

NORMA CERTIFICACIÓN DE CALIDAD

SALMÓN CONGELADO BPC

1 OBJETIVO Y ALCANCE

La presente Norma ha sido elaborada por la Bolsa de Productos de Chile, Bolsa de Productos Agropecuarios S.A. y su objetivo consiste en establecer la metodología y los requisitos que deberán cumplir las entidades que certifiquen la conformidad del SALMÓN CONGELADO BPC que se transará en la Bolsa de Productos de Chile.

Las Entidades inscritas en el Registro para certificar la conformidad del SALMÓN CONGELADO BPC deberán realizar las actividades de muestreo del producto, revisión de cada uno de los atributos sanitarios y de calidad y posterior emisión del certificado de conformidad, de acuerdo a lo establecido en la presente Norma, en la Norma de Calidad y en el Padrón del SALMÓN CONGELADO BPC inscrito en el Registro de Productos de la Superintendencia de Valores y Seguros.

2 REFERENCIAS Y DOCUMENTOS RELACIONADOS

- Instituto Nacional de Normalización (INN), (2007). "Procedimientos de muestreo para inspecciones por atributos lote por lote" NCh44.Of 2007.
- Servicio Nacional de Pesca (SERNAPESCA). PROGRAMA DE CERTIFICACIÓN, NORMA TÉCNICA SECCIÓN 1. "Certificación de Origen". (CER-NT1).
- Servicio Nacional de Pesca (SERNAPESCA). PROGRAMA DE CERTIFICACIÓN, NORMA TÉCNICA SECCIÓN 2. "Requisitos sanitarios y planes de muestreo para la certificación sanitaria de productos pesqueros de exportación". (CER-NT2).
- Servicio Nacional de Pesca (SERNAPESCA). PROGRAMA DE CERTIFICACIÓN, NORMA TÉCNICA SECCIÓN 3. "Requisitos sanitarios para la certificación de productos pesqueros de exportación, de acuerdo con los mercados de destino". (CER-NT3).
- Servicio Nacional de Pesca (SERNAPESCA). PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD, NORMA TÉCNICA SECCIÓN 1, "Requisitos para la elaboración de programas de aseguramiento de calidad en plantas pesqueras y barcos factoría".
- PAUTAS DE EVALUACIÓN BPC: Pauta de Evaluación BPC para Salmones Congelados H/G y H/ON, Pauta de Evaluación BPC para Filetes de Salmón Congelado, Pauta de Evaluación BPC de atributos de color según Roche, Pauta de Evaluación BPC para los atributos de calidad para Porciones de Salmones.
- Resolución Exenta 1741 del 9 de julio de 2013 de la subsecretaría de Pesca y Acuicultura.

3 DEFINICIONES

- **SernaPesca:** Servicio Nacional de Pesca de Chile.
- **RSA:** Reglamento Sanitario de los Alimentos de Chile.
- **Estándar de certificación:** Tolerancia que una o más características evaluadas deben observar para confirmar la calidad del producto.
- **Inspección:** Proceso de medición, examen o ensayo de un producto a través de la comparación con requisitos y especificaciones dadas.
- **Lote:** Conjunto homogéneo de envases o unidades primarias, de peso, tipo y clase similares, procesadas bajo condiciones semejantes en la jornada de trabajo, las que se identifican con una clave de producción.
- **Muestreo:** Procedimiento usado para extraer o constituir una muestra. Este debe ser representativo del lote, extrayendo unidades al azar.
- **Parásito visible:** Parásito o grupo de parásitos que tienen una dimensión, color o textura que permiten distinguirlo claramente de los tejidos del pez.
- **Salmón congelado:** Son aquellos pescados crudos o cocidos, que han sido sometidos a la acción del frío hasta conseguir una temperatura de -18°C en el centro del producto. Se considera dentro de este grupo los productos ultracongelados o de congelación rápida.
- **Plan de Muestreo:** Señala el número de unidades del producto que se deben inspeccionar, de acuerdo con la categoría de la planta, la presentación del producto y los criterios para determinar su aceptabilidad.
- **Tamaño de la muestra:** Conjunto de unidades o envases primarios que se extraen y son representativos del lote, en los cuales se lleva a cabo el análisis.
- **Unidad de muestreo:** Cantidad definida de producto a partir de la cual se obtiene a unidad que compondrá la muestra.

