulo IV Punto 1.1.18 del presente documento.

- 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.

2.48.2. 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.

2.48.3. RESTRICCIONES

Está prohibida la exportación de productos de salmón del Atlántico y trucha arcoíris sin tratamiento térmico.

2.49. UNIÓN ECONÓMICA EUROASIÁTICA (UEE)

2.49.1. 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		

Parámetro	Producto	Límite máximo (mg/kg)	
	Pescados, secado, ahumado, salado, especiado, marinado, preparaciones de pescado, otros productos de pescado listos para el consumo		
	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
	Conservas y enlatados de pescado	0,6	Predadores agua dulce
	Pescados, secado, ahumado, salado, especiado, marinado, preparaciones de pescado, otros productos de pescado listos para el consumo	0,5 1,0	Agua marina Atún, pez espada
	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	
Histamina**	Pescados, crudo, refrigerado, congelado, molido, filete		
	Conservas y enlatados de pescado	100,0	Atún, caballa, salmón, arenque
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 0,3	Agua marina Agua dulce
	Conservas y enlatados de pescado	2,0	Esturión, salmón, arenque graso
	Pescados, secado, ahumado, salado, especiado, marinado, preparaciones de pescado, otros productos de pescado listos para el consumo	0,4 2,0	Filete de pescado, arenque graso
	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 0,03	Agua marina Agua dulce
	Conservas y enlatados de pescado		
	Pescados, secado, ahumado, salado, especiado, marinado, preparaciones de pescado, otros productos de pescado listos para el consumo	0,2	

Parámetro	Producto	Límite máximo (mg/kg)	
	Caviar y ovas de pescado, sus derivados		
	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		
	Aceite de hígado de bacalao****	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		
	Aceite de hígado de bacalao****	3,0	
Radionucleido Cesio 137*****	Pescado y productos de pesca	130	Bk/kg
	Pescado desecado y curado	260	Bk/kg
Radionucleido Estroncio 90*****	Pescado y productos de pesca	100	Bk/kg
Nitrosaminas: suma de N-Dimetilnitrosamina y N-Dietilnitrosamina (NDMA y NDEA)***/**	Peces vivos, pescados enfriados refrigerados, 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		
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.

***** La determinación de este parámetro se realizará solo en verificaciones SERNAPESCA.

Parásitos

Adicionalmente, se deberá realizar control de parásitos en materia prima y producto elaborado.

Tabla *Parámetros*

Producto	Límite máximo			
	RAM ⁹¹ (ufc/g)	Coliformes totales ⁹²	<i>S. aureus</i> ⁹³	<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	
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	Ausencia en 25 g
Moluscos bivalvos crudos enfriados-refrigerados y congelados	≤5x10 ⁴	Ausencia en 0,1g	Ausencia en 0,1g	
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

⁹¹ Recuento de microorganismos aerobios mesófilos y anaerobios facultativos (Norma Estatal GOST 10444.15-94)

⁹² Norma Estatal GOST 52816-2007

⁹³ Norma ISO 6888-3 y Norma GOST 31746-2012

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 Armenia y 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 Armenia y 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.

2.49.2. 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)
Aldrín ⁹⁴	Harina de pescado	Ausencia	
Heptacloro ⁹⁴	Harina de pescado	Ausencia	
DDT (suma de metabolitos) ⁹⁴	Harina de pescado	0,4	mg/kg
HCH (suma de isómeros) ⁹⁴	Harina de pescado	0,2	mg/kg
Radionucleido Cesio 137 ⁹⁵	Harina de pescado	600	Bq/kg

⁹⁴ Parámetros deben ser verificados por los establecimientos elaboradores con una frecuencia anual.

⁹⁵ El control de radionucleidos es realizado por SERNAPESCA en el contexto de sus planes de vigilancia.

- 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.
- 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.

2.49.3. 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 Armenia y Kazajistán.

2.50. UNIÓN EUROPEA⁹⁶

2.50.1. 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.

⁹⁶ 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, República Checa, Rumanía, Suecia.

