

D.G.T.M. Y M.M. ORD. N° 12600/08/573 **VRS.**

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

VALPARAÍSO, **07 NOV 2024**

**VISTO:** el título 6, del D.L (M.) N° 2.222, del 21 de mayo de 1978, Ley de Navegación; el D.F.L. (H.) 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, **Reglamento de Orden, Seguridad y Disciplina a bordo de las Naves y Litoral de la República**; el Código Marítimo Internacional de Mercancías Peligrosas (IMDG), **aprobado por D.S. (RR.EE.) N° 140, del 17 de mayo de 2018; la circular marítima D.G.T.M. M.M. Ord. N° O-75/001, que establece normas para las inspecciones a las que estarán sujetos los embarques de harina de pescado estabilizada en los puertos nacionales**, y teniendo presente las atribuciones me confiere la reglamentación vigente,

## **RESUELVO:**

- 1.- **ACTUALÍZASE** la siguiente circular que establece procedimiento para la emisión de certificado de Pre-Embarque de Harina de Pescado, **ONU 2216**.

### **CIRCULAR D.G.T.M. Y M.M. ORDINARIO N° O-31/012**

---

**OBJ.:** Establece procedimientos para la emisión de certificado de Pre-embarque de harina de pescado, **ONU 2216**.

---

#### **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 308, contenida en el Capítulo 3.3 “Disposiciones especiales relativas a sustancias, materias u objetos determinados” del citado código, establece que, se deberá conseguir la estabilización de la harina de pescado, para evitar la combustión espontánea, mediante la aplicación efectiva de Etoxiquina, HTB (hidroxitolueno butilado) o Tocoferoles (utilizados también en combinación con extracto de romero) en el momento de la producción. Dicha aplicación habrá de realizarse en el plazo de los 12 meses previos al embarque. Los desechos de pescado o la harina de pescado habrán de contener un mínimo de 50 ppm (mg/kg) de Etoxiquina, 100 ppm (mg/kg) de HTB (BHT) o 250 ppm (mg/kg) de antioxidante a base de Tocoferol en el momento de la expedición.
- D.- En el caso de utilizarse un Anti Oxidante del Tipo Tocoferol, este debe ser uno de los que están autorizados para su uso por la Autoridad Marítima mediante Resolución y que fueron calificados para su aplicación por el laboratorio de pre – embarque del Instituto de Fomento Pesquero, IFOP.
- E.- La Disposición Especial 907, del Código IMDG, 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 (solo 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 (solo 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.
- F.- Por su parte la Disposición Especial 928 del Código IMDG establece que las disposiciones del presente código no son aplicables a:
- 1.- La harina de pescado acidificada y humidificada con más del 40%, en masa, de agua, no tomándose en cuenta los demás factores.

- 2.- Las remesas de harina de pescado que vayan acompañadas de un certificado expedido por una autoridad reconocida del país de embarque, o por cualquier otra autoridad reconocida, en el que se haga constar que el producto no entraña riesgo de calentamiento espontáneo al ser transportado en bultos.
  - 3.- La harina de pescado obtenida a partir de pescado "blanco" con un contenido de no más del 12% de humedad y de no más del 5% de materia grasa, en masa.
- G.- La segunda viñeta de la disposición especial 928 del Código IMDG, indicada en la letra F.- precedente, establece como una condición de excepción que a la harina de pescado desechos de pescado estabilizada, ONU 2216, no se le aplicará las reglas del Código IMDG, por lo tanto, puede ser considerada como carga No Peligrosa para el transporte marítimo, cuando la remesa se acompañe de un certificado en el que se haga constar que el producto no entraña riesgo de calentamiento espontáneo al ser transportado en bultos.
- H.- 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.
- I.- 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 de acuerdo a la NCh ISO 17025:2017.

