



## **PROGRAMA DE CONTROL DE INGRESOS**

### **MANUAL DE INGRESOS**

#### **PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS APLICABLES A PRODUCTOS PESQUEROS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS QUE SOLICITAN INGRESO A CHILE.**

**SERVICIO NACIONAL DE PESCA Y ACUICULTURA  
DEPARTAMENTO DE FISCALIZACIÓN E INSPECCIÓN PESQUERA  
DEPARTAMENTO DE SANIDAD PESQUERA  
UNIDAD DE SALUD ANIMAL  
CHILE**

**CONTENIDO**

CAPÍTULO I.....	3
ANTECEDENTES GENERALES .....	3
1. Base Legal.....	3
2. Objetivos .....	4
3. Ámbito de Aplicación .....	4
4. Glosario .....	5
CAPÍTULO II.....	9
PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS PARA LA AUTORIZACIÓN DE INGRESO O IMPORTACIÓN DE PRODUCTOS PESQUEROS .....	9
1. Procedimientos Generales de Ingreso o Importación.....	9
2. Requisitos de Ingreso o Importación de productos pesqueros destinados al consumo en Chile. ....	13
2.1. Requisitos técnicos asociados a normativa pesquera .....	13
2.2. Requisitos técnicos asociados a productos pesqueros con riesgo zoosanitario .....	14
2.3. Requisitos técnicos asociados a inocuidad alimentaria .....	15
3. Requisitos de Ingreso o Importación de productos pesqueros destinados a reproceso y posterior reexportación .....	15
3.1. Requisitos técnicos asociados a normativa pesquera .....	15
3.2. Requisitos técnicos asociados a productos pesqueros con riesgo zoosanitario .....	15
3.3. Requisitos técnicos asociados a inocuidad alimentaria .....	16
4. Requisitos de importación de aditivos y productos para alimentación animal .....	18
5. Requisitos de ingreso o importación de productos pesqueros destinados a carnada .....	18
CAPÍTULO III.....	19
REINGRESO DE PRODUCTOS PESQUEROS CHILENOS .....	19
1. Procedimientos generales de reingreso de productos pesqueros.....	19
2. Reingreso de productos pesqueros sujetos a acuerdos internacionales .....	22
2.1. Reingreso de bacalao no internado en el país de destino .....	22
2.2. Reingreso de bacalao internado en el país de destino.....	22
2.3. Reingreso de pez espada y túnidos no internados en el país de destino .....	22
2.4. Reingreso de pez espada y túnidos internados en el país de destino .....	22
2.5. Reingreso de productos pesqueros no internados en la Comunidad Europea.....	23
2.6. Reingreso de productos pesqueros internados en la Comunidad Europea .....	23
CAPÍTULO IV .....	23
AUTORIZACIÓN Y VERIFICACIÓN DEL INGRESO O IMPORTACIÓN.....	23
Anexo 1 .....	26
Anexo 2 .....	28

## **CAPÍTULO I.**

### **ANTECEDENTES GENERALES**

#### **1. Base Legal**

DFL N° 5, de 1983, del Ministerio de Economía Fomento y Reconstrucción, en el que se establece:

Artículo 25°, que otorga las atribuciones al Servicio Nacional de Pesca (Sernapesca) para adoptar las medidas y efectuar los controles que sean necesarios, a fin de lograr el efectivo cumplimiento de la normativa vigente.

Artículo 28° letra j), al Director Nacional de Pesca le corresponde controlar la calidad de los productos pesqueros de importación y exportación, y otorgar los certificados oficiales correspondientes.

Artículo 32° N° 3 letra a), establece que le corresponderá al Departamento de Fiscalización e Inspección Pesquera definir y planificar estrategias y acciones de monitoreo, control y vigilancia para cada una de las normas de administración pesquera.

Artículo 32° N° 3 letra b), establece que le corresponderá al Departamento de Fiscalización e Inspección Pesquera fiscalizar e inspeccionar agentes extractivos, embarcaciones pesqueras, puertos y caletas de desembarque, plantas de transformación, frigoríficos y centros de acopio, centros y agentes de comercialización, medios de transporte y otros que permitan asegurar el adecuado cumplimiento de la normativa pesquera.

Artículo 32° N° 4 letra h), establece que le corresponderá al Departamento de Sanidad Pesquera efectuar las labores de inspección que permitan verificar todos aquellos aspectos necesarios para emitir la certificación de calidad sanitaria de productos pesqueros de importación y exportación, de conformidad a la Ley.

Acuerdos Internacionales de los cuales Chile forma parte contratante o cooperante, en su rol de estado puerto y/o estado comercio.

DFL N° 1, de 1992, del Ministerio de Economía Fomento y Reconstrucción que modifica la estructura orgánica del Servicio Nacional de Pesca, en el que se recogen estas funciones.

Artículo 122, letra b), del Decreto Supremo N° 430, de 1991, que fija el texto refundido coordinado y sistematizado de la Ley General de Pesca y Acuicultura, y sus modificaciones, en el cual, se establece la facultad del Servicio Nacional de Pesca para controlar la calidad sanitaria de los productos de importación que se destinen a usos alimenticios y de los productos pesqueros de exportación y otorgar los certificados oficiales correspondientes, cuando así lo requieran los peticionarios.

Decreto Supremo N° 319, de MINECON. Aprueba Reglamento de Medidas de Protección, Control y Erradicación de Enfermedades de Alto Riesgo (EAR) para las especies hidrobiológicas.

## **2. Objetivos**

Establecer los procedimientos administrativos y los requisitos técnicos para autorizar el ingreso o importación al país de productos pesqueros, para consumo nacional y transformación en Chile para la posterior exportación, sean estos destinados a consumo humano o consumo animal.

Establecer los requisitos técnicos que permitan acreditar que los productos pesqueros, fueron obtenidos dando cumplimiento a la normativa pesquera nacional e internacional que le sea aplicable en el país de origen, así como la normativa internacional de la cual Chile sea parte.

Establecer los requisitos técnicos para autorizar el ingreso de productos pesqueros que son utilizados como ingredientes para consumo animal y a los alimentos completos, aditivos o suplementos destinados a la alimentación de especies hidrobiológicas.

## **3. Ámbito de Aplicación**

El presente manual es aplicable a todos los productos pesqueros, que ingresen a nuestro país, independiente de su procedencia (extracción, recolección o cultivo), destino, uso y objetivo de dicha importación, incluyendo los que reingresan al país luego de ser exportados y devueltos a Chile.

Es aplicable, además, a los productos pesqueros que son utilizados como ingredientes para consumo animal y a los alimentos completos, aditivos o suplementos destinados a la alimentación de especies hidrobiológicas.

