



PERÚ

Ministerio  
de la producciónOrganismo Nacional de Sanidad  
PesqueraDirección Sanitaria y de Normatividad  
Pesquera y Acuícola

"Año del buen servicio al ciudadano"

**COMUNICADO N° 04 -2017-SANIPES/DSNPA****NUEVA FECHA DE ENTRADA EN VIGOR DEL REGLAMENTO DE APLICACIÓN DE LA LEY DE CONTROL DE ENFERMEDADES DE LA FAUNA ACUÁTICA PARA LA EXPORTACIÓN A LA REPÚBLICA DE COREA**

Señores  
EXPORTADORES DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS  
GREMIOS EMPRESARIALES  
USUARIOS EN GENERAL

**El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES**, en cumplimiento de las facultades establecidas en la Ley N° 30063, Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera -SANIPES, informa lo siguiente:

Que, la República de Corea, a través del Ministerio de Océanos y de la Pesca (MOF) publicó, en el mes de diciembre de 2016, el Reglamento de Aplicación de la Ley de Control de Enfermedades de la Fauna Acuática, el cual establece las siguientes medidas:

- Los langostinos o camarones refrigerados o congelados se inscriben en la lista de productos de cuarentena y, por tanto, deberán acompañarse de un certificado sanitario de importación.
- Los envíos de animales acuáticos salvajes deberán acompañarse de un certificado sanitario de importación.
- Para introducir productos de cuarentena transportados por viajeros será necesario presentar un certificado sanitario.

Al respecto, el SANIPES realizó la armonización de la certificación sanitaria con la National Fishery Products Quality Management Service (NFQS), Autoridad Sanitaria de la República de Corea, de acuerdo a esta nueva Reglamentación, basados en las recomendaciones de la Organización Mundial de la Sanidad Animal (OIE); aprobando las propuestas realizadas por el SANIPES y publicando el modelo de certificado armonizado: **"Certificado sanitario para la exportación de animales acuáticos vivos y productos de animales acuáticos desde el Perú a la República de Corea"**, que aplica para la exportación de animales acuáticos vivos y productos congelados y refrigerados de origen animal acuático (camarón, ostra y abalón), el cual puede observarse en el Anexo 1 del presente comunicado. Asimismo, los requisitos de certificación de lotes de productos procedentes de la acuicultura se detallan en el Anexo 2.

De igual manera, la NFQS proporcionó un listado de los productos en los cuales se exigirá el certificado sanitario armonizado (Anexo 3) y las condiciones para su excepción (Anexo 4).

Las presentes disposiciones establecidas por la NFQS, se aplicarán a los lotes exportados de los productos señalados que se embarquen hacia la República de Corea a partir del **01 de abril del 2018**.

Finalmente, en adición al modelo armonizado con la NFQS por cada lote exportado se deberá cumplir con lo estipulado en el Procedimiento P01-SDCPA-SANIPES: **"Certificación Oficial Sanitaria para la Comercialización de los Alimentos y Piensos de Origen Pesquero y Acuicola, y Recursos Hidrobiológicos"** para la emisión del Certificado Sanitario en idioma inglés-coreano.

Lima, 05 de mayo de 2017

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA  
-SANIPES-

LUCY MARLENI VASQUEZ CAMPOS  
DIRECTORA

Dirección Sanitaria y de Normatividad Pesquera y Acuicola - DSNPA

www.sanipes.gob.pe

Domingo Orué 165 Piso 7  
Surquillo, Lima 34, Perú  
T: (511) 213-8570



# ANEXO 1

## HEALTH CERTIFICATE / CERTIFICADO SANITARIO

FOR THE EXPORT OF LIVE AQUATIC ANIMALS AND PRODUCTS OF AQUATIC ANIMAL ORIGIN FROM  
PERU TO THE REPUBLIC OF KOREA / PARA LA EXPORTACIÓN DE ANIMALES ACUÁTICOS VIVOS Y  
PRODUCTOS DE ANIMALES ACUÁTICOS DESDE EL PERÚ A LA REPÚBLICA DE COREA

CERTIFICATE NUMBER /NÚMERO DEL CERTIFICADO:

Part I: Details of dispatched consignment	1. Consignor / Exportador Name / Nombre: Address / Dirección:	2. Competent authority / Autoridad competente  ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA (SANIPES)
	3. Consignee / Consignatario Name / Nombre: Address / Dirección:	
	4. Producing establishment / farm – Establecimiento productivo / granja Name / Nombre: Address (detailed) / Dirección (detallada):	
	5. Country and region of origin / País y region de origen:	6. Source / Fuente: <input type="checkbox"/> farm-raised / Criado en una granja <input type="checkbox"/> wild-caught / Capturado en la naturaleza
	7. Place of shipment / Lugar de envío:	8. Means of transport / Medio de transporte:
	9. Name of commodity / Nombre de la mercancía: Common name / Nombre común: Scientific name / Nombre científico:	10. Description of commodity / Descripción de la mercadería:
		11. Temperature of the commodity / Temperatura de la mercadería: <input type="checkbox"/> ambient (live) / ambiente (vivo) <input type="checkbox"/> frozen / congelado <input type="checkbox"/> chilled / enfriado
	12. Commodities intended for use as / Productos destinados a ser utilizados como: <input type="checkbox"/> Human consumption / Consumo humano <input type="checkbox"/> Culture / breeding (broodstock, eggs, gametes) – Cultivo / cría (reproductores, huevos, gametos) <input type="checkbox"/> Ornamental / Ornamental <input type="checkbox"/> Research & Investigation / Investigación <input type="checkbox"/> Aquatic animal feed / baits – Alimentación de animales acuáticos / cebos	13. Total number of packages / Número total de paquetes:
		14. Type of packaging / Tipo de embalaje:
		15. Total quantity (kg) Cantidad total (kg):
	16. Identification of container / seal number – Identificación del contenedor / número del precinto:	
17. Port of entry / Puerto de entrada:	18. Name of ship / flight number – Nombre de la embarcación / Número de vuelo:	



## ANEXO 1

### HEALTH CERTIFICATE / CERTIFICADO SANITARIO

FOR THE EXPORT OF LIVE AQUATIC ANIMALS AND PRODUCTS OF AQUATIC ANIMAL ORIGIN FROM  
PERU TO THE REPUBLIC OF KOREA / PARA LA EXPORTACIÓN DE ANIMALES ACUÁTICOS VIVOS Y  
PRODUCTOS DE ANIMALES ACUÁTICOS DESDE EL PERÚ A LA REPÚBLICA DE COREA