4 REQUISITOS

4.1 Requisitos de personal

La entidad certificadora deberá estar acreditada bajo estándares de seguridad alimentaria tales como ISO 22.000, BRC, IFS, HACCP; tener experiencia en certificaciones de la industria salmonicultora; contar con el personal administrativo necesario, con profesionales técnicos con formación en el área de alimentos, materias de conocimientos específicos sobre normativas acuícola y de sanidad pesquera de SERNAPESCA, SalmonChile, auditorías bajo estándares de calidad del Instituto Tecnológico del Salmon de SalmonChile, e inspecciones de producto terminado (salmónidos) de segunda parte.

4.2 Otros requisitos

Los productos a ser evaluados deben presentar características de acuerdo a la legislación vigente y a los padrones establecidos por la Bolsa de Productos de Chile, Bolsa de Productos Agropecuarios S.A. Estos padrones estarán escritos y documentados en la ficha técnica de cada producto.

Etiqueta de los productos: Deberán presentarse en buen estado de conservación, letra legible y clara. Las plantas de proceso donde sean transformados los productos obligatoriamente deben tener la licencia de exportación para cada país identificado en su Programa de Aseguramiento de Calidad y estar inscritas ante SERNAPESCA.

Embalaje: Estos deben ser de material adecuado según lo declarado y las especificaciones de cada producto. El material de embalaje deberá estar en buenas condiciones, limpio, íntegro y contener una etiqueta con identificaciones visibles y legibles.

Los productos que estén congelados y que además sean sellados al vacío, deberán evidenciar que poseen una película protectora, la cual se deberá mantener íntegra en todo momento.

Ingreso a frigorífico: Cada vez que ingrese producto salmón congelado a frigorífico deberá estar acompañado de un packing list, guía de despacho visada y declaración jurada. Todos estos documentos deberán estar emitidos por la planta de procesos desde donde se está realizando el traslado.

El frigorífico deberá contar con una solicitud del SERNAPESCA “solicitud de ingreso al programa de habilitación de frigoríficos”.

La Entidad Certificadora deberá poseer al interior de su organización, a lo menos, la infraestructura, equipos y materiales adecuados para ejecutar las labores que permitan determinar la verificación de las condiciones y requisitos definidos en la Norma de Calidad del Salmón Congelado BPC.

5 METODOLOGÍA

La Entidad Certificadora deberá verificar las condiciones establecidas en la Norma de Calidad del Salmón Congelado BPC, ciñéndose en lo que corresponda a las normas técnicas del programa de certificación.

A continuación se describen las condiciones que deberán seguir y cumplir las entidades inscritas en el Registro de entidades Certificadoras, para el desarrollo de las actividades

asociadas a la certificación de la conformidad del salmón congelado que se transará en la Bolsa de Productos de Chile.

5.1 Muestreo del salmón congelado.

La Norma de Calidad del Salmón Congelado BPC tiene como objetivo detallar los requisitos microbiológicos, físicos, químicos, sensoriales y toxicológicos que debe cumplir el salmón congelado que se transará en la Bolsa de Productos de Chile. Para esto se aplicará un plan de muestreo basado en la norma chilena NCh 44.Of 2007, que consiste en un plan de muestreo simple, y un nivel especial de inspección S3.

La aceptación de los defectos encontrados dependerá del porcentaje definido en la especificación técnica de cada producto.

Tabla número 1 para plan de muestreo simple con nivel especial de inspección S3:

Tabla N°1: Letra Código de tamaño de Muestra.

Tamaño del lote (unidades)	S1	S2	S3	S4	I	II	III
2-8	A	A	A	A	A	A	B
9-15	A	A	A	A	A	B	C
16-25	A	A	B	B	B	C	D
26-50	A	B	B	C	C	D	E
51-90	B	B	C	C	C	E	F
91-150	B	B	C	D	D	F	G
151-280	B	C	D	E	E	G	H
281-500	B	C	D	E	F	H	J
501-1200	C	C	E	F	G	J	K
1201-3200	C	D	E	G	H	K	L
3201-10000	C	D	F	G	J	L	M
10001-35000	C	D	F	H	K	M	N
35001-150000	D	E	G	J	L	N	P
150001-500000	D	E	G	J	M	P	Q
500001-mayor	D	E	H	K	N	Q	R

Códigos tamaño de las muestras														
A	A	B	B	C	C	D	D	E	E	F	F	G	G	H
2	2	3	3	5	5	8	8	13	13	20	20	32	32	50

Niveles de inspección Generales: I, II y III

Niveles de inspección Especiales: S1, S2, S3 y S4

La entidad certificadora también deberá evaluar la calidad del salmón congelado y los filetes de salmón congelado a través de las Pautas de Evaluación BPC, que a continuación se describen.

