

ARMADA DE CHILE
DIRECCIÓN GENERAL DEL TERRITORIO
MARÍTIMO Y DE MARINA MERCANTE

Público

D.G.T.M. Y M.M. ORDINARIO N° 12600/ 631 VRS.

APRUEBA CIRCULAR DE LA DIRECCIÓN
GENERAL DEL TERRITORIO MARÍTIMO Y DE
MARINA MERCANTE, ORDINARIO N° O-31/012.

VALPARAÍSO, 13 de Noviembre de 2012.

VISTO: el Título 6, del D.L (M) N° 2.222, del 21 de Mayo de 1978, que aprueba la Ley de Navegación; el DFL. N ° 292, del 25 de Julio de 1953, que aprueba la Ley Orgánica de la Dirección General del Territorio Marítimo y de Marina Mercante; el artículo 345° del D.S (M) N° 1.340 bis, del 14 de Junio de 1941, el Código Marítimo Internacional de Mercancías Peligrosas (IMDG) y lo dispuesto en la Directiva DGTM. y MM. N° J-03/001, del 26 de Junio de 2008,

RESUELVO:

APRUEBASE la siguiente Circular que establece procedimiento para la emisión de certificado de Pre-Embarque de Harina de Pescado.

CIRCULAR D.G.T.M. Y M.M. ORDINARIO N° 0-31/012

OBJ.: ESTABLECE PROCEDIMIENTOS PARA LA EMISIÓN DE CERTIFICADO DE PRE-EMBARQUE DE HARINA DE PESCADO

I.- ANTECEDENTES.

- A.- La Ley de Navegación citada en la referencia, establece que la Autoridad Marítima es la autoridad superior en materias de fiscalización de las medidas de seguridad para la manipulación de cargas peligrosas en naves y puertos de la República.

- B.- El Código IMDG establece que la Harina de Pescado N° ONU 2216, Clase 9 y Grupo de Embalaje/envase III, es clasificada como mercancía peligrosa y debe ser controlada para asegurar su estabilidad previo al embarque, objeto controlar riesgos de eventual combustión espontánea.
- C.- La Disposición Especial 907 del mencionado Código, dispone que las remesas deberán ir acompañadas de un certificado expedido por una autoridad competente y reconocida que indique la siguiente información :
- 1.- Contenido de humedad;
 - 2.- Contenido de materia grasa;
 - 3.- Detalles del tratamiento con antioxidante para las harinas elaboradas con más de seis meses previo al embarque (sólo para aquellas correspondientes al N° ONU 2216);
 - 4.- Concentración de antioxidante en el momento del embarque, teniendo en cuenta que no debe ser inferior a 100 mg/kg (sólo para aquellas correspondientes al N° ONU 2216);
 - 5.- Tipo de Embalaje / envase utilizado, número de sacos y masa total de la remesa;
 - 6.- Temperatura de la harina de pescado al salir de la fábrica;
 - 7.- Fecha de producción.
- D.- La Autoridad Marítima será la única entidad que certificará el cumplimiento de las disposiciones establecidas en el Código IMDG, para el embarco de harina de pescado Clase 9, N° ONU 2216.
- E.- Para dar cumplimiento a lo anterior, la Autoridad Marítima podrá autorizar la actuación de entidades técnicas competentes, en adelante "Laboratorios de Ensayos", a fin de que actúen en las actividades de muestreo y análisis de pre-embarque de partidas de harina de pescado, en las empresas dedicadas a este rubro. No obstante lo anterior, es responsabilidad exclusiva de la Autoridad Marítima la fiscalización de dicho proceso y de emitir los Certificados de Pre-Embarque correspondientes.

II.- DISPOSICIONES.

A.- INSTRUCCIONES A LABORATORIOS DE ENSAYOS.

- 1.- La Dirección de Seguridad y Operaciones Marítimas autorizará por Resolución, a laboratorios existentes en el país, con competencias técnicas acreditadas, para desarrollar actividades de análisis y muestreo de embarques de harina de pescado a nivel nacional, los cuales deberán cumplir previamente con los siguientes requisitos:

