



Seminario Pesca Sustentable

PROYECTO INNOVA CORFO

(16BPE-62342)

Herramientas normativas para la caracterización y trazabilidad de los productos pesqueros frescos

Héctor Sáez C.
Coordinador de Normas
Instituto Nacional de Normalización

Instituto Nacional de Normalización

- ✓ Fundación de derecho privado fundada por CORFO a través del DS 678 del Ministerio de Justicia, 1973.
- ✓ El Instituto es uno de los veinticinco países fundadores de la International Organization for Standardization (ISO). Organismo del cual es parte de manera ininterrumpida desde su fundación en el año 1947.
- ✓ Adicionalmente, es fundador de la Comisión Panamericana de Normas Técnicas (COPANT) formando parte de éste desde 1969, fecha de fundación de dicho organismo regional.
- ✓ Junto a lo anterior, el INN es parte del Acuerdo Mercosur Normas (AMN) y del PASC (Pacific Area Standards Congress) de la APEC (Asia Pacific Economic Cooperation) .
- ✓ Su rol es contribuir al desarrollo productivo del país, fomentando la elaboración y uso de Normas Chilenas, coordinando la Red Nacional de Metrología y acreditando organismos de evaluación de la conformidad.



COPANT



Principales actividades

Área	Actividades
Normalización	Elaboración de Normas Técnicas para los distintos sectores productivos
Acreditación	Acreditación de los siguientes sistemas de evaluación de conformidad: <ul style="list-style-type: none">✓ Certificadores de sistemas de gestión✓ Certificadores de productos✓ Laboratorios de ensayo y calibración✓ Organismos de inspección✓ Otros
Metrología	Administración y coordinación la Red Nacional de Metrología, compuesta por diversos laboratorios públicos y privados en las áreas físicas y químicas.

Membresías

Área	Institución
Normalización	ISO Organización Internacional para la Normalización
	COPANT Comisión Panamericana de Normalización Técnica
Acreditación	IAF Foro Internacional de Acreditación
	ILAC Cooperación Internacional de Acreditación de Laboratorios
	IAAC Cooperación Inter Americana de Acreditación
Metrología	BIPM Bureau Internacional de Pesos y Medidas
	SIM Sistema Interamericano de Metrología



Acreditación



Beneficios de Acreditación

- ✓ Obtener confianza en los resultados de ensayos e inspecciones efectuados por laboratorios y organismos acreditados.
- ✓ Acceder a certificaciones de acuerdo a criterios internacionales que puedan ser reconocidas en cualquier parte del mundo.
- ✓ Mejorar las relaciones cliente-proveedor.
- ✓ Evitar múltiples certificaciones y ensayos.
- ✓ Mejorar la competitividad.

Metrología

La Ciencia comienza donde empieza la medición, no siendo posible la ciencia exacta en ausencia de mediciones - Mendeleev



Beneficios de Metrología

- ✓ Asegurar la trazabilidad de las mediciones mediante patrones
- ✓ Facilitar la relación cliente-proveedor en cuanto a las cantidades de un producto

Normalización

¿Para qué normalizar?

- ✓ Establecer parámetros de medida común.

Requisitos

- ✓ Transparentar el mercado
- ✓ Contar con oferta segmentada, homogénea dentro de cada segmento y verificada (proceso de certificación)

Beneficios de Normalización

Reducción de las barreras técnicas al comercio;

Optimiza el uso de los recursos productivos en las empresas;

Mayor información al usuario para escoger los productos más aptos y seguros;

Promueve la transferencia en el uso de nuevas tecnologías;

Apoyo a la autoridad reglamentaria que utiliza las normas como un complemento de la reglamentación;

Brindar un lenguaje y métrica común para reducir el tiempo de llegada de los productos al mercado, y para asegurar interoperabilidad;

Unificar criterios de calidad;

Limitar el riesgo de accidentes y brindar las bases técnicas para cumplir los reglamentos;

Reducir los impactos negativos y mejorar el desempeño ambiental.

