



RESOLUCIÓN DE DIRECCIÓN EJECUTIVA N° 052-2017-SANIPES-DE

Surquillo, 03 JUL 2017

VISTOS:

La Resolución Directoral N° 021-2016-SANIPES/DSFPA de fecha 2 de mayo de 2017, emitida por la Dirección de Supervisión y Fiscalización Pesquera y Acuícola; el Recurso de Apelación de fecha 18 de mayo de 2017, interpuesto por la empresa YURIMAR S.R.L.; el Memorando N° 349-2017-SANIPES/DSFPA de fecha 25 de mayo de 2017, emitido por la Dirección de Supervisión y Fiscalización Pesquera y Acuícola; y, el Informe N° 371-2017-SANIPES/OAJ de fecha 3 de julio de 2017, emitido por la Oficina de Asesoría Jurídica; y,

CONSIDERANDO:

Que, conforme al artículo IV, 1.1 *Principio de Legalidad* del Título Preliminar de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, se establece que las autoridades administrativas deben actuar con respeto a la Constitución, la ley y al derecho, dentro de las facultades que le estén atribuidas y de acuerdo con los fines para los que les fueron conferidas;

Que, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 206 de la precitada Ley, la posibilidad de impugnar un acto administrativo a fin de obtener un pronunciamiento favorable a los intereses de los administrados cuando se considere que éste viola, desconoce o lesiona un derecho o legítimo interés; procede a través de los recursos administrativos;

Que, de acuerdo al artículo 207 de la acotada Ley¹, los recursos impugnatorios administrativos son el Recurso de Reconsideración y el Recurso de Apelación, y solo en el caso que por ley o decreto legislativo se establezca expresamente, cabe la interposición del Recurso Administrativo de Revisión, estableciéndose en el numeral 207.2, que el término para la interposición de los recursos es de quince (15) días hábiles, los que son perentorios, contados a partir del día siguiente de su notificación;

Que, de la evaluación formal al recurso interpuesto, se advierte que el escrito s/n de fecha 18 de mayo de 2017, con el cual la empresa YURIMAR S.R.L. presentó su Recurso de Apelación contra la Resolución Directoral N° 021-2017-SANIPES/DSFPA de fecha 2 de mayo de 2017, cumple con los requisitos del artículo 211 de la Ley del Procedimiento Administrativo General²;

¹ Ley del Procedimiento Administrativo General, Ley N° 27444.

Artículo 207.- Recursos Administrativos

207.1 Los recursos administrativos son:

a) Recurso de reconsideración

b) Recurso de apelación

Solo en el caso que por ley o decreto legislativo se establezca expresamente, cabe la interposición del recurso administrativo de revisión.

207.2 El término para la interposición de los recursos es de quince (15) días perentorios, y deberán resolverse en el plazo de treinta (30) días.

² Ley del Procedimiento Administrativo General, Ley N° 27444.

Artículo 211.- Requisitos del recurso

El escrito del recurso deberá señalar el acto del que se recurre y cumplirá los demás requisitos previstos en el Artículo 113 de la presente Ley. Debe ser autorizado por letrado.



Que, sobre el particular, el artículo 209 de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, prescribe: "El recurso de apelación se interpondrá cuando la impugnación se sustente en diferente interpretación de las pruebas producidas o cuando se trate de cuestiones de puro derecho, debiendo dirigirse a la misma autoridad que expidió el acto que se impugna para que eleve lo actuado al superior jerárquico";

Que, conforme a la norma administrativa, el Recurso de Apelación debe presentarse ante el mismo órgano que expidió la resolución, para que conminatoriamente eleve lo actuado a su superior, con todo el expediente organizado; en este sentido, el expediente fue elevado por la Dirección de Supervisión y Fiscalización Pesquera y Acuícola (en adelante, DSFPA) a la instancia superior a través del Memorando N° 349-2017-SANIPES/DSFPA, para su análisis correspondiente.

Que, mediante Ley N° 30063 se crea el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) como organismo técnico especializado adscrito al Ministerio de la Producción, encargado de realizar la vigilancia sanitaria y de inocuidad en las actividades de captura, extracción, recolección, transporte, procesamiento y comercialización de productos hidrobiológicos, constituyendo Autoridad Sanitaria a Nivel Nacional. Asimismo, mediante los incisos a) y b) del artículo 9 de la citada Ley, se le otorgó al SANIPES, la función de proponer la política sanitaria pesquera al Ministerio de la Producción, así como formular, actualizar y aprobar reglamentos autónomos, protocolos y directivas, entre otras normas, en el ámbito de su competencia vinculados a aspectos sanitarios de inocuidad que regulan toda la cadena productiva de los recursos pesqueros;

Que, por otro lado, conforme a lo dispuesto en el literal c) del artículo 47 del Reglamento de Organización y Funciones (ROF) del SANIPES, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2014-PRODUCE, se establece como una de las funciones de la DSFPA, programar y ejecutar las acciones de supervisión y fiscalización para asegurar el cumplimiento de las normas y obligaciones establecidas en la normativa de sanidad e inocuidad pesquera y acuícola a nivel nacional, a través de las oficinas desconcentradas del SANIPES. Asimismo, en el literal l) del referido artículo, se establece como otra función de dicha unidad orgánica, expedir resoluciones directorales en asuntos de su competencia;

Que, en virtud de las competencias asignadas por el ROF del SANIPES, la DSFPA a través de la Resolución Directoral N° 021-2017-SANIPES/DSFPA de fecha 2 de mayo de 2017, dispuso que la empresa YURIMAR S.R.L. ejecute la medida sanitaria de Disposición Final del recurso "Pepino de Mar", compuesto por un lote de diez (10) sacos de polipropileno negro, equivalentes a cuatrocientos cinco (405) Kg. inmovilizados en las instalaciones de la empresa TALMA SERVICIOS AEROPORTUARIOS S.A., **al haberse determinado que dicho lote es NO TRAZABLE**, y que por lo tanto representa un peligro para la salud pública;

Que, entre los fundamentos de la referida Resolución Directoral que dispuso la medida sanitaria de Disposición Final, la DSFPA sostiene lo siguiente:

- *Que, el Artículo 165° de la LPAG³ establece que los hechos cuya prueba consta en los archivos de la entidad y que hayan sido comprobados en el marco del ejercicio de sus funciones, no son sujetos a actuación probatoria dado que cuentan con la presunción de veracidad, sin perjuicio de su fiscalización posterior. Por consiguiente, los hechos constatados por la Administración Pública y que se precisen en un documento público observando lo establecido en las normas legales pertinentes, adquirirán valor probatorio dentro de un procedimiento administrativo, sin perjuicio de las pruebas que puedan aportar los administrados en virtud de su derecho de defensa.*
- *Que, en tal sentido, el Acta Sanitaria N° 003-2017-CAL/SANIPES/DSFPA/SDFPA, el Acta de Inspección N° 37-2017-TUM/SANIPES/DSFPA/SDSP, el Acta de Inspección N° 40-2017-TUM/SANIPES/DSFPA/SDSP y el Informe Técnico N° 011-2017-SANIPES/DSFPA/SDFPA constituyen medios probatorios que deben ser evaluados desde dicho marco legal.*



³ Ley del Procedimiento Administrativo General - Ley N° 27444

*Artículo 165°.- Hechos no sujetos a actuación probatoria

No será actuada prueba respecto a hechos públicos o notorios, respecto a hechos alegados por las partes cuya prueba consta en los archivos de la entidad, sobre los que se haya comprobado con ocasión del ejercicio de sus funciones, o sujetos a la presunción de veracidad, sin perjuicio de su fiscalización posterior". (El énfasis es nuestro)



- Que, en mérito a los hechos verificados, corresponde a la DSFPA determinar el destino del recurso "Pepino de Mar", inmovilizado en las instalaciones de TALMA y perteneciente a la empresa YURIMAR.
- Que, en atención a los puntos controvertidos en el presente procedimiento, esta Dirección considera oportuno enfatizar que la importancia de la trazabilidad radica en la obtención de información fidedigna que permita conocer **cada una de las etapas de la cadena alimentaria del recurso y así no dudar sobre su procedencia**, de conformidad con el artículo 9 de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, Decreto Legislativo N° 1062 y de los artículos 17 y 18 del Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, Decreto Supremo N° 034-2008-AG⁴.
- Que, en otro extremo, toda vez que el "Pepino de Mar" es un equinodermo oficialmente considerado molusco bivalvo⁵, es oportuno enfatizar que **"todos los moluscos bivalvos deben ser extraídos o recolectados, manipulados, mantenidos y transportados de tal manera que se prevenga su contaminación, se asegure su supervivencia y se garantice su trazabilidad"** (el énfasis es nuestro), según lo dispone el artículo 28 de la Norma Sanitaria.
- Que, en esa línea, la Declaración de Extracción es un "formato que **registra la extracción o recolección, transporte y destino de los moluscos bivalvos vivos**" (el énfasis es nuestro), con la finalidad de coadyuvar a garantizar la trazabilidad del recurso, conforme lo establece el ítem 27 de Anexo 1, denominado "De las definiciones", de la Norma Sanitaria.
- Que, la extracción de moluscos bivalvos sólo podrá ser realizada en áreas clasificadas como aprobadas o condicionalmente aprobadas, en condición de abiertas y sometidas a un Programa de Vigilancia Sanitaria; condición cuyo cumplimiento es verificado a

⁴ Ley de Inocuidad de los Alimentos – Decreto Legislativo N° 1062

"Artículo 9°.- Rastreabilidad

En todas las etapas de producción, transformación y comercialización deberá asegurarse la rastreabilidad de los alimentos, (...) y de cualquier otra sustancia destinada a ser incorporada en un alimento (...). Como parte de un control integrado de la inocuidad de los alimentos, se pueden utilizar medidas de rastreabilidad para mejorar la gestión de los riesgos y proporcionar información fidedigna a consumidores. Además, dichas medidas pueden ayudar a garantizar la autenticidad de un producto y al mismo tiempo contribuir a mejorar su calidad".

Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos – Decreto Supremo N° 034-2008-AG

"Artículo 17°.- Rastreabilidad

La rastreabilidad de los alimentos (...), debe comprender todas las etapas de la cadena alimentaria. Los responsables en cada una de estas etapas deben establecer sistemas y procedimientos que permitan cumplir con este propósito, proporcionando la información a las autoridades competentes cuando éstas lo soliciten. La implementación de la rastreabilidad como instrumento de gestión de riesgos es considerada parte integrante de la vigilancia sanitaria, (...)"

"Artículo 18°.- Procedimientos de rastreabilidad

(...). Los procedimientos de rastreabilidad considerarán todas las etapas de la cadena alimentaria, (...). La rastreabilidad debe incluir la información sobre los proveedores de materias primas e insumos de alimentos y de piensos, así como el destino de éstos, consignándolos en un registro con nombre o denominación, dirección del proveedor, productos suministrados, fecha de recepción, entre otros, a fin de poder aplicar las medidas preventivas y correctivas cuando el resultado de la evaluación sanitaria evidencie que sus productos no son aptos o son de riesgo para el consumidor".

⁵ Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos – Decreto Supremo N° 007-2004-PRODUCE

Anexo 1

De las Definiciones

"21. Moluscos Bivalvos.- Se refiere a los moluscos lamelibranquios que se alimentan por filtración tales como, entre otras, especies de ostras, almejas, choros, navajas, machas, conchas de abanico, palabritas, mejillones, enteros o desvalvados, frescos o congelados. Se incluye a los gasterópodos, equinodermos y tunicados excepto en lo relativo a la depuración". (El énfasis es nuestro).



través de la presentación de la Declaración de Extracción emitida por el SANIPES, en concordancia con lo dispuesto en el artículo 25 del cuerpo normativo citado en el considerando precedente⁶;

- Que, asimismo, **los sacos**⁷ usados para el transporte y almacenamiento de moluscos bivalvos vivos, **deben ser identificados con una "Etiqueta de Extracción o Recolección"**, con letra legible en un material impermeable fijado y colocado de manera visible en el exterior del empaque o recipiente **conteniendo la siguiente información: 1. El nombre y código de clasificación del área de producción. 2. El número de carné, nombre del extractor o recolector responsable de la declaración. 3. Fecha de la extracción o recolección, de conformidad con el artículo 31 de la Norma Sanitaria**⁸.
- Que, la Declaración de Extracción debe acompañar a la entrega de los lotes de moluscos bivalvos vivos a las plantas de procesamiento, con información relacionada al nombre y código de clasificación del área de producción y nombre o código de la planta de procesamiento, según refiere el artículo 32 de la Norma citada en el considerando precedente⁹.
- Que, los operadores de las plantas de procesamiento, sólo aceptarán moluscos bivalvos vivos que se encuentren acompañados de una Declaración de Extracción y que se encuentren en sacos adecuadamente identificados, conforme lo establece el artículo 60 de la Norma Sanitaria¹⁰.
- Que, esta Dirección observa que las disposiciones señaladas en los considerandos precedentes fueron reiteradas al público en general a través del Comunicado N° 028-2016-SANIPES/SDSA del 08 de abril de 2016; así también, se informó que de detectarse incumplimientos, los operadores serán pasibles de medidas sanitarias de seguridad en resguardo de la salud pública¹¹.

⁶ Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos – Decreto Supremo N° 007-2004-PRODUCE

Aplicación

"Artículo 25°.- (...). A excepción del caso previsto en el Artículo 21° de la Norma, la actividad de extracción o recolección, sólo podrá ser realizada en áreas clasificadas como aprobadas o condicionalmente aprobadas, en condición de abiertas y sometidas a un Programa de Vigilancia Sanitaria".

⁷ En el presente caso, se tiene que el producto inmovilizado en las instalaciones de TALMA fue hallado en sacos de polipropileno negro, según lo detallado en el Acta Sanitaria N° 003-2017-CAL/SANIPES/DSFPA/SDFPA del 19 de enero de 2017.

⁸ Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos – Decreto Supremo N° 007-2004-PRODUCE

Identificación de extracción o recolección

"Artículo 31°.- Las cajas, bolsas, sacos u otros recipientes usados para el transporte y almacenamiento de los moluscos bivalvos vivos, deben ser identificados con una "Etiqueta de Extracción o Recolección", con letra legible en un material impermeable fijado y colocado de manera visible en el exterior del empaque o recipiente conteniendo la siguiente información:

1. El nombre y código de clasificación del área de producción.
2. El número de carné, nombre del extractor o recolector responsable de la declaración.
3. Fecha de la extracción o recolección".

⁹ Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos – Decreto Supremo N° 007-2004-PRODUCE

"Registro de Declaración de Extracción o Recolección

Artículo 32°.- Una "Declaración de Extracción o Recolección", debe acompañar a la entrega de los lotes de moluscos bivalvos vivos, a los operadores de las áreas de reinstalación, plantas de procesamiento, depuración o centros de comercialización, con la siguiente información:

1. El nombre y código de clasificación del área de producción.
2. Especie y cantidad declarada.
3. Hora de inicio/finalización y fecha de la extracción o recolección.
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 o depuración o mercado mayorista o almacenamiento temporal o áreas de reinstalación de destino de los moluscos bivalvos.
8. Firma del extractor o recolector declarante".

¹⁰ Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos – Decreto Supremo N° 007-2004-PRODUCE

Condiciones para la recepción

"Artículo 60°.- Los operadores de las plantas de procesamiento, sólo aceptarán moluscos bivalvos vivos que cumplan con los siguientes requisitos y condiciones:

1. Los lotes estarán acompañados de una "Declaración de Extracción o Recolección", según formato indicado en el Anexo 4 de la presente Norma, debidamente llenado.
2. Los sacos, bolsas, cajas u otros recipientes que los contengan estarán adecuadamente identificados, de acuerdo con lo establecido en la presente Norma.
3. Los moluscos bivalvos vivos deberán tener condiciones de integridad y supervivencia y mantenidos a una temperatura que no signifique riesgo de crecimiento de patógenos".





- Que, de otro lado, las operaciones de pre-cocción forman parte de las actividades de procesamiento normalizadas por el Decreto Supremo N° 040-2001-PE, conforme lo señala el artículo 60 de la citada norma. Asimismo, según el artículo 59 de dicho cuerpo normativo, los **establecimientos y plantas de procesamiento**, que realizan tales actividades de procesamiento, deben reunir los requisitos y condiciones sanitarias establecidas en el Decreto en mención¹².
- Que, en virtud del marco legal detallado previamente, esta Dirección advierte que mediante el Acta Sanitaria N° 003-2017-CAL/SANIPES/DSFPA/SDFPA personal inspector de la SDFPA inmovilizó cuatrocientos cinco (405) Kg. del recurso "Pepino de Mar", en estado seco, debido a que los sacos que los contenían se encontraban sin etiquetas o rótulos que los identifiquen, y además, la información presentada durante la inspección resultó insuficiente para conocer la trayectoria total del recurso a lo largo de la cadena alimentaria.
- Que, a su vez se aprecia que la SDFPA, a través del Informe Técnico N° 011-2017-SANIPES/DSFPA/SDFPA del 25 de abril de 2017, evaluó los argumentos y la documentación presentada por YURIMAR a lo largo de todo el presente procedimiento, concluyendo que el recurso "Pepino de Mar" es **no trazable**, debido a que no se tiene certeza del lugar de extracción -al no contar con Declaración de Extracción- y a que no se conoce el lugar donde se realizó la operación de pre-cocción.
- Que, en adición a lo señalado precedentemente, la SDFPA señaló que el recurso "Pepino de Mar" fue sometido a proceso primario en un establecimiento que no cuenta con licencias emitidas por el Ministerio de la Producción, ni con Manuales de Buenas Prácticas de Manufactura y de Higiene y Saneamiento, ni con flujos de proceso claramente definidos.

1. Las especies deben ser extraídas únicamente de áreas sometidas a un programa de vigilancia sanitaria que demuestre al momento de la extracción o recolección de los moluscos bivalvos vivos destinados al procesamiento o a la comercialización para el consumo humano, se encuentren cumpliendo con los criterios sanitarios referidos y establecidos por la Norma en mención.
2. Todos los productos extraídos deben contar con la Declaración de Extracción del Recurso – DER, en la entrega de los lotes de moluscos bivalvos vivos, a los operadores de las áreas de producción de MBV, plantas de procesamiento, depuración y centros de comercialización.
3. El procesamiento primario e industrial debe realizarse en establecimientos que cuenten con Licencia de Operación otorgada por el PRODUCE y que estén bajo Supervisión y/o Fiscalización por parte del SANIPES.
4. En todas las fases de la cadena productiva debe implementarse la trazabilidad, en tal sentido, la información que contenga el producto debe permitir seguir el rastro, conocer su origen y como fue procesado, a fin de garantizar alimentos sanos y seguros para el consumidor".

¹² Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas – Decreto Supremo N° 040-2001-PE

"Aplicación

Artículo 59°.- El presente título regula los requerimientos sanitarios y las condiciones que deben cumplir los establecimientos y plantas de procesamiento de productos pesqueros destinados al consumo humano, independientemente de la capacidad instaladas y de la tecnología empleada, incluyendo las áreas circundantes a las instalaciones respecto a las que el operador tiene competencia y control. También se aplica, en lo que corresponda, a las instalaciones o establecimientos dedicados a la provisión de servicios de almacenamiento de productos pesqueros en forma exclusiva o conjuntamente con otros productos alimenticios.

Actividades de procesamiento

Artículo 60°.- El procesamiento de productos pesqueros incluye las actividades de refrigerado, congelado, salado, secado, marinado, ahumado, conservas, producción de concentrados proteínicos, u otras técnicas dirigidas a la preservación o transformación del pescado destinado al consumo humano". (El énfasis es nuestro).

Si bien el artículo 60° del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, alude a "pescado", corresponde señalar que la definición de pescado establecida en dicho cuerpo normativo, establece lo siguiente: "A efectos de la presente Norma Sanitaria, el término pescado incluye a todas las especies hidrobiológicas" (Ver ítem 30 del Glosario Anexo al Decreto Supremo N° 040-2001-PE).



- Que, la DSFPA observa que **la Declaración de Extracción es el documento idóneo para conocer el lugar donde se extrae el recurso**; asimismo, su importancia radica en ser un documento que garantiza que el área donde se efectuó la extracción se encuentra autorizada por el SANIPES; asimismo, durante la inspección desarrollada el 19 de enero de 2017 en las instalaciones de TALMA, los representantes de YURIMAR manifestaron no contar con la Declaración de Extracción, por lo que se les solicitó **otros documentos, que si bien no iban a garantizar que la extracción se produjo en un área de producción clasificada, si permitieran identificar** el lugar de extracción y demás fases seguidas por el recurso a lo largo de la cadena productiva; sin embargo, al resultar dicha información insuficiente para acreditar la trazabilidad del recurso, se dispuso aplicar la medida sanitaria de inmovilización al recurso "Pepino de Mar".
- Que, de la revisión por la DSFPA de la totalidad de los descargos y medios probatorios presentados por YURIMAR, y en mérito a la normativa expuesta, se evidencia que YURIMAR, a la fecha, no ha presentado documentos que den cuenta del lugar exacto en el que se extrajo el recurso, ni donde se realizó la pre-cocción.
- Que, en atención a las ocurrencias advertidas en el presente procedimiento, se evidencia la ausencia de certeza respecto de los lugares de extracción y de pre-cocción del recurso "Pepino de Mar"; en consecuencia, se corrobora la **NO TRAZABILIDAD** del recurso en mención.
- Que, de otro lado, al haber admitido YURIMAR mediante escrito del 25 de enero de 2017, que nunca han contado con Declaración de Extracción, se corrobora que dicha empresa no adoptó las medidas necesarias para dar cumplimiento a las disposiciones contenidas en la Norma Sanitaria.
- Que, en otro extremo, YURIMAR manifestó que el proceso primario del recurso materia de pronunciamiento, se realizó en las instalaciones de GÉNESIS NAOMI, la cual no cuenta con licencia(s) emitida(s) por el Ministerio de la Producción para realizar operaciones pesqueras, conforme lo ha confirmado la citada empresa en la inspección que se le realizó el 18 de abril de 2017, según se aprecia en el Acta de Inspección N° 40-2017-TUM/SANIPES/DSFPA/SDSP:

"Observaciones:

El administrado manifiesta que está realizando los trámites respectivos para la formalización de su infraestructura".

- Que, la no autorización otorgada por el Ministerio de la Producción y la ausencia de Manuales de Buenas Prácticas de Manufactura y de Higiene y Saneamiento y de flujos de proceso claramente definidos, no brinda garantía de que el proceso primario se haya realizado conforme a las exigencias de la normativa vigente.
- Que, en atención a los hechos verificados, queda demostrado que YURIMAR es dueña de un recurso que no cuenta con Declaración de Extracción que garantice su obtención en área autorizada; que es dueña de un recurso cuyo lugar exacto de extracción, se desconoce y que -en adición a ello- se sabe que fue sometido a proceso primario en un establecimiento no autorizado por el Ministerio de la Producción.
- Que, en ese sentido, en el marco de la información detallada en el considerando precedente, el lote de recurso materia de análisis presenta un **riesgo para la salud pública**, por lo que no es necesario realizar ensayos. Asimismo, **al contar con procedencia desconocida, se establece la prohibición de su distribución, comercialización o consumo, en concordancia con lo estipulado en el numeral 4 del artículo 7 de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, Decreto Legislativo N° 1062**¹³.



¹³ Ley de Inocuidad de los Alimentos - Decreto Legislativo N° 1062

"Artículo 7°.- Seguridad de los alimentos

(...)

4. Se prohíbe la distribución, comercialización o consumo de alimentos de procedencia desconocida o dudosa, siniestrados o declarados no aptos para consumo humano por la autoridad sanitaria competente".



- Que, ante la presencia de un peligro o riesgo para la salud pública, la Autoridad Sanitaria Pesquera puede disponer la imposición de la medida sanitaria de disposición final, de conformidad con el literal g) del artículo 24 del Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, Decreto Supremo N° 034-2008-AG¹⁴.
- Que, del análisis del material probatorio y en virtud de la normativa expuesta, se determina que el lote materia de análisis debe ser sometido a **DISPOSICIÓN FINAL**.
- Que, mención aparte, esta Dirección considera oportuno resaltar que los documentos relacionados al laboratorio o al fabricante del insumo a obtenerse a partir del recurso "Pepino de Mar", fueron exigidos a pedido de la DIGEMID, en el marco de las coordinaciones sostenidas con dicha autoridad, a fin de obtener información que le permita determinar si era la autoridad competente para conocer, evaluar y emitir pronunciamiento sobre el presente caso; sin embargo, una vez delimitada la competencia del SANIPES, la documentación inicialmente requerida no resultó necesaria para que la DSFPA emita pronunciamiento.

Que, en atención a ello, mediante escrito s/n presentado el 18 de mayo de 2017, la empresa YURIMAR S.R.L. interpuso Recurso de Apelación contra la Resolución Directoral N° 021-2017-SANIPES/DSFPA, solicitando que se levante la orden de retención temporal del producto "Pepino de Mar" y que dispone su Disposición Final, así como también, sea REVOCADA y/o ANULADA, por distinta interpretación jurídica, argumentando textualmente lo siguiente:

"(...)

- Que, para mi representada es materialmente imposible adoptar las acciones pertinentes para implementar y ejecutar la medida sanitaria impuesta en presencia de personal de la DSFPA, dentro del plazo de quince (15) días, (...).
- Que, el SANIPES (...) jamás nos ha comunicado ni por escrito ni de manera verbal, ni a través de medios virtuales de las nuevas regulaciones creadas, significando que mi representada ha estado procesando y exportando "Pepinos de Mar" desde hace algún tiempo y no estaba contemplado los requisitos actuales señalados en la norma específica, (...).
- Que, el **5 de mayo de 2017** recién mi representada recibe un correo electrónico conteniendo el **COMUNICADO N° 028-2016-SANIPES/SDSA**, en el que nos dan a conocer sus requisitos. (...).
- Que, por otro lado, a partir de la retención de nuestro producto por parte de ustedes, hemos pedido de manera repetitiva que si no se va a exportar nos devuelvan de

¹⁴ Reglamento de la Ley de Inocuidad – Decreto Supremo N° 034-2008-AG

"Artículo 24°.- Medidas sanitarias de seguridad

Constituye medida sanitaria de seguridad toda acción preventiva y de control, de ejecución inmediata, que realizan las Autoridades competentes, ante un peligro o riesgo para la salud pública. Dichas autoridades, podrán dictar las siguientes medidas sanitarias de seguridad en cualquiera de las fases de la cadena alimentaria:

g) Disposición Final".



inmediato nuestra carga, ya esto genera un gasto diario en el depósito de **TALMA SERVICIOS AEROPORTUARIOS S.A.**, a lo que ustedes nos han respondido con una negativa rotunda indicándonos que hasta que no termine este proceso no se va a devolver la carga. (...).

- Que, el SANIPES en coordinación con Talma Servicios Aeroportuarios S.A, debe adoptar las medidas necesarias, para las consideraciones del caso para los efectos de disminuir sustancialmente o anular el monto de la suma detallada en la simulación por almacenamiento o en todo caso el SANIPES, sería la responsable de pagar estas cuentas debido a la negativa rotunda de levante (...).

(...)

- Que, debo dejar expresa constancia, que del tenor de la resolución materia de apelación, SANIPES envía y/o coordina con DIGEMID para la certeza del organismo supervisor del producto "Pepino de Mar", concluyendo que corresponde a SANIPES, pero esta seguridad se desprende que la conclusión es reciente, es decir tampoco SANIPES tenía la certeza de la conducción de la fiscalización, referido a la competencia, dado que era la autoridad administrativa competente para conocer, evaluar y emitir pronunciamiento sobre el caso de materia de análisis.
- Que, conforme aparece el séptimo, octavo y siguientes considerandos de la apelada, SANIPES reitera documento a DIGEMID, sobre la competencia, lo que refleja que tampoco tenía la certeza sobre la supervisión del producto exportable, para los efectos de la devolución inmediata del producto, (...).
- Que, tal es así, que el SANIPES, recién el 30 de marzo de 2017, se declara competente para conocer, evaluar y emitir pronunciamiento sobre el caso materia de análisis (...).
- Que, todo procedimiento administrativo está sujeto al Principio de Legalidad, establecida en el numeral 1.1 del artículo IV del Título Preliminar de la Ley de Procedimiento Administrativo General N° 27444, (...). Sin embargo SANIPES, actuando ilegalmente y en forma adelantada de contar con la certeza de su competencia, habían ya ordenado la retención temporal, conllevando a mi representada al perjuicio económico.

(...)

- Que, el Principio de Informalismo establecido en el numeral 1.6) del artículo IV del Título Preliminar de la Ley de Procedimiento Administrativo General N° 27444 taxativamente establece: "Las normas de procedimiento deben ser interpretadas en forma favorable a la admisión y decisión final de las pretensiones (...)".
- Que, el Principio de Informalismo a favor del administrado constituye una de las principales características del procedimiento administrativo moderno por medio del cual supera la clásica noción del procedimiento estrictamente formal, como el judicial. En el proceso judicial se explica la necesidad de ser formal, porque en esas reglas se protege en grado sumo la igualdad entre los litigantes. (...)
- Que, algunas de las aplicaciones concretas de este procedimiento son: el deber de admitir un recurso aunque el administrado no explicita ello en su título, no indique claramente el nombre del recurso o incluso sea nominado incorrectamente el tipo de recurso, (...). En tal sentido, se debe interpretar en cuanto existe duda sobre la competencia del órgano del estado a través del SANIPES a favor del administrado, en este caso a favor de YURIMAR S.R.L.

(...)

Que, en ese orden de ideas y de ser esto así, la Dirección Ejecutiva deberá levantar la retención temporal del producto "Pepino de Mar" por cuanto dicha retención ha sido





dispuesta por el jefe de Fiscalización, Ing. Mateo Juárez Alvarado, en forma indebida no acorde con la ley, (...), caso contrario existiría un abuso de derecho por parte del Estado, representado por el SANIPES, por cuanto la retención indebida debe correr desde el 2 de mayo de 2017, fecha de expedición de la resolución apelada.

Que, de la revisión de los actuados se advierte que el día 19 de enero de 2017, ante una alerta de la Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria - SUNAT, personal de la Sub Dirección de Fiscalización Pesquera y Acuícola se apersonó a las instalaciones de la empresa TALMA, y levantó el **Acta Sanitaria N° 003-2017-CAL/SANIPES/DSFPA/SDFPA** mediante el cual se dejó constancia de la presencia de cuatrocientos cinco (405) Kg. del recurso "Pepino de Mar", en estado seco, envasado en diez (10) sacos de polipropileno negro, **sin etiquetas o rotulados que los identifiquen**; motivo por el cual, el personal inspector solicitó diversa documentación en aras de verificar la trazabilidad¹⁵ del recurso en mención, la cual -una vez entregada- resultó insuficiente para conocer la trayectoria total del recurso a lo largo de la cadena alimentaria. En tal sentido, en atención a lo verificado y de conformidad con el artículo 13 del Reglamento de la Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, aprobado por Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE¹⁶; y, del literal a) del artículo 24 del Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado por Decreto Supremo N° 034-2008-AG¹⁷, a través del Acta en mención se dispuso, preventivamente, **la medida sanitaria de inmovilización**¹⁸ del referido recurso;

Que, al respecto, la empresa YURIMAR S.R.L. ha cuestionado la competencia del SANIPES debido a que como argumenta en su Recurso de Apelación siempre existió coordinación con la Dirección General de Medicamentos, Insumos y Drogas (en adelante, DIGEMID) para determinar la competencia; asimismo, manifiesta que con el Oficio N° 095-2017-SANIPES/DSFPA de fecha 30 de marzo de 2017, el SANIPES recién declara su competencia, por lo que es indebida la inmovilización dispuesta el 19 de enero de 2017;

¹⁵ Reglamento de la Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE.

Artículo 4°.- Glosario de Definiciones

Para efectos de interpretación y aplicación del presente reglamento se entenderá por:

(...)

"x) Trazabilidad.- También llamada rastreabilidad o rastreo. Posibilidad de encontrar y seguir rastro, a través de toda la cadena productiva de un alimento, un pienso, un recurso hidrobiológico destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinada a ser incorporada en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo".

¹⁶ Reglamento de la Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE.

"Artículo 13°.- De las medidas de seguridad sanitaria

Constituyen medidas de seguridad sanitaria, a toda acción preventiva y de control, de ejecución inmediata, que realiza la Autoridad Competente, ante un peligro o riesgo para la salud pública. Asimismo, debe adoptar medidas provisionales de gestión del riesgo en cualquiera de las fases de la cadena productiva. Las medidas sanitarias de seguridad se encuentran en los respectivos Reglamentos, procedimientos, entre otros. El costo que demande estas medidas será asumido por el operador".

¹⁷ Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos – Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

"Artículo 24°.- Medidas sanitarias de seguridad

Constituye medida sanitaria de seguridad toda acción preventiva y de control, de ejecución inmediata, que realizan las Autoridades competentes, ante un peligro o riesgo para la salud pública. Dichas autoridades podrán dictar las siguientes medidas sanitarias de seguridad en cualquiera de las fases de la cadena alimentaria:

a. Inmovilización

(...)"

¹⁸ Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos – Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Anexo

"Inmovilización.- Medida que consiste en mantener bajo prohibición de traslado, uso o consumo, en condiciones de seguridad y bajo sellos de la autoridad competente, alimentos y piensos de dudosa naturaleza o condición, respecto de los cuales haya antecedentes para estimar que su uso o consumo pueden ser nocivos o peligrosos para la salud, en tanto se realizan las pruebas correspondientes para determinar su naturaleza o condición".



Que, sobre el particular, se evidencia que las coordinaciones realizadas por el SANIPES con la DIGEMID fueron motivadas por el descargo realizado por la empresa YURIMAR S.R.L., que indicó que el producto inmovilizado se exportaba a Hong Kong como “**materia prima**” para la elaboración de cosméticos, dichas coordinaciones tuvieron como finalidad evitar que se vulnerara el Principio del Debido Procedimiento, amparado en el numeral 1.2) del artículo IV del Título Preliminar de la Ley N° 27444, Ley de Procedimiento Administrativo General, modificado por el Decreto Legislativo N° 1272;

Que, cabe precisar que el Debido Procedimiento tiene su base en el derecho fundamental al Debido Proceso consagrado en el numeral 193.3) del artículo 193 de nuestra Carta Magna¹⁹. Siendo así, podemos definir al Debido Proceso como el conjunto de garantías indispensables para que un proceso o procedimiento pueda ser considerado justo; por ello del derecho fundamental al Debido Proceso se desprenden otros derechos relacionados como el derecho a la defensa, a la prueba, al juez o autoridad natural, motivación de resoluciones, entre otros;

Que, por otro lado, el apelante señala que al amparo del Principio de Informalismo establecido en el numeral 1.6) del artículo IV del Título Preliminar de la Ley N° 27444, Ley de Procedimiento Administrativo General, modificado por el Decreto Legislativo N° 1272, se debe interpretar la “competencia” del SANIPES a favor de YURIMAR S.R.L.; sin embargo, dicho argumento resulta antijurídico, por cuanto dicho principio tiene por finalidad buscar que la autoridad administrativa proceda en forma expeditiva o simplificando aquellos procedimientos que no son de exigencia formal o sustancial para emitir el acto administrativo; es decir, consiste básicamente en la dispensa a los administrados de cumplir con las formas no esenciales, aquellas que no están ligadas o exigidas por el orden público administrativo; en ese orden de ideas, MORON URBINA²⁰ señala: “(…), también debe entenderse que cualquier duda que se plantee en el curso del procedimiento referida a las exigencias formales (computo de plazos, legitimación, decisión sobre firmeza o no del acto, calificación de recursos, existencia o no de legitimación en el administrado, la oportunidad de presentación de documentos, idoneidad del destinatario de una petición, agotamiento o no de la vía administrativa, etc.) debe interpretarse con benignidad en favor del administrado y favoreciendo la viabilidad de su acto procesal”;

Que, ahora bien, el SANIPES es el organismo técnico especializado adscrito al Ministerio de la Producción, encargado de normar, supervisar y fiscalizar las actividades de sanidad e inocuidad pesquera, acuícola y de piensos **de origen hidrobiológico**; dicho organismo fue creado con la finalidad de garantizar la inocuidad en toda la cadena productiva de los productos pesqueros, acuícolas y de piensos de origen hidrobiológico; así también, fue creado con el objeto de lograr una eficaz administración que establezca aspectos de vigilancia en materia de inocuidad y de sanidad de los **alimentos y de piensos de origen pesquero y acuícola, en aras de proteger la salud pública**, en concordancia con los artículos 1 y 2 de la Ley N° 30063, Ley de Creación del SANIPES²¹;

Que, en ese orden de ideas, se observa que **alimento**, “es toda sustancia elaborada, semielaborada o en bruto, que se destina al consumo humano, incluidas las bebidas, el chicle y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos, pero no incluye los cosméticos²², ni el tabaco, ni las sustancias utilizadas solamente como

¹⁹ Artículo 139.3 Constitución Política de 1993: “Son principios y derechos de la función jurisdiccional:

(...) La observancia del debido proceso y la tutela jurisdiccional. Ninguna Persona puede ser desviada de la jurisdicción predeterminada por la Ley, ni sometida a procedimientos distintos de los previamente establecidos, ni juzgada por órganos jurisdiccionales de excepción ni por comisiones especiales creadas al efecto, cualquiera sea su denominación (...).”

²⁰ MORON URBINA, Juan Carlos: “Comentarios a la Ley de Procedimiento Administrativo General”, Undécima Edición, 2015, pag.78.

²¹ Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) - Ley N° 30063

“Artículo 1°.- Objeto de la Ley

La presente Ley tiene por objeto desarrollar el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) y garantizar la inocuidad en toda la cadena productiva de los productos pesqueros, acuícolas y de piensos de origen hidrobiológico, mediante la certificación sanitaria de calidad, fortaleciendo a la autoridad sanitaria pesquera, elevándola a niveles de competitividad técnica y científica, con el propósito de proteger la vida y la salud pública.

Artículo 2°.- Creación, naturaleza y objeto

Créase el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) como organismo técnico especializado adscrito al Ministerio de la Producción, encargado de normas, supervisar, fiscalizar las actividades de sanidad e inocuidad pesquera, acuícola y de piensos de origen hidrobiológico, en el ámbito de su competencia. Dicho organismo tiene personería jurídica de derecho público interno, con autonomía técnica, funcional, económica, financiera y administrativa. Constituye pliego presupuestal. El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) tiene por objeto lograr una eficaz administración que establezca aspectos técnicos, normativos y de vigilancia en materia de inocuidad y de sanidad de los alimentos y de piensos de origen pesquero y acuícola, con la finalidad de proteger la salud pública”.

²² Cabe señalar que, si bien Yurimar manifiesta que el recurso “Pepino de Mar” será empleado para la elaboración de productos cosméticos, ello no equivale a señalar que ya constituye parte integrante de dicho tipo de productos, por lo que atendiendo al estado físico en el que se encuentra en la actualidad, el recurso materia de pronunciamiento no se encuentra ajeno a la definición de *alimento*.





medicamentos”, de conformidad con la definición establecida en el Anexo de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobada mediante el Decreto Legislativo N° 1062;

Que, asimismo, en atención a que los alimentos -en la presentación de sustancias elaboradas, semielaboradas o en bruto- son destinados al consumo humano, se aprecia, que el artículo 151 del Reglamento de la Ley General de Pesca, aprobado por Decreto Supremo N° 012-2001-PE²³, define el “consumo humano” directo e indirecto de productos pesqueros, acuícolas y de piensos de origen hidrobiológico; determinando respecto del segundo, que es el consumo por el ser humano de ingredientes elaborados a partir de la transformación de recursos hidrobiológicos, o de animales alimentados con estos ingredientes; definición que no establece vínculo exclusivo a ingredientes comestibles, por lo que también debe entenderse referido a otros que no siendo comestibles, no pierden su calidad de ingredientes provenientes de la transformación de un recurso hidrobiológico;

Que, en ese sentido, las competencias del SANIPES no deben entenderse circunscritas a garantizar la inocuidad y sanidad de productos pesqueros o acuícolas comestibles, sino que deben entenderse orientadas a todo producto pesquero, acuícola y piensos, que sin hacer distinción del uso a dárseles, tienen un origen hidrobiológico. Por lo que, el recurso “Pepino de Mar” represente materia prima para la fabricación de productos cosméticos o para la elaboración de productos comestibles, es competencia del SANIPES evaluar el recorrido seguido por dicho producto a lo largo de la cadena productiva, a fin de garantizar que fue extraído en áreas permitidas y sometido a un proceso primario en un establecimiento autorizado por la Autoridad Sanitaria, entre otras condicionantes establecidas en nuestro ordenamiento jurídico pesquero;

Que, a través del Oficio N° 095-2017-SANIPES/DSFPA la Autoridad Sanitaria requirió a la empresa YURIMAR S.R.L. la información siguiente:

- (i) Definir el destino al que será sometido el recurso “Pepino de Mar” deshidratado; en atención a que mediante el escrito de fecha 25 de enero de 2017 señaló que el recurso sería sometido a “estudios”; posteriormente, indicó que su uso radicaría en materia prima para la elaboración de productos cosméticos.
- (ii) De ser empleado como ingrediente para la elaboración de producto cosmético, definir si el insumo cosmético es el colágeno o el sulfato de condroitina; debido a que mediante el escrito de fecha 16 de febrero de 2017, señaló que el insumo a extraer es “colágeno”; posteriormente, indicó que el insumo cosmético es “sulfato de condroitina”, conforme se aprecia de la revisión del Escrito de fecha 14 de marzo de 2017.
- (iii) Explicar las presuntas contradicciones a las que se aluden en los apartados (i) y (ii).

²³ Reglamento de la Ley General de Pesca – Decreto Supremo N° 012-2001-PE, modificado por el Decreto Supremo N° 015-2016-PRODUCE
Glosario de Términos

Artículo 151.- Definiciones

“Para los efectos de la Ley, del presente Reglamento y de las demás disposiciones legales y reglamentarias concordantes, los términos que a continuación se especifican tienen el significado siguiente:

(...)

Consumo humano directo.- Consumo por el ser humano de recursos hidrobiológicos frescos o procesados

Consumo humano indirecto.- Consumo por el ser humano de ingredientes elaborados a partir de la transformación de recursos hidrobiológicos, o de animales alimentados con estos ingredientes”.



- (iv) Remitir los documentos que acrediten el lugar de extracción del recurso "Pepino de Mar", así como los documentos que permitan acreditar su trazabilidad a lo largo de la cadena productiva.
- (v) Remitir información sobre el establecimiento en el que se efectuó el proceso primario del recurso "Pepino de Mar" (razón social y dirección).
- (vi) Remitir el número de partida arancelaria.

Que, mediante Escrito s/n de fecha 06 de abril de 2017, la empresa YURIMAR S.R.L. absuelve el Oficio N° 095-2017-SANIPES/DSFPA emitido por la DSFPA, conforme se detalla a continuación:

- (i) Indica que el insumo que se obtiene del recurso "Pepino de Mar" es "sulfato de condroitina", de conformidad con el catálogo que les fue remitido por su cliente.
- (ii) Señala que en un primer momento su cliente le manifestó que el recurso "Pepino de Mar" sería empleado con fines de estudio, motivo por el cual el 19 de diciembre de 2016 exportaron 405 Kg. del recurso en mención; posteriormente, su cliente le indicó que lo adquiriría para la elaboración de productos cosméticos a fin de extraerle colágeno; sin embargo, como el recurso fue inmovilizado y ante la insistencia de SANIPES, su cliente le envió el catálogo en el que se detalla el procedimiento y en el que se indica que el insumo que se obtiene es "sulfato de condroitina".
- (iii) Refiere que el establecimiento donde se realizó el proceso primario se denomina Génesis Naomi E.I.R.L., con RUC N° 20542907488, ubicado en Mza. H, Lote 06, urbanización José L. Tudela, Primera Etapa – Tumbes.
- (iv) Refiere que el número de Partida Arancelaria es 0308190000 y que dicho número se utiliza para toda exportación del recurso "Pepino de Mar", en estado seco.
- (v) Se comprometió a realizar correctamente y ante los representantes de la entidad correspondiente, el rotulado del recurso "Pepino de Mar".

Que, con fecha 10 de abril de 2017, personal de la Oficina Desconcentrada de TUMBES se apersonó en las instalaciones de la empresa GÉNESIS NAOMI E.I.R.L a fin de realizar una inspección inopinada sobre las condiciones sanitaria del establecimiento, encontrando los siguientes hallazgos: i) *No cuenta con autorización de la DIREPRO – Tumbes*; ii) *No cuenta con manuales de BPM e Higiene y Saneamiento*; iii) *Los flujos del proceso no están claramente definidos*; y, iv) *Cuenta con alguna infraestructura construida, la cual se utiliza para la actividad realizada*, conforme se aprecia del contenido del Acta de Inspección N° 037-2017-TUM/SANIPES/DSFPA/SDSP, que corre a foja 84;

Que, del mismo modo, el día 18 de abril de 2017 personal de la Oficina Desconcentrada de TUMBES se apersonó en las instalaciones de la empresa GÉNESIS NAOMI E.I.R.L a fin de corroborar la información proporcionada por la empresa YURIMAR S.R.L.; durante la inspección la empresa hizo entrega de la Liquidación de Compra del recurso "Pepino de Mar" pre-cocido y de las Facturas de Comercialización, con sus respectivas Guías de Remisión, relacionadas al recurso "Pepino de Mar" comercializado por la empresa YURIMAR S.R.L., según se detalla en el Acta de Inspección N° 040-2017-TUM/SANIPES/DSFPA/SDSP, que corre a foja 103;

