

**ACTA DE SESIÓN N° 32-2019 DEL CONSEJO DIRECTIVO DEL ORGANISMO NACIONAL DE
SANIDAD PESQUERA – SANIPES BAJO MODALIDAD NO PRESENCIAL**

Siendo las 13:00 horas del día lunes 30 de septiembre de 2019, en las instalaciones del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – Sanipes, ubicado en la Av. Domingo Orué N° 165 piso 7 del distrito de Surquillo, se reunieron los miembros del Consejo Directivo del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES:

- Señor Pascual Alejandro Martínez Albán, representante de las Universidades Públicas y Privadas, quien participa de manera virtual.
- Señor Johnny Marchán Peña, Presidente Ejecutivo de Sanipes.
- Señora Cедilia Kuroiwa Pérez, representante del Ministerio de Salud (MINSA).
- Señora María Victoria Elmore Vega, representante del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR).
- Señora María Esther Palacios Burbano, representante de la Autoridad Nacional del Agua (ANA) quien participa bajo la modalidad virtual

Participó la Abog. Mercedes Govea Requena, en su calidad de Secretaria del Consejo Directivo de Sanipes.

Asistieron en calidad de invitados: el Ing. Cesar Mejía Soria, Sub Director de Normatividad y el Ing. Kilder Egoavil Gallardo, Subdirector de Supervisión Acuícola.

Habiéndose cumplido con la citación previa y contando con el quórum reglamentario para sesionar, se dio inicio a la Trigésima Segunda Sesión Ordinaria del Consejo Directivo de Sanipes, a cargo del Vicepresidente del Consejo Directivo, representante de las Universidades Públicas y Privadas, de conformidad con el artículo 17° del Reglamento Interno de Funcionamiento del Consejo Directivo de SANIPES.

I. DESPACHO

1.1 Informe mensual sobre los avances en relación a la problemática de la maricultura en el Callao, presentado por la Dirección de Supervisión y Fiscalización Pesquera y Acuícola.

Por unanimidad de los presentes, pasó a la orden del día.

II. INFORMES


No se formularon Informes

III. PEDIDOS

No se formularon pedidos.

IV. ORDEN DEL DÍA

4.1 Informe sobre el Proyecto de Decreto Supremo que modifica el Decreto Supremo N° 007-2004-PRODUCE, Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos: Modificación de los artículos 3, 21, 23, 25, 27, 32 y de la definición del ítem 21 del Anexo 1 del Decreto Supremo en mención.

 El Presidente de Sanipes, Ing. Johnny Marchán Peña, pide la palabra e indica que esta norma busca modificar varias normas anteriores en donde se indicaba que la institución se hacía cargo de la vigilancia en materia acuícola, básicamente en la extracción de moluscos. Dicha disposición le irroga a SANIPES un gasto de aproximadamente diez millones de soles, y que anteriormente ese costo lo asumía el operador, por lo que se busca derogar ese artículo. Esta propuesta ha sido planteada y revisada con distintas áreas de Produce, como son la Dirección General Acuícola, la Dirección General de Políticas y Análisis Regulatorio de Pesca y Acuicultura y el despacho Viceministerial de Pesca y Acuicultura de Produce para su atención correspondiente. Asimismo le

dio pase al Ing. César Mejía Soria, Sub Director de Normatividad y a la Abogada Mercedes Govea Requena, Jefa de la Oficina de Asesoría Jurídica, para proceder con el informe. Como propuesta de modificación a la Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos, aprobada mediante Decreto Supremo N° 07-2004-PRODUCE vigente, se plantea lo siguiente:

a) Artículo 3.- Responsabilidad de los operadores

Los operadores de la cadena productiva pesquera y acuícola son responsables directos del cumplimiento de la normativa sanitaria y de garantizar la inocuidad de los moluscos bivalvos, en el ámbito de aplicación de la presente Norma Sanitaria.