INFRAESTRUCTURA DE LA CALIDAD

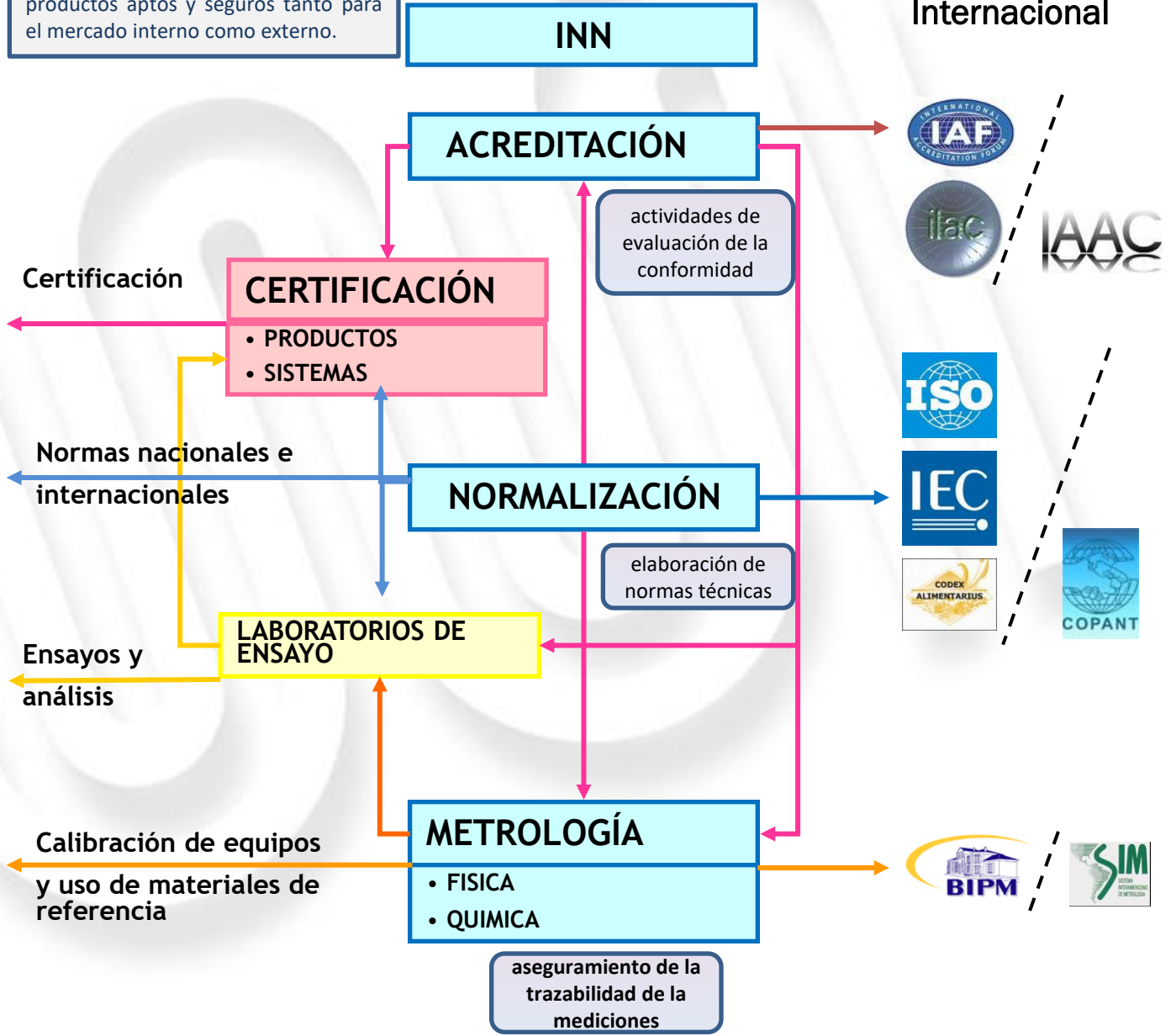
Cadenas Productivas Nacionales

facilita y promueve el desarrollo de productos aptos y seguros tanto para el mercado interno como externo.