5.2 Calidades del salmón congelado

5.2.1 Pautas de evaluación

a) Congelados H/G y H/ON

Requisitos aplicables a producto entero con o sin cabeza eviscerado:

- **Nombre del producto:** Eviscerados con cabeza (H/ON) o sin cabeza (H/G).
- **Nombre científico:** *Salmo salar*, *Oncorhynchus kisutch*, *Oncorhynchus mykiss*, *Oncorhynchus tshawytscha*.
- **Familia:** Salmonidae
- **Nombre común:** Salmón del Atlántico, Salmón Coho, Trucha Arcoíris, Salmón Chinook.
- **Descripción:** Pescado entero con o sin cabeza, eviscerado.
- **Presentación:** Piezas a granel envueltas por embalajes plásticos master, dispuesto en cajas de cartón, en buenas condiciones, etiqueta en buen estado con escritura legible.
- **Calibre:** Según lo indicado en la etiqueta.

Tabla N°2: Pauta de Evaluación BPC para Salmones Congelados H/G y H/ON

Sensorial	Premium	Grado 1	Industrial	Industrial B
Deformación	Se aceptan deformaciones leves que no alteren el producto.	Se aceptan deformaciones leves que no alteren el producto.	Se permite mal corte en el hueso collar y cola, afectando su forma	Se permiten alteraciones graves que alteran la presentación del producto
* Color agallas	Rojo intenso	Rojo	Rosado	Rosado claro
Cabeza	Cabeza intacta, fase inmadura, ojos intactos cristalinos	Leves deformaciones de la mandíbula, coloración del operculo o dañado, ausencia o daño de 1 ojo	Acentuada deformación mandíbula, coloración acentuada operculo o dañado, ausencia o daño de ambos ojos	Acentuada deformación mandíbula, coloración acentuada operculo o dañado, ausencia o daño de ambos ojos
Mucus	Transparente	Transparente	Blanco	Gris
Manchas de belly	Menor a 1 cm	Menor a 2 cm	Presencia	Presencia
Madurez sexual	No hay evidencia de madurez sexual	Leve adelgazamiento de paredes ventrales, leves tonalidades acentuadas	Paredes ventrales delgadas, oscurecimiento acentuado	Paredes ventrales muy delgadas, oscurecimiento grave
Aletas y cola	Permite ausencia	Permite ausencia	Permite ausencia	Permite ausencia
* Belly Flacido	Firme, espesor adecuado a su tamaño	Firme, espesor adecuado a su tamaño	Firme, espesor no adecuado a su tamaño o levemente flacido	Delgado, vientre flacido
* Limpieza	Prolija, acepta en 4 capilares por lado y a lo largo de esquelon	Prolija, acepta en 8 capilares por lado y a lo largo de esquelon	Sangre en esquelon y capilares	Sangre en esquelon y capilares
Daños cavidad (origen patológico, cicatrices)	Ausencia	Daño superficial sin compromiso de carne, hasta 3 cm ²	Daño superficial sin compromiso de carne, hasta 4 cm ²	Presencia
* Corte mecanico	No mayor a 3 cm de longitud paralelo a 2 últimas vértebras	No mayor a 5 cm de longitud, en diferentes lugares de cavidad	Cortes no mayores a 8 cm de longitud	Cortes mayores a 8 cm de longitud
* Corte ventral	Corte normal hasta altura aleta pectoral	Completo, corte desviado afectando levemente la apariencia	Completo, cavidad abierta corte desviado afectando gravemente la apariencia	Completo, cavidad abierta corte desviado afectando gravemente la apariencia
Cavidad ventral (daño por manejo)	Deterioro menor a 2 cm ² , levemente cerrada	Deterioro menor a 5 cm ² , cerrada	Deterioro mayor a 5 cm ² , cerrada	Grave deterioro de la cavidad, cerrada
Petequias	Hasta 3 por lado de 3mm cada uno	Hasta 6 por lado de 3mm cada uno	Petequias marcadas y sin límite	Numerosos puntos rojos
* Hematomas	Ausencia	Ausencia	Menores a 4 cm ²	Mayores a 4 cm ²
* Melanosis	No se acepta	Menores a 3 cm ²	No superiores a 6 cm ²	Mayores a 6 cm ²
Escamas	Perdida difusa menor a un 10%, focal menor a 20%	Perdida difusa menor a un 20%, focal menor a 20%	Superiores a 20% de la superficie	Superiores a 20% de la superficie
Marcas congelacion	Se acepta siempre y cuando no supere el 10% de la superficie total del producto	Se aceptan siempre y cuando no supere el 20% de la superficie total del producto	Se aceptan marcas de congelación que superen el 20% del producto	Se acepta todo tipo de marcas