Con esta propuesta se está homologando las definiciones que ya recoge el Reglamento de la Ley N° 30063, aprobado mediante Decreto Supremo N° 010-2019-PRODUCE.

b) Artículo 19.- Condición Operativa de las Áreas de Producción

19.1. En base a los resultados de los controles realizados por los operadores en las áreas de producción para el aseguramiento de la inocuidad de los moluscos bivalvos, equinodermos no filtradores y gasterópodos marinos, SANIPES determina la condición operativa de las mismas.

*19.2. Las áreas de producción, independientemente de su clasificación sanitaria, pueden estar bajo las siguientes condiciones operativas:
(...)"*

Con esta propuesta se precisa la importancia de que los operadores cumplan con los controles de las áreas de producción para que SANIPES pueda determinar en base a sus resultados la condición operativa de dichas áreas, y de esa forma, se asegure la inocuidad de los moluscos bivalvos, gasterópodos marinos y equinodermos no filtradores.

c) Artículo 21.- Áreas de producción no clasificadas

Para la explotación de las áreas de producción no clasificadas, que se encuentren controladas y libres de contaminación, se debe tener en cuenta las siguientes consideraciones:

21.1 Se permite la extracción o recolección de moluscos pectínicos cuyo producto final esté constituido sólo por el músculo aductor, equinodermos no filtradores y gasterópodos marinos.

21.2 Los moluscos pectínicos, gasterópodos marinos y equinodermos no filtradores, deben cumplir con los límites máximos de control y/o detección de los siguientes criterios sanitarios: Escherichia coli, Salmonella, Virus de Hepatitis A, metales pesados y biotoxinas marinas, así como de los requerimientos de marcas o códigos de identificación, declaración de extracción o recolección y el mantenimiento de registros que aseguren trazabilidad, así como de las condiciones higiénicas y sanitarias y de conservación durante su manipulación y transporte, establecidas en las normas sanitarias vigentes.

Con esta propuesta se busca facilitar la extracción de equinodermos no filtradores y gasterópodos marinos en las áreas de producción no clasificadas por parte de los pescadores artesanales, precisando además los criterios sanitarios que deben cumplir los recursos extraídos de las áreas de producción no clasificadas.

d) Artículo 23.- Aseguramiento de la inocuidad de los moluscos bivalvos en las áreas de producción

23.1 Los operadores garantizan la inocuidad de los moluscos bivalvos extraídos, recolectados y/o cosechados dentro de las áreas de producción clasificadas y no clasificadas, cumpliendo la frecuencia y límites máximos de control y/o detección de cada criterio sanitario, de acuerdo al cronograma y condiciones que establece SANIPES mediante Resolución de Presidencia Ejecutiva, así.

23.2 Si como resultado del Programa de Aseguramiento de la Calidad y/o de los controles aplicados por los operadores, se determina la presencia de patógenos, fitoplancton potencialmente tóxico o biotoxinas marinas, en niveles no permisibles en los moluscos bivalvos, esta información debe ser comunicada de manera inmediata a SANIPES, debiendo los operadores cumplir con las respectivas medidas de seguridad establecidas en la presente Norma. Así mismo, los eventos relacionados con biotoxinas marinas y fitoplancton potencialmente tóxico deben ser comunicados al Instituto del Mar del Perú - IMARPE.

23.3 En cumplimiento del numeral 23.1, las entidades de ensayo que brindan servicio a los operadores remiten a SANIPES los resultados de ensayo en formato electrónico y físico, en el plazo que establezca la Resolución de Presidencia Ejecutiva.

Con esta propuesta se busca reforzar la Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos, a fin que los operadores ejecuten los controles necesarios para garantizar la inocuidad de los moluscos bivalvos cosechados o extraídos. SANIPES además aprobará un cronograma para la ejecución de los referidos controles. Los resultados de dichos controles serán informados a la Autoridad Sanitaria por parte de las Entidades de Ensayo, a fin que se determine la condición operativa de las áreas de producción.

e) Artículo 25.- Generalidades para las actividades de extracción, recolección y/o cosecha

La actividad de extracción, recolección o cosecha solo puede ser realizada en áreas de producción clasificadas sanitariamente como aprobadas o condicionalmente aprobadas y áreas de producción no clasificadas, en condición operativa abierta o reabierta y bajo control por parte de los operadores, que permitan el aseguramiento de la inocuidad de los moluscos bivalvos, equinodermos no filtradores y gasterópodos marinos.

