PERÚ | Ministerio de la Producción | Organismo Nacional de Sanidad Pesquera SANIPES

PROTOCOLO TÉCNICO
HABILITACIÓN O REGISTRO DE PLANTA DE PROCESAMIENTO INDUSTRIAL
N° PTH-038-15-BR- SANIPES

EMITIDO A: **EXPEDIENTE: 079.15.HS.**

RAZÓN SOCIAL: CONGELADOS Y FRESCOS S.A.C
DIRECCIÓN LEGAL: PANAMERICANA NORTE KM 1261, VILLA SAN ISIDRO, CORRALES, TUMBES
REPRESENTANTE LEGAL: BRUNO TRELLES MARZI

INFRAESTRUCTURA PESQUERA: PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CONGELADOS.
LICENCIA DE OPERACIÓN: RESOLUCION DIRECTORAL Nº 596-2014-PRODUCE/DGCHD.
DIRECCIÓN: PANAMERICANA NORTE KM 1261-VILLA SAN ISIDRO, DISTRITO DE CORRALES, PROVINCIA Y DEPARTAMENTO DE TUMBES

DIRECCION DE HABILITACIONES Y CERTIFICACIONES PESQUERAS Y ACUICOLAS - SANIPES -

MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO EL ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA – SANIPES DECLARA:

HABER AUDITADO/INSPECCIONADO LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CONGELADOS ARRIBA MENCIONADA EN ACUERDO A LOS REQUISITOS Y CONDICIONES ESTABLECIDOS EN LA NORMATIVA SANITARIA PESQUERA Y CON LAS DISPOSICIONES ESTABLECIDAS EN EL PROTOCOLO DE INTENCIONES SOBRE REQUISITOS SANITARIOS PARA EL COMERCIO DE PRODUCTOS DE PESCADO, CELEBRADO ENTRE LA REPÚBLICA DEL PERÚ Y LA REPUBLICA FEDERATIVA DEL BRASIL.

CON EL RESULTADO SIGUIENTE:

LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CONGELADOS ANTES SEÑALADA, CON ACTA DE AUDITORÍA/INSPECCIÓN AH N° 003-2015-TUM, SE ENCONTRÓ EN ADECUACIÓN A LAS CONDICIONES OPERATIVAS EXIGIDAS EN LA NORMATIVA SANITARIA PESQUERA Y CON LAS DISPOSICIONES ESTABLECIDAS EN EL PROTOCOLO DE INTENCIONES SOBRE REQUISITOS SANITARIOS PARA EL COMERCIO DE PRODUCTOS DE PESCADO, CELEBRADO ENTRE LA REPÚBLICA DEL PERÚ Y LA REPUBLICA FEDERATIVA DEL BRASIL.

LA **HABILITACIÓN O REGISTRO DE PLANTA P055-COR-CNFE ENTRA EN VIGOR EL 24 DE ABRIL DE 2015 TENIENDO UNA VIGENCIA DE UN AÑO** Y COMO CONSECUENCIA, SE MANTIENE EN EL LISTADO DE ESTABLECIMIENTOS/PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS PESQUEROS PARA CONSUMO HUMANO DIRECTO HABILITADAS O APROBADAS A QUE SE REFIERE EL ARTICULO 26° DEL DECRETO SUPREMO N° 012-2013-PRODUCE.

OBSERVACIONES:

PROTOCOLO TÉCNICO EMITIDO TENIENDO EN CONSIDERACIÓN EL INFORME DE AUDITORÍA Nº **IAH-003-15-CG-TUM-SDSP**/SANIPES, DEL ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES.

LA HABILITACIÓN O REGISTRO DE PLANTA ESTÁ SUJETA A VIGILANCIA Y CONTROL CONTINUO Y PERMANENTE POR PARTE DEL SANIPES Y EN CASO DE INCUMPLIMIENTO A LA NORMATIVA SANITARIA PESQUERA PODRÁ SER SUSPENDIDA, CANCELADA O REVOCADA SIN PERJUICIO DE LAS OTRAS SANCIONES CONTEMPLADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA PESQUERA VIGENTE.

EL PRESENTE DOCUMENTO TIENE VALIDEZ HASTA EL 24.04.2016.