- El establecimiento debe contar con un Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC) basado en HACCP.
- El establecimiento debe estar inscrito ante la Autoridad Competente del mercado, por lo que sólo podrá exportar a la Unión Europea una vez que este Servicio notifique la incorporación de dicho establecimiento a través de correo electrónico. A su vez, sólo podrá exportarse producto con fechas de elaboración posteriores a dicha incorporación.
- En el caso de moluscos bivalvos, gasterópodos, tunicados y equinodermos vivos el establecimiento debe dar cumplimiento a los requisitos para establecimientos de expedición de la Parte II, Sección II, Capítulo 1, Punto 1 de este Manual. Se exceptúan los gasterópodos, equinodermos no filtradores y pectínidos provenientes de bancos naturales.
 - Estándares de inocuidad
- Los 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.
- En el caso de los 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).
- En el caso de los bancos naturales, el establecimiento elaborador debe participar en el PSMB.
- Los gasterópodos marinos y pectínidos de banco natural, deberán cumplir con los requisitos detallados en la Parte II, Sección II, Capítulo II, punto 1.8.1 E.
- Para los gasterópodos, equinodermos no filtradores y pectínidos de banco natural cuyas áreas de extracción no son sometidas a un proceso de clasificación, deberán solicitar su incorporación al listado de áreas no PSMB, indicando región de origen, especie y código AMERB, código de centro de cultivo o coordenadas geográficas del banco, según corresponda.

Además, las empresas elaboradoras, a través de los Programas de Aseguramiento de Calidad, deberán dar garantías del cumplimiento de los siguientes requisitos:

- **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 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 N° 627/2019 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, Punto2.
 - 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 *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>	<i>Merlucciidae</i>
Merluza de cola	<i>Macruronus magellanicus</i>	<i>Merlucciidae</i>
Merluza del sur o austral	<i>Merluccius australis</i>	<i>Merlucciidae</i>
Merluza de tres aletas	<i>Micromesistius australis</i>	<i>Gadidae</i>

- 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, Punto2.
 - 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, Coryfenidae, Pomatomidae y Scombrosidae*

Nombre común	Nombre científico	Familia
Atún aleta amarilla	<i>Thunnus albacares</i>	<i>Scombridae</i>
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>	<i>Clupeidae</i>
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>	<i>Engraulidae</i>
Dorado de altura o palometa	<i>Coryphaena hippurus</i>	<i>Corphaenidae</i>
		<i>Pomatomidae</i> ⁹⁷
Agujilla	<i>Scomberesox saurus scombroides</i>	<i>Scombrosidae</i>

- Residuos de productos farmacéuticos y sustancias prohibidas
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 (Reglamento (UE) N° 625/2017; Directiva 96/22/CE; Reglamento (CE) N° 470/2009; Reglamento (UE) N° 37/2010).
- Requisitos microbiológicos (Reglamento (CE) N°2073/2005)

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 ⁹⁸	Límites	Interpretación de los resultados

⁹⁷ Esta familia no registra estadística de captura, proceso o exportación en Chile.

⁹⁸n = 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

		n	c	m	M	
Alimentos congelados listos para el consumo que pueden favorecer el crecimiento de <i>L. Monocytogenes</i> ⁹⁹ ₁₀₀	<i>Listeria 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 enfriados refrigerados o ahumados listos para el consumo que pueden favorecer el crecimiento de <i>L. Monocytogenes</i> ⁹⁹	<i>Listeria 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 ¹⁰¹	<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 \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.

Se deberán realizar, complementariamente los análisis microbiológicos especificados en el Punto 1 del presente Capítulo, de acuerdo con la presentación del producto.

- Contaminantes
Deberán realizarse determinaciones de Metales Pesados (Plomo, Cadmio y Mercurio) e Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos (HAP) -(Benzopirenos), con el propósito de verificar

unidades de muestreo que dan valores entre m y M.

⁹⁹ Se deberá garantizar que no se supere el límite de 100ufc/g al final de la vida útil.

¹⁰⁰ 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.