Con esta propuesta se retira el primer párrafo por ser innecesario en el marco de la guía de técnica legislativa.

Con respecto al segundo párrafo, se precisa su contenido con respecto a las modificaciones efectuada en el artículo 19, 21 y 23 de la Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos, resaltando que las actividades de extracción, recolección o cosecha se realizan en áreas de producción, que indistintamente de su clasificación sanitaria o no, se encuentre en condición operativa abierta o reabierta y bajo control por parte de los operadores.

f) Artículo 27.- Evaluación sanitaria y fiscalización de las áreas de producción

27.1. Los costos que signifiquen la ejecución de la evaluación sanitaria para la clasificación y reclasificación de las áreas de producción de moluscos bivalvos son sufragados por los beneficiarios directos de la explotación de estos recursos.

27.2. Los costos que signifiquen la ejecución de los controles que permitan la extracción, recolección y/o cosecha de los moluscos bivalvos, equinodermos no filtradores y gasterópodos marinos, son sufragados por los beneficiarios directos de la explotación de estos recursos.

27.3. Los costos de la fiscalización sanitaria de las áreas de producción son sufragados por la Autoridad Sanitaria.

Con esta propuesta se busca concordar la modificación consignada en el artículo 23, precisando que los costos de los controles que permiten la extracción o cosecha de los recursos, los sufraga el operador.

Por otro lado, se homologa el término fiscalización por el de vigilancia, en el marco de lo establecido en la Ley N° 30063 y sus modificatorias, la Ley N° 27444 y sus modificatorias y, el Reglamento de la Ley N° 30063.

g) Artículo 32.- Registro de "Declaración de Extracción o Recolección de Moluscos Bivalvos Vivos"

32.1. Una "Declaración de Extracción o Recolección de Moluscos Bivalvos Vivos" debe acompañar a la entrega de los lotes de moluscos bivalvos vivos, a los operadores de las áreas de reinstalación, plantas de procesamiento, centro de depuración, almacenes temporales o mercados mayoristas, con la siguiente información:

1. El nombre del área de producción y, código de clasificación sanitaria de corresponder.
2. Especie y cantidad declarada.
3. Hora de inicio/finalización y fecha de la extracción, recolección y/o cosecha.
4. La matrícula y nombre de la embarcación autorizada.
5. Nombre del armador/extractor/recolector/concesionario responsable de la declaración.
6. Lugar de desembarque, fecha y hora de descarga.
7. Nombre o código de la planta de procesamiento, centro de depuración, mercado mayorista, almacén temporal o áreas de reinstalación de destino de los moluscos bivalvos.
8. Firma del armador, extractor, recolector y/o concesionario declarante.

32.2. En caso el operador no cumpla con las obligaciones previstas en el numeral 23.1 del artículo 23 de la presente norma, SANIPES no otorga la "Declaración de extracción o recolección de Moluscos Bivalvos Vivos"

Se precisa la información que debe consignarse en el DER (Declaración de Extracción o Recolección de Moluscos Bivalvos Vivos).

Por otro lado, se precisa que será emitido el DER, solo cuando los operadores cumplan con los controles de las áreas de producción que aseguren la inocuidad de los moluscos bivalvos, gasterópodos marinos y equinodermos no filtradores; en concordancia con lo establecido en el artículo 25 de la Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos.

**h) ANEXO 1
DE LAS DEFINICIONES**

(...)

21. Moluscos Bivalvos.- Se refiere a los moluscos lamelibranquios que se alimentan por filtración considerando entre otras especies, a las ostras, almejas, choros, navajas, machas, conchas de abanico, palabritas, mejillones, enteros o desvalvados, frescos o congelados. Se incluye a los equinodermos filtradores y tunicados, excepto en lo relativo a la depuración.