#### 4. Glosario

Para los efectos de la aplicación de este Manual, para los términos que se indican, se entenderán las siguientes definiciones:

**Acreditación de origen legal:** procedimiento documental a través del cual se acredita que los productos pesqueros han sido obtenidos capturados, cosechados o elaborados, dando cumplimiento a la normativa pesquera y de acuicultura nacional e internacional aplicable en el país de origen.

**Aditivos:** elementos naturales o sintéticos y la mezcla de ellos, que se agregan a los alimentos, con el objeto de mejorar su presentación, cambiar sus características organolépticas o provocar efectos específicos en las especies a las cuales están destinados.

**Alimento completo:** mezcla de ingredientes alimenticios, con o sin aditivos, capaces de satisfacer por sí solos los requerimientos nutritivos de las especies a las cuales se destinan.

**Almacén Particular:** Recinto de depósito perfectamente deslindado e individualizado en el documento de destinación, donde las mercancías extranjeras permanecen bajo potestad aduanera, sin pagar los derechos e impuestos que causen en su importación.

**Autoridad Sanitaria Regional:** corresponde a la representación regional del Ministerio de Salud, con competencias en el ámbito de la salud pública.

**Autorización de Planta de Transformación:** autorización otorgada por la Subsecretaría de Pesca mediante Resolución exenta, que habilita a la planta receptora de materia prima, de origen extranjero o nacional, para procesar o reprocesar productos pesqueros, en determinadas líneas de proceso.

**Carnada:** Producto pesquero utilizado como cebo en actividades pesqueras extractivas.

**Certificado de destinación aduanera (CDA):** corresponde al documento emitido por la Autoridad Sanitaria, que autoriza el retiro de las mercancías desde los recintos aduaneros y almacenarlos en una bodega destino, a través de medios y rutas de transporte definidos, hasta que se emita la autorización de uso y consumo.

**Certificación de Origen Legal:** documentos a través del cual se acredita que los productos pesqueros han sido obtenidos capturados, cosechados o elaborados, dando cumplimiento a la normativa pesquera y de acuicultura nacional e internacional aplicable en el país de origen.

**Certificación Sanitaria:** es el procedimiento mediante el cual los organismos encargados de la certificación oficial y los organismos oficialmente reconocidos garantizan por escrito o de un modo equivalente que los alimentos o los sistemas de control de alimentos cumplen con los requisitos sanitarios.

**Declaración de Ingreso (DIN):** documento mediante el cual se formaliza una destinación aduanera, el que deberá indicar la clase o modalidad de la destinación que se trate.

**Declaración Única de Salida (DUS):** es el documento a través del cual la aduana certifica la salida legal de las mercancías al exterior. Es elaborada por el Agente de Aduanas y legalizado por el Servicio Nacional de Aduanas.

**Enfermedades de Alto Riesgo (EAR):** desviación del estado completo de bienestar físico de un organismo, que involucra un conjunto bien definido de signos y etiología, que conduce a una grave limitante de sus funciones normales, asociada a altas mortalidades y de carácter transmisible a organismos de la misma u otras especies. El listado de estas enfermedades se detallan en la Resolución de la Subsecretaría de Pesca N° 2352 del 29 de agosto de 2008. (Reglamento N° 319, relativo a las medidas de protección, control y erradicación de enfermedades de alto riesgo).

**Fecha ingreso de mercancía:** Corresponde a la fecha de arribo de la mercancía a territorio nacional.

**Importación:** ingreso legal al territorio nacional de mercancía extranjera para su uso o consumo en el país.

**Importador:** persona natural o jurídica que realiza o solicita, personalmente o través de terceros, el trámite de importación.

**Ingrediente:** producto de origen natural o sintético que sirve de nutriente.

**Ingreso:** la introducción en el territorio nacional de mercancía incluyendo la

importación, re-importación, reingreso, rechazos y almacenamiento en zona primaria.

**Internación:** proceso de obtención de autorización para distribución, uso y consumo del producto importado.

**Inspección:** es el examen de los productos alimenticios o de los sistemas de control de los alimentos, las materias primas, su elaboración y su distribución, incluidos los ensayos durante la elaboración, y del producto terminado, con el fin de comprobar que los productos se ajustan a los requisitos.

**Materia prima:** cualquier especie hidrobiológica o producto derivado de este obtenido de la pesca y acuicultura desembarcada, capturada, recolectada o importada, destinada a algún proceso de transformación

**Mercancía Nacional:** es la producida o manufacturada en el país con materias primas nacionales o nacionalizadas.

**Mercancía Nacionalizada:** es la mercancía extranjera cuya importación se ha consumado legalmente, esto es cuando terminada la tramitación fiscal, queda a la libre disposición de los interesados.

**Partida de importación:** conjunto de productos que ingresan al país mediante un trámite aduanero único.

**Producto alimenticio:** productos que se ubican en alguna de las siguientes clasificaciones: alimento completo, ingrediente, suplemento o aditivos.

**Producto con riesgo zoonosario:** productos destinados a transformación, y elaborado a partir de las especies descritas como susceptibles a Enfermedades de Alto Riesgo indicadas en los documentos oficiales de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), Código Sanitario y Manual de Técnicas. Se exceptúan los productos destinados al consumo humano, elaborados y envasados para la venta directa al por menor y aquellos productos al por mayor, a condición que no sean sometidos a otros procesos de transformación por el mayorista o el minorista, es decir, que no sean objeto de limpieza, corte en filetes, congelación, descongelación, cocción, desenvasado, envasado o reembalaje.

**Producto Pesquero:** Recursos hidrobiológicos o sus productos derivados, sujetos de ingreso o importación, a excepción de las especies vivas.

**Procedimientos de retiro de productos:** acciones coordinadas y eficientes para recuperar productos defectuosos (con problemas sanitarios) que ya no estén en poder del elaborador. (PAC/NT3).

**Requisitos:** son los criterios establecidos por las autoridades competentes en relación con el comercio de productos alimenticios, que regulan la protección de la salud pública, la protección de los consumidores y las condiciones para prácticas comerciales leales.

**Reingreso:** retorno al territorio nacional de mercancías nacionales o nacionalizadas. (Glosario de términos comercio exterior – Servicio Nacional de Aduanas).

**Reexportación:** retorno al exterior de mercancías traídas al país y no nacionalizada.

**Revisión Documental:** corresponde al acto de controlar que los productos cuenten con la documentación de respaldo correspondiente, que acredite su tenencia, transferencia y su origen legal. Esta documentación puede ser del tipo tributario (guías y facturas), Aduanero (DIN, DUS, B/L), de organismos de Salud (certificados sanitarios, Formulario Único para Trámite de destinación Aduanera y/o Internación) y otros (Documento de Captura de Dissostichus, Documentos Estadísticos de Desembarque ICCAT).