- a.- Poseer un Manual de Calidad. (Norma ISO 9001:2008)
 - b.- Poseer acreditación vigente ante el Instituto Nacional de Normalización como:
 - 1) Laboratorio de Ensayos, bajo la Norma Chilena NCh-ISO 17025 Of. 2005.
 - 2) Entidad de Muestreo, bajo la Norma Chilena NCh 17020 Of. 2009.
 - c.- La persona que se desempeñará como Jefe de Muestreadores o alguno de los muestreadores que participaran en la toma de muestras de harina de pescado, cuente con el “Curso de Muestreadores de Productos Pesqueros de Exportación”, Muestreador Nivel II, dictado por el Servicio Nacional de Pesca, vigente.
 - d.- Aprobar los procesos de certificación externa dispuestos y efectuados por Auditores dependientes de la Autoridad Marítima.
- 2.- Los laboratorios mencionados deberán presentar ante la Dirección de Seguridad y Operaciones Marítimas, los antecedentes generales de su empresa junto a la totalidad de antecedentes citados en las letras “a”, “b” y “c” del punto precedente y estar en condiciones de ser inspeccionados para otorgar la correspondiente certificación (letra “d”), la cual tendrá como principal objetivo comprobar las condiciones del laboratorio en cumplimiento a la presente Circular.
- Los laboratorios estarán sujetos a las siguientes inspecciones por parte de la Autoridad Marítima:
- a.- **Inspección Inicial** : Al Inicio de sus actividades y previo a la autorización, la cual tiene como objeto evidenciar las capacidades del laboratorio.
 - b.- **Inspección Intermedia** : Se efectuará cumplidos los 3 años después de haber aprobado la Inspección Inicial y tiene por objeto verificar que el laboratorio mantiene las mismas condiciones originales.
 - c.- **Inspección de Renovación** : Se efectuará al cabo de 5 años de haber obtenido su autorización para desempeñarse como laboratorio autorizado para los fines de esta Circular.
 - d.- **Inspección Intempestiva** : Cuando a juicio de la Autoridad Marítima, sea necesario verificar las competencias del laboratorio.
- 3.- La Dirección de Seguridad y Operaciones Marítimas otorgará, una vez aprobado el proceso de inspección y certificación, la respectiva Resolución de Autorización, la cual será emitida solamente para aquellas localidades específicas solicitadas por el laboratorio e

inspeccionadas por la Autoridad Marítima, debiendo ser certificadas las sedes o sucursales en forma individual.

B.- PROCESO DE CERTIFICACIÓN DE HARINA DE PESCADO

- 1.- Los laboratorios autorizados desarrollarán las actividades de muestreo, análisis y certificación a fin de cumplir con las normas establecidas en el Código IMDG, objeto asegurar que las condiciones de las partidas de harina de pescado al momento de embarque sean las siguientes :
 - a.- El contenido graso no debe exceder del 15% en masa.
 - b.- El contenido de humedad debe estar comprendido entre un 5% y un 12%.
 - c.- La concentración de antioxidante remanente en el momento del embarque no debe ser inferior a 100 miligramos por kilo de harina (p.p.m.).
 - d.- En el momento del transporte de los lotes de harina desde la fábrica al puerto de embarque, la temperatura interna de los sacos no debe exceder los 35°C ó 5°C sobre la temperatura ambiente, si esta cifra es superior.
 - e.- Los Embalajes/envases autorizados por el Código IMDG, para proteger la harina de pescado en las condiciones normales de almacenamiento, transporte y manipulación, deben corresponder a los siguientes tipos de Sacos y Recipientes Intermedios para Graneles:

Sacos con una masa neta máxima de 50 kilos.

- 1) Tipo 5L "De fibra textil".- Sin forros ni revestimiento interior (5L1), Estancos a los pulverulentos (5L2) e Hidrorresistentes (5L3).
- 2) Tipo 5H "De tejido plástico".- Sin forro ni revestimiento interior (5H1), Estancos a los pulverulentos (5H2), Hidrorresistentes (5H3) y Película de plástico (5H4).
- 3) Tipo 5M "De papel".- De varias hojas (5M1) y De varias hojas hidrorresistentes (5M2).

Recipientes Intermedios para Graneles (RIG) con capacidad máxima de 3 mts³.

- 1) Tipo 13L "De fibra textil".- Sin revestimiento ni forro (13L1), Revestido (13L2), Con forro (13L3) y Revestido con forro (13L4).

- 2) Tipo 13H "De tejido plástico". Sin revestimiento ni forro (13H1), Revestido (13H2), Con forro (13H3), Revestido y con forro (13H4) y Película de plástico (13H5).
- 3) Tipo 13M "De papel".- De varias hojas (13M1) y De varias hojas hidrorresistentes (13M2).

f.- Toda harina envasada y tratada con antioxidante, deberá llevar impreso en el saco o RIG un círculo rojo de medidas 5 pulgadas (12,7 centímetros) de diámetro.