Se especifica que los equinodermos no pertenecen al mismo filo que los moluscos bivalvos. Sin embargo, se excluye de la definición únicamente a los equinodermos no filtradores, dado que por el tipo de alimentación, el riesgo microbiológico en estos es remoto.

Cabe destacar que los cambios propuestos no están generando procedimientos nuevos, ni estableciendo barreras al comercio, por el contrario, se está abriendo el mercado y fomentando la actividad. Adicionalmente, es una sugerencia con efectos presupuestales, ya que actualmente estamos asumiendo un costo, a modo de subvención para una actividad privada, por eso se insiste en que no es que estemos trasladando un costo al administrado, sino que el operador está reasumiendo costos operativos y nosotros como institución seguimos asumiendo el costo de la fiscalización sanitaria.

Sometida a votación la propuesta y luego de la deliberación respectiva, por unanimidad de los presentes (5 votos), se adoptó el Acuerdo N° 171-S32NP-2019.

4.2 Informe sobre Carta remitida al Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), por la Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria (DG SANTE), Autoridad Sanitaria de la Unión Europea, en relación a la visita oficial que realizó en el Perú con el fin de auditar las condiciones de producción y procesamiento de moluscos bivalvos que son exportados a la Unión Europea.

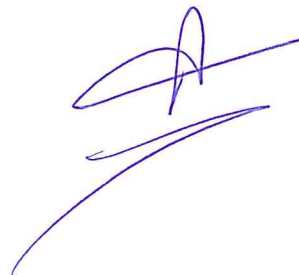

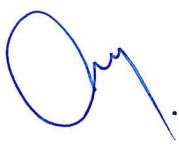
El Presidente de Sanipes, Ing. Johnny Marchán Peña, pide la palabra e informa que la semana pasada llegó una comunicación de la DG Sante, institución que realizó una auditoría a SANIPES en el año 2017, en el sub sector de moluscos, concluyendo con varias observaciones que se han ido levantando progresivamente. Desde julio que asumió la Presidencia Ejecutiva, quedaban pendientes 2 observaciones por levantar. Dentro del plazo que dio la DG Sante se elevó un informe para superar dichas observaciones (que eran la 7 y la 8) y nos han comunicado la semana pasada que el documento lo han considerado satisfactorio, así como todas las acciones plasmadas en documentos normativos que iniciamos meses anteriores (la aprobación del Reglamento de Sanipes, Reglamento de Sanidad, de Habilitaciones y Certificaciones, inclusive hemos enviado en el último descargo una propuesta de reglamentación de las entidades de apoyo). Se ha cerrado administrativamente esta auditoría y nos han indicado que la próxima debería de llevarse a cabo en Perú, en el 2021.



Si tuviéramos que delinear los pasos a seguir, estos serían: **i)** reactivar las coordinaciones con las autoridades europeas relacionadas al saneamiento de las zonas marino costeras; **ii)** desarrollar la exportación de moluscos e incursionar en recursos hidrobiológicos frescos; **iii)** realizar la clasificación sanitaria de los principales bancos naturales; **iv)** desarrollar las competencias técnicas para la fiscalización y ordenamiento de moluscos bivalvos no pectínidos (trazabilidad y de curación); y, **v)** fiscalizar los establecimientos primarios industriales que intervienen en el procesamiento de estas materias primas.



Dos de estos temas, se empezarán a desarrollar en la reunión que se llevará a cabo en Colombia a fin de mes.



Concluye la presentación del tema.

4.3 Informe sobre la auditoría programada por el Servicio Federal para la Supervisión Veterinaria y Fitosanitaria de la Federación Rusa.

El Presidente de Sanipes, Ing. Johnny Marchán Peña, pide la palabra e informa que, lo que quiere crear en Sanipes es un procedimiento de preparación para efectos de atender auditorías de este tipo. Se recibirá una auditoría rusa en el mes de noviembre.