- b.- Poseer acreditación vigente ante el Instituto Nacional de Normalización o una entidad acreditadora extranjera equivalente, miembro signatario de los acuerdos de reconocimiento mutuo de la cooperación internacional de acreditación de laboratorios (MRA de ILAC) y tener en su alcance las respectivas normas ISO, como:
    - 1) Laboratorio de Ensayos, bajo la NCh ISO 17025:2017.
    - 2) Entidad de Muestreo, bajo la NCh ISO 17020:2012.
  - 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”, 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 antes de cumplidos los 30 meses después de haber aprobado la Inspección Inicial y tiene por objeto verificar que el laboratorio mantiene las mismas condiciones originales. Será el Laboratorio autorizado luego de la Inspección Inicial el responsable de coordinar con la Autoridad Marítima esta inspección.
- 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.
- 4.- Los laboratorios autorizados, deberán manifestar a la Dirección de Seguridad y Operaciones Marítimas por escrito, seis meses antes del término de la vigencia de la resolución de autorización, acerca de su intención de continuar desarrollando actividades de análisis y muestreo de embarques de harina de pescado a nivel nacional, con el propósito de coordinar la correspondiente inspección de renovación.

#### 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% en masa.
  - c.- La concentración de antioxidante remanente en el momento del embarque no debe ser inferior a los límites indicados por la Disposición Especial 308, del Código IMDG, en las concentraciones indicadas por tipo de antioxidante utilizado, límites también indicados en el título I.- ANTECEDENTES, letra C.-, de la presente circular en miligramos por kilo de antioxidante (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 certificados, de acuerdo a lo dispuesto por el Código IMDG, Capítulo 6, para proteger y mantener a 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 sólidos:

Sacos con una masa neta máxima de 50 kilos.

- 1) Tipo 5L “De fibra textil”: Estancos a los pulverulentos (5L2) e Hidrorresistentes (5L3).
- 2) Tipo 5H “De tejido plástico”: 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 **sólidos** (RIG) con capacidad máxima de 3 mts<sup>3</sup>.

- 1) Tipo 13L “De fibra textil”: Revestido (13L2), Con forro (13L3) y Revestido con forro (13L4).
- 2) Tipo 13H “De tejido plástico”: 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 de harina de pescado (desechos de pescado) no peligrosa, considerando, lo indicado en la segunda viñeta de la disposición especial 928 del Código IMDG, se adjunta en el anexo "B". En este certificado se deberá consignar los números de identificación de los contenedores utilizados para el transporte de la remeza, inspeccionados y aprobados de acuerdo a las disposiciones establecidas en la circular marítima D.G.T.M. y M.M. Ord. N° O-75/001.

Si el espacio físico del Certificado de Pre-embarque en su calzo específico para anotar los números de identificación de los contenedores aprobados para el transporte de la harina de pescado estabilizada, no es suficiente como para anotarlos todos, se deberá adjuntar a este Certificado, un anexo que identifique los números de los contenedores que fueron autorizados para esto.

#### D.- ÓRGANO TÉCNICO DE CONSULTAS.

El Departamento de 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.

#### E.- LABORATORIO NACIONAL DE REFERENCIA.

Para todos los fines de apoyo técnico y funciones de asesoramiento a la Autoridad Marítima, el laboratorio nacional de referencia será el Instituto de Fomento Pesquero (IFOP).

III.- **ANEXOS:**

- “A” : Procedimiento de inspección.  
“B” : Modelo Certificado de Pre-embarque.

- 2.- **DÉJESE SIN EFECTO** la resolución D.G.T.M. y M.M. Ord. N° 12600/631 Vrs., y la circular marítima D.G.T.M. y M.M. Ord. N° O-31/012, ambas de fecha 13 de noviembre de 2012.
- 3.- **ANÓTESE**, comuníquese y publíquese en el Diario Oficial de la República de Chile, [extracto de la presente resolución](#) y en forma íntegra en la [página web internet e intranet](#) de esta Dirección General.

