



**SERNAPESCA**

Ministerio de  
Economía Fomento y  
Turismo

Gobierno de Chile



BOLETIN INFORMATIVO DE INOCUIDAD Y CERTIFICACIÓN

# EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS PESQUEROS Y DE ACUICULTURA: Garantizando la inocuidad

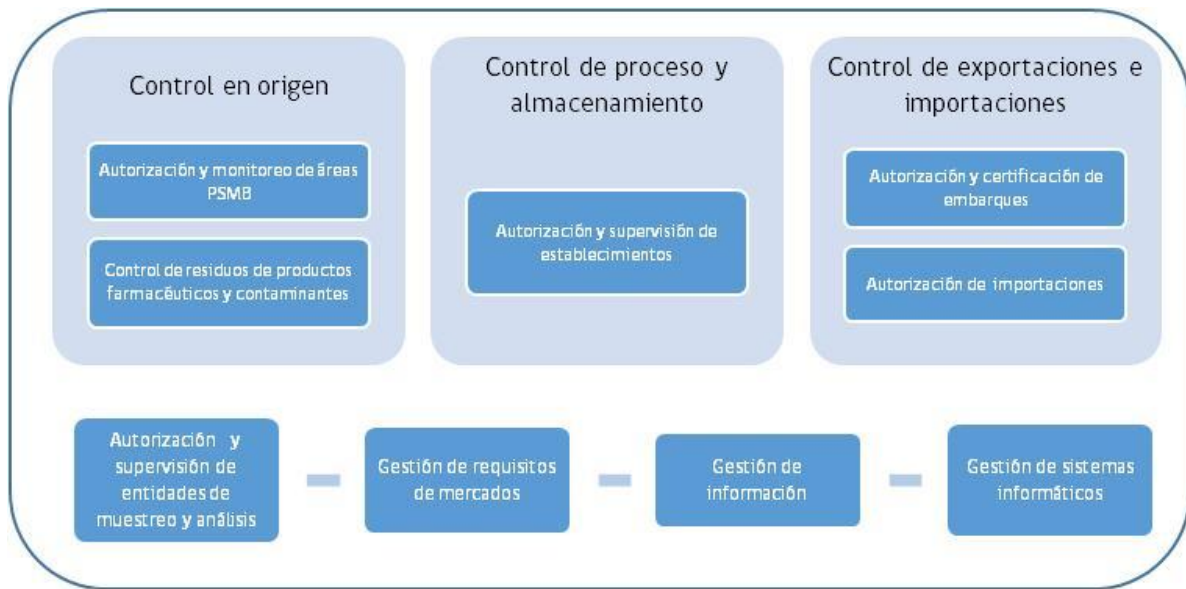
El Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (SERNAPESCA), a través de la Subdirección de Comercio Exterior, es el encargado de garantizar la inocuidad de los productos pesqueros y de acuicultura de exportación, y emitir la certificación correspondiente conforme las exigencias de los mercados de destino. Para ello, cuenta con una serie de programas de control a lo largo de toda la cadena productiva, considerando el origen de los recursos, la etapa de producción y el proceso de exportación.

En el ámbito del control en origen, SERNAPESCA supervisa las áreas de cultivo y extracción de moluscos bivalvos, clasificando tanto las áreas como los recursos extraídos, en su condición de inocuidad; además del control de residuos de productos farmacéuticos y contaminantes en la salmonicultura.

En las plantas de proceso, se certifican y supervisan los sistemas HACCP, principal requisito para la exportación a los mercados más relevantes; a través de este sistema de autocontrol supervisado por SERNAPESCA, se garantiza el cumplimiento de los estándares de inocuidad.

Finalmente, en la etapa de exportación, sobre la base de los programas de control indicados, así como otros controles adicionales, se otorga la certificación sanitaria para la exportación de los embarques.