- 2.- Los laboratorios desarrollarán las actividades de muestreo de las partidas de harina de pescado, a solicitud de las empresas interesadas, para lo cual deberán considerar los procedimientos normalizados de muestreo establecidos en la publicación del Servicio Nacional de Pesca, denominado "LAB / NT1", (Norma Técnica, Sección 1, Métodos de Muestreo de Productos Pesqueros de Exportación, Páginas 14 a 21), y aquellas disposiciones establecidas en el Anexo "A", de la presente Circular, "Procedimiento de Inspección".

C.- EMISIÓN DE CERTIFICADOS DE PRE EMBARQUE :

- 1.- Una vez decidido el embarco de una partida de harina de pescado, el laboratorio autorizado, deberá presentar a la Autoridad Marítima del puerto de embarque, el Certificado de Análisis Químico correspondiente, acompañado del Certificado de Pre-embarque completado en todos sus campos con la información relevante. Esta acción deberá concretarse con 24 horas de antelación al embarque.
- 2.- La Autoridad Marítima deberá verificar que los datos del Certificado de Pre-embarque que autorizará bajo firma, correspondan exactamente al Informe de Análisis Químico adjunto por el laboratorio y, además, deberá constatar en el lugar del embarque que la carga corresponda a la indicada en la documentación.
- 3.- El derecho por emisión del Certificado de Pre-embarque, deberá ser cancelado por el laboratorio autorizado mediante Orden de Ingreso emitida por el Departamento de Recaudaciones de la respectiva Capitanía de Puerto. El Certificado mencionado será entregado, sólo contra acreditación del pago de la respectiva Orden de Ingreso, por lo que no se autorizará el embarque de la carga sin que la Autoridad Marítima haya expedido el certificado de Pre-embarque correspondiente.
- 4.- El modelo de Certificado de Pre-embarque se adjunta a esta Circular como Anexo "B".

D.- ÓRGANO TÉCNICO DE CONSULTAS:

El Departamento Policía Marítima y Prevención de Riesgos de la Dirección de Seguridad y Operaciones Marítimas, será el órgano técnico para la aclaración y consultas sobre la aplicación de las normas insertas en la presente Circular.

III. ANEXOS :

ANEXO " A " : PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN

ANEXO " B " : MODELO CERTIFICADO DE PRE EMBARQUE

DERÓGASE la Circular O-31/012, de fecha 19 de Diciembre 1990.

ANÓTESE, comuníquese y publíquese en el Diario Oficial de la República de Chile.

(Fdo.)

ENRIQUE LARRAÑAGA MARTIN
VICEALMIRANTE
DIRECTOR GENERAL

DISTRIBUCIÓN :

- 1.- D.S. Y O.M.
- 2.- D.I.M. Y M.A.A.
- 3.- GG.MM Y CC.PP.
- 4.- DIARIO OFICIAL
- 5.- DPTO. JURÍDICO
(Div. Rgltos. y Publi.)

ANEXO " A "

PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN

La inspección se efectuará en las siguientes etapas:

- A.- Control preliminar.
- B.- Control de confirmación.
- C.- Inspección de preembarque.

- 1.- Control preliminar.

Este control, que se identifica como "Embarque a Futuro", se debe realizar una vez que la harina ha alcanzado su estabilización durante su almacenamiento (15 días después de producida). En esta etapa se controlarán las condiciones estipuladas en el Punto I, letra C de la presente Circular.

- 2.- Control de confirmación.

- a.- Este control se lleva a efecto una vez que el fabricante tiene asignada la venta de una partida de harina determinada en el corto plazo, debiendo solicitar un "Muestreo de Confirmación Previo al Embarque" para la partida que se desea embarcar.
- b.- La cantidad de muestras a analizar, estará determinada por el contenido de humedad y la concentración de antioxidante detectados a través del control preliminar, y el tiempo de almacenamiento transcurrido entre la realización de éste y el momento del embarque.
- c.- En estas condiciones, en la medida que una partida con una concentración de antioxidante determinada se decida exportar en un plazo compatible con la velocidad de degradación, el número de muestras será como máximo cada 200 toneladas para harina en bolsas, y cada 400 toneladas para harina pelletizada.
- d.- Por otra parte, en la medida que la concentración de antioxidante y humedad de una harina en el control preliminar sean relativamente cercana a los límites permisibles, el laboratorio deberá efectuar el muestreo de confirmación de manera exhaustiva, siendo el número de muestras límites, el aplicado para el control preliminar.

Los factores a confirmar son:

- 1) Redosificación de antioxidante: Deberá realizarse en el dosificador de la planta objeto permitir la homogenización del aditivo. El laboratorio autorizado deberá controlar su contenido.
- 2) Reprocesamiento en secadores para disminuir su contenido de humedad: El laboratorio autorizado deberá controlar humedad, grasa y antioxidante.