**SAG:** Servicio Agrícola y Ganadero.

**Sellos:** Instrumento utilizado para aplicar medida de resguardo para el traslado del recurso, desde el punto de ingreso hasta el lugar de destino.

**Solicitud de ingreso de productos pesqueros (SIPP):** formulario mediante el cual se solicita, ante el Servicio Nacional de Pesca, la autorización para efectuar un ingreso de productos pesqueros.

**Suplemento:** mezcla de dos o más ingredientes, con o sin aditivos, que cubren parcialmente los requerimientos nutricionales de las especies a las cuales se destinan.

**Transformación:** actividad pesquera que tiene por objeto la elaboración de productos provenientes de cualquier especie hidrobiológica, mediante el

procesamiento total o parcial de capturas propias o ajenas obtenidas en la fase extractiva. No se entenderá por actividad pesquera de transformación la evisceración de los peces capturados, su conservación en hielo, ni la aplicación de otras técnicas de mera preservación de especies hidrobiológicas.

**Verificación física:** observación directa de los productos pesqueros, para determinar si lo señalado en los documentos de ingreso, relacionados con la cantidad, tipo de producto y su origen legal, son coincidentes con el contenido de la carga a ingresar.

**Visación:** acto o procedimiento a través del cual, un funcionario del Servicio Nacional de Pesca acredita que el contenido de un documento tiene un origen legal, a través del sello y firma de este.

## **CAPÍTULO II.**

### **PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS PARA LA AUTORIZACIÓN DE INGRESO O IMPORTACIÓN DE PRODUCTOS PESQUEROS**

#### **1. Procedimientos Generales de Ingreso o Importación**

La persona natural o jurídica que desee internar productos pesqueros, deberá presentar en la oficina del Servicio Nacional de Pesca, correspondiente a la jurisdicción del lugar de ingreso o importación físico de éste, una *Solicitud de Ingreso de Productos Pesqueros* (SIPP), en original y una copia debidamente completada (Anexo N°1), en caso de que el producto importado sea destinado a más de una planta deberá presentar una copia por planta, incluida la copia que queda en la oficina de Sernapesca y los documentos de respaldo correspondientes. Se recomienda la presentación de la SIPP con al menos 3 días hábiles de antelación, con la finalidad de realizar las correcciones pertinentes a la solicitud e incorporar a tiempo documentación faltante para autorizar el ingreso de la mercancía.

Cabe señalar que la autorización de productos pesqueros derivados de recursos hidrobiológicos y los alimentos destinados a especies acuáticas, debe ser realizada por las tres Subdirecciones técnicas que tienen competencia en el ingreso de las citadas mercancías. Las revisiones y autorizaciones, es en orden de prelación, y corresponde al siguiente:

- Subdirección de Pesquerías: Encargado de acreditar que los recursos fueron extraídos y/o procesado conforme a la normativa nacional e internacional vigente.
- Subdirección de Acuicultura: Encargado de velar por el cumplimiento de los requisitos zoonosanitarios.
- Subdirección de Comercio Exterior: Encargado de velar por el cumplimiento de los requisitos asociados a la inocuidad alimentaria.

La autorización de la SIPP, esta condicionada a la obtención de las tres autorizaciones, pudiendo tener la autorización de Sanidad Pesquera un carácter provisorio. En caso de existir un rechazo en una de las autorizaciones, no se podrá continuar con la tramitación, entendiéndose que la SIPP se encuentra en estado rechazado.

Los productos pesqueros ingresados, podrán ser inspeccionados por funcionarios del Servicio Nacional de Pesca, por lo que el interesado deberá comunicar en forma oportuna a la oficina de Sernapesca de la jurisdicción correspondiente al punto de ingreso, la intención de ingresar o importar productos pesqueros y adoptar todas las medidas de coordinación necesarias a objeto que se pueda realizar la inspección del ingreso.

Para que sea autorizada la SIPP por parte de Sernapesca, se requerirá los respaldos que permitan garantizar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el presente manual. Si se da cumplimiento a los requisitos se autorizará el ingreso y uso, en dicho caso, Sernapesca numerará la Solicitud de Ingreso de Productos Pesqueros (SIPP) y registrará la fecha de numeración, en el ítem “Fecha de autorización final” de la SIPP.

En situaciones excepcionales y en los cuales existan razones fundadas que impidan dar cumplimiento a la totalidad de documentos y/o requisitos técnicos asociados a inocuidad alimentaria, Sernapesca evaluará y emitirá una autorización provisorio de la SIPP. En este caso, se numerará la SIPP sin registrar la fecha en el ítem “Fecha de autorización final”. El interesado podrá movilizar la mercancía, restringiéndose la posibilidad de su uso hasta que se dé cumplimiento a los documentos y/o requisitos pendientes, esta restricción deberá quedar por escrito en el ítem F de la SIPP. Las garantías pendientes deberán ser entregadas dentro de los 10 días hábiles siguientes.

Una vez entregadas, Sernapesca podrá emitir la autorización definitiva mediante el registro de la fecha en el ítem “Fecha de autorización final” de la SIPP.

El cierre de las SIPP con autorización provisoria estará a cargo de la oficina bajo cuya jurisdicción se encuentre la mercancía, la que deberá fechar la SIPP e informar a la oficina que autorizó el ingreso de la mercancía al territorio nacional.

En caso de no dar cumplimiento al plazo establecido, Sernapesca procederá a informar al Servicio Nacional de Aduanas y la Autoridad sanitaria a fin de coordinar las acciones a seguir.

Si la oficina de Sernapesca que tramita la SIPP en sus diferentes etapas, no corresponde a la oficina bajo cuya jurisdicción se almacenará o procesará el producto, se deberá dar aviso entre oficinas Sernapesca mediante correo electrónico, adjuntando la SIPP.

En caso de requerir modificaciones en el formulario SIPP posterior a su autorización, ya sea por cambios en la dirección de almacenamiento o transformación, presentación del producto final, código arancelario o mercado de destino, el importador o elaborador, según corresponda, deberá informar a la oficina bajo cuya jurisdicción se encuentre el producto, presentando el formulario en original para que se evalúe el requerimiento. Una vez evaluado Sernapesca se pronunciará por escrito en la SIPP.

Si las modificaciones corresponden al objetivo del ingreso, en el sentido de indicar que una parte o la totalidad del ingreso ya no serán destinadas a la re-exportación, sino que al consumo nacional, deberá informar a la Seremi de Salud de la jurisdicción.