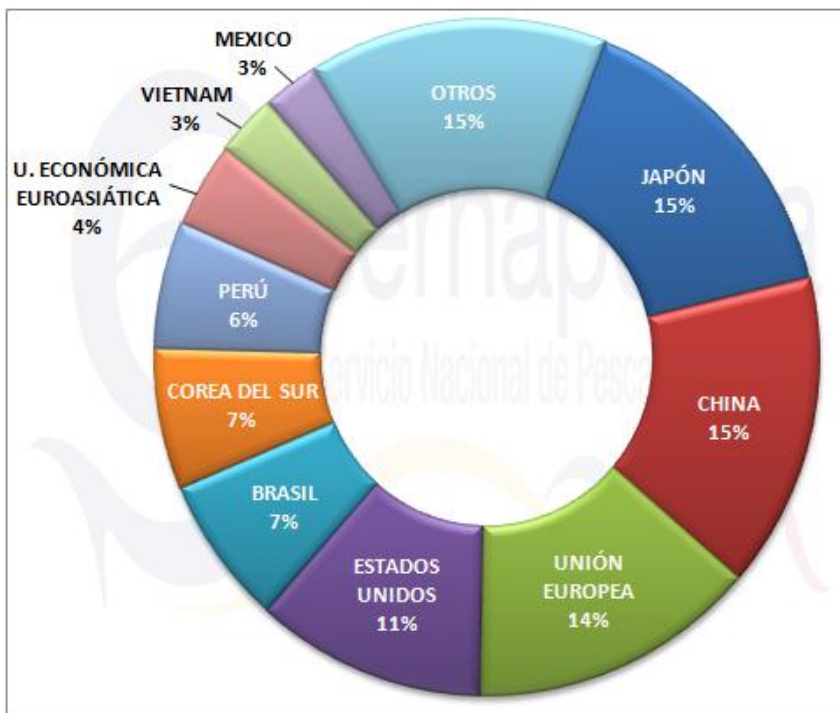
Estos programas son apoyados por actividades transversales, las que incluyen autorización y supervisión de entidades de muestreo y análisis, gestión de requisitos y comunicación con mercados de destino, y gestión de la información y aplicaciones informáticas.



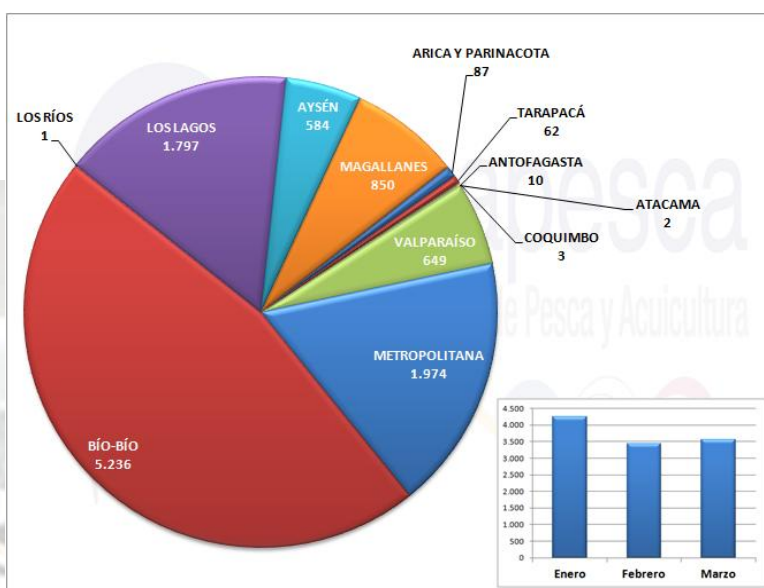
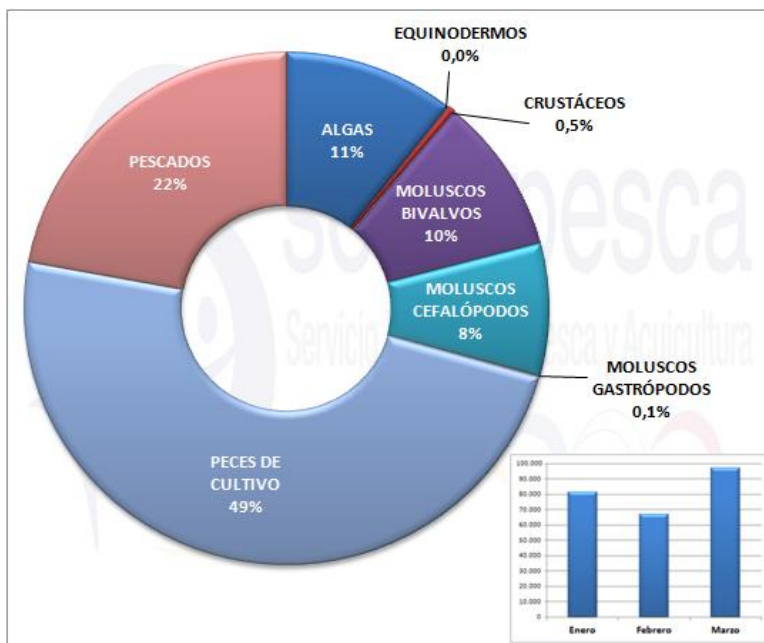
## AUTORIZACIÓN Y CERTIFICACIÓN DE EMBARQUES