Los atributos de calidad identificados con un asterisco (*) serán evaluados en estado congelado y descongelado. Para esto será necesario descongelar 5 piezas de producto al azar para su revisión. Además se deberá cuantificar el porcentaje de glaseo de estos. Para productos congelados H/ON el porcentaje de glaseo aceptado será de hasta un 3,5% y para producto H/G será de hasta un 3% por pieza.



Al muestrear el lote solo se aceptará que un 1% de las muestras inspeccionadas presenten problemas de deshidratación.

Si la temperatura del producto medida en el centro térmico es menor a -18°C , el lote completo será rechazado.

b) Filete en sus distintos cortes

Requisitos aplicables a producto filete en sus distintos cortes:

- **Nombre del producto:** Filete de Salmón congelado.
- **Nombre científico:** *Salmo salar*, *Oncorhynchus kisutch*, *Oncorhynchus mykiss*, *Oncorhynchus tshawytscha*.
- **Familia:** Salmonidae.
- **Nombre común:** Salmón del Atlántico, Salmón Coho, Trucha Arcoíris, Salmón Chinook.
- **Descripción:** Filete de salmón, TRIM (corte) conforme a lo declarado en la etiqueta del producto.
- **Presentación:** Filetes de Salmón congelados con o sin escamas, con o sin piel, revestidos individualmente o no por bolsas plásticas o selladas al vacío, acondicionadas en cajas de cartón.
- **Calibre:** Según lo indicado en la etiqueta.

Tabla N°3: Pauta de Evaluación BPC para Filetes de Salmón

Sensorial	Premium	Grado 1	Industrial	Industrial B
Deformación	Se aceptan deformaciones leves que no alteren el producto.	Se aceptan deformaciones leves que no alteren el producto.	Se permite mal corte en el hueso collar y cola, afectando su forma	Se permiten alteraciones graves que alteran la presentación del producto
Moldeo	Se acepta moldeo defectuoso sin afectar la apariencia del producto	Moldeo defectuoso que afecte levemente la presentación del producto	Moldeo defectuoso que afecte la forma del producto	Moldeo defectuoso que afecte la forma del producto
Marcas congelacion	Se acepta siempre y cuando no supere el 10% de la superficie total del producto	Se aceptan siempre y cuando no supere el 20% de la superficie total del producto	Se aceptan marcas de congelacion qe superen el 20% del producto	Se acepta todo tipo de marcas
Manchas grasa blanca	Se acepta 1 punto de grasa de 1 cm ² a la altura de Belly bone	Se acepta 1 punto no superior a 4 cm ² a la altura del belly bone	Se acepta 1 o mas puntos superior a 4 cm ² a la altura del belly bone	Se aceptan todo tipo de manchas
* Hematomas	Ausencia	Ausencia	Menores a 4 cm ²	Mayores a 4 cm ²
* Melanosis	No se acepta	Menores a 3 cm ²	No superiores a 6 cm ²	Mayores a 6 cm ²
* Puntos de sangre	5 puntos y línea de 4 cm de largo	8 puntos y 2 líneas de 4 cm de largo	10 puntos y 5 líneas de 4 cm de largo	sin restricción
Manchas de bilis	Menor a 1 cm	Menor a 2 cm	Presencia	Presencia
Color piel	Tipico de la especie, no acepta coloracion madura	Tipico de la especie, no acepta coloracion madura	Acepta tonalidades de piel oscura	Se aceptan todo tipo de tonalidades
* Heridas	Ausencia	Daño superficial a nivel de piel, sin compraomiso de carne menor a 1cm ²	Daño superficial a nivel de piel, sin compraomiso de carne menor a 2cm ²	Daño superficial a nivel de piel, con compraomiso de carne superior a 2cm ²
Cicatriz	Ausencia	Menor a 3 cm ²	Menor a 4 cm ²	Mayor a 4 cm ²
* Gapping	Inferior a 8cm de largo y 1cm de profundidad	De 8 a 12cm de largo y hasta 1 cm de profundidad	Largo superior a 12cm y profundidad superior a 1cm	Sin limites
* Craking	Inferior a 8cm de largo y 1cm de profundidad	De 8 a 12cm de largo y hasta 1 cm de profundidad	2 desagros menores de 6cm en conjunto	Sin limites
* Desgarros	2 desgarros menores a 4cm en conjunto	2 desgarros menores a 6cm en conjunto	2 desgarros menores a 6cm en conjunto	Sin limites
Cartilago	Hasta 5cm del lado de la cola	Hasta 5cm del lado de la cola	Desde 5 a 7cm	se acepta sobre 7 cm
Descamacion	Perdida difusa menor a un 10%, focal menor a 20%	Perdida difusa menor a un 20%, focal menor a 20%	Superiores a 20% de la superficie	Superiores a 20% de la superficie
* Cortes	Ausencia	Menor a 2,5cm	Mayor a 2,5cm	Mayor a 5cm
Petequias	Hasta 3 por lado de 3mm cada uno	Hasta 6 por lado de 3mm cada uno	Petequitas marcadas y sin limite	Numerosos puntos rojos