Sistema Internacional

MERCADOS EXTERNOS E INTERNOS

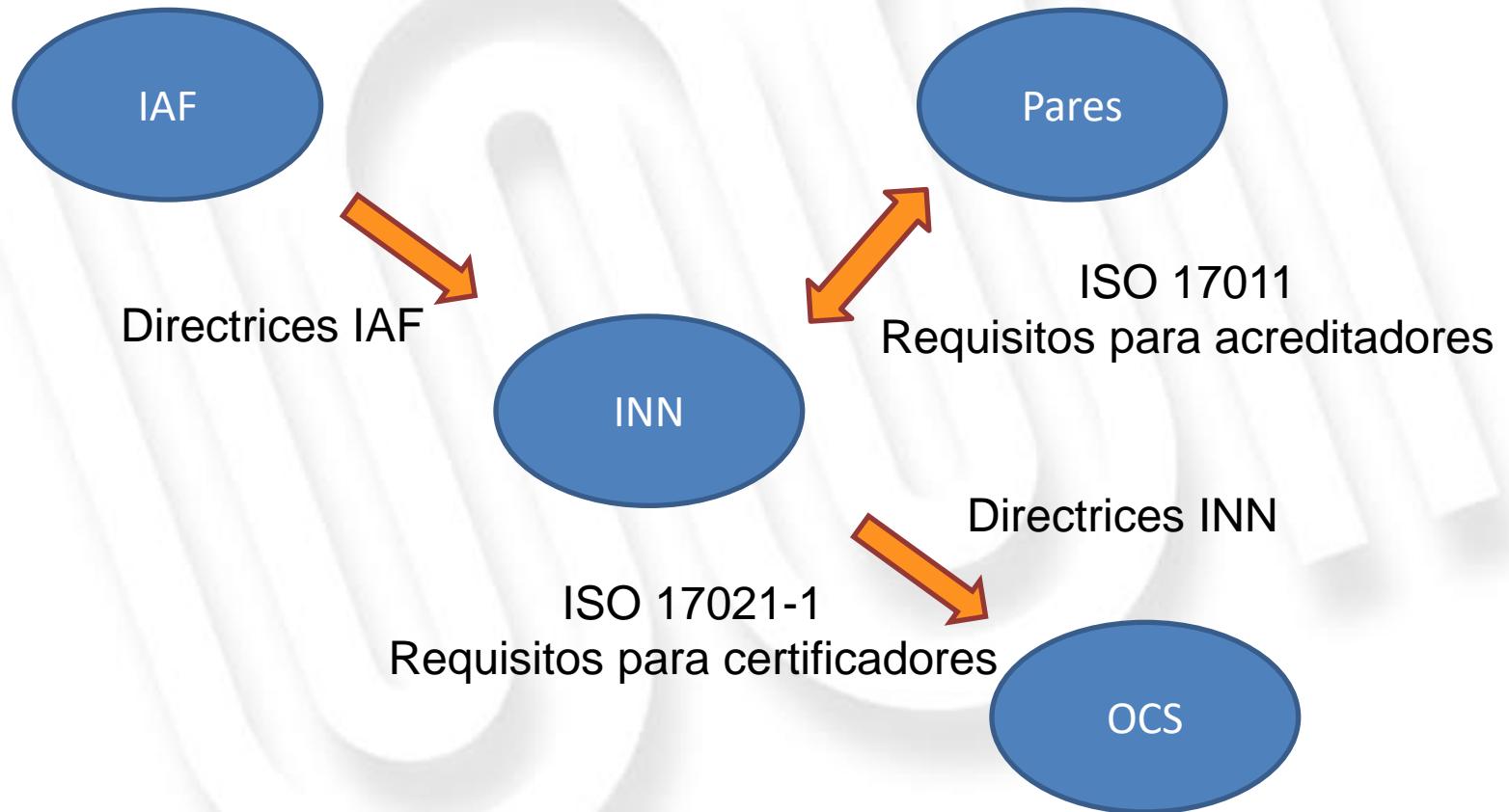
PRODUCTO O SERVICIO CERTIFICADO



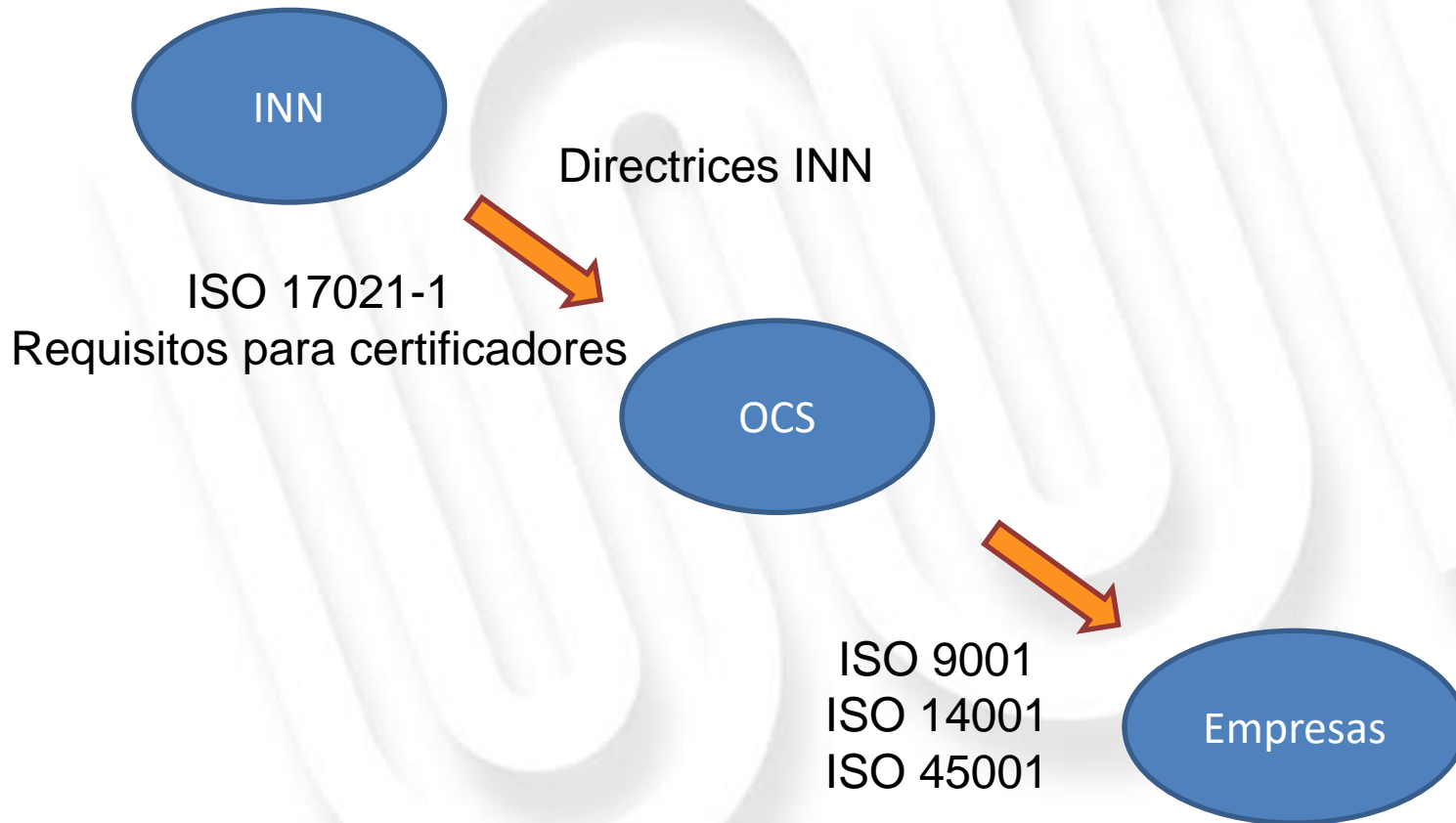
Pilares fundamentales de la calidad



Acreditación



Certificación



Normalización

- INN reúne a expertos en Comités Técnicos
 - Industria
 - Academia
 - Consumidores
 - Estado
- Actualmente INN tiene 51 Comités Chilenos que elaboran normas en distintos temas

Pero, ¿qué es una norma?