En el ámbito del control de exportaciones, durante el período enero a marzo, SERNAPESCA ha autorizado más de 11.500 Notificaciones de Embarque de Productos Pesqueros de Exportación (NEPPEX), las que son aprobadas tras evaluar el cumplimiento de los requisitos técnicos y administrativos asociados al tipo de producto y mercado de destino. Los principales mercados de estas exportaciones son Japón, China, la Unión Europea y Estados Unidos.

*Del total de productos destinados para la exportación (245.759 ton), el 49% corresponde a peces de cultivo, mayoritariamente salmónidos, seguido de productos provenientes de la pesca extractiva con un 22%.*



Tras verificar el cumplimiento de los requisitos específicos complementarios para ciertos productos exigidos por mercados para los cuales la Certificación Sanitaria Oficial es obligatoria, SERNAPESCA, ha emitido 11.255 certificaciones sanitarias y 3.189 de origen. Las regiones con mayor emisión de certificados sanitarios son Biobío, seguida de Metropolitana y Los Lagos.



# SIMPLIFICAR LOS TRÁMITES PARA FACILITAR LAS EXPORTACIONES:

## SICEX-SISCOMEX

El Sistema de Comercio Exterior Electrónico, SISCOMEX, es un software construido por SERNAPESCA con el objetivo de simplificar los trámites asociados a operaciones de exportación. Utilizando SISCOMEX, un usuario externo de SERNAPESCA podrá realizar las acciones necesarias para lograr obtener la autorización de exportación – NEPPEX, además de permitir operar 24 horas, de lunes a domingo, acortando considerablemente el ciclo de exportación y sin necesidad de concurrir a la oficina de SERNAPESCA ni requerir asistencia de nuestros funcionarios durante las etapas del flujo exportador, y que son afrontadas en su totalidad con esta aplicación informática.

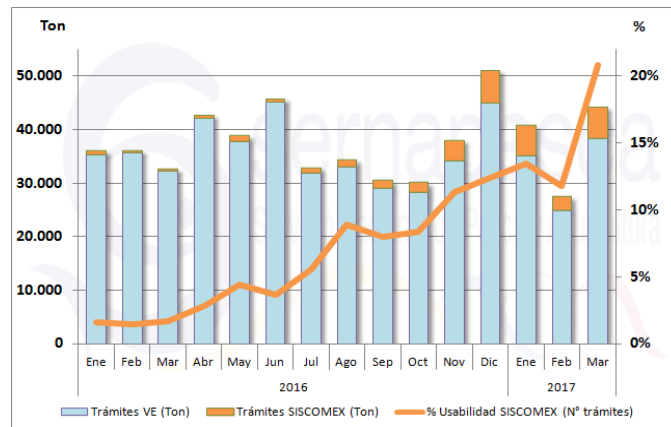


**SISCOMEX se conecta con SICEX, la ventanilla única de comercio exterior que permite mejorar la logística.**

Tanto los productos a exportar como los mercados de destino tienen diferentes requisitos zoonosanitarios, legales y de inocuidad, por lo cual se optó por una estrategia de implementación parcializada e incremental por grupos de especie y mercados.