Los atributos de calidad identificados con un asterisco (*) serán evaluados en estado congelado y descongelado. Para esto será necesario descongelar 5 piezas de producto al azar para su revisión. Además se deberá cuantificar el porcentaje de glaseo de estos. Para productos congelados filete el porcentaje de glaseo aceptado será de hasta un 4% por pieza.

Al muestrear el lote, solo se aceptará que el un 1% de las muestras inspeccionadas presenten la inspección con problemas de deshidratación.

No se aceptarán filetes quebrados.

El color de la musculatura dependerá de la especie que se esté evaluando. En la Tabla N° 3 se observa la clasificación del color según Roche, la cual será aplicable para la evaluación del atributo color de filetes y porciones.

Si la temperatura del producto medida en el centro térmico es menor a -18°C, el lote completo será rechazado.

5.2.2 Color según Roche

Tabla N°4: Pauta de Evaluación BPC de atributos de color según Roche

Especie	Premium	Grado 1	Industrial	Industrial B
Salmón del Atlántico	24	23	21	Menor a 21
Salmón Coho	27	25	24	Menor a 24
Trucha Arcoiris	27	25	24	Menor a 24
Salmón Chinook	24	23	21	Menor a 21

5.2.3 Requisitos adicionales aplicables sólo a productos congelados sellados al vacío.

Al realizar el muestreo del lote de los productos congelados sellados al vacío, las muestras con pérdida de vacío no deberán exceder el 5% para ser evaluadas conforme.

Se aceptará como máximo un 1% de drip, que para la mayoría de los alimentos de origen animal se debe a la desnaturalización irreversible de la proteína cuya causa principal es de origen coloidal y osmótica.

5.3 Requisitos sanitarios, parámetros de calidad microbiológicos, físicos, químicos y sensoriales

Todo producto de salmón congelado a ser transado en la Bolsa de Productos de Chile deberá contar con las evidencias que demuestren que ha sido procesado y transformado en una planta de proceso que cuente con un Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC) validado por el Servicio Nacional de Pesca. El documento PAC deberá incluir el o los mercados de destino de los productos a elaborar, y a partir de esta información el SERNAPESCA realiza una verificación de producto final, la cual es realizada cada 15 días de proceso (consecutivos o acumulativos, dependiendo de la producción), con un tamaño de muestra mínimo de 5 (excepto cuando la normativa indique algo diferente, por ejemplo contaminantes para la Unión Europea). Para cada lote de producto congelado que sea inspeccionado se deberá presentar copia digital del Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC) de la planta donde se elaboró el producto, además de la totalidad de los análisis de la verificación quincenal del PAC que respalda la seguridad alimentaria de el o los lotes de productos congelados que requieran ser inspeccionados.

Adicionalmente si el lote de productos a inspeccionar cuenta con una certificación sanitaria basada en las normas CER/NT2 y CER/NT3, en donde se detallan los requisitos

microbiológicos, físicos, químicos, sensoriales y toxicológicos que deben cumplir los productos pesqueros de exportación, se deberá presentar el documento emitido por SERNAPESCA con la “*certificación sanitaria para productos de la pesca y acuicultura*”. Un ejemplo de los análisis que pueden ser requeridos basados en la Norma Técnica CER/NT2 y CER/NT3 de SERNAPESCA, dependiendo del potencial destino de los productos a ser transados, son presentados en el anexo 1 y 2 del presente documento.