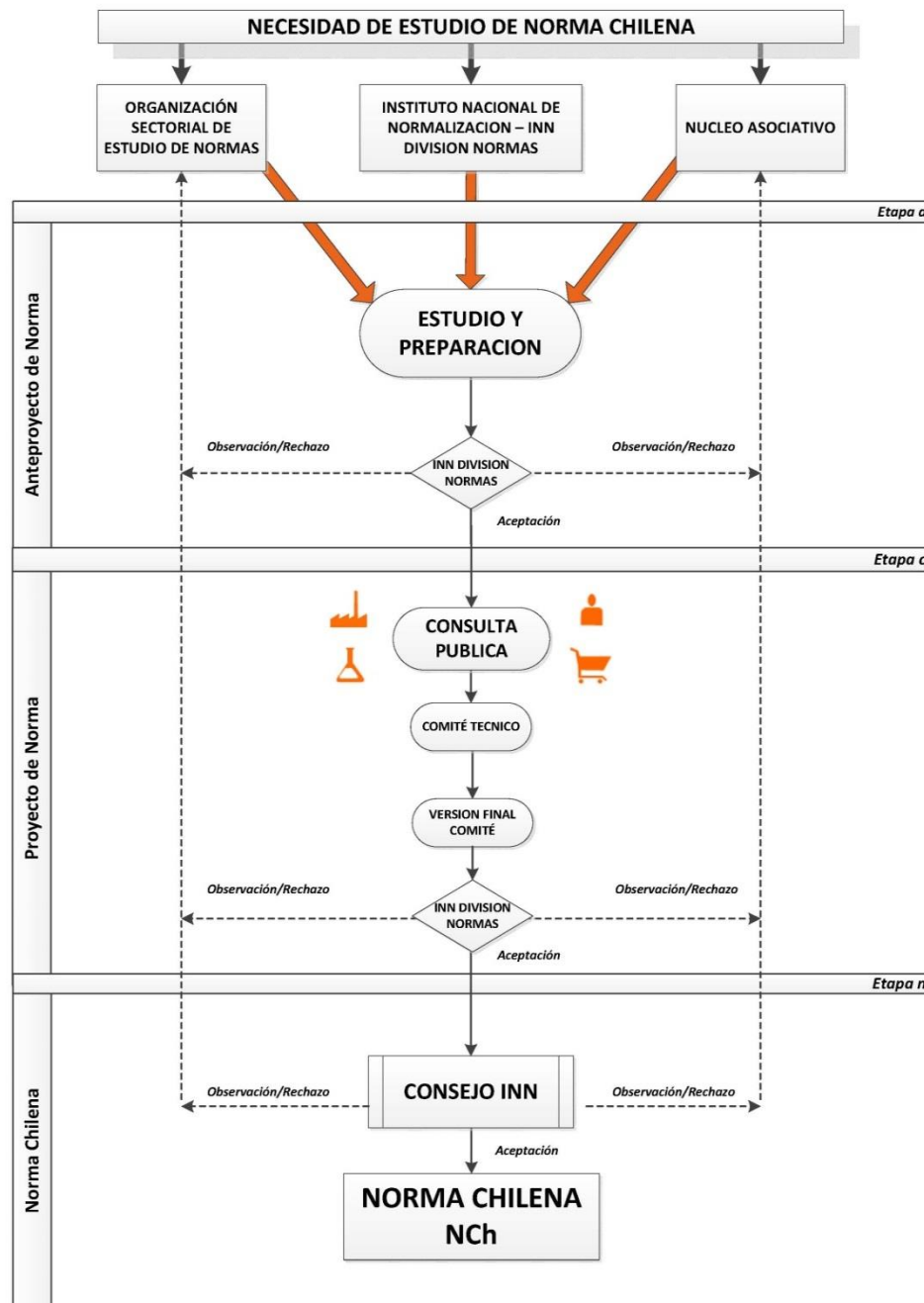
- Una norma es un documento establecido por consenso que especifica condiciones que debe cumplir un proceso, producto o procedimiento
- Su aplicación es voluntaria y el no cumplimiento puede ser sancionado por el mercado

Diferencias con un reglamento

Reglamento Técnico	Norma Técnica
Es dictado por una autoridad competente	Es elaborada por un organismo reconocido
Es de aplicación obligatoria	Es de aplicación voluntaria
No necesita consenso	Establecida por consenso
Su no cumplimiento implica sanción de la autoridad	El no cumplimiento puede ser sancionado por el mercado

Proceso normativo

- ✓ **Comité Técnico:** conjunto de personas naturales o jurídicas, que participan voluntariamente en la generación y estudio de normas en un área determinada.
- ✓ **Consenso:** acuerdo general que se caracteriza por la ausencia de una oposición sostenida en materias sustanciales de alguna parte importante de los intereses involucrados y por un proceso de búsqueda para tomar en consideración los puntos de vista de todas las partes interesadas y conciliar posiciones divergentes.
- ✓ **NOTA** - El consenso no implica necesariamente unanimidad



Plataformas web

✓ www.consultapublica.cl



INSTITUTO NACIONAL DE NORMALIZACIÓN

INN-SISTEMA DE CONSULTAS PÚBLICAS

Normas en consulta pública

[Ingreso de participantes](#)

Fecha de inicio: Fecha de término:
Número de norma: Comités técnicos:

	Número	Título	Comité técnico	Fecha de inicio	Fecha de término
Participar	prNCh3400-1	Calidad del suelo - Muestreo - Parte 1: Directrices para el diseño de los programas de muestreo	Medio Ambiente	09/09/2015	14/11/2015

✓ www.inncoleccion.cl



INN COLECCIÓN Normas para un mundo de oportunidades

Inicio Mi Colección Administración Preguntas Frecuentes

¿Qué es? Ventajas Casos ¿Cómo comprar?