Se estima que, desde la puesta en marcha, SISCOMEX ha absorbido la emisión de 7.500 Autorizaciones en Origen para Certificación Sanitaria (AOCS) y 3.000 NEPPEX

### USABILIDAD



Hoy son 30 empresas elaboradoras de salmones las que utilizan SICEX-SISCOMEX, a esto se suman 20 comercializadores y 37 agentes de Aduanas-embarcadores. El gráfico muestra la tendencia de uso, destacando que en el mes de marzo de 2017 la usabilidad de SISCOMEX respecto del total de operaciones de autorización para los mercados en operación (Japón, Estados Unidos, Unión Económica Euroasiática (UEE) y China) superó el 20%.

Además de los beneficios para el sector exportador, el desarrollo de la plataforma SISCOMEX impacta positivamente en la administración pública, ya que este sistema permite focalizar nuestros esfuerzos en terreno para fortalecer las garantías de inocuidad de productos pesqueros, disminuyendo la carga asociada a la realización de trámites en oficina por parte de nuestros funcionarios.

Etapas de implementación y fechas de inicio		2015		2016		2017		2018	
		SEM 2	SEM 1	SEM 2	SEM 1	SEM 2	SEM 1	SEM 2	
Grupo especie	Salmónidos	X							
	Productos de la pesca, no afectos a toxinas				X				
	Productos afectos a toxinas							X	
	Productos elaborados con más de una especie (ej. harinas, surtidos de mariscos)	Por determinar dependiendo de conexión con sistema de trazabilidad							
Mercados	Japón, EEUU, UEE, China	X							
	Brasil, Argentina, Uruguay, Vietnam, Canadá, Colombia, Corea, Perú, Ecuador, Tailandia, Indonesia, Ecuador				X				
	Unión Europea, otros mercados								X



## MERCADOS Y REGULACIONES

La incorporación de nuevas regulaciones y requisitos de mercados se resume a continuación, y el detalle se encuentra disponible en el [Manual de Inocuidad y Certificación](#).

En el mes de enero, y luego de conversaciones con SENASA, se fusionan los formatos de certificado para productos en tránsito por Argentina en un solo documento, acogiendo así las recomendaciones del *Codex Alimentarius* de evitar certificados múltiples o redundantes.

En febrero se modifica el procedimiento de registro de rótulos para Brasil, reemplazando la tramitación vía papel por su símil electrónico. En marzo se incorporan los requisitos para la certificación de alimentos destinados a especies acuáticas, incluyendo exigencias específicas de Australia, China, Corea, Costa Rica, Líbano, Nueva Zelanda, Panamá, Perú y Vietnam. Por su parte, Canadá modifica el cuestionario que deben responder los establecimientos elaboradores para exportaciones de harina a dicho mercado.

De manera complementaria, en nuestra página web en la sección [Informaciones/Mercados](#), hemos publicado información de interés para el sector, entre ella referencias a los sitios web de las principales Autoridades Competentes, inscripción de establecimientos elaboradores en listados gestionados por estas, Normativa Sanitaria de los mercados y listados de laboratorios autorizados por SERNAPESCA para realizar análisis especiales por mercado de destino, entre otras.

## AUDITORÍAS DE AUTORIDADES COMPETENTES

Durante el mes de marzo, la Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria (DG Health and Food Safety (DG SANTE)) de la Comisión Europea, publicó el Informe Final de la auditoría realizada en octubre del año 2016 a las autoridades del país SERNAPESCA Y SAG; y cuyo objetivo fue evaluar la implementación de las medidas nacionales destinadas al control de residuos y contaminantes en animales vivos y productos de origen animal, incluyendo control de productos farmacéuticos veterinarios, con el fin de evaluar si estos sistemas ofrecen las garantías adecuadas de cumplimiento con la legislación de la Unión Europea (UE).

El informe concluye que los actuales sistemas de control de residuos en alimentos de origen animal en Chile, cumplen con los requisitos y en gran parte se adhieren a las garantías entregadas por el plan de monitoreo de residuos aprobado por la UE.

El monitoreo de residuos, basado en los requisitos de la UE, el cual ha sido fortalecido siguiendo las recomendaciones realizadas durante la auditoría anterior del año 2011, es implementado según lo planificado, con un efectivo seguimiento de resultados desfavorables, y respaldado por una red de laboratorios competentes. Además, el país cuenta con un adecuado sistema de autorización y control en el uso y distribución de medicamentos veterinarios.