6 REGISTRO DE RESULTADOS

La Entidad Certificadora deberá mantener un registro de la información obtenida en el proceso de certificación y la documentación de respaldo que permita verificar el cumplimiento de las condiciones y requisitos establecidos en la Norma de Calidad de Salmón Congelado BPC.

Los resultados y la documentación correspondiente deberán ser mantenidos por un mínimo de dos años, de tal forma que se asegure la integridad y recuperabilidad de los datos que se utilizaron en la confección del Certificado de Conformidad de Salmón Congelado BPC.

La Información, registros, formularios y otros documentos emanados por el ejercicio de las actividades descritas en este documento, deberán ser mantenidas por la Entidad Certificadora bajo estricto control y reserva.

Si producto de los análisis e inspecciones realizadas, se constata la presencia de enfermedades Lista 1, que se encuentra en la Resolución Exenta 1741 de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura, el responsable de la Entidad Certificadora deberá dar aviso inmediato a la Oficina del Servicio en cuya jurisdicción se encuentra ubicado el sector inspeccionado a objeto que se inicie el proceso de denuncia obligatoria.

7 EMISIÓN DEL CERTIFICADO DE CONFORMIDAD DEL SALMÓN CONGELADO BPC

Los certificados que emita la Entidad Certificadora, deberán corresponder a un formato estándar aprobado por el SAG, y serán suscritos por el Gerente General o Administrador de la entidad, o representantes debidamente facultados, conjuntamente con el profesional o técnico a cargo de la certificación de que se trate. Un notario autorizará las firmas de las personas antes indicadas.

El informe de certificación que emita la Entidad Certificadora, deberá contener como mínimo los siguientes aspectos:

- a) Nombre del propietario del producto.
- b) Producto y calidad.
- c) Peso del lote.

- d) Ubicación del lugar de almacenamiento.
- e) Análisis y procedimientos realizados.
- f) Fecha de realización de los análisis.
- g) Observaciones.
- h) Nombre y firma del profesional de la Entidad Certificadora que emite el Informe de Certificación de conformidad del producto, y del Gerente General o Administrador o las personas debidamente facultadas.

En el punto observaciones, el profesional de la Entidad Certificadora que emite el informe, deberá indicar en virtud del cumplimiento de las condiciones de calidad obligatorias, si el salmón congelado puede o no comercializarse en la BPC según los criterios establecidos.

Los informes de certificación de conformidad emitidos por la Entidad deberán ser parte de un sistema de registros. El registro que mantenga estos antecedentes deberá estar identificado, administrado y dispuesto de manera que se pueda asegurar la integridad del proceso, la confidencialidad de la información y que pueda ser fiscalizado por el SERNAPESCA, debiendo conservarse durante al menos dos años. Asimismo, la Entidad deberá mantener un registro de reclamos y quejas que incluya las acciones que se siguieron y los resultados finales de la gestión.

8 RESPONSABILIDAD DE LA BOLSA DE PRODUCTOS DE CHILE

Conforme a lo dispuesto en el artículo 34 de la Ley N° 19.220, y para todos los efectos legales a que haya lugar, se deja expresa constancia que la Bolsa de Productos de Chile, no responde ni asume obligación de ninguna especie en cuanto a la calidad de los productos agropecuarios que se transan en ella.

Al efecto, cualquier disconformidad entre la calidad del producto certificada por la Entidad Certificadora y aquella que presente el producto al momento de su entrega al cliente comprador, será de exclusiva responsabilidad de:

- (a) La Entidad Certificadora, en los términos indicados en el artículo 34 de la Ley N° 19.220; o en su defecto
- (b) El almacén general de depósito que hubiere emitido el respectivo certificado de depósito y vale de prenda, y cuando corresponda
- (c) El vendedor de los productos.

Asimismo, en estos casos se harán exigibles, según corresponda, los seguros que puedan verse comprometidos y la garantía a que se refiere el artículo 33 de la ley 19.220 respecto de la Entidad Certificadora que corresponda, sin perjuicio de las demás medidas disciplinarias que la Bolsa se encuentre facultada a adoptar en cada caso y de lo dispuesto en el inciso segundo del artículo 14 de la Ley N° 19.220, respecto de los Corredores de Productos.

Anexo 1

Referencia de Programa de Certificación, Norma Técnica Sección 2 (CER-NT2): Esta normativa detalla los requisitos microbiológicos, físicos, químicos, sensoriales y toxicológicos que deben cumplir los productos pesqueros congelados de exportación. La información presentada en el presente anexo es referencial, y constituye un extracto de lo contenido en la norma CER-NT2, por lo que para cada inspección se deberá utilizar la versión actualizada de la Norma Técnica disponible en www.sernapesca.cl

Plan de muestreo: $n = 5$; $c = 0$

Donde n : tamaño de la muestra; c : número de aceptación

A1.- Análisis Sensoriales: Todo producto congelado, deberá contar con una inspección sensorial, a continuación se detalla los parámetros a evaluar:

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: El producto se presenta bien conservado, con aspecto normal. No presenta deshidratación en más del 10% de la superficie del producto, no contiene materias extrañas ni alteraciones gelatinosas en la carne que afecte a más del 5%, en peso, de la muestra.

Parásitos: Ausencia de parásitos visibles de las Clases Céstoda, Familia Difilobotridae y Nemátoda, Familia Anisakidae.

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.

A2.- Análisis Físico-químico: todo producto congelado debe cumplir con los siguientes parámetros:

Mercurio Número de Análisis: 1 (compósito)

Estándar para certificación: 0,5 ppm

Plomo Número de Análisis: 1 (compósito)

Estándar para certificación: 2 ppm

NBVT Estándar para certificación: 30 mg/100 g

A3.- Análisis microbiológicos que deben cumplir los pescados congelados

Determinaciones Microbiológicas	Limites	
	m	M
Recuento total (g)	5x10 ⁵	10 ⁶
Escherichia coli (NMP/g)	100	500
Salmonella (25g)	Ausencia	
S. aureus (ufc/g)	100	500
Listeria monocitogenes Ufc/g	100	

m = límite inferior

M = nivel límite de aceptabilidad

Anexo 2

Referencia a los Requisitos sanitarios para la certificación de productos pesqueros de exportación, de acuerdo con los mercados de destino (CER-NT3). La información presentada en el presente anexo es referencial, y constituye un extracto de lo contenido en la norma CER-NT3, por lo que para cada inspección se deberá utilizar la versión actualizada de la Norma Técnica disponible en www.sernapesca.cl.

B1.- Brasil: Los productos pesqueros que se destinen a este mercado deberán ir acompañados por el Certificado Sanitario para Argentina, Brasil y Uruguay, cuyo formato se encuentra en archivo pdf y detallado en el Anexo N° 6 del Manual de Procedimientos del Programa de Certificación CER/MP1, disponible en la página web www.sernapesca.cl.

La emisión del certificado indicado precedentemente estará supeditada al cumplimiento de los requisitos que se señalan a continuación.

- El establecimiento elaborador debe encontrarse incorporado en el Registro del DIPOA de Brasil, lo cual será verificado en el Listado de Empresas Participantes de los Programas de Control Sanitario de Sernapesca.
- 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).
- 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. El procedimiento de habilitación de establecimientos y rótulos se describe en el documento HPB/MP1.
- Cumplir con los requerimientos sanitarios exigidos por este Servicio, descritos en la Norma Técnica CER/NT2, de acuerdo con la presentación del producto.
- Firma de Médico Veterinario.

B2.- Estados Unidos:

- 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).
- Deberá cumplir con los estándares descritos en la Norma Técnica CER/NT2 “Requisitos Sanitarios y Planes de Muestreo para la Certificación Sanitaria de Productos Pesqueros de Exportación”.

B3.- Japón:

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 modelo se encuentra pre-impreso y detallado en el Anexo N° 6 del Manual de Procedimientos del Programa de Certificación CER/MP1 y cumplir los siguientes requisitos:

- Aquellos especificados en la Norma Técnica N° 2 del Programa de Certificación (CER/NT2), 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.

B4.- Unión Europea:

Todos los productos pesqueros que se destinen a consumo humano a este mercado deberán ir acompañados del “Certificado Sanitario para las importaciones de productos de la pesca destinados al consumo humano”. Este modelo, en los idiomas correspondientes, se encuentran pre-impresos y detallados en Anexo N° 6 del Manual de Procedimientos N° 1 del Programa de Certificación (CER/MP1).

Los certificados deben estar redactados en al menos una de las lenguas oficiales del estado miembro de la CE en el que se lleve a cabo la inspección en el puesto fronterizo y del estado miembro de destino.

- Tanto el establecimiento como los productos elaborados en ellos deben estar autorizados para exportar a la Unión Europea, según se indica en el Listado de Empresas Participantes de los Programas de Control Sanitario de Sernapesca.
- 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).
- 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 de Empresas Participantes de los Programas de Control Sanitario de Sernapesca.

Las empresas elaboradoras, a través de los Programas de Aseguramiento de Calidad, deberán dar garantías del cumplimiento de los siguientes requerimientos sanitarios.

Exámenes organolépticos: Deberán realizarse exámenes organolépticos, con el propósito de verificar si se cumplen los criterios de frescura.

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).

- Número de análisis: El número de análisis a efectuar será igual a n.
- Metodología de análisis: La evaluación sensorial incluirá la determinación de aquellos parámetros descritos en Norma Técnica N° 2 del Programa de Certificación (CER/NT2) Requisitos Sanitarios y Planes de Muestreo para la Certificación Sanitaria de Productos Pesqueros de Exportación, de acuerdo con la presentación del producto.
- Los resultados se considerarán satisfactorios si se cumple con los estándares descritos en la norma indicada precedentemente.

Indicadores de frescura: Determinar los niveles de Nitrógeno Básico Volátil (NBVT) y de Nitrógeno de Trimetilamina (TMA -N).

Determinación de Nitrógeno Básico Volátil Total (NBVT): (Reglamentos (CE) No 854/2004 y 2074/2005) Sólo en productos refrigerados o congelados sin otro tratamiento adicional)

- Planes de muestreo: n = 5; c = 0
- Número de análisis: El número de análisis a efectuar será igual a n. Metodología de análisis: Se aplicará la metodología establecida por este Servicio, descrita en la Norma Técnica N° 2 del Programa de Control de Laboratorios (LAB/NT2).

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:

- 35 mg de nitrógeno/100 g de carne en el caso de Salmo salar.

Residuos de productos farmacéuticos y sustancias prohibidas: Todos los productos pesqueros provenientes de peces de la acuicultura deberán cumplir con los procedimientos y requisitos establecidos en el Manual de Procedimientos No 1 del Programa de Control de Residuos, (FAR/MP1) de manera de dar garantías respecto de los siguientes Límites Máximos Residuales: (Directiva 96/23/CE abril 1996; Medidas de control aplicables para determinadas sustancias y sus residuos; Directiva 96/22/CE por la que se prohíbe utilizar determinadas sustancias hormonales tirostáticos y β - agonistas; Reglamento 2377/90/CEE por el que se establecen Límites Máximos Residuales).

Producto Farmacéutico Residual	Límite Máximo
Ácido oxolínico	100 μ g/ Kg
Flumequina	600 μ g/ Kg
Oxitetraciclina	100 μ g/ Kg
Florfenicol	1000 μ g/ Kg
Eritromicina	200 μ g/ Kg
Trimetoprim	50 μ g/ Kg
Sulfas (Sulfadoxina)	100 μ g/ Kg
Enrofloxacin	100 μ g/ Kg
Amoxicilina	50 μ g/ Kg
Espiramicina	Ausencia
Ivermectina	Ausencia
Benzoato de Emamectina	100 μ g/ Kg
Diflubenzurón	100 μ g/ Kg
Deltametrina	10 μ g/ Kg

Sustancias no autorizadas

Verde de malaquita, cristal violeta, verde brillante y sus metabolitos	Ausencia
------------------------------------------------------------------------	----------

Sustancias Prohibidas

Cloranfenicol	Ausencia
Nitroimidazoles	Ausencia
Nitrofuranos	Ausencia
Estilbenos (Diethylstilbestrol)	Ausencia
17 β estradiol	Ausencia

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)

Listeria monocytogenes 100ufc/g

Satisfactorio: si todos los valores observados son \leq a 10 o 100 ufc/g.

Insatisfactorio: si en cualquiera de las muestras se detecta la presencia de la bacteria en niveles $>$ a 10 o 100 ufc/g.

Se deberán realizar, complementariamente los análisis microbiológicos especificados en la Norma Técnica N° 2 del Programa de Certificación (CER/NT2) Requisitos Sanitarios y Planes de Muestreo para la Certificación Sanitaria de Productos Pesqueros de Exportación, de acuerdo con la presentación del producto.