La SIPP en original o copia según corresponda (materia prima importada que es procesada en distintas plantas) deberá estar disponible en el lugar de almacenamiento o transformación del producto como requisito para la trazabilidad del mismo, y revisiones por parte del Servicio Nacional de Pesca. Será responsabilidad del importador, asegurar que el producto se encuentre físicamente en el lugar declarado en la SIPP, y que ésta cuente con la autorización final.

En el caso de que el producto pesquero ingresado o importado vaya a ser procesado, la empresa propietaria de éste deberá informar al inspector oficial Sernapesca encargado de la planta, a lo menos 24 horas previo al inicio del mismo:

cantidad de materia prima ingresada o importada, nombre del producto y recurso y fechas de procesamiento.

Asimismo, con un plazo máximo de 24 horas de terminado el proceso de elaboración, la empresa (planta de proceso) deberá hacer una declaración de existencia ante dicha oficina de Sernapesca bajo cuya jurisdicción se encuentre la planta de proceso y el lugar de almacenamiento, indicando cantidad y tipo de producto obtenido por línea de proceso, expresado en kilogramos, tipo de empaque, fecha de elaboración y calibres. La declaración de existencia podrá ser verificada físicamente por funcionarios del Servicio Nacional de Pesca.

El incumplimiento del plazo antes señalado y de lo establecido en el Reglamento de Entrega de Información Estadística, contenido en el DS N° 464/1995, artículo 5, letra d), ameritará la aplicación de los artículos 113 o 116 de la Ley General de Pesca y Acuicultura, según sea la causa del incumplimiento.

La planta procesadora de los productos pesqueros importados deberá contar con autorización otorgada por el Servicio Nacional de pesca, para las especies y las líneas de elaboración específicas.

Para el control de trazabilidad de productos pesqueros importados que se reprocesan y posteriormente se exportan, la empresa elaboradora deberá implementar una “planilla stock de productos importados” de acuerdo a los requerimientos descritos en la Norma Técnica TPP/NT 1 punto 4.1.5.

En caso de que el ingreso o importación tenga un propósito mixto y sea destinada tanto a consumo nacional como a transformación para su posterior exportación, se deberá dar cumplimiento a todos los procedimientos y requisitos técnicos descritos en este manual. Cabe destacar, que la certificación sanitaria para exportación de los productos obtenidos de la transformación de productos pesqueros importados, estará sujeta al cumplimiento de los requisitos específicos por productos y mercados de destino, descritos en las Normas Técnicas CER/NT2 y CER/NT3.

Asimismo, la certificación de origen para exportación de los productos elaborados con materia prima importada, estará sujeta al cumplimiento de las normas de origen pertinente, descrito en la Norma Técnica CER/NT1.

## **2. Requisitos de Ingreso o Importación de productos pesqueros destinados al consumo en Chile.**

### **2.1. Requisitos técnicos asociados a normativa pesquera**

#### **a) Requisitos generales de la normativa pesquera**

El interesado deberá acreditar el origen legal del o los recursos pesqueros. Si el producto pesquero será ingresado o importado para consumo nacional o para su posterior exportación a otro mercado distinto a la Comunidad Europea (CE), deberá acreditar su origen legal conforme a las disposiciones de la Resolución N° 2796 del 24 de diciembre de 2009, modificada por la Resolución N° 96, del 10 de febrero de 2010, ambas del Servicio Nacional de Pesca.

Si el producto pesquero, luego de ser ingresado o importado a Chile, es destinado a una exportación con destino a la Comunidad Europea (CE), la acreditación de origen legal se registrará por las disposiciones de la Resolución N° 2.794, de 24 de diciembre de 2009, modificada por la Resolución N° 96 del 10 de febrero de 2010, ambas del Servicio Nacional de Pesca.

Cada producto pesquero debe contar con certificado que acredite el origen legal, en cada evento de ingreso o importación.

La acreditación de origen legal para el pez espada y túnidos, debe ser acreditada a través del Documento Estadístico correspondiente a la especie en particular, establecidos en el marco de la Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico (ICCAT). Además de este certificado, se debe dar cumplimiento a lo establecido en los párrafos anteriores.

La acreditación de origen legal para bacalao de profundidad se entenderá por documentada mediante la presentación del certificado de exportación o re-exportación, correspondiente al Sistema de Documentación de Captura de *Dissostichus* (S-DCD) establecido en las Medidas de Conservación 10-05 de la Comisión para la Conservación de Recursos Vivos Marinos Antárticos (CCRVMA).

Deberá cumplir con la normativa relativa a medidas de administración específicas. Se exceptúa de esta acreditación a los alimentos completos, aditivos y suplementos.

**b) Requisitos técnicos específicos de la normativa pesquera aplicables a productos pesqueros capturados en la alta mar, por naves pesqueras de bandera extranjera, desembarcados en Chile.**

Podrán ingresar al país, mediante presentación de solicitud de importación (formulario SIPP), los recursos hidrobiológicos o sus productos derivados capturados en alta mar y desembarcados en Chile. La autorización de ingreso o importación de materia prima proveniente de barcos pesqueros de bandera extranjera o de sus naves de apoyo, está sujeta al cumplimiento de los requisitos establecidos en los Decretos Supremos N°123/2004 y N° 329/2009 y la Resolución Exenta N°1659/2004, de Sernapesca

Los productos pesqueros que sean ingresados o importados al país, deberán someterse al procedimiento indicado en el numeral 2.1. del capítulo II de este documento y a las disposiciones de la Resolución N° 2796 y sus modificaciones, de Sernapesca

En este contexto, de las especies que pueden ser importadas, se descartan aquellas que sean extraídas en el Canal Beagle (centolla, centollón y erizos).

**2.2. Requisitos técnicos asociados a productos pesqueros con riesgo zoonosario**

En caso que los productos pesqueros estén conformados por especies descritas como susceptibles a Enfermedades de Alto Riesgo, indicadas en la Resolución de Enfermedades de Alto Riesgo emitida por la Subsecretaría de Pesca, el interesado deberá cumplir con lo que establezca para estos efectos el Reglamento de medidas de protección, control y erradicación de enfermedades de alto riesgo para especies hidrobiológicas (DS N° 319, de 2001).

Además en caso de ser reprocesados en Chile, deberán garantizar que la planta de transformación esté incorporada en el Listado de Plantas Autorizadas, conforme a lo establecido en el Reglamento Sanitario para la Acuicultura., (D. S. N° 319) y en la Resolución 1882 por el cual se establecen las exigencias relativas a los residuos sólidos y líquidos.

Asimismo, será necesario que en la planta de transformación, el agua de deshielo, acompañante sea canalizada hacia la planta de tratamiento de residuos líquidos y que los embalajes sean desinfectados y dispuestos de manera tal que evite cualquier eventual diseminación de agentes patógenos. Para esto, la o las plantas de

transformación deberán presentar a la Unidad de Salud Animal en la Dirección Regional de Sernapesca bajo cuya jurisdicción se encuentre la planta de transformación, con al menos 5 días hábiles previos a la transformación, un protocolo en que se detallen los procedimientos a aplicar para lograr dicho objetivo.