[El informe puede ser descargado desde la página web de la Comisión Europea.](#)



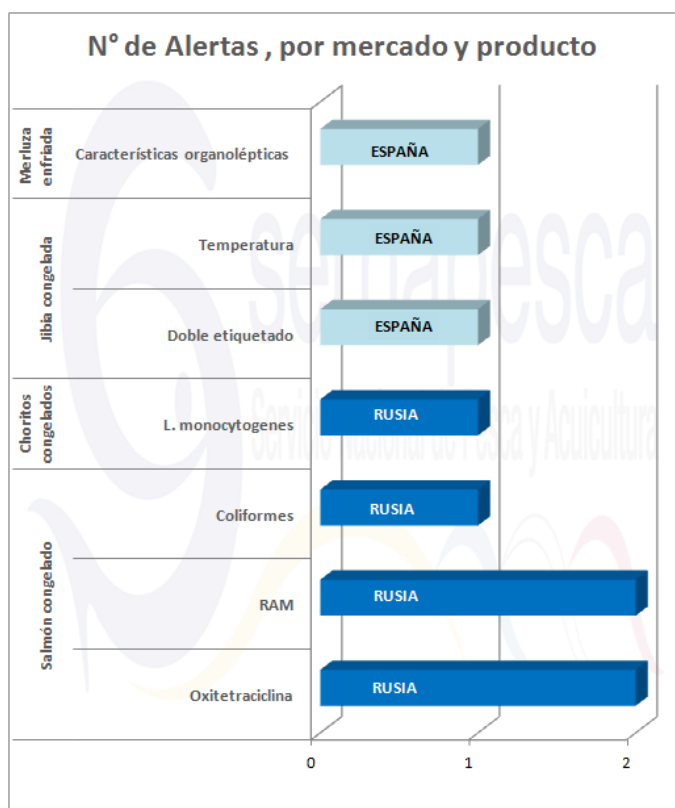
Por otro lado, la Autoridad Sanitaria de Guatemala inspeccionó plantas elaboradoras de productos pesqueros de las regiones del Biobío y Los Lagos, las cuales fueron visitadas por inspectores del Ministerio de Salud Pública y Seguridad Social (MSPAS) de Guatemala. La comitiva desarrolló sus actividades junto a funcionarios del área de Inocuidad y Certificación regionales, durante el mes de enero de 2017.

La misión guatemalteca en todas las instalaciones entregó recomendaciones en la lógica inspectiva, señalando, además, haberse llevado una muy buena impresión del control oficial que desarrolla SERNAPESCA en las instalaciones, avalado por el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, la implementación de los programas de inocuidad alimentaria (HACCP) y los controles y gestión enfocados al manejo sanitario del producto.



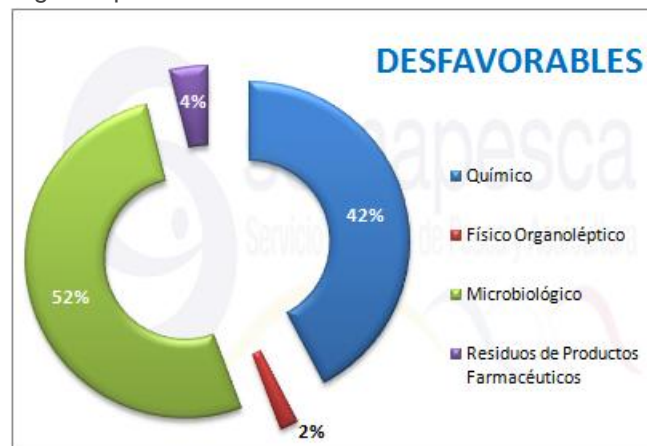
## ALERTAS Y DESFAVORABLES

**Alertas** corresponden a las notificaciones formales de mercados de destino, indicando disconformidad o rechazo de productos pesqueros y acuícolas. **Desfavorables** hacen referencia a aquellos resultados de análisis asociados a productos que no cumplen con los parámetros físico-organolépticos, microbiológicos, químicos, o de residuos, del mercado de destino o del Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA), como resultado de las verificaciones periódicas u oficiales en el marco de los Programas de Aseguramiento de Calidad y el control oficial de SERNAPESCA.