Ingresar ahora

Su Empresa:

Su nombre de usuario:

Su contraseña:

ENTRAR

Panel Colección

Empresa: xxxxxx

Usuario: napellido

Contraseña: napellido



Seminario Pesca Sustentable

PROYECTO INNOVA CORFO

(16BPE-62342)

Herramientas normativas para la caracterización y trazabilidad de los productos pesqueros frescos

Ficha del proyecto

DURACIÓN

24 meses

INICIO

3 de noviembre de 2016

TÉRMINO

3 de noviembre de 2018

Directora del Proyecto:

Claudia Cerda S., Jefe de División Normas INN.

Coordinador del Proyecto:

Héctor Sáez C., Coordinador de Normas INN.

Asociado Mandante:

Sociedad Nacional de Pesca F. G.



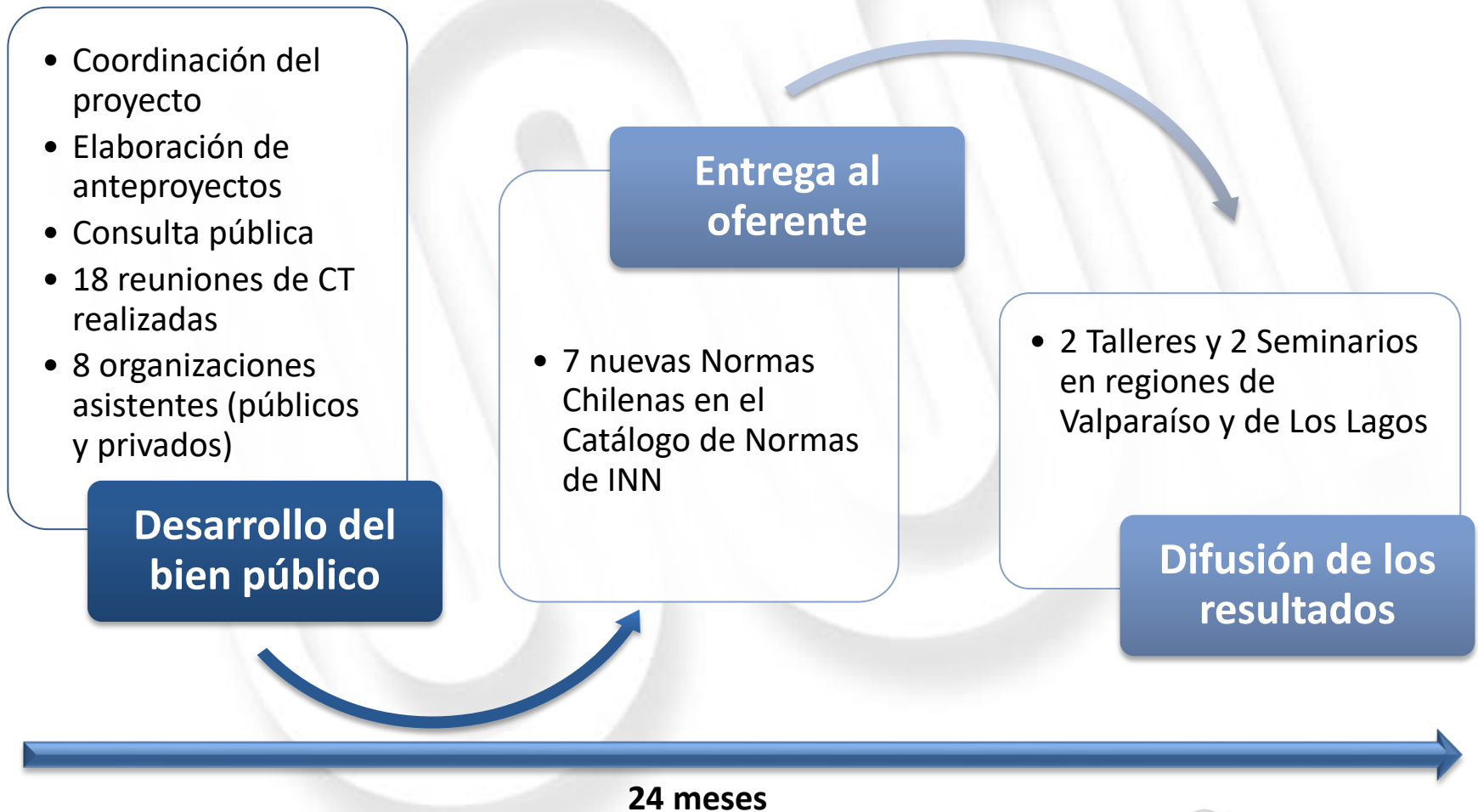
Objetivo General

Establecer los requisitos y clasificación del pescado fresco y definir la información necesaria para la trazabilidad de los productos pesqueros frescos desde la descarga de la pesca hasta el consumo final en el mercado nacional que permita disminuir las brechas de competitividad y favorecer las transacciones económicas en toda la cadena de distribución.

