



SANIPES
Organismo Nacional de
Sanidad Pesquera

**REQUISITOS Y PROCEDIMIENTOS SANITARIOS PARA
EXPORTAR PRODUCTOS DEL SECTOR PESCA**
Seminario Miércoles del Exportador - PromPerú

06 de Julio del 2016
Lima, Perú

Ing. Fernando Guevara Zavaleta
Fernando.guervara@sanipes.Gob.pe



SANIPES
Organismo Nacional de
Sanidad Pesquera

¿ QUÉ ES SANIPES ?

- El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – 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, en el ámbito de su competencia.



BASE LEGAL

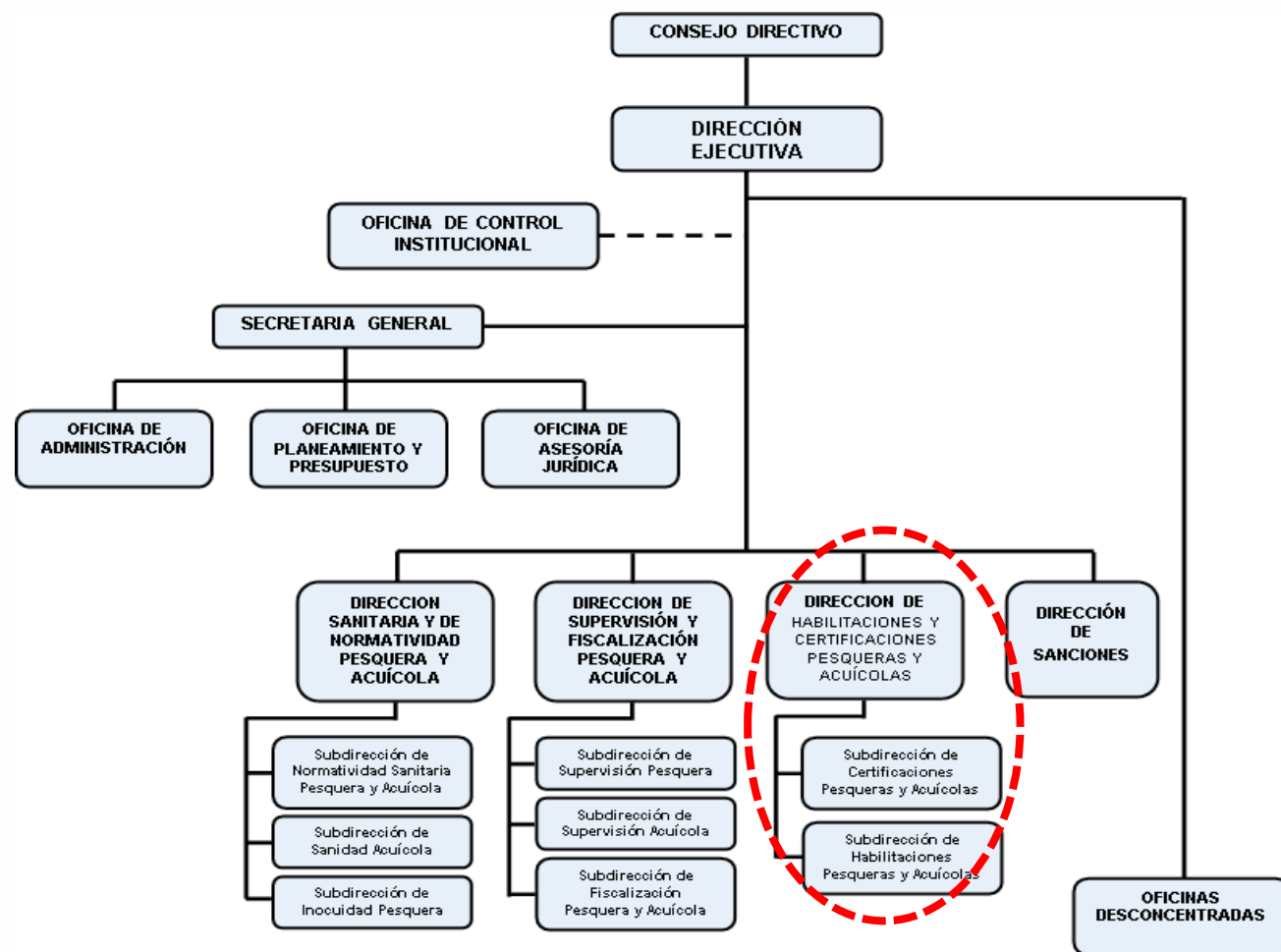
- Ley N° 30063 - Ley de Creación del SANIPES.
- D.S. N° 012-2013-PRODUCE - Reglamento de la Ley de creación del SANIPES.
- D.S. N° 009-2014-PRODUCE - Reglamento de Organización y Funciones del SANIPES.
- D.Leg. N° 1062 - Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- D.S. N° 034-2008-AG - Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- D.S. N° 040-2001-PE - Norma Sanitaria de las Actividades Pesqueras y Acuícolas.

PRINCIPALES FUNCIONES DEL SANIPES

- Formular y proponer la política sanitaria pesquera en el País.
- Desarrollar las acciones de supervisión y fiscalización en el ámbito pesquero y acuícola.
- Emitir documentos habilitantes y certificación sanitaria.
- Desarrollar planes, programas y proyectos de investigación científica y tecnológica vinculados a la sanidad.

ORGANIGRAMA DEL SANIPES

D.S. N° 009-2014-PRODUCE



SANIPES
Organismo Nacional de
Sanidad Pesquera

DISTRIBUCIÓN A NIVEL NACIONAL

AÑO 2015

8 sedes + 1 puesto en frontera



AÑO 2016

13 sedes + 2 puestos en frontera



SANIPES
Organismo Nacional de
Sanidad Pesquera

ACREDITACIONES

ACREDITACIONES 2015

ISO/IEC 17020

Organismo de Inspección
Subdirección de Supervisión
Acuícola (SDSA).

ISO/IEC 17025

Laboratorio de Ensayo Sede
Ventanilla, Ensayos
Microbiológicos, Biotoxinas y
Biología Molecular.



ACREDITACIONES 2016

ISO/IEC 17065:2012

Evaluación de la conformidad. Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios.

ISO/IEC 17043:2010

Evaluación de la conformidad. Requisitos generales para los ensayos de aptitud.



CERTIFICACIONES

CERTIFICACIONES 2015

CARTAS DE SERVICIO

Norma UNE 93200: 2008 para los servicios de certificación oficial sanitaria.

ISO 9001:2008

Servicios de certificación oficial sanitaria y habilitaciones de infraestructuras pesqueras y acuícolas.



SANIPES
Organismo Nacional de
Sanidad Pesquera

CERTIFICACIONES 2016

ISO 14001:2004

Sistemas de Gestión Ambiental - Requisitos con orientación para su uso.

OHSAS 18001:2007

Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

ISO/IEC 27001:2013

Tecnología de la Información. Técnicas de Seguridad. Sistemas de Gestión de Seguridad de la Información. Requisitos.



SANIPES
Organismo Nacional de
Sanidad Pesquera

PROCEDIMIENTOS PARA HABILITACIONES PESQUERAS Y ACUÍCOLAS

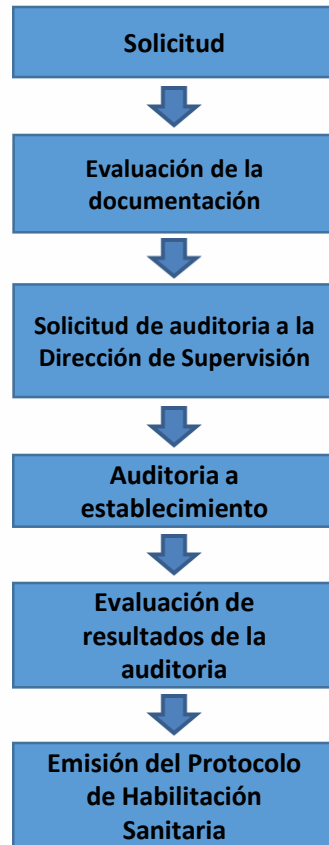
Tupa N° 7

Procedimiento P01-SDHPA-SANIPES



SANIPES
Organismo Nacional de
Sanidad Pesquera

PROCESO PARA LA OBTENCION DE LA HABILITACION SANITARIA



El evaluador de la Subdirección de Habilitaciones, verifica la conformidad de la documentación presentada, de acuerdo a los requerimientos del TUPA institucional.

El inspector de la Subdirección de Supervisión Pesquera verifica el cumplimiento de las exigencias sanitarias y del país de destino.

ASPECTOS A VERIFICAR

- Cumplir con los regulaciones nacionales basadas en el CODEX ALIMENTARIUS,
- D.S N° 040-2001-PE "Norma sanitaria para las actividades pesqueras y acuicolas".
- D.S. N° 007-2004-PRODUCE "Norma sanitaria de Moluscos Bivalvos vivos.
- Tener implementado el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), Buenas Prácticas de Manufactura y SSOP.
- Contar con un procedimiento de trazabilidad de sus productos.
- Norma Sanitaria del País de Destino.