<b>Part II: Health information</b>	<p>The undersigned certifying official certifies that above aquatic animals or products of aquatic animal origin were free from the following aquatic animal diseases, if susceptible, which specified in the Aquatic Life Diseases Control Act of the Republic of Korea based on the Manual of Diagnostic Tests for Aquatic Animals of OIE or the diagnostic methods approved by the Republic of Korea / El (la) abajo firmante certifica que los animales acuáticos (o los productos de animales acuáticos) que están mencionados arriba, están libres de enfermedades de los animales acuáticos, si son susceptibles, según especifica en la Ley de Control de Enfermedades Acuáticas de la República de Corea, y están basados en el Manual de Pruebas de Diagnóstico de Animales Acuáticos de la OIE, o en los métodos de diagnósticos aprobados por la República de Corea.</p> <p>1. Live aquatic animals / Animales acuáticos vivos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> For finfish: Epizootic haematopoietic necrosis (EHN), Spring viraemia of carp (SVC), Viral haemorrhagic septicaemia (VHS), Infectious salmon anaemia (ISA), Red sea bream iridoviral disease (RSIVD), Koi herpesvirus (KHV), Epizootic ulcerative syndrome (EUS), Gyrodactylosis / Para los peces: necrosis hematopoyética epizoótica (EHN), viremia primaveral de la carpa (SVC), septicemia hemorrágica viral (VHS), anemia infecciosa del salmón (ISA), enfermedad del iridovirus de la brema roja (RSIVD), herpesvirus Koi (KHV), ulcera epizoótica Síndrome (EUS), Girodactilosis</li> <li><input type="checkbox"/> For molluscs: Infection with <i>Bonamia ostreae</i>, Infection with <i>Bonamia exitiosa</i>, Infection with <i>Marteilia refringens</i>, Infection with <i>Perkinsus marinus</i>, Infection with <i>Xenohaliotis californensis</i>, Infection with abalone herpesvirus, White spot disease (WSD, as a vector) / Para moluscos: infección con <i>Bonamia ostreae</i>, infección con <i>Bonamia exitiosa</i>, infección con <i>Marteilia refringens</i>, infección con <i>Perkinsus marinus</i>, infección con <i>Xenohaliotis californensis</i>, infección con herpesvirus del abalón, enfermedad de las manchas blancas (WSD, como vector)</li> <li><input type="checkbox"/> For crustacean: Crayfish plague, Infectious hypodermal and haematopoietic necrosis virus (IHHN), Infection with yellow head virus genotype-1 (YHV-1), White spot disease (WSD), Taura syndrome (TSV), Infectious myonecrosis (IMN), White tail disease (WTD) / Para crustáceos: peste de cangrejo, virus infeccioso hipodérmico y necrosis hematopoyética (IHHN), infección con genotipo 1 del virus de la cabeza amarilla (YHV-1), enfermedad de las manchas blancas (WSD), síndrome de Taura (TSV), mionecrosis infecciosa (IMN), enfermedad de la cola blanca )</li> </ul> <p>2. Frozen and chilled products of aquatic animal origin (shrimp, oyster and abalone) / Productos congelados y refrigerados de origen animal acuático (camarón, ostra y abalón)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Shrimp (except for heated or peeled and beheaded): Infectious hypodermal and haematopoietic necrosis virus (IHHN), Infection with yellow head virus genotype-1 (YHV-1), White spot disease (WSD), Taura syndrome (TSV), Infectious myonecrosis (IMN) / Camarones (con excepción de cocidos o pelados y decapitados): Infecciones por virus de la necrosis hipodérmica y hematopoyética (IHHN), infección por el virus de la cabeza amarilla, genotipo 1 (YHV-1), enfermedad de las manchas blancas, síndrome de Taura (TSV), mionecrosis infecciosa (IMN)</li> <li><input type="checkbox"/> Oyster: Infection with <i>Marteilia refringens</i>, Infection with <i>Bonamia ostreae</i>, Infection with <i>Bonamia exitiosa</i>, Infection with <i>Perkinsus marinus</i>, White spot disease / Ostra: Infección con <i>Marteilia refringens</i>, Infección con <i>Bonamia ostreae</i>, Infección con <i>Bonamia exitiosa</i>, Infección con <i>Perkinsus marinus</i>, Enfermedad de la mancha blanca</li> <li><input type="checkbox"/> Abalone: Infection with abalone herpesvirus, Infection with <i>Xenohaliotis californensis</i> / Abalón: infección con herpesvirus del abalón, infección con <i>Xenohaliotis californensis</i></li> </ul>
------------------------------------	--

## ANEXO 1

	Official seal (stamp) /Sello Oficial	Date of Issue / Fecha de emisión
		Name of Certifying official / Signature – Nombre y firma del funcionario autorizado

EJEMPLO



## ANEXO 2

### REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN DE LOTES DE PRODUCTOS PROCEDENTES DE LA ACUICULTURA

1. Productos a muestrear: El muestreo se realizará en el producto final de lotes de langostinos enteros congelados, colas de langostino con cáscara (Headless Shell-on (HLSO)), langostino entero pelado (Head-on Shell-off) y cabeza de langostino (head) frescos o congelados.
2. Por cada lote de exportación, se realizará análisis para la detección de las siguientes enfermedades de declaración obligatoria ante la OIE:
  - Síndrome de mancha blanca
  - Necrosis infecciosa hipodérmica y hematopoyética
3. Tamaño muestral: El tamaño muestral mínimo es de 85 unidades que se analizarían en pools conformados por 5 animales (total 17 pools) para cada pool se realizará el análisis de las 2 enfermedades citadas. Para ello, la toma de muestra debe ser representativa y proporcional al lote, de acuerdo a lo estipulado en la NTP 700.002.2012.
4. La toma de muestra lo realizará una Entidad de Apoyo del SANIPES y el SANIPES realizará la verificación de dicha actividad.
5. El diagnóstico para cada enfermedad se realizará a través de los Métodos de diagnóstico recomendados por la OIE.
6. Los ensayos de laboratorio se realizaran en IMARPE Laboratorio de Tumbes, o en su defecto, por un laboratorio acreditado, lo cual será evaluado por SANIPES.
7. Los ensayos del laboratorio subcontratado debe ser adjuntados por la Entidad de Apoyo durante la revisión del preliminar del expediente.



# ANEXO 3

## Heating Condition of shrimp for exemption of Health Certificate





Disease	Heating condition
Infection with Yellow Head Virus Genotype 1 (YHV-1)	<p>a. heat sterilized hermetically sealed crustacean products (i.e. a heat treatment at 121°C for at least 3.6 minutes or equivalent);</p> <p>b. cooked crustacean products that have been subjected to heat treatment at 60°C for at least 15 minutes (or any time/temperature equivalent which has been demonstrated to inactivate YHV1);</p> <p>c. pasteurized crustacean products that have been subjected to heat treatment at 90°C for at least ten minutes (or any time/temperature equivalent which has been demonstrated to inactivate YHV1);</p>
Infectious Hypodermal and Haematopoietic Necrosis (IHHN)	<p>a. heat sterilized hermetically sealed crustacean products (i.e. a heat treatment at 121°C for at least 3.6 minutes or any time/temperature equivalent);</p> <p>b. cooked crustacean products that have been subjected to heat treatment at 90°C for at least 20 minutes (or any time/temperature equivalent which has been demonstrated to inactivate IHHNV);</p>
Infectious Myonecrosis (IMN)	<p>a. heat sterilized hermetically sealed crustacean products (i.e. a heat treatment at 121°C for at least 3.6 minutes or any time/temperature equivalent);</p> <p>b. cooked crustacean products that have been subjected to heat treatment at 60°C for at least three minutes (or any time/temperature equivalent which has been demonstrated to inactivate IMNV);</p>
Taura syndrome (TS)	<p>a. heat sterilized hermetically sealed crustacean products (i.e. a heat treatment at 121°C for at least 3.6 minutes or any time/temperature equivalent);</p> <p>b. cooked crustacean products that have been subjected to heat treatment at 70°C for at least 30 minutes (or any time/temperature equivalent which has been demonstrated to inactivate TSV);</p> <p>c. pasteurized crustacean products that have been subjected to heat treatment at 90°C for at least ten minutes (or any time/temperature equivalent which has been demonstrated to inactivate TSV);</p>

Disease	Heating condition
White Spot Disease (WSD)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. heat sterilized hermetically sealed crustacean products (i.e. a heat treatment at 121°C for at least 3.6 minutes or any time/temperature equivalent);</li> <li>b. cooked crustacean products that have been subjected to heat treatment at 60°C for at least one minute (or any time/temperature equivalent which has been demonstrated to inactivate WSSV);</li> <li>c. pasteurized crustacean products that have been subjected to heat treatment at 90°C for at least ten minutes (or any time/temperature equivalent which has been demonstrated to inactivate WSSV);</li> </ul>

※ The above heating conditions of shrimp are based on Section 9 in OIE Aquatic Animal Health Code





## ANEXO 4



Processing type of Frozen/Chilled shrimp to be required  
Health Certificate

NO	Figures	Processing type	Health Certificate	
			Yes	No
1		Head-On Shell-On(HOSO) Frozen/Fresh shrimp	<input type="radio"/>	
2		Headless Shell-On(HLSO) Frozen/Fresh shrimp	<input type="radio"/>	
3		Head-On Shell-Off Frozen/Fresh shrimp	<input type="radio"/>	
4		Head Frozen/Fresh shrimp	<input type="radio"/>	



NO	Figures	Processing type	Health Certificate	
			Yes	No
9		Cooked Sushi Ebi Frozen/Fresh shrimp		<input type="radio"/>
10		Sushi Ebi Frozen/Fresh shrimp		<input type="radio"/>
11		Cooked Head on Shell on Frozen/Fresh shrimp		<input type="radio"/>
12		Torpedo(Breaded) Frozen shrimp		<input type="radio"/>

NO	Figures	Processing type	Health Certificate	
			Yes	No
5		Peeled and Deveined Tail-on(PDTO) Frozen/Fresh shrimp meat		<input type="radio"/>
6		Cooked Peeled and Deveined(CPDTO) Tail-On Frozen/Fresh shrimp meat or Cooked Peeled and Undeveined(CPUTO) Tail-On Frozen/Fresh shrimp meat		<input type="radio"/>
7		Peeled and Deveined(PND) Frozen/Fresh shrimp meat or Peeled and Undeveined(PNU) Frozen/Fresh shrimp meat		<input type="radio"/>
8		Cooked Peeled and Deveined(CPND) Frozen/Fresh shrimp meat or Cooked Peeled and Undeveined(CPNU) Frozen/Fresh shrimp meat		<input type="radio"/>

NO	Figures	Processing type	Health Certificate	
			Yes	No
13		Seasoned      Frozen/Fresh shrimp		<input type="radio"/>
14		Frozen mixed seafood(shrimp meat, Cuttle fish)		<input type="radio"/>