Objetivo Específicos

1. Estudio de 7 normas relacionadas con la caracterización de los productos pesqueros frescos y su trazabilidad.
2. Poner a disposición en el mercado nacional las 7 normas técnicas elaboradas en este proyecto.
3. Realizar la difusión del proyecto y los resultados obtenidos a través de:
 - ✓ 2 Seminarios de Difusión (en regiones de Valparaíso y Los Lagos)
 - ✓ 2 Talleres de Capacitación (en regiones de Valparaíso y Los Lagos)

Etapas del proyecto



Cierre de brechas

- Este proyecto tiene como fin superior impactar positivamente en la preservación de las pesquerías chilenas alineándose con parte de los objetivos del **Programa Estratégico Nacional Pesca Sustentable** en materia de remoción de brechas o problemas identificados por éste.

Fundamentación

- La descripción del Programa Estratégico menciona la necesidad de **mejorar la productividad y eficiencia de los procesos de captura y de los mercados**, privilegiándose la captura de especies no explotadas, o bien, de individuos que han alcanzado su madurez reproductiva.
- Además, el Plan de Acción Internacional (PAI) de la FAO para prevenir, desalentar y eliminar la pesca ilegal, no Declarada y no Reglamentada (INDNR) pide que se utilicen **medidas relacionadas con el mercado cuya finalidad sea impedir la comercialización del pescado proveniente de la pesca INDNR**

Normas del proyecto

Código	Alcance y campo de aplicación
NCh3538 Trazabilidad de los productos pesqueros — Pescado fresco capturado	Esta norma especifica la información que se debe registrar en las cadenas de distribución de peces/moluscos/crustáceos marinos frescos capturados con el fin de establecer la trazabilidad de productos originados de peces/moluscos/crustáceos capturados.
NCh3539 Trazabilidad de los productos pesqueros — Molusco fresco capturado	Esta norma especifica cómo se deben identificar los productos pesqueros comercializados, y la información que se debe generar y mantener sobre aquellos productos, por cada una de las empresas alimentarias que físicamente los comercializan a través de cadenas de distribución.
NCh3540 Trazabilidad de los productos pesqueros — Crustáceo fresco capturado	Esta norma aplica a la cadena de distribución de peces/moluscos/crustáceos marinos frescos capturados y sus productos, desde la captura hasta los minoristas o empresas de catering para el consumo humano.

Normas del proyecto

Código	Alcance y campo de aplicación
NCh3541 Productos pesqueros — Merluza común fresca — Requisitos y clasificación	Esta norma especifica los requisitos y clasificación de merluza común/reineta/merluza austral/congrio dorado para consumo humano en fresco, en su formato entero o descabezado y eviscerado. Esta norma no establece requisitos sanitarios de merluza común/reineta/merluza austral/congrio dorado, para lo cual se debe aplicar lo establecido por la Autoridad Competente.
NCh3569 Productos pesqueros — Reineta fresca — Requisitos y clasificación	
NCh3570 Productos pesqueros — Merluza austral fresca — Requisitos y clasificación	
NCh3573 Productos pesqueros — Congrio dorado fresco — Requisitos y clasificación	

Normas del proyecto

N°	Norma (código – tema)	Estado actual
1	NCh3538 – Trazabilidad peces	Publicada en noviembre 2017
2	NCh3539 – Trazabilidad moluscos	Publicada en diciembre 2017
3	NCh3540 – Trazabilidad crustáceos	Publicada en enero 2018
4	NCh3541 – Merluza común	Publicada en febrero 2018
5	NCh3569 – Reineta	En proceso de publicación (julio 2018)
6	NCh3570 – Merluza austral	En proceso de publicación (julio 2018)
7	NCh3573 – Congrio dorado	En proceso de publicación (agosto 2018)

Difusión del proyecto

Actividad	Ciudad	Fecha
Seminario	Viña del Mar	26 de julio
Taller de capacitación	Viña del Mar	14 de agosto
Seminario	Puerto Montt	9 de octubre
Taller de capacitación	Puerto Montt	23 de octubre