(ORIGINAL FIRMADA)

**FERNANDO CABRERA SALAZAR**  
**VICEALMIRANTE**  
**DIRECTOR GENERAL**

**DISTRIBUCIÓN:**

- 1.- D.G.T.M. y M.M. (Depto. Jurídico – Div. RR. y PP. MM.)  
2.- ARCHIVO.

**A N E X O “A”**

**PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN PARA EL EMBARQUE DE HARINA**

La inspección se efectuará en las siguientes etapas:

**A.- Control preliminar, a cargo de la empresa.**

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 [título I.-](#), letra [D.-](#), de la presente circular.

**B.- Control de confirmación, a cargo de la empresa y el laboratorio.**

- 1.- 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.
- 2.- 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.
- 3.- 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 50 toneladas para harina en [sacos](#) y [en recipientes intermedios para graneles \(RIG\)](#).
- 4.- 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:

- a.- Redosificación de antioxidante: Deberá realizarse en el dosificador de la planta objeto permitir la homogenización del aditivo. El laboratorio autorizado deberá controlar su contenido.
- b.- 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.

C.- Inspección de pre-embarque, a cargo de la empresa y el embarcador.

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 pre-embarque, y consiste en:

- 1.- Asegurar, tanto en la fábrica como en el puerto, que la harina a embarcar corresponde a la efectivamente confirmada y certificada (control de acopio en cancha).
- 2.- Verificar en el momento del embarque que la temperatura interna de los sacos o RIG no exceda los 35°C, o 5°C sobre la temperatura ambiente, si esta es mayor.
- 3.- En caso que los sacos o RIG no estén correctamente marcados, muestren signos de temperatura o de humedad excesiva, mojados, humedecidos, presenten daños o cualquier condición insegura para su embarque o no cuenten con su respectivo certificado de embalaje/envase o RIG al día 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.

La Autoridad Marítima Local podrá fiscalizar el cumplimiento de las disposiciones de este anexo en cualquier etapa del proceso.

D.- Inspección de consolidación, a cargo de la empresa y del laboratorio.

Durante esta etapa, 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 o RIG 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 **por otro, previamente inspeccionado y autorizado por la Autoridad Marítima (CLIN).**

En todos los casos, el laboratorio autorizado deberá mantener informes internos con registros de todos los **análisis realizados previos al** embarque, los cuales deberán mantenerse en custodia por un lapso de 3 años.

VALPARAÍSO, **07 NOV 2024**

(ORIGINAL FIRMADA)

**FERNANDO CABRERA SALAZAR**  
**VICEALMIRANTE**  
**DIRECTOR GENERAL**

**DISTRIBUCIÓN:**

Íd. Cuerpo principal.

**ANEXO "B"**

**FORMATO DE CERTIFICADO DE PRE-EMBARQUE**

**CERTIFICADO DE PRE- EMBARQUE DE HARINA DE PESCADO NO PELIGROSA**

CERTIFICADO N° /Año

Nombre de la nave (Ship's Name)			Bandera: (Flag)		
Harina de Pescado (Fish Meal Class)	-----	N° ONU (UN N°)	S.P. 928	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:  N° de identificación de los contenedores aprobados para el transporte de la carga.
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):	Puerto de embarque (Port of shipment):	
			Agente (Shipping agent):	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 exceding):	
Expedido en: (issued)		Fecha: (Date)			

-----  
**Nombre/cargo/firma/timbre  
Jefe Laboratorio Autorizado**

-----  
**Nombre/cargo/firma/timbre  
Autoridad Marítima**

**DISTRIBUCIÓN:**

- 1.- Nave.
- 2.- y 3.- Representante.
- 4.- y 5.- Autoridad Marítima.

VALPARAÍSO,

(ORIGINAL FIRMADA)  
**FERNANDO CABRERA SALAZAR  
VICEALMIRANTE  
DIRECTOR GENERAL**

**DISTRIBUCIÓN**

Id. Cuerpo principal.