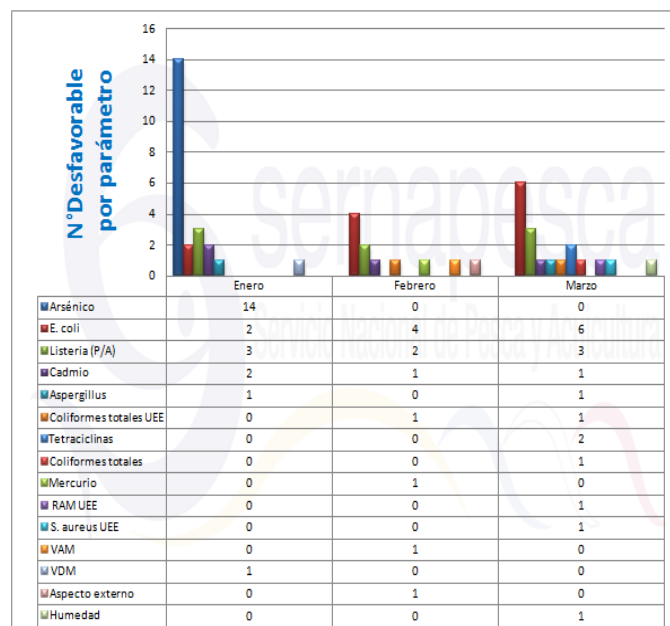


Durante el trimestre se notificó formalmente un total de 9 alertas por los mercados de España y Rusia. Los productos involucrados corresponden a salmón congelado en 5 de los casos, 2 casos en jibia congelada y un caso en chorritos congelados y merluza enfriada.

En la siguiente figura se presentan los resultados de análisis desfavorables detectados en productos, por categoría durante el trimestre. El 52% de los desfavorables se encuentra asociado a la presencia de agentes microbiológicos, el 42% corresponde a presencia de químicos, 4% a detecciones de residuos de productos farmacéuticos y 2% a alteraciones físico-organolépticas.



En el gráfico se detallan los casos desfavorables detectados según parámetro y por mes. Los principales agentes microbiológicos detectados corresponden a *E. coli*, con un total de 12 casos y *Listeria* con 8 resultados desfavorables. Asimismo, en los químicos destaca la presencia de Arsénico, con 14 casos en el mes de enero.



## ACTIVIDADES REGIONALES

Dentro de las actividades que se llevan a cabo en las distintas regiones del país, durante el trimestre se destaca la reunión de trabajo efectuada entre SERNAPESCA Biobío y agentes aduaneros en el mes de enero.

En esta instancia, la Directora Regional de SERNAPESCA, Lilian Troncoso sostuvo una reunión con representantes de ANAGENA (Asociación Nacional de Agencias de Aduana) y de la Cámara Aduanera Regional, con el objeto de poder observar espacios de mejora, nuevos enfoques, e instancias donde las herramientas tecnológicas ofrecidas por SERNAPESCA, entre ellas SISCOMEX, han dado sus frutos en pro de la mejor competitividad y la agilidad en los procesos de exportación.



La Región del Biobío se caracteriza por su rol exportador, principalmente a través de sus puertos comerciales que movilizan una parte importante de los productos pesqueros y acuícolas del país hacia el exterior.

*La Región del Biobío se caracteriza por su rol exportador, principalmente a través de sus puertos comerciales que movilizan una parte importante de los productos pesqueros y acuícolas del país hacia el exterior.*

---

### BOLETÍN INFORMATIVO DE INOCUIDAD Y CERTIFICACIÓN - SERNAPESCA

---

El Boletín Informativo de la Subdirección de Comercio Exterior de SERNAPESCA, es una publicación que reúne los principales temas y actividades desarrolladas durante el trimestre.

Ante cualquier consulta o sugerencia dirigirse a [boletininocuidad@sernapesca.cl](mailto:boletininocuidad@sernapesca.cl)

Boletín de Inocuidad y Certificación N°1: enero- marzo 2017 | Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura

