

**COMUNICADO N°091-2017-SANIPES/DSFPA/SDSA****EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS A LA UNIÓN EUROPEA**

Señores:

CONCESIONARIOS

EXTRACTORES

OPERADORES DE INFRAESTRUCTURAS DE DESEMBARQUE

OPERADORES DE PLANTAS DE PROCESAMIENTO (Productos de la Pesca y Moluscos Bivalvos)

OPERADORES DE VEHÍCULOS DE TRANSPORTE TERRESTRE

TRANSPORTISTAS DE RECURSOS/PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS

DIRECCIONES REGIONALES DE PRODUCCIÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE CAPITANÍAS Y GUARDACOSTAS

MERCADOS DE ABASTO MINORISTAS Y MAYORISTAS

ENTIDADES DE APOYO

USUARIOS EN GENERAL

El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES en cumplimiento de las facultades que le confiere la Ley N°30063 – Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera y su Reglamento, el Decreto Legislativo N°1062 – Ley de Inocuidad de los Alimentos y su reglamento, y como Autoridad Competente para verificar el cumplimiento de la **Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas** (aprobado mediante D.S. N°040-2001-PE), **Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos** (aprobado mediante D.S. N°07-2004-PRODUCE), (toda vez que el SANIPES es la autoridad sanitaria que tiene competencia para hacer cumplir las exigencias impartidas por la Unión Europea, en materia sanitaria pesquera y acuícola en relación al Acuerdo Comercial de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias); hace de conocimiento a los involucrados en las actividades pesqueras y acuícolas que para la exportación de Productos Hidrobiológicos a la Unión Europea deben cumplir con la normativa sanitaria nacional vigente, y la normativa de la Unión Europea que incluye lo siguiente:

DISPOSICIONES	NORMATIVA DE LA UNIÓN EUROPEA
<p>Realizar los autocontroles para determinar la posible presencia de contaminantes (Hidrocarburos, PCBs, Dioxinas y metales pesados) en los productos hidrobiológicos a fin de asegurar la inocuidad de los mismos, de acuerdo a las frecuencias establecidas por la Normativa Sanitaria Nacional y de la Unión Europea.</p> <p>Los ensayos para la determinación de contaminantes deben ser realizados por laboratorios acreditados bajo la ISO/IEC 17025.</p> <p>Los Informes de Ensayo emitidos por los Laboratorios Acreditados por la ISO/IEC 17025, deben ser remitidos al SANIPES para el monitoreo y seguimiento respectivo.</p> <p>Para la Certificación Oficial Sanitaria de cualquier producto hidrobiológico, el administrado debe presentar los requisitos sanitarios exigidos por el Perú y por el país de destino.</p>	<p>Reglamento (CE) N° 78/2005</p> <p>Reglamento (CE) N° 333/2007</p> <p>Reglamento (CE) N° 1881/2005</p> <p>Reglamento (CE) N° 1883/2006</p>
<p>Todas las embarcaciones proveedoras de materia prima para el procesamiento, distribución y exportación de recursos y/o productos hidrobiológicos a la Unión Europea deben contar con el Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria emitido por el SANIPES. Asimismo, todas las embarcaciones están sujetas a supervisión sanitaria para verificar el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente.</p>	<p>Reglamento (CE) N° 853/2004</p>
<p>Todos los vehículos que transportan recursos/productos hidrobiológicos deben estar habilitados sanitariamente por el SANIPES.</p>	<p>Reglamento (CE) N° 853/2004</p>





"Año del Buen Servicio al Ciudadano"

<p>Las plantas de procesamiento que cuenten con cámaras de almacenamiento para productos hidrobiológicos congelados, deben instalar un dispositivo de registro continuo de temperatura, cuyo lector debe estar situado en un punto visible.</p> <p>El sensor de temperatura del lector debe estar ubicado en el punto con mayor temperatura de la cámara, de acuerdo a un estudio de distribución de temperatura que se efectúe en dicho ambiente y para este propósito.</p>	<p>Reglamento (CE) N° 852/2004</p> <p>Reglamento (CE) N° 853/2004</p>
<p>Los productos de la pesca y de la acuicultura (productos hidrobiológicos) deben consignar en su mercado y/o etiquetados la siguiente información obligatoria:</p> <ol style="list-style-type: none"> La denominación comercial de la especie y su nombre científico. El método de producción, en particular mediante las siguientes palabras: <...capturado...> ó <...capturado en agua dulce...> ó <...de cría...> La zona de captura o de cría del producto y la categoría de arte de pesca utilizando en las pesquerías extractivas, como se establece en la primera columna del Anexo III del Reglamento (UE) N°1379/2013. Si el producto ha sido descongelado. La fecha de duración mínima, cuando proceda. <p>Esta información obligatoria es aplicable a las siguientes partidas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 0301 Peces Vivos. 0302 Pescado Fresco o refrigerado (excepto los filetes y demás carne de pescado de la partida 0304). 0303 Pescado Congelado (excepto los filetes y demás carne de pescado de la partida 0304). 0304 Filetes y demás carne de pescado (incluso picada), frescos, refrigerados o congelados. 0305 Pescado seco, salado o en salmuera; pescado ahumado, incluso cocido antes o durante el ahumado, harina, polvo y <pellets> de pescado, aptos para la alimentación humana. 0306 Crustáceos, incluso pelados, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; crustáceos sin pelar, cocidos en agua o vapor, incluso refrigerados, congelados, secos salados o en salmuera; harina, polvo y <pellets> de crustáceos, aptos para la alimentación humana. <p>Se recuerda de igual modo que, todo producto hidrobiológico envasado debe estar claramente codificado e identificado en el envase, marcado, acuñado o impreso en la línea de proceso, previo a su ingreso al almacén con la finalidad de asegurar su inocuidad y trazabilidad en cumplimiento a lo establecido en la Ley de Inocuidad de los Alimentos (D.L. N°1062) y su reglamento.</p> <p>Asimismo, dichos productos deben ser etiquetados o rotulados, y almacenados en planta o ambientes autorizados por el SANIPES. Dicho etiquetado y requerimientos operativos se encuentran establecidos en el D.S. N°040-2001-PE Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas.</p>	<p>Reglamento (UE) N°1169/2011</p> <p>Reglamento (UE) N°1379/2013</p> <p>Reglamento (UE) N°2015/812</p>
<p>Todos los productos hidrobiológicos congelados deben consignar en su mercado y/o etiquetados la fecha de producción, la cual debe entenderse como la fecha de captura o recolección/extracción.</p>	<p>Reglamento (UE) N° 16/2012</p>





"Año del Buen Servicio al Ciudadano"

El traslado de productos hidrobiológicos puede realizarse entre plantas de procesamiento, almacenes y/u otras infraestructuras pesqueras y/o acuícolas habilitadas por el SANIPES, y para tal efecto, se debe contar con los documentos que permitan demostrar la trazabilidad de dichos productos (guías de remisión, registro de control de despacho de producto terminado, entre otros).	Reglamento (CE) N° 178/2002
Los moluscos bivalvos a ser exportados a la Unión Europea, deben provenir de áreas que se encuentren en el "Listado Oficial de las Áreas de Producción Autorizadas por la Unión Europea".	Reglamento (CE) N° 853/2004
Los productos hidrobiológicos importados que requieran posterior Certificación Oficial Sanitaria para ser exportados a la Unión Europea, deben acompañar los certificados sanitarios de origen que demuestren su procedencia desde establecimientos autorizados en la Lista Oficial de la Unión Europea y que indiquen el cumplimiento de sus requerimientos sanitarios.	Reglamento (CE) N° 854/2004

Por lo tanto, se comunica lo expuesto a todos los interesados para los fines que sean pertinentes.

Surquillo 04 de Agosto de 2017

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA
- SANIPES -

Ing. ALICIA BEATRIZ QUISPE SIGUEÑAS
Sub Director de Supervisión Acuícola (e)

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA
- SANIPES -

Ing. FELIPE ANTONIO RAMIREZ DELPINO
Director de Supervisión y Fiscalización Pesquera y Acuícola

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA
- SANIPES -

Ing. ALAN FRANCISCO RUIZ VARGAS
Sub Director de Supervisión Pesquera (e)



"Año del Buen Servicio al Ciudadano"

INFORMACIÓN SOBRE ARTES DE PESCA

Información obligatoria sobre la categoría de arte de pesca	Información detallada suplementaria relativa a artes y códigos correspondientes de conformidad con el Reglamento (CE) n° 26/2004 de la Comisión (1) y con el Reglamento de Ejecución (UE) n° 404/2011 de la Comisión (2)	
Redes de tiro	Chinchorros de playa	SB
	Redes de tiro danesas	SDN
	Redes de tiro escocesas	SSC
	Redes de tiro de pareja	SFR
Redes de arrastre	Redes de arrastre de vara	TBB
	Redes de arrastre de fondo de puertas	OTB
	Redes de arrastre de fondo a la pareja	PTB
	Redes de arrastre pelágico de puertas	OTM
	Redes de arrastre pelágico a la pareja	PTM
	Redes de arrastre gemelas con puertas	OTT
Redes de enmalle y similares	Redes de enmalle de fondo (ancladas)	GNS
	Redes de enmalle de deriva	GND
	Redes de enmalle de cerco	GNC
	Trasmallos	GTR
	Redes atrasmalladas y redes de enmalle combinadas	GTN
Redes de cerco y redes izadas	Redes de cerco con jareta	PS
	Lámparos	LA
	Redes izadas maniobradas desde embarcación	LNB
	Redes izadas maniobradas desde la costa	LNS
Sedales y anzuelos	Líneas de mano y líneas de caña (manuales)	LHP
	Líneas de mano y líneas de caña (mecantizadas)	LHM
	Palangres de fondo	LIS
	Palangres de deriva	LID
	Curricanes	LTL
Rastras	Rastras para embarcación	DRB
	Rastras de mano utilizadas a bordo del buque	DRH
	Rastras mecantizadas incluidas las rastras de succión	HMD
Nasas y trampas	Nasas (trampas)	FPO

(1) Reglamento (CE) n° 26/2004 de la Comisión, de 30 de diciembre de 2003, relativo al registro comunitario de la flota pesquera (DO L 5 de 9.1.2004, p. 25).

(2) Reglamento de Ejecución (UE) n° 404/2011 de la Comisión, de 8 de abril de 2011, que establece las normas de desarrollo del Reglamento (CE) n° 1224/2009 del Consejo por el que se establece un régimen comunitario de control para garantizar el cumplimiento de las normas de la política pesquera común (DO L 112 de 30.4.2011, p. 1).