Que, por otro lado, a través del Informe Técnico N° 011-2017-SANIPES/DSFPA/SDFPA del 25 de abril de 2017, la Subdirección de Fiscalización Pesquera y Acuícola señala textualmente lo siguiente:

- *El Pepino de Mar inmovilizado de la empresa YURIMAR S.R.L. no es trazable, debido a que no se tiene certeza del lugar de extracción y no se conoce donde se realizó la operación del pre-cocción del recurso.*





- El administrado no debe extraer moluscos bivalvos, gasterópodos, equinodermos y tunicados, en Tumbes, con fines de procesamiento y/o comercialización de acuerdo a lo señalado en el presente informe.
- Habiendo constatado que el producto en cuestión fue procesado en la planta de procesamiento primario Génesis Naomi E.I.R.L., establecimiento informal que no cuenta con licencia de operación para el procesamiento de productos pesqueros y/o acuícolas y no controla sanitariamente sus procesos, no hay garantía que el recurso fue procesado siguiendo las exigencias de la normativa vigente. Se comunicará a la Dirección Regional de la Producción – Tumbes tal situación a fin que adopten las acciones pertinentes.
- En merito a lo expuesto se recomienda la disposición final de los 405 Kg. del recurso Pepino de Mar de la empresa YURIMAR S.R.L.

Que, al respecto, el artículo 9 del Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos, dispone que en todas las etapas de la producción, transformación, distribución y comercialización deberá asegurarse la rastreabilidad de los alimentos, los piensos, los animales destinados a la producción de alimentos y de cualquier otra sustancia, destinada a ser incorporada en un alimento o un pienso o con probabilidad de serlo. Como parte de un control integrado de la inocuidad de los alimentos, se pueden utilizar medidas de rastreabilidad para mejorar la gestión de los riesgos y proporcionar información fidedigna a los consumidores, precisando que dichas medidas pueden ayudar a garantizar la autenticidad de un producto y al mismo tiempo contribuir a mejorar su calidad;

Que, en tal sentido, el artículo 19 del citado cuerpo normativo establece que es función de la Autoridad competente de nivel nacional en sanidad pesquera, entre otras, conducir y mantener, dentro del ámbito de su competencia, el sistema de trazabilidad en coordinación con las demás autoridades competentes;

Que, en ese mismo sentido, el artículo 17 del Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado por Decreto Supremo N° 034-2008-AG, establece que *“la rastreabilidad de los alimentos y de los piensos, debe comprender todas las etapas de la cadena alimentaria. Los responsables en cada una de estas etapas deben establecer sistemas y procedimientos que permitan cumplir con este propósito, proporcionando la información a las autoridades competentes cuando éstas lo soliciten. La implementación de la rastreabilidad como instrumento de gestión de riesgos es considerada parte integrante de la vigilancia sanitaria (...);”*

Que, de la misma manera, el artículo 18 del cuerpo normativo citado, dispone que *“(…) Los procedimientos de rastreabilidad considerarán todas las etapas de la cadena alimentaria, incluidos los piensos para los animales destinados a consumo humano. La rastreabilidad debe incluir la información sobre los proveedores de materias primas e insumos de alimentos y de piensos, así como del destino de éstos, consignándolos en un registro con nombre o denominación, dirección del proveedor, productos suministrados, fecha de recepción, entre otros, a fin de poder aplicar las medidas preventivas y correctivas cuando el resultado de la evaluación sanitaria evidencie que sus productos no son aptos o son de riesgo para el consumidor”;*

Que, en el marco de las normas expuestas, los argumentos de la apelante, carecen de fundamentos de hecho y de derecho; toda vez que, se encuentra acreditado que el recurso Pepino de Mar, en estado seco, envasado en diez (10) sacos de polipropileno negro, ascendente a



cuatrocientos cinco (405) Kg., inmovilizados en las instalaciones de la empresa TALMA SERVICIOS AEROPORTUARIOS S.A. no cumple con las condiciones establecidas en la normativa sanitaria al ser productos NO TRAZABLES, representando un riesgo para la salud pública, conforme lo ha determinado la Dirección de Supervisión y Fiscalización Pesquera y Acuícola²⁴;

Que, por otro lado, se colige que la empresa YURIMAR S.R.L. no ha demostrado fehacientemente, si el insumo a extraer del recurso "Pepino de Mar" era colágeno o sulfato de condroitina, ya que conforme los argumentos de dicha empresa dicho recurso iba a ser utilizado como ingrediente para la elaboración de producto cosmético; fundamento que durante el procedimiento administrativo llevado en primera instancia y en ésta, no ha podido sostener con un documento técnico, por lo que consideramos que es argumento dilatorio al proceso;

Que, en ese sentido, la medida sanitaria de seguridad de DISPOSICIÓN FINAL, establecida en el literal g) del artículo 24 del Decreto Supremo N° 034-2008-AG, Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, dispuesta por la Dirección de Supervisión y Fiscalización Pesquera y Acuícola, sobre el recurso inmovilizado de propiedad de la empresa YURIMAR S.R.L., contenida en la Resolución Directoral N° 021-2017-SANIPES/DSFPA, se enmarca dentro de los dispositivos legales vigentes;

Que, estando a lo expuesto, los fundamentos legales indicados se encuentran debidamente sustentados con apego a las normas administrativas, y los argumentos presentados por la empresa YURIMAR S.R.L. no tienen sustento legal que desvirtúe las razones de la Dirección de Supervisión y Fiscalización Pesquera y Acuícola en su decisión; en consecuencia, el presente recurso de apelación deviene en infundado;

Con la visación de la Oficina de Asesoría Jurídica;

De conformidad con lo dispuesto en la Ley N° 30063, Ley que Crea el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera; y en el ejercicio de la facultad prevista en el literal p) del artículo 18° del Reglamento de Organización y Funciones del SANIPES, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2014-PRODUCE.

SE RESUELVE:

Artículo 1°.- DECLARAR INFUNDADO el Recurso de Apelación interpuesto por la empresa YURIMAR S.R.L., contra la Resolución Directoral N° 021-2017-SANIPES/DSFPA de fecha 02 de mayo de 2017, en consecuencia, **CONFIRMAR** el contenido de la resolución impugnada en todos sus extremos.

Artículo 2°.- NOTIFICAR la presente Resolución a la empresa YURIMAR S.R.L., conforme lo establecido en la Ley N° 27444, Ley de Procedimiento Administrativo General, dándose por agotada la vía administrativa sobre el acto impugnado.

Regístrese y comuníquese.

MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN
ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA

ERNESTO BUSTAMANTE DONAYRE
Director Ejecutivo

²⁴ De acuerdo a lo considerandos expuestos en la Resolución Directoral N° 021-2017-SANIPES/DSFPA