Comité Técnico CL045

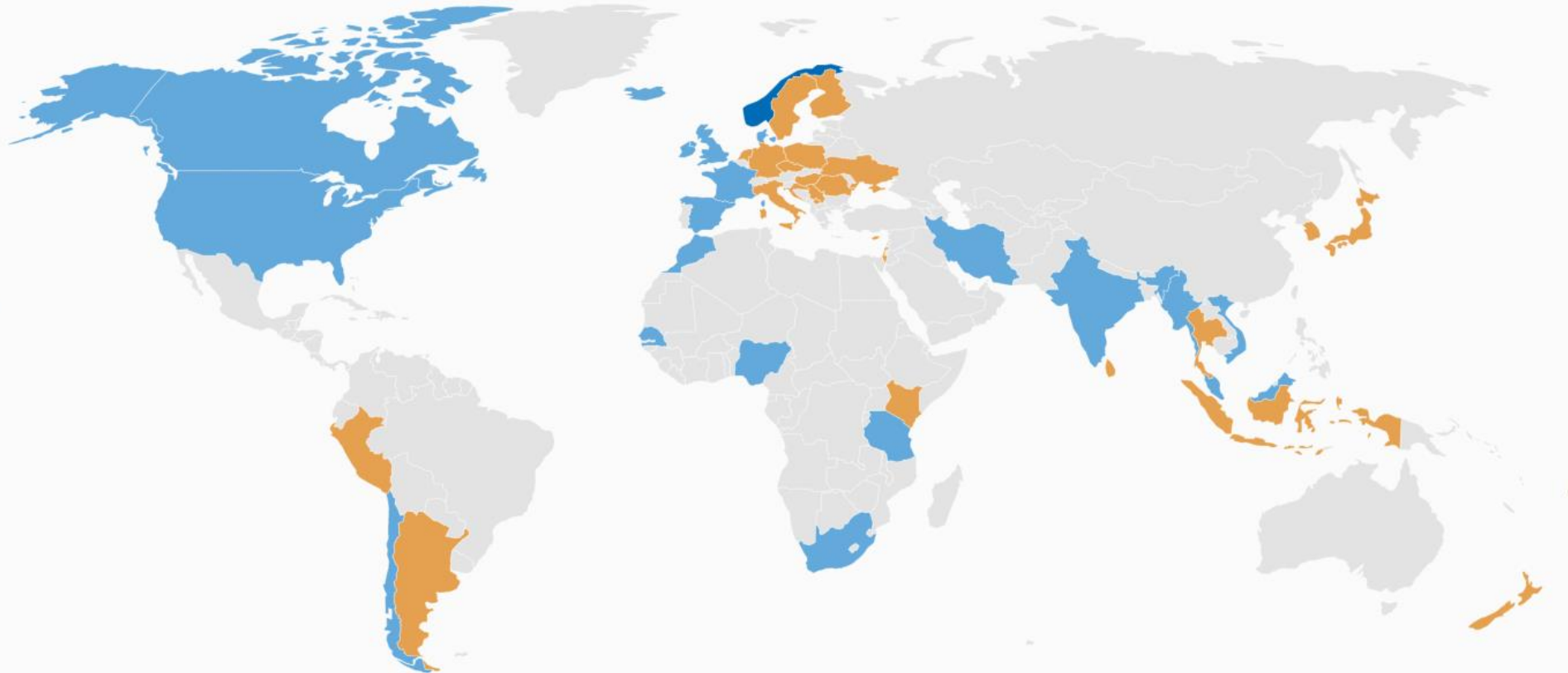
Pesca y Acuicultura

- Normas en programa 2018-2019
 - 5 proyectos de normas sobre redes de pesca
 - Confección de artes de pesca
 - Vocabulario
 - Redes de nudo
 - Fuerza de rotura de hilos
 - Fuerza de rotura de malla
 - 3 proyectos de normas sobre acuicultura de trucha
 - Proceso productivo
 - Producción ecológica
 - Prácticas de higiene

Comité ISO/TC 234

Fisheries and Aquaculture

- Proyecto de norma sobre huella de carbono
 - ISO/NP 22948 *Carbon footprint for seafood -- Product category rules (CFP-PCR)*



Datos de contacto INN

Héctor Sáez Catrileo
Coordinador de Normas
Instituto Nacional de Normalización

hector.saez@inn.cl

56 2 2445 8864

normalizacion@inn.cl

www.inn.cl