SANIPES
Organismo Nacional de
Sanidad Pesquera

REQUISITOS DOCUMENTARIOS

Procedimiento TUPA

SUB DIRECCIÓN DE HABILITACIONES PESQUERAS Y ACUÍCOLAS (Información para VUCE)

NUMERO DE TUPA 2015	PROCEDIMIENTO	COSTOS	PLAZOS
07	Emisión o renovación de protocolo técnico para habilitación sanitaria de planta de procesamiento industrial de productos pesqueros y acuícolas, centros de depuración, plantas de procesamiento primario o artesanal y elaboración de piensos.		18 días
	<i>a) Para planta de procesamiento primario o artesanal.</i>	S/. 1,436.60	
	<i>b) Para planta de procesamiento industrial.</i>	S/. 2,860.10	

Requisitos Generales

1. Solicitud.
2. Copia legalizada o fedateada de la Resolución de Licencia de Operación vigente, emitida por la Dirección Regional de la Producción (DIREPRO).
3. Plan de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACCP) (*)
4. Programa de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) (*)
5. Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) (*).
6. Pago por derecho de trámite (**).

REQUISITOS DOCUMENTARIOS

Requisitos Especificos



En caso de Plantas de Conservas

7. Se presentará los requisitos del Nro. 1 al Nro. 6, además:
8. Estudio de Penetración de Calor, en formato digital pdf.

En caso de Plantas de Segunda Transformación (Aceite refinado) y establecimientos que elaboran piensos

7. Se presentará los requisitos Nro. 1 y del Nro. 3 al Nro. 6, además:
8. Copia legalizada o fedateada de la Licencia de Funcionamiento Municipal.
9. Memoria Descriptiva (desarrollo del diseño y construcción de acuerdo a la normativa sanitaria). (***)
10. Remitir dos (02) juegos de planos originales: (***)
 - a) Ubicación, firmado por un Arquitecto o Ingeniero.
 - b) Distribución de áreas, firmado por un Arquitecto o Ing.
 - c) Instalaciones sanitarias, firmado por un Ing. Sanitario.
11. Certificado de Habilidad original y vigente emitido por el respectivo Colegio
12. Profesional de los responsables del visado de los planos. (***)

En caso de Renovación para Plantas de Segunda Transformación

13. Se presentará los requisitos descritos para la habilitación, además:
14. Declaración jurada de que no hay modificación de lo descrito en el Requisito N°8.

PROTOCOLO DE HABILITACION SANITARIA



PERÚ
Ministerio
de la Producción



Organismo Nacional de
Sanidad Pesquera
SANIPES

**PROTOCOLO TÉCNICO
HABILITACIÓN O REGISTRO DE PLANTA
DE PROCESAMIENTO INDUSTRIAL**
N° PTH-035-15-SANIPES

EMITIDO A: EXPEDIENTE: 039.15.HS

RAZÓN SOCIAL: INDUSTRIAL PESQUERA SANTA MÓNICA S.A.

DIRECCIÓN LEGAL: ZONA INDUSTRIAL III, TIERRA COLORADA S/N, DISTRITO Y PROVINCIA DE PAITA, DEPARTAMENTO DE PIURA.

REPRESENTANTE LEGAL: PANTELIS PALINGINIS ALKIS.

INFRAESTRUCTURA PESQUERA: PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CONGELADOS.

LICENCIA DE OPERACIÓN: RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 168-98-PE/DNPP.

DIRECCIÓN: ZONA INDUSTRIAL III, TIERRA COLORADA, DISTRITO Y PROVINCIA DE PAITA, DEPARTAMENTO DE PIURA.

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 ESTABLECIDAS EN LA NORMATIVA SANITARIA PESQUERA.

CON EL RESULTADO SIGUIENTE:
LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CONGELADOS ANTES SEÑALADA, CON ACTA DE AUDITORIA/INSPECCIÓN AH N° 008-2015-PAI, SE ENCONTRÓ EN ADECUACIÓN A LAS CONDICIONES OPERATIVAS EXIGIDAS EN LA NORMATIVA SANITARIA PESQUERA.

LA HABILITACIÓN O REGISTRO DE PLANTA P009-PAI-HDPS, ENTRA EN VIGOR A PARTIR DEL 23 DE MARZO DE 2015, 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-010-