¹⁰¹ 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.

si se cumplen los criterios exigidos en Reglamento (UE) N° 2023/915, 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, Punto2, contenidos máximos permitidos:

Tabla *Plomo*

Producto	Nivel Máximo mg/kg (ppm) peso fresco ¹⁰²
Carne de pescado ¹⁰³	0,3
Crustáceos ^{104 105}	0,5
Moluscos bivalvos ^{106 107}	1,5
Cefalópodos sin vísceras ¹⁰⁸	0,3
Aceite de pescado ¹⁰⁹	0,1

Tabla *Cadmio*

Producto	Nivel Máximo mg/kg (ppm) peso fresco
(a) Carne de pescado ¹¹⁰ , excepto en el caso de las especies indicadas en las letras b, c y d.	0,05
(b) Carne de los siguientes pescados ¹¹⁰ : 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 ¹¹⁰ : melva (<i>Auxis species</i>)	0,15

¹⁰² Peso fresco no aplicable al aceite de pescado

¹⁰³ 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 enfriado 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) enfriados refrigerados o congelados

¹⁰⁴ Incluye: a) crustáceos, incluso pelados, vivos, enfriados 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.

¹⁰⁵ Carne de los apéndices y del abdomen. El cefalotórax de los crustáceos queda excluido de esta definición. En el caso de los cangrejos y crustáceos similares (Brachyura y Anomura): carne de los apéndices.

¹⁰⁶ Incluye: a) moluscos bivalvos, incluso separados de las valvas, vivos, enfriados refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera y b) moluscos bivalvos preparados o en conserva. En caso de *Pecten maximus*, el contenido máximo se aplica solamente al músculo aductor y las gónadas.

¹⁰⁷ Para el caso de equinodermos, gasterópodos y tunicados y, en virtud de ausencia de regulación armonizada, se aplicarán los niveles exigidos a moluscos bivalvos

¹⁰⁸ Incluye preparados o en conserva.

¹⁰⁹ n muestral según lo señalado en el Capítulo IV Punto 1.1.18 del presente documento

¹¹⁰ 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 enfriado 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) enfriados refrigerados o congelado.

(d) Carne de los siguientes pescados ¹¹⁰ : anchoa (<i>Engraulis species</i>) pez espada (<i>Xiphias gladius</i>), sardina (<i>Sardina pilchardus</i>)	0,25
(e) Crustáceos ¹¹¹ (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 ^{112 113}	1,0
(g) Cefalópodos (sin vísceras) ¹¹⁴	1,0

Tabla Mercurio

Producto	Nivel Máximo mg/kg (ppm) peso fresco ¹¹⁵
(a) Productos de la pesca ¹¹⁶ y carne de pescado ^{117 118} , excluidas las especies enumeradas en (b), (c), (d), (e) y (f)	0,5
(b) Crustáceos (carne de los apéndices y el abdomen) ^{119 120}	0,5
(c) Carne de los siguientes pescados ^{117 118} : aligote (<i>Pagellus acarne</i>), sable negro (<i>Aphanopus carbo</i>), besugo (<i>Pagellus bogaraveo</i>), bonito (<i>Sarda sarda</i>), breca (<i>Pagellus erythrinus</i>), escolar negro (<i>Lepidocybium flavobrunneum</i>), fletán (<i>Hippoglossus species</i>), rosada del Cabo (<i>Genypterus capensis</i>), marlín (<i>Makaira species</i>), gallo (<i>Lepidorhombus species</i>), escolar (<i>Ruvettus pretiosus</i>), reloj anaranjado (<i>Hoplostethus atlanticus</i>), rosada (<i>Genypterus blacodes</i>), lucio (<i>Esox species</i>), tasarte (<i>Orcynopsis unicolor</i>), capellán (<i>Trisopterus minutus</i>), salmonete de fango (<i>Mullus barbatus barbatus</i>), granadero (<i>Coryphaenoides rupestris</i>), pez vela (<i>Istiophorus platypterus</i>), sable plateado (<i>Lepidopus caudatus</i>), escolar de canal (<i>Gempylus serpens</i>), esturión (<i>Acipenser species</i>), salmonete de roca (<i>Mullus surmuletus</i>), atún (<i>Thunnus species</i> , <i>Euthynnus species</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i>), tiburón (todas las especies), pez espada (<i>Xiphias gladius</i>)	1,0

¹¹¹ Incluye: a) crustáceos, incluso pelados, vivos, enfriados 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.