CALLAO, 15 DE ABRIL DE 2015

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES -

Ing. FERNANDO GUEVARA ZAVALETA(e)
Director de Habilitaciones y Certificaciones Pesqueras y Acuícolas

ANEXO I

DEL PROTOCOLO TÉCNICO Nº PTH-038-15- BR-SANIPES

La infraestructura pesquera de la empresa **CONGELADOS Y FRESCOS S.A.C,** ubicado en **PANAMERICANA NORTE KM 1261 VILLA SAN ISIDRO, DISTRITO DE CORRALES, PROVINCIA Y DEPARTAMENTO DE TUMBES;** está habilitado a partir del **24 de abril de 2015**, teniendo una vigencia de un año para procesar y exportar los siguientes **productos pesqueros** en diferentes presentaciones y para consumo humano directo:

NOMBRE COMUN	NOMBRE CIENTIFICO	PRESENTACION
Pota	*Dosidicus gigas*	Planchas de pota, P1 (Manto con membrana externa, desprovista de membrana interna y restos de cartílago), P2 (Manto sin membrana externa e interna; sin restos de vísceras y cartílago), R3 (Recortes del manto), Tentáculo (sin uñas, sin ojos, sin picos, con copuladores cortados a la altura de los brazos), Aletas (Sin cartílago), crudo congelado.
Calamar	*Loligo gahi* *Loliogo sp*	Entero, tubo, tentáculo, congelado.
Pulpo	*Octopus mimus* *Octopus sp.*	Entero, eviscerado, roseta crudo congelado.
Perico	*Coriphaena hippurus*	Entero, Filete crudo congelado
Sierra	*Scomberomorus maculatus*	
Caballa	*Scomber japonicus*	
Atún	*Thunnus albacares*	
Botella	*Euthynnus lineatus*	
Sardina	*Sardinops sagax sagax*	
Jurel	*Trachurus picturatus murphyi*	
Anguila	*Anguila sp*	Entero, filete con piel, filete sin piel, HG, HGT, GG, porciones.
Ayanque	*Cynoscion analis*	
Bereche	*Larimus pacificus*	
Cabrilla	*Paralabrax humeralis*	
Chiri	*Peprilus medius*	
Coco	*Paralonchurus peruanus*	
Cojinova	*Seriolella violácea*	
Congrio	*Genypterus blacodes*	
Correa	*Trichurus lepturus*	
Lenguado	*Paralichtys sp*	
Lisa	*Mugil cephalus*	
Lorna	*Sciaena deliciosa*	
Merluza	*Merluccius gayi peruanus*	
Pampano común	*Trachinotus paitensis*	
Pejerrey	*Odontesthes regia regia*	

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES - DIRECCION DE HABILITACIONES Y CERTIFICACIONES PESQUERAS Y ACUICOLAS

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES -
Ing. FERNANDO GUEVARA ZAVALETA(e)
Director de Habilitaciones y Certificaciones Pesqueras y Acuícolas

Pez volador	*Prionotus stephanophrys*	
Robalo	*Centropomus nigrescens*	
Corvina	*Cilus gilberti*	
Paiche	*Arapaima gigas*	
Tilapia	*Oreochromis sp*	

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA – DIRECCIÓN DE HABILITACIONES Y CERTIFICACIONES PESQUERAS Y ACUICOLAS – SANIPES

NOMBRE COMUN	NOMBRE CIENTIFICO	PRESENTACION
Concha de abanico	*Argopecten purpuratus*	Entera, Tallo con o sin coral (roe on, roe off), coral solo, tallo partido (broken), concha de abanico con manto, concha de abanico en una valva, crudo congelado.
Los aditivos declarados por la empresa debe estar permitido en los países a los cuales se exporta el producto, de acuerdo al comunicado N° 058-2008-ITP/SANIPES de fecha 23 de Diciembre de 2008, el uso de estas sustancias debe ser descrito en la etiqueta.		

El presente Anexo I forma parte del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial **Nº PTH-038-15- BR-DG SANIPES.**

Callao, 15 de Abril de 2015.

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA
- SANIPES -
Ing. FERNANDO GUEVARA ZAVALETA(e)
Director de Habilitaciones y Certificaciones Pesqueras y Acuícolas