



PERÚ

Ministerio de la Producción

Instituto Tecnológico de la Producción I.T.P.

DIRECCIÓN GENERAL DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA (ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA – SANIPES – LEY N°30063)

PROTOCOLO TÉCNICO HABILITACIÓN O REGISTRO DE PLANTA DE PROCESAMIENTO INDUSTRIAL

N° PTH-041-14-DG SANIPES

EMITIDO A:

EXPEDIENTE: 092.14.HS

RAZÓN SOCIAL: ARMADORES Y CONGELADORES DEL PACÍFICO S.A. – ARCOPIA S.A.

DIRECCIÓN LEGAL: AV. A, N° 4041, MZ F, LOTE 01, ZONA INDUSTRIAL II, PROVINCIA DE PAITA, DEPARTAMENTO DE PIURA.

REPRESENTANTE LEGAL: CECILIA SANDOVAL RIOFRIO.

INFRAESTRUCTURA PESQUERA: PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CONGELADOS.

LICENCIA DE OPERACIÓN: RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 502-2007-PRODUCE/DGEPP.

DIRECCIÓN: AV. A N° 4041, MZ F1, ZONA INDUSTRIAL II, DISTRITO Y PROVINCIA DE PAITA, DEPARTAMENTO DE PIURA.

MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO LA DIRECCION GENERAL DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA – DG SANIPES (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 ESTABLECIDAS EN LA NORMATIVA SANITARIA PESQUERA.

CON EL RESULTADO SIGUIENTE:

LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CONGELADOS ANTES SEÑALADA, CON ACTA DE AUDITORÍA/INSPECCIÓN AH N° 013-2014-PAI, SE ENCONTRÓ EN ADECUACIÓN A LAS CONDICIONES OPERATIVAS EXIGIDAS EN LA NORMATIVA SANITARIA PESQUERA.

LA HABILITACIÓN O REGISTRO DE PLANTA P027-PAI-AMCN, ENTRA EN VIGOR A PARTIR DEL 16 DE ABRIL DE 2014, TENIENDO 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 AUDITORIA N° IAH-016-14-CG-PAI-AIH/DG SANIPES, DE LA DIRECCION GENERAL DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA – DG SANIPES (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 PODRA SER SUSPENDIDA, CANCELADA O REVOCADA SIN PERJUICIO DE LAS OTRAS SANCIONES CONTEMPLADAS EN LA LEGISLACION SANITARIA PESQUERA VIGENTE.

EL PRESENTE DOCUMENTO TIENE VALIDEZ HASTA EL 16.04.2015.

CALLAO, 30 DE ABRIL DE 2014.

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE LA PRODUCCION
I.T.P.

Ing. ALFREDO EUSEBIO CASADO CORNEJO
Director General
Servicio Nacional de Sanidad Pesquera





PERÚ

Ministerio
de la ProducciónInstituto Tecnológico
de la Producción
I.T.P.DIRECCIÓN GENERAL DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA
(ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA – SANIPES – LEY N°30063)**ANEXO I****DEL PROTOCOLO TÉCNICO N° PTH-041-14-DG SANIPES**

La infraestructura pesquera de la empresa **ARMADORES Y CONGELADORES DEL PACÍFICO S.A.- ARCOPA S.A.**, ubicada en la **AV. A N° 4041, MZ F1, ZONA INDUSTRIAL II, DISTRITO Y PROVINCIA DE PAITA, DEPARTAMENTO DE PIURA**; está habilitada a partir del **16 de abril de 2014**, teniendo vigencia de un año, para procesar y exportar los siguientes **productos pesqueros** en diferentes presentaciones y para consumo humano directo:

NOMBRE COMÚN	NOMBRE CIENTIFICO	PRESENTACION
Merluza	<i>Merluccius gayi peruanus</i>	Entero; entero eviscerado; sin cabeza, sin vísceras, con o sin cola (HG/HGT); cabezas; filete con o sin piel; filetes sin/con pocas espinas; trozos; medallones; corte mariposa; rodajas; tiras; porciones; brochetas; lomitos; cocochas; coronas; mixturas; hamburguesas; cubos; huevera; tabletas; pulpa, surimi. Congelado IQF o en Bloque; al vacío; interfoliado en bloque.
Bereche	<i>Larimus p acificus</i>	
Bagre	<i>Galeichthys peruvianus</i>	
Falso volador	<i>Prionotus stephanophrys</i>	
Perico	<i>Coryphaena hippurus</i>	
Caballa	<i>Scomber japonicus</i>	
Anchoveta, anchoveta blanca	<i>Engraulis ringens, Anchoa nasus</i>	
Jurel	<i>Trachurus symmetricus murphyi</i>	
Chiri	<i>Peprilus medius</i>	
Pez cinta	<i>Trichiurus lepturus</i>	
Pejerrey	<i>Odontesthes regia regia</i>	
Bacalao	<i>Gadus sp.</i>	
Pampanito	<i>Trachinotus paitensis</i>	
Doncella	<i>Halichoeres dispilus</i>	
Peje Blanco	<i>Caulolatilus affinis</i>	
Fortuno	<i>Seriola mazatlanana</i>	
Congrio moreno, congrio negro, congrio moteado.	<i>Genypterus maculatus, Cherublemma emmelas, Lepophidium pardale</i>	
Diablico	<i>Scorpaena histrio</i>	
Lengueta	<i>Symphurus sechurae</i>	
Anguila	<i>Ophichthus pacific</i>	
Atún	<i>Thunnus albacares, Thunnus obesus, Thunnus thynnus,</i>	
Albacora	<i>Thunnus alalunga.</i>	
Barrilete	<i>Katsuwonus pelamis</i>	
Bonito	<i>Sarda chiliensis chiliensis</i>	
Pez espada	<i>Xiphias gladius</i>	
Merlín	<i>Tetrapturus audax</i>	
Tiburón diamante	<i>Isurus oxyrinchus</i>	
Lisa	<i>Mugil cephalus</i>	
Pota	<i>Dosidicus gigas</i>	Entero; cabezas; nucas; filetes; recortes, tabletas, aletas, tentáculos, hueveras, pulpa, surimi, rodajas de tentáculos, botones, picadillos, picadillo de aleta, filete, mixtura de filete, brochetas, chipirones, aleta y tentáculo, picos, anillas, tiras, cubos, hamburguesas. Fresco pre cocido, congelado individualmente IQF o en bloque, interfoliado, con o sin tratamiento*.
Calamar	<i>Loligo spp.</i>	
Pulpo	<i>Octopus vulgaris</i>	

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE LA PRODUCCIÓN
I.T.P.Ing. ALFREDO EUSEBIO CASADO CORNEJO
Director General
Servicio Nacional de Sanidad Pesquera



PERÚ

Ministerio
de la ProducciónInstituto Tecnológico
de la Producción
ITPDIRECCIÓN GENERAL DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA
(ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA – SANIPES – LEY N°30063)

NOMBRE COMÚN	NOMBRE CIENTIFICO	PRESENTACION
Concha de Abanico	<i>Argopecten purpuratus</i>	Entera; media valva; tallo con o sin coral; mixturas, valvas, coral solo, broken. Congelada individualmente IQF o en bloque y/o selladas al vacío.
Langostino	<i>Farfantepenaeus sp., Penaeus sp, Litopenaeus sp., Protrachypene sp., Haliporoides sp., Benthesicymus sp., Rimapenaeus sp., Solenocera sp</i>	Entero, colas, brochetas, cabezas. Crudo y/o pre cocido. Congelado Individualmente IQF, al vacío o en Bloque.
Paiche	<i>Arapaima gigas</i>	Entero con o sin vísceras; sin cabeza, sin vísceras con o sin cola (HG/HGT); cabezas, filete con o sin piel, trozos, filetes sin/con poca espinas, corte mariposa, cocochas, coronas, hamburguesas, medallones, porciones, cubitos, hueveras, tabletas, mixturas, brochetas, lomitos, pulpa, surimi. Congelado IQF o en Bloque; al vacío; interfoliado en bloque
Gamitana	<i>Colossoma macropomum</i>	
Paco	<i>Piaractus brachipomus</i>	
Boquichico	<i>Prochilodus nigricans</i>	
Carpa	<i>Cyprinus carpio</i>	
Trucha Arco iris	<i>Oncorhynchus mykiss</i>	
Tilapia	<i>Oreochromis sp</i>	
(*) El uso de esta sustancia debe ser descrito en la etiqueta y permitido en los países a los cuales se exporta el producto.		

El presente Anexo I forma parte del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de procesamiento Industrial N° PTH-041-14-DG 0SANIPES.

Callao, 30 de abril de 2014.

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE LA PRODUCCIÓN
I.T.P.


ing. ALFREDO EUSEBIO CASADO CORNEJO
Director General
Servicio Nacional de Sanidad Pesquera