¹¹² Incluye: a) moluscos bivalvos, incluso separados de las valvas, vivos, enfriados refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera y b) moluscos bivalvos preparados o en conserva. En caso de *Pecten maximus*, el contenido máximo se aplica solamente al músculo aductor y las gónadas.

¹¹³ Para el caso de equinodermos, gasterópodos y tunicados y, en virtud de ausencia de regulación armonizada, se aplicarán los niveles exigidos a moluscos bivalvos.

¹¹⁴ Incluye preparados o conservados.

¹¹⁵ Peso fresco no aplicable al aceite de pescado

¹¹⁶ Incluye a) moluscos en general, incluso separados de las valvas, vivos, enfriados refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera: b) invertebrados acuáticos, vivos, enfriados refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera y c) moluscos y demás invertebrados preparados o en conserva. En caso de *Pecten maximus*, el contenido máximo se aplica solamente al músculo aductor y las gónadas.

¹¹⁷ Si el pescado está destinado a ser consumido entero, el contenido máximo se aplicará al pescado entero.

¹¹⁸ Incluye las siguientes categorías: a) peces vivos; b) pescado enfriado 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) enfriados refrigerados o congelados.

¹¹⁹ En el caso de los crustáceos se aplica a la carne de los apéndices y del abdomen. El cefalotórax de los crustáceos queda excluido de esta definición. En el caso de los cangrejos y crustáceos similares (Brachyura y Anomura): carne de los apéndices.

¹²⁰ Incluye: a) crustáceos, incluso pelados, vivos, enfriados 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.

(d) Carne de los siguientes pescados ^{117 118} : anchoa (<i>Engraulis species</i>), abadejo de Alaska (<i>Theragra chalcogramma</i>), bacalao (<i>Gadus morhua</i>), arenque (<i>Clupea harengus</i>), pez basa (<i>Pangasius bocourti</i>), carpa (especie perteneciente a la familia <i>Cyprinidae</i>), lenguadina (<i>Limanda limanda</i>), caballa (<i>Scomber species</i>), platija (<i>Platichthys flesus</i>), solla (<i>Pleuronectes platessa</i>), espadín (<i>Sprattus sprattus</i>), pez gato del Mekong (<i>Pangasianodon gigas</i>), abadejo (<i>Pollachius pollachius</i>), carbonero (<i>Pollachius virens</i>), salmón y trucha (<i>Salmo species</i> y <i>Oncorhynchus species</i> , excepto <i>Salmo trutta</i>), sardina (<i>Dussumieria species</i> , <i>Sardina species</i> , <i>Sardinella species</i> y <i>Sardinops species</i>), lenguado europeo (<i>Solea solea</i>), pez gato iridiscente (<i>Pangasianodon hypothalamus</i>), merlán (<i>Merlangius merlangus</i>)	0,3
(e) Cefalópodos	0,3
(f) Gasterópodos	0,3

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* ¹²¹

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))
(a) Carne de pescado ahumado ^{122 123}	0,002	0,012
(b) Productos pesqueros ahumados ¹²⁴ excluidos los productos pesqueros enumerados en los puntos c, d, e y f.	0,002	0,012
(c) Crustáceos ahumados ¹²⁵ (carne de los apéndices y el abdomen).	0,002	0,012
(d) Moluscos bivalvos ^{126 127 128}	0,005	0,03

¹²¹ Utilizados como marcadores de la presencia y efecto de HAP cancerígenos.

¹²² Si el pescado está destinado a ser consumido entero, el contenido máximo se aplicará al pescado entero.

¹²³ Pescado ahumado, incluso cocido antes o durante el ahumado.

¹²⁴ Incluye todo tipo de invertebrado acuático

¹²⁵ En el caso de los crustáceos se aplica a la carne de los apéndices y del abdomen. El cefalotórax de los crustáceos queda excluido de esta definición. En el caso de los cangrejos y crustáceos similares (*Brachyura* y *Anomura*): carne de los apéndices.

¹²⁶ Moluscos bivalvos enfriados refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera y en conserva.

¹²⁷ Para el caso de equinodermos, gasterópodos y tunicados y, en virtud de ausencia de regulación armonizada, se aplicarán los niveles exigidos a moluscos bivalvos.