En ambos casos, el lote reprocesado mantendrá su fecha de producción y las claves del laboratorio autorizado asignadas en el momento del muestreo preliminar.

3.- Inspección de preembarque.

Esta inspección consiste en verificar tanto en dependencias de la empresa fabricante, como en el puerto, si la harina a embarcar corresponde con los lotes autorizados en virtud del cumplimiento de las condiciones establecidas. Es la última etapa del control de preembarque, y consiste en:

- a.- Verificar, tanto en la fábrica como en el puerto, si la harina embarcada corresponde a la efectivamente confirmada y certificada (control de acopio en cancha).
- b.- Verificar en el momento del embarque que la temperatura interna de los sacos no exceda los 35°C, ó 5°C sobre la temperatura ambiente, si ésta es mayor.
- c.- En relación a harina envasada, en caso que las bolsas estén incorrectamente marcadas (sin fechas de producción ó fechas de producción ilegibles), ó muestren signos de temperatura ó humedad excesiva, mojadas, humedecidas ó rotas, ó bien presente condiciones no aptas o inseguras para su embarque, no serán aceptadas, a pesar de cualquier certificado emitido con anterioridad en el que se estipule que la harina reúne las condiciones para ser embarcada.
- d.- En el caso que el carguío se efectúe en camiones desde el muelle a la nave, la inspección se extenderá a bordo de la nave, con el objeto de verificar ausencia de sacos húmedos como producto del transporte.

Inspección de consolidación:

Cuando la exportación se efectúe en contenedores, deberá estar presente un inspector del laboratorio autorizado, quien deberá tener a la vista el Certificado de Inspección de Contenedores, efectuado y firmado por Inspectores de Naves de la

respectiva Comisión Local de Inspección de Naves, debiéndose verificar la siguiente información:

- 1) Sigla, número de serie y tara de los contenedores.
- 2) Número de sello de cada contenedor.
- 3) Número de sacos que se consoliden.
- 4) Comprobar la carga permitida por los contenedores y estado previo a la consolidación. En caso de que se detecte algún contenedor dañado, no se permitirá la utilización de este hasta no ser reparado o reemplazado, según corresponda.

En todos los casos, el laboratorio autorizado deberá mantener informes internos con registros de todos los hechos importantes ocurridos durante el embarque, los cuales deberán mantenerse en custodia por un lapso de 3 años.

Valparaíso, 13 de Noviembre de 2012.

(Fdo.)

IVÁN VALENZUELA BOSNE
CONTRAALMIRANTE LT
DIRECTOR

DISTRIBUCIÓN :

Idem Doc. Básico

ANEXO "B "

CERTIFICADO N° /2012

CERTIFICADO DE PRE- EMBARQUE DE HARINA DE PESCADO

Nombre de la nave (Ship's Name)				Bandera: (Flag)			
Harina de Pescado (Fish Meal Class)	9	Nº ONU (UN Nº)	2216	Fecha de Producción : (Manufacture Date)			
Tipo de embalaje / envase (Type of packing)		Medio de transporte :		Contenedores 20' (20' Container) Contenedores 40' (40' Container) Contenedores 40' HQ (40' HQ Container) Otro (Other)		Cantidad	
Peso de la Remesa (Total Weight of consignment)			Fecha embarque (shipping date)		Temperatura al salir de Fabrica (Leaving factory temperature)		
Fabricante (Manufacture)		Embarcador (Shipping)		Consignatario (Consignee) Agente (Shipping agent)		Puerto de embarque (Port of shipment) Destino (Destination)	
Características de la harina de pescado al momento del embarque : (Fishmeal characteristics at the shipment time)							
Documento emitido por : (Issued by)							
La Autoridad Marítima del Puerto de : (Port's Maritime Authority)							
CERTIFICA : (CERTIFIES)	Contenido de humedad al embarque (Humidity)	Contenido de grasa (Fat Content)	Rango de concentración de antioxidantes, en ppm. (Anti-oxidant concentration range in parts per million)		Temperatura no exceda a (Temperature not exeding)		
Expedido en (issued)				Fecha (Date)			

ENTIDAD AUTORIZADA

AUTORIDAD MARITIMA

DISTRIBUCIÓN :

1. Nave
- 2.y3. Representante
- 4 y 5. Autoridad Marítima.

Valparaíso, 13 de Noviembre de 2012.

(Fdo.)

**IVÁN VALENZUELA BOSNE
CONTRAALMIRANTE LT
DIRECTOR**

DISTRIBUCIÓN

Idem Doc. Básico