### **2.3. Requisitos técnicos asociados a inocuidad alimentaria**

El control de productos pesqueros importados para ser destinados a consumo humano en territorio nacional, es realizado por la SEREMI de Salud bajo cuya jurisdicción ingrese la mercancía, por lo que el interesado deberá dar cumplimiento a las regulaciones de dicha autoridad. No obstante, para ingresar la mercancía se requiere la obtención del visto bueno por parte del encargado de Sanidad Pesquera del Servicio Nacional de Pesca.

## **3. Requisitos de Ingreso o Importación de productos pesqueros destinados a reproceso y posterior reexportación**

### **3.1. Requisitos técnicos asociados a normativa pesquera**

La totalidad de los ingresos o importaciones deben dar cumplimiento a los requisitos detallados en el Capítulo II, punto 2.1. del presente manual.

### **3.2. Requisitos técnicos asociados a productos pesqueros con riesgo zoonosario**

La totalidad de los productos con riesgos zoonosario que sean importados o ingresados a Chile deberán dar cumplimiento a los requisitos que para estos efectos determine el Reglamento de medidas de protección, control y erradicación de enfermedades de alto riesgo para especies hidrobiológicas (DS N° 319, de 2001).

Además en caso de ser reprocesados en Chile, deberán garantizar que la planta de transformación esté incorporada en el Listado de Plantas Autorizadas, conforme a lo establecido en el Reglamento Sanitario para la Acuicultura., (D. S. N° 319) y en la Resolución 1882 por el cual se establecen las exigencias relativas a los residuos sólidos y líquidos.

Asimismo, será necesario que en la planta de transformación, el agua de deshielo, acompañante sea canalizada hacia la planta de tratamiento de residuos líquidos y que los embalajes sean desinfectados y dispuestos de manera tal que evite cualquier eventual diseminación de agentes patógenos. Para esto, la o las plantas de

transformación deberán presentar a la Unidad de Salud Animal en la Dirección Regional de Sernapesca bajo cuya jurisdicción se encuentre la planta de transformación, con al menos 5 días hábiles previos a la transformación, un protocolo en que se detallen los procedimientos a aplicar para lograr dicho objetivo.

### **3.3. Requisitos técnicos asociados a inocuidad alimentaria**

#### **a) Certificados sanitarios del país de origen**

Al momento de la presentación de la SIPP, se deberá adjuntar un certificado sanitario en original emitido por la Autoridad Oficial del país de origen, que detalle al menos la siguiente información:

- País de expedición
- País de destino
- Nombre y datos del importador
- Nombre y datos del exportador
- Autoridad Competente ( Organismo de Certificación)
- Descripción del producto
- Especie ingresada ( nombre científico)
- Estado o tipo de tratamiento
- Cantidad en las unidades correspondientes
- Naturaleza del producto si es “silvestre” o “de la acuicultura”
- Empresa elaboradora (nombre y número de registro)
- Fecha de elaboración /fecha de caducidad o duración (día/mes/año)
- Identificación del centro de cultivo de origen o área de pesca (sólo exportación a la U.E.)
- Medio de transporte
- Temperatura de los productos (Ambiente, de refrigeración, de congelación)
- Dirección y/o número de registro del establecimiento(s)
- Nombre del inspector, firma y sello
- Fecha de emisión
- Declaraciones Sanitarias que señalen:
  - Aptitud para el uso declarado ej. consumo humano “apto para consumo humano”, consumo animal “no apto para consumo humano”.
  - En caso de productos de la pesca o acuicultura afectos a toxinas marinas se deberá indicar que los requerimientos de certificación

se basan en estándares internacionales recomendados por el Codex Alimentarius.

La importación de muestras no requerirá la presentación de certificado sanitario del país de origen, excepto si éstas son destinadas para reproceso en Chile y posterior exportación.

Los ingresos de productos pesqueros derivados de recursos hidrobiológicos podrán ser inspeccionados en zona primaria, requerimiento previo para la autorización de las citadas mercancías. La pauta que deberán aplicar y la metodología de llenado se encuentran detallado en el punto 8 del Manual de procedimientos, Programa de Inspecciones INS/MP3, utilizando para esto la pauta de inspección IMP/PT1.

**b) Productos pesqueros ingresados a Chile que serán exportados a mercados con exigencias específicas.**

La planta pesquera en que se transformarán en Chile, los productos pesqueros internados, deberá contar con las autorizaciones sanitarias de los mercados destino para los productos a transformar.

**Unión Europea:** El ingreso o importación de materias primas cuyo posterior destino sea este mercado, deberá estar amparada por un certificado sanitario que incluya la totalidad de las declaraciones del certificado comunitario, de manera de acreditar que el país, la planta, las áreas de extracción y los respectivos productos cumplen con los requisitos exigidos por la Comunidad. Este certificado, deberá ser emitido por la autoridad competente del país de origen, la que deberá estar reconocida por la CEE.

Cuando la mercancía provenga de México, Noruega o Argentina, y éstas hayan sido elaboradas en plantas autorizadas para exportación a la U.E. no será requisito la incorporación de declaraciones en el certificado sanitario que den cuenta del cumplimiento a la normativa comunitaria.

(Link de acceso a plantas autorizadas para exportación a la U.E.

[https://webgate.ec.europa.eu/sanco/traces/output/listsPerCountry\\_en.htm](https://webgate.ec.europa.eu/sanco/traces/output/listsPerCountry_en.htm))

**Brasil:** Las materias primas importadas que serán destinadas a este mercado, deberán venir acompañadas de un Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Sanitaria Competente del país de origen, que acredite que el producto proviene de un área de extracción autorizada y fue procesado en una planta inscrita en el

DIPOA. Se debe incluir el número correspondiente a la circular en que se autoriza la zona y la planta para exportar productos a ese mercado. (Link de acceso a plantas inscritas en DIPOA <http://www.agricultura.gov.br/portal/page/portal/Internet-MAPA/pagina-inicial/servicos-e-sistemas/servicos/estabelecimentos-habilitados-a-exportacao-por-pais>)

#### **4. Requisitos de importación de aditivos y productos para alimentación animal**

Para tramitar la importación de aditivos autorizados y alimentos, suplementos, aditivos formulados e ingrediente autorizados, éstos deberán estar incorporados previamente en el listado de productos autorizados para la alimentación animal y en la Resolución de aditivos no formulados dispuestos por el SAG ([www.sag.gob.cl](http://www.sag.gob.cl))

Asimismo, productos y subproductos derivados de animales terrestres, destinados a la alimentación de especies hidrobiológicas, requerirán del visto bueno previo del SAG.

#### **5. Requisitos de ingreso o importación de productos pesqueros destinados a carnada**

Para la importación de carnadas, se debe presentar la SIPP, adjuntando un certificado sanitario en original emitido por la Autoridad Oficial del país de origen, que detalle al menos la siguiente información

- Nombre científico y común de la especie que compone la carnada. En el caso que la partida esté integrada por más de una especie, se deberá detallar la composición de ésta, indicando su uso como carnada.
- Identificación de la partida, la que debe contener la fecha de congelación, especie y clave o código correspondiente.
- Acreditar ausencia de parásitos vivos o latentes
- Acreditar que el producto ha sido mantenido a una T° no superior a -20°C por 7 días o -35 °C por 15 horas.
- Acreditar que la carnada es libre de lesiones asociadas a enfermedades infecciosas.

Si la carnada está compuesta por especies susceptibles a Enfermedades de Alto Riesgo (EAR), además de los antecedentes antes señalados, el Certificado Oficial

deberá acreditar que la carnada proviene de un país o zona libre de estas enfermedades.

### **CAPÍTULO III. REINGRESO DE PRODUCTOS PESQUEROS CHILENOS**

Este Capítulo aplica a productos pesqueros chilenos que sean reingresados por diferentes causales, tales como: aplicación de procedimientos de retiro de productos, rechazo en destino por causales comerciales, sanitarias, etc.

#### **1. Procedimientos generales de reingreso de productos pesqueros**

Los interesados en reingresar productos pesqueros deberán seguir los procedimientos descritos en el ítem 1, capítulo II y adjuntar los siguientes documentos de respaldo:

- a) Copia del Documento Único de Salida (DUS)
- b) Copia de la Notificación de Embarque de Productos Pesqueros de Exportación (NEPPEX)
- c) Copia del conocimiento de embarque, cartas de porte terrestre o guías aéreas según corresponda (ambas desde y hacia Chile)
- d) Original de la totalidad de los certificados emitidos por Sernapesca.
- e) Documento de rechazo de la autoridad competente del país de destino (En este caso se deberá evaluar la posible devolución del certificado sanitario original) o documento técnico comercial que indique las razones no sanitarias, que provocaron el rechazo.

En la totalidad de los casos, se deberá acreditar que el producto ingresado corresponde al exportado a través de un packing list, y del informe de inspección. Los que deben ser presentados en un plazo no superior a los 10 días. En caso de no poder cumplir con este plazo, el usuario importador deberá comunicarlo al funcionario de Sanidad Pesquera de la oficina de jurisdicción donde se encuentre la mercancía y coordinar un nuevo plazo de entrega.

El informe de inspección realizado por entidades de muestreo autorizadas, cuyo contenido deberá contar con lo indicado en el Manual de procedimiento LAB-MP2:

- a) Verificación de código de la planta elaboradora
- b) Tipo de producto
- c) Fecha y/o código de elaboración y/o trazabilidad

- d) Fecha de vencimiento
- e) N° de contenedor y sellos asociados
- f) N° de cajas
- g) Cartas térmicas o control visual de sello costura lateral, según corresponda.

Asimismo la entidad de muestro autorizada deberá realizar toma de muestra de la mercancía reingresada conforme al Manual de Procedimientos LAB/MP2.

Se consideraran como válidos los resultados de muestreos realizados por las Seremis de Salud, pudiendo ser presentados en reemplazo de los análisis realizados por las entidades de muestreo autorizadas.

En caso de que la cantidad de producto reingresada sea distinta a la cantidad exportada, se deberá presentar una carta formal por parte del exportador en la oficina Sernapesca donde ingresa aduaneramente el producto, indicando el motivo de la inconsistencia.

Además de lo anterior, deberá presentar la documentación correspondiente (tributaria, aduanera y naviera) que acredite la trazabilidad del producto, a objeto de respaldar que el producto que reingresa al país corresponde al mismo que salió desde Chile, en cuanto a la especie, cantidad y tipo de producto.

El interesado deberá declarar en la Solicitud de Ingreso de Productos Pesqueros las razones del rechazo en destino, amparando esta declaración con documentos oficiales de la autoridad competente en que se detallen las causales del rechazo. En caso que éste, se deba a problemas comerciales (etiquetas, pesos, tallas, etc.), se deberá incluir igualmente una declaración del importador que detalle los problemas detectados.

Si el embarque fue rechazado por presencia de patógenos, toxinas marinas, residuos de productos farmacéuticos, sustancias prohibidas o contaminantes, o cualquier otra condición que constituya un riesgo para la salud humana, la oficina de Sernapesca a través de la cual se esté tramitando la SIPP deberá contactar al Departamento Sanidad Pesquera nivel central, quién deberá dar aviso inmediato a la Autoridad Sanitaria, de manera de coordinar los procedimientos a seguir, acciones de retiro, reproceso o destrucción si correspondiese. No se autorizará la reexportación del mismo producto, salvo que se acredite la eliminación del peligro detectado, a través de un proceso de transformación adecuado (por ejemplo: esterilización comercial de un producto congelado con el propósito de eliminar contaminación microbiológica),

y éste sea comprobado con las pruebas de laboratorio correspondientes. Este principio deberá ser evaluado caso a caso por el Depto. Sanidad Pesquera.

La oficina de jurisdicción del reingreso de la mercancía, deberá realizar seguimiento de los reingresos rechazados por las condiciones citadas en el párrafo anterior, dando prioridad a aquellos rechazos por razones de inocuidad alimentaria. Para esto deberán coordinar con la oficina de destino de la mercancía, el almacenamiento, transformación, venta nacional y re-exportación en caso de ser autorizado.

En caso que el reingreso se haya producido por razones comerciales, y el contenedor no haya ingresado aduaneramente al país de destino, se podrá autorizar su reexportación a mercados que requieran PAC u otro mercado, así como la emisión de certificación sanitaria, siempre que cumpla con los requisitos de la CER/NT3 y se acredite la integridad sanitaria del producto. Para ello, se deberá realizar un packing list de acuerdo a los procedimientos generales de reingresos señalados anteriormente, además para productos transportados **refrigerados y congelados** se deberá realizar un Recuento de Aerobios Mesófilos con un plan de muestreo  $n=5$  por contenedor y un análisis organoléptico. Los estándares a utilizar para evaluar los resultados serán los detallados en la norma CER/NT 2 de acuerdo a la categoría de la planta o a los detallados en la norma PAC/NT1, ítem verificación periódica en caso de que el producto haya sido elaborado bajo Programa de Aseguramiento de Calidad.