(e) Moluscos bivalvos ahumados ¹²⁷	0,006	0,035
(f) Aceite de pescado ¹²⁹	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:

- o los cambios de concentración del contaminante provocados por los procesos de secado o dilución;
- o los cambios de concentración del contaminante, provocados por los procesos de transformación;
- o las proporciones relativas de los ingredientes en el producto y
- o 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*¹³⁰

Producto	Nivel Máximo (mg/kg (ppm))
Productos alimenticios	2,5

Tabla *Dioxinas (PCDD/PCDF) y PCB*

Productos	Suma de dioxinas (EQT PCDD/ PCDF- OMS) ¹³¹	Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (EQT PCDD/ PCDF-PCB-	Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y

¹²⁸ En caso de *Pecten maximus*, el contenido máximo se aplica solamente al músculo aductor y las gónadas.

¹²⁹ n muestreal según lo señalado en el Capítulo IV Punto 1.1.18 del presente documento.

¹³⁰ La determinación de melamina se realizará solo en verificaciones SERNAPESCA, en el caso de establecimientos con PAC

¹³¹ 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.

		OMS) ¹³¹	PCB180 ¹³¹
Carne de pescado y productos de la pesca y productos derivados ^{132,133,134}	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 ¹³⁵	200 ng/g peso en fresco ¹³⁵
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	6,0 pg/g grasa	200 ng/g grasa

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 (UE) 2023/915. Los PCB no similares a las dioxinas corresponden a la suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180.

- 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
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 equivalentes de diclorhidrato de saxitoxina por kilogramo;
 - Toxinas amnésicas de molusco (*Amnesic Shellfish Poison*, ASP), 20 miligramos de ácido domoico por kilogramo;

¹³² Si el pescado está destinado a ser consumido entero, el contenido máximo se aplicará al pescado entero

¹³³ Incluye: Peces vivos; Pescado enfriado refrigerado; Pescado congelado; Filetes y demás carnes de pescado (incluso picada) enfriados 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, enfriados 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, enfriados 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.

¹³⁴ 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.

¹³⁵ Para el hígado de pescado en conserva, el contenido máximo se aplica a la totalidad del contenido de la lata destinado al consumo.

- Ácido ocadaico y las dinofisistoxinas, 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, 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 específicos por tipo de producto o recurso

Aceite de pescado

Además de dar cumplimiento a los requisitos descritos en los siguientes puntos, se debe considerar que:

- 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.

Crustáceos vivos

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 SMAE, con una frecuencia de 1 cada 15 embarques realizados a la UE.

Moluscos bivalvos, gasterópodos, tunicados y equinodermos vivos

- 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 los Puntos 1.1.22 y 1.1.23 de este Capítulo.
- 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).

- En el caso de los bancos naturales, el establecimiento elaborador debe participar en el PSMB.
- Los gasterópodos marinos y pectínidos de banco natural, deberán cumplir con los requisitos detallados en la Parte II, Sección II, Capítulo II, punto 1.8.1 E.
- Los siguientes requisitos se aplican a los gasterópodos cuyo origen no corresponda a un área de extracción incorporada al PSMB, 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 *Toxinas y requisitos microbiológicos*

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 SMAE previo a cada embarque de producto.

Tabla *Contaminantes*

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 compósito, a partir del cual se realizará 1 determinación.

Los muestreos para determinar los niveles de presencia de estas sustancias deberán realizarse vía SMAE con una frecuencia de 1 cada 15 embarques realizados a la UE.

- Moluscos bivalvos, tunicados y equinodermos

Si el establecimiento elabora moluscos bivalvos, tunicados o equinodermos cocidos provenientes de áreas de extracción Tipo B o C, incorporadas al PSMB, deberá contar con un proceso térmico correspondiente a alguno de los tratamientos señalados a continuación:

- Tratamiento térmico de esterilización, o
- Inmersión en agua hirviendo hasta alcanzar una temperatura interna de a lo menos 90°C en el punto más frío del recurso, manteniendo esta condición por un tiempo igual o superior a 90 segundos, o
- Cocción de 3 a 5 minutos en un recipiente cerrado en el que existe una temperatura entre los 120° y 160°C y una presión entre 2 y 5 kg/cm² y su posterior desconchado y congelación a -20°C en el centro del producto, o

- Cocción por vapor bajo presión en un recipiente cerrado donde al menos sean respetadas las exigencias de tiempo y temperatura interna de la carne de los moluscos contemplados en el punto b) y esté garantizada la homogeneidad de la distribución de calor en el recinto cerrado por una metodología validada en el cuadro del programa de control.