Así como con la DG Sante o cualquier otra misión extranjera, lo que se hace es programar una visita que dura en algunos casos más de una semana, que incluye la visita en campo, de plantas de tratamiento, zonas de extracción, las prácticas regulatorias que sigue la autoridad sanitaria (Sanipes). Lo que queremos crear al interior de la institución es una suerte de procedimiento a seguir cada vez que se nos presente una situación similar. Se ha creado un grupo de trabajo liderado por una persona que se encargue de hacer estas miradas, y de manera oportuna recomendar, ya sea una dirección, un administrado, alguna entidad de apoyo para mejorar o puntualizar sobre determinada materia. Todo esto, para efectos de llegar lo mejor preparados a una auditoría de este tipo.

Esta comisión rusa ha sido la oportunidad para poner en marcha el procedimiento. A la fecha ya se tiene un plan de trabajo, el cual será expuesto esta tarde. Este equipo involucrará acciones de diferentes Direcciones, está conformado por Subdirectores o especialistas, la idea es que los directores estén atentos a qué propuestas se ejecutan, ellos estarán presentes en la exposición para darle el visto bueno al plan de trabajo que el equipo va a proponer.

Al término de esta experiencia queremos escribir el procedimiento a manera de protocolo, y poder implementarlo cada vez que realicemos estas auditorías.


Concluye la presentación del tema.


4.4 Informe mensual sobre los avances en relación a la problemática de la maricultura en el Callao, presentado por la Dirección de Supervisión y Fiscalización Pesquera y Acuícola.

Se dio pase al representante de la Subdirección, el Ing. Kilder Egoavil Gallardo, el cual informó lo siguiente:

Actualmente seguimos con los monitoreos programados. En la zona del Callao tenemos dos áreas que son San Lorenzo (área clasificada tipo A) y El Frontón (área clasificada Tipo B).

La diferencia radica en que la extracción que se realice de un área tipo A puede ser comercializada directamente al consumidor (de esta zona únicamente se viene extrayendo el recurso Caracol); mientras que la extracción de un área tipo B, es necesario que pase por un proceso térmico o depuración natural, antes de ser comercializada (solo se ha podido extraer Concha de Abanico, comercializando solamente el tallo a los Estados Unidos, ya que el tallo no presenta concentración de E. Coli).

 Se presentaron los resultados del monitoreo realizado en la zona de El Frontón del 18 de agosto. De los monitoreos realizados, hay muchas posibilidades de que la zona A cambie de clasificación a Tipo B, y la zona B se mantendría con la misma clasificación.

 Durante los meses que se ha venido monitoreando la zona del Callao se ha informado periódicamente a la Viceministra para mantener informado al ente Rector, y se pueda convocar a las entidades involucradas para poder plantear una solución multisectorial a ejecutar en la bahía del Callao.

Luego de algunos comentarios, concluye la presentación del informe.


V. ACUERDOS

En el marco general de los asuntos tratados en la presente sesión y de las deliberaciones respectivas, el Consejo Directivo adoptó por unanimidad de los presentes (5 votos), el siguiente acuerdo:


Acuerdo N° 171-S32NP-2019: Aprobar la Propuesta del Proyecto de Decreto Supremo que modifica el Decreto Supremo N° 007- 2004-PRODUCE, Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos: Modificación de los artículos 3, 21, 23, 25, 27, 32 y de la definición del ítem 21 del Anexo 1 del Decreto Supremo.

La Secretaria del Consejo Directivo realizará las acciones y/o actos necesarios para la implementación de los acuerdos mencionados.


Siendo las 14:58 horas se da por concluida la presente Sesión.



Pascual Alejandro Martínez Albán
Vicepresidente



Johnny Marchán Peña
Presidente Ejecutivo



María Victoria Elmore Vega
Representante



Cedia Kuroiwa Pérez
Representante



María Esther Palacios Burbano
Representante