Si el contenedor con el cual está reingresando el producto es distinto con el que se exportó, no se autorizará su reexportación a mercados que requieran PAC.

Si el producto ha sido efectivamente importado en destino o se ha perdido totalmente el control sanitario sobre el producto chileno exportado y reingresa a Chile con fines de exportación, se evaluará caso a caso la pertinencia para Autorización de Embarque y/o la emisión de Certificación Sanitaria para mercados que no requieran PAC.

En caso que el reingreso se deba a la aplicación de procedimientos de retiro de productos, implementados por el establecimiento elaborador, el interesado además deberá adjuntar la documentación que informe las razones de la aplicación de este procedimiento.

La acreditación de origen legal para productos pesqueros devueltos a Chile sin haber sido internados en el país de destino, cuyo embarque no ha sido aperturado, se

entenderá documentada mediante la presentación de los certificados originales otorgados por el Servicio Nacional de Pesca al momento de la exportación.

## **2. Reingreso de productos pesqueros sujetos a acuerdos internacionales**

### **2.1. Reingreso de bacalao no internado en el país de destino**

La acreditación de origen legal para bacalao devuelto a Chile sin haber sido internado en el país de destino de la exportación, estará sujeta a las condiciones establecidas en el numeral 1, Capítulo III.

### **2.2. Reingreso de bacalao internado en el país de destino**

La acreditación de origen legal para bacalao devuelto a Chile habiendo sido internado en el país de destino de la exportación, se entenderá por documentada mediante la presentación de Certificado de Re-exportación, correspondiente al Sistema de Documentación de Captura de Dissostichus (S-DCD) establecido en la Medida de Conservación 10-05 de la Comisión para la Conservación de Recursos Vivos Marinos Antárticos (CCRVMA) emitido por la autoridad competente del país que efectúa la re-exportación.

### **2.3. Reingreso de pez espada y túnidos no internados en el país de destino**

La acreditación de origen legal para pez espada y túnidos devuelto a Chile sin haber sido internados en el país de destino original, estará sujeta a las condiciones establecidas en el numeral 1, Capítulo III.

### **2.4. Reingreso de pez espada y túnidos internados en el país de destino**

La acreditación de origen legal para pez espada y túnidos devuelto a Chile habiendo sido internados en el país de destino de la exportación, se entenderá por documentada mediante la presentación del Certificado ICCAT de Reexportación correspondiente a la especie en particular, establecidos en el marco de la Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico (ICCAT), emitido por la autoridad competente del país que efectúa la re-exportación. Además de este certificado, se debe dar cumplimiento a lo establecido en el numeral 1 Capítulo III de este Manual.

## **2.5. Reingreso de productos pesqueros no internados en la Comunidad Europea**

La acreditación de origen legal para recurso hidrobiológico o producto devuelto a Chile sin haber sido internado en la Comunidad Europea, estará sujeta a las condiciones establecidas en el numeral 1, Capítulo III de este Manual. Además, el interesado deberá presentar el Certificado de Captura de la Comunidad Europea y en caso de haber sido re-exportado desde Chile, el Certificado de Reexportación de la Comunidad Europea, ambos emitidos por Chile.

## **2.6. Reingreso de productos pesqueros internados en la Comunidad Europea**

La acreditación de origen legal para un producto pesquero devuelto a Chile habiendo sido internado en la Comunidad Europea, estará sujeta a las condiciones establecidas en el numeral 1, Capítulo III de este Manual.

## **CAPÍTULO IV AUTORIZACIÓN Y VERIFICACIÓN DEL INGRESO O IMPORTACIÓN**

Una vez obtenida la autorización de importación, el producto podrá ingresar al país, debiendo cumplir con lo siguiente:

Para el traslado del producto pesquero ingresado, se deberá acreditar su origen. En destino, se deberá declarar el stock en la oficina Sernapesca de la jurisdicción. Los egresos de producto deberán informarse en la misma oficina Sernapesca, a más tardar 12 horas después de la salida del producto.

Si el producto ingresa a planta elaboradora para reproceso, deberá acreditar que dicha planta está autorizada para el proceso del recurso ingresado o importado en la línea de elaboración correspondiente.

Sin perjuicio de lo anterior, todo traslado o tenencia de recurso hidrobiológico o producto pesquero (independiente de la especie o su procedencia) puede ser fiscalizado con el fin de determinar su procedencia, la que queda fehacientemente establecida mediante la comprobación de su acreditación de origen ante el Servicio Nacional de Pesca en la oficina de la jurisdicción del punto de origen del traslado.

Las solicitudes de ingreso que no adjunten los antecedentes que acrediten el origen legal que corresponde, no serán aprobadas.

Una vez aceptada la solicitud por parte del Servicio Nacional de Pesca, se consignará la aprobación, por escrito, mediante el Visto Bueno en la Solicitud de Importación de Productos Pesqueros (SIPP).

Se entenderá por autorizada la importación por parte del Servicio Nacional de Pesca sólo en la medida que la “Solicitud de Ingreso de Productos Pesqueros” (SIPP) cuente con la aceptación debidamente firmada y timbrada por el encargado de Fiscalización, de la Unidad de Salud Animal y de Sanidad Pesquera y se encuentre registrada la fecha de autorización final en el mismo documento.

Las importaciones aprobadas de acuerdo al presente procedimiento podrán ser inspeccionadas para la verificación de la información proporcionada en la SIPP, según la pauta de inspección IMP/PT1. Para este efecto, el interesado deberá proporcionar las facilidades para que los inspectores realicen dicha inspección.

Cuando Sernapesca conozca de riesgos asociados a productos de algún origen o cuando confirme mediante los controles, que el producto ingresado no cumple los requisitos de inocuidad de los alimentos, se podría generar, entre otras medidas, un cambio en la manera en que Chile gestiona el riesgo referente al ingreso del producto en cuestión. Esta medida podría incluir la detención del alimento a la espera de una determinación final, además de un procedimiento de muestreo y análisis del producto.

Dichas medidas también podrían aplicarse a otros establecimientos de exportación del mismo país donde se elaboren alimentos similares.

Si como resultado de la inspección se comprueba que existen discrepancias entre el embarque físico y la información proporcionada a través de la SIPP, el Servicio Nacional de Pesca solicitará la aclaración formal por parte del importador y evaluará el caso pudiendo dejar sin efecto la autorización de ingreso otorgada y exigir la inmediata salida del territorio nacional de la partida inspeccionada o proceder su incautación para su destrucción o donación.

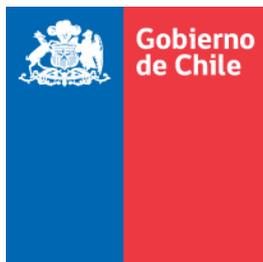
En la actualidad Sernapesca cuenta con tres tipos de procedimientos de autorización. El primero corresponde al trámite directo, modalidad que consiste en

la verificación documental, contraste entre la solicitud presentada y los antecedentes adjuntados por el solicitante.