Al no existir un microorganismo patrón definido para estos procesos de cocción, los sets de datos de tiempo y temperatura, establecidos en los estudios térmicos deberán permitir evidenciar el cumplimiento de los requisitos arriba señalados. Por lo anterior, no corresponde la aplicación de procesos alternativos o equivalentes.

- Requisitos de rotulación

De acuerdo a Reglamento (UE) N° 16/2012 y Reglamento (UE) N° 1169/2011:

- 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.
- La información nutricional obligatoria debe incluir: 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. Los productos no transformados de un solo ingrediente están exentos de este requisito.
- En el caso de productos perecederos y que por ello supongan un peligro inmediato para la salud humana, la fecha de duración mínima se cambiara 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.”

Además, en el caso de productos congelados:

- Se entenderá por “Fecha de producción” 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 1, Punto 2.2.
- 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.
- 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.
- 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.

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.

▪ Certificación sanitaria

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.

Los peces y crustáceos vivos, así como los productos derivados de éstos, y los moluscos cefalópodos y sus productos deberán ir acompañados del *Certificado zoosanitario-oficial para la entrada en la Unión de peces vivos, crustáceos vivos y productos de origen animal procedentes de estos animales destinados al consumo humano (modelo FISH-CRUST-HC)*, cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl, en idiomas inglés, francés y español.

Los moluscos bivalvos, gasterópodos, tunicados o equinodermos vivos y los productos derivados de éstos deberán ir acompañados del *Certificado zoosanitario-oficial para la entrada en la Unión de moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados o gasterópodos marinos vivos y productos de origen animal derivados de estos animales destinados al consumo humano (modelo MOL-HC)*, cuyo formato se encuentra en archivo PDF y disponible en la página web www.sernapesca.cl, en idiomas inglés, francés y español.

Los productos compuestos, es decir, que contengan componentes transformados de origen

animal y productos de origen vegetal y que deban transportarse o almacenarse bajo temperatura controlada, deberán ir acompañados por el *Certificado zoosanitario-oficial para la entrada en la Unión de productos compuestos perecederos y productos compuestos no perecederos que contengan cualquier cantidad de productos cárnicos, excepto gelatina, colágeno y productos muy refinados, y destinados al consumo humano (modelo COMP)*.

Los productos que incluyan tanto especies hidrobiológicas y lácteos deberán contar con certificación otorgada por Sernapesca y el Servicio Agrícola y Ganadero respectivamente. Es importante considerar los requisitos específicos de cada institución en relación a la certificación de este tipo de productos. [\(07-02-2024\)](#)

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

2.50.2. 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 inscrito ante la Autoridad Competente del mercado, por lo que sólo podrá exportar a la Unión Europea una vez que la Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria (DG-SANTE), haya comunicado oficialmente a este Servicio la incorporación de dicha empresa a su registro con la correspondiente fecha de entrada en vigencia de éste, lo que será notificado al establecimiento vía oficio. A su vez, sólo podrá exportarse producto con fechas de elaboración posteriores a dicha incorporación.

■ Estándares de inocuidad

Harina y aceite de pescado

Cumplir con los requisitos establecidos en el Punto 1 del presente Capítulo, de acuerdo con la presentación del producto, además a través de las verificaciones periódicas contempladas en sus respectivos PAC, deberán dar garantías del cumplimiento de los siguientes requerimientos sanitarios:

- Requisitos microbiológicos para harina de pescado
 - o Salmonella: n=5 c=0 M=0 (Ausencia en 25g)
 - o Enterobacteriaceae: n=5 c=2 m=10 M=3x10²ufc/g.
 - o 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

n=6

Tabla *Niveles máximos de organoclorados para harina de pescado*

Producto	Sustancia	Nivel máximo (mg/kg (ppm)) (peso normalizado 12% humedad)
Harina de pescado	Aldrín (solo o combinado calculado en forma de dieldrín)	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
	Endrín (suma del endrín y del deltacetoendrín, calculada en forma de endrín)	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