Una segunda modalidad consiste en el trámite con inspección sin toma de muestra, realizar verificación documental, y adicionalmente realizar inspección de los productos en su lugar de descarga (zona primaria), para verificar y consignar lo indicado en la Pauta de inspección para importación de materia prima con fines de reproceso y re-exportación IMP/PT1.

La tercera modalidad consiste en el trámite con inspección y toma de muestra. Esta modalidad aplica para la totalidad de los reingresos y debe ser realizada por entidades de muestreo autorizadas conforme al Procedimiento LAP/MP2.

La frecuencia de inspecciones a realizar tanto a importaciones como reingresos se encuentra establecida en el Manual de procedimiento INS/MP1.



Anexo 1

N° Autorización: \_\_\_\_\_  
 Fecha de ingreso mercancía: \_\_\_\_\_  
 Fecha de autorización final: \_\_\_\_\_

Solicitud de Ingreso de Productos Pesqueros (SIPP)

**A. Antecedentes de la importación**

Nombre del exportador:	País de Procedencia <sup>(7)</sup> :
Puerto de embarque:	País de origen:
Puerto de ingreso en Chile:	Identificación medio transporte:
Nombre Importador:	Agencia de Aduana:
Rut del Importador:	Contacto del Agente:
Dirección Importador:	Factura exportación <sup>(3)</sup> :
Teléfono/email Importador:	

**B. Identificación del ingreso**

<input type="checkbox"/> Recurso o producto importado destinado a consumo nacional	
<input type="checkbox"/> Materia prima importada destinada a transformación y posterior exportación	
<input type="checkbox"/> Recurso o producto importado destinado a posterior exportación sin transformación en Chile	
<input type="checkbox"/> Reingreso de recursos o productos chilenos por rechazo	N° Neppex
Razones del Rechazo:	
<input type="checkbox"/> Reingreso de recursos o productos chilenos por Recall	N° Neppex
Razones del Recall:	

Consumo Humano       Consumo Animal       Carnada       Otros

**C. Descripción del recurso o producto**

Especie(s) Nombre común y científico:
N° cajas o sacos:
Kilos netos / Kilos brutos:
Área de Pesca o centro de cultivo de origen:
N° y nombre del establecimiento elaborador en origen:
Tipo de tratamiento y presentación:
Fechas de elaboración:
Código arancelario inicial:

**D. Destino en Chile del recurso o producto**

Razón social, dirección y región del lugar de almacenamiento:	
Presentación(es) producto final:	
Mercados de destino:	
Código arancelario final:	
N°, nombre y dirección de la(s) planta(s) de transformación	Cantidad de materia prima que ingresa a planta

**E. Respaldos documentales presentados**

<input type="checkbox"/> Certificado Sanitario	<input type="checkbox"/> Certificado de Acreditación de Origen Legal <sup>(2)</sup>
<sup>(7)</sup> B/L ; Guía Aérea; patente:	DUS <sup>(4)</sup> :
N° Contenedor:	N° Sello:

Nombre y Firma del interesado

**RESERVADO SERNAPESCA**

Evaluación de la solicitud de importación.

<b>Encargado de Pesca Extractiva<sup>(1)</sup></b>		
Fecha recepción:		(Firma y timbre) <b>ACEPTADO</b>
Nombre funcionario:		
<b>Encargado de Salud Animal<sup>(1)</sup></b>		
Fecha recepción:		(Firma y timbre) <b>ACEPTADO</b>
Nombre funcionario:		
<b>Encargado de Sanidad Pesquera<sup>(1)</sup></b>		
Fecha recepción:		(Firma y timbre) <b>ACEPTADO</b>
Nombre funcionario:		

**F. Observaciones en caso de autorización de movimiento y no de uso<sup>(4)(5)</sup>:**

Fecha de autorización provisoria:

**G. Restricciones de Reexportación<sup>(1)</sup>:****H. Inspección Física<sup>(1)</sup>:**

N° Pauta de Inspección:

**I. Causal de rechazo de la SIPP<sup>(1)</sup>:**\_\_\_\_\_  
Nombre del inspector\_\_\_\_\_  
Firma y timbre

Instrucciones de llenado:

<sup>(1)</sup> Reservado Sernapesca<sup>(2)</sup> La acreditación de origen legal para el recurso bacalao de profundidad o un producto derivado de él, se documenta mediante el Documento de Captura de Dissostichus spp (DCD). La acreditación de origen legal para los recursos pez espada y atún o productos derivados de ellos, se documenta mediante el certificado de acreditación de origen respectivo, junto al Documento Estadístico ICCAT de la especie correspondiente. El origen legal de los recursos o productos que serán reexportados a la Unión Europea, se acredita mediante el Certificado de Captura de la Unión Europea.<sup>(3)</sup> Señalar el identificador de la factura comercial del país de origen (que no necesariamente debe ser numérica).<sup>(4)</sup> Sólo para el caso de reingresos.<sup>(5)</sup> En caso de autorización provisoria, la empresa podrá movilizar la mercancía, restringiéndose la posibilidad de uso hasta no contar con la autorización definitiva que da cumplimiento a las observaciones en el ítem F, en cuyo caso se deberá escribir la fecha de autorización definitiva en el encabezado de la SIPP.

<sup>6)</sup> En caso de una importación de productos elaborados en el extranjero, se deberá indicar país de origen. En caso de reingresos se deberá indicar el país desde donde se devuelve el producto a Chile y en el campo País de origen indicar "Chile".

<sup>7)</sup> Sólo para reingresos.

Nota: La autorización para transformación de productos pesqueros con riesgo zoonosológico debe considerar la presentación del protocolo para el manejo de agua de deshielo y embalajes por parte de las plantas de proceso.

## **Anexo 2**

### **Recursos sujetos a Medidas de Administración Específicas**

La revisión de los recursos sujetos a Medidas de Administración puede ser realizada en el sitio web institucional [www.sernapesca.cl](http://www.sernapesca.cl). En la sección información, medida de administración, el siguiente link:

**[http://www.sernapesca.cl/index.php?option=com\\_content&view=article&id=203&Itemid=363](http://www.sernapesca.cl/index.php?option=com_content&view=article&id=203&Itemid=363)**

Permite podrá descargar una presentación que proporciona información referente a la definición de las medidas de administración: Acceso, Cuota, Restricción artes y aparejos de pesca, Tamaño Mínimo Legal y Veda, adicionalmente podrá consultar las medidas de administración vigente por las especies hidrobiológicas presentes en el país.