Producto	Sustancia	Nivel máximo (mg/kg (ppm) (peso normalizado 12% humedad)
	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	Dieldrín (solo o combinado calculado en forma de dieldrín)	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
	Endrín (suma del endrín y del deltacetoendrín, calculada en forma de endrín)	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	

n=6

Tabla *Niveles máximos de Dioxinas, PCBs similares y no similares a Dioxinas para harina de pescado*

Producto	Sustancia	Contenido máximo en ng EOT PCDD/F OMS/kg (ppm) ¹³⁶ en piensos calculado sobre la base de un contenido de humedad del 12 %
Harina de pescado ¹³⁷	Dioxinas ¹³⁸	1,25
	Suma de dioxinas y de PCB similares a las dioxinas ¹³⁹	4,0
	PCB no similares a las dioxinas (suma de PCB 28, PCB 52, PCB 101, PCB 138, PCB 153 y PCB 180)	30

¹³⁶ 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.

¹³⁷ No incluye harina de crustáceos.

¹³⁸ 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).

¹³⁹ 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).

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 EOT PCDD/F OMS/kg (ppm) ¹³⁶ (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 ¹³⁸	1,75
	Suma de dioxinas y de PCB similares a las dioxinas ¹³⁹	9,0
	PCB no similares a las dioxinas (suma de PCB 28, PCB 52, PCB 101, PCB 138, PCB 153 y PCB 180)	50

Tabla *Niveles máximos de Dioxinas, PCBs similares y no similares a Dioxinas para aceite de pescado*

Producto	Sustancia	Contenido máximo en ng EOT PCDD/F OMS/kg (ppm) ¹³⁶ (en piensos calculado sobre la base de un contenido de humedad del 12 %)
Aceite de pescado	Dioxinas ¹³⁸	5,0
	Suma de dioxinas y de PCB similares a las dioxinas ¹³⁹	20,0
	PCB no similares a las dioxinas (suma de PCB 28, PCB 52, PCB 101, PCB 138, PCB 153 y PCB 180)	175

n=6

- Requisitos específicos para el control de Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB)
De acuerdo a lo exigido en el Reglamento (UE) N° 999/2001, en el cual se establecen 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. 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.

- Requisitos de rotulación

Harina y aceite de pescado

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 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".

- Certificación sanitaria

Harina de pescado

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

Aceite de pescado

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

Adicionalmente, en los certificados sanitarios que acompañen embarques de harina y aceite de pescado destinados a Francia, se deberán incorporar declaraciones adicionales dependiendo del uso que se le dará al producto en destino. A continuación se señalan los posibles usos con sus respectivas declaraciones:

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:*

- *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;*
- *de tout ou partie du crâne, y compris l'encéphale et les yeux, d'ovins et de caprins âgés de six mois et plus;*
- *d'amygdales d'ovins et de caprins quel que soit leur âge;*
- *de la moelle épinière des ovins et caprins âgés de douze mois et plus;*
- *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 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.*

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

2.50.3. RESTRICCIONES

Está prohibida la exportación de pescados provenientes de la acuicultura enteros con vísceras, excepto Turbot (*Scophthalmus maximus*) y Salmón del Pacífico (*Oncorhynchus kisutch*).

Está prohibida la exportación de productos derivados de peces venenosos de las siguientes familias: *Tetraodontidae*, *Moridae*, *Diodontidae* y *Canthigasteridae* (estas familias no registran estadística de captura, proceso o exportación en Chile).

2.51. URUGUAY

2.51.1. 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.

En el caso de crustáceos vivos, antes de su exportación se deberá presentar Informe de inspección preembarque para crustáceos vivos aprobado por un funcionario de SERNAPESCA.

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 con excepción de los crustáceos vivos 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.

Crustaceos vivos.

Los embarques de crustáceos vivos deberán ir acompañados por el certificado para la importación de crustáceos vivos a la República Oriental del Uruguay cuyo formato se encuentra en archivo word y disponible en la página web www.sernapesca.cl.

2.51.2. 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.sernapesca.cl.

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

2.52. VIETNAM

2.52.1. 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.

2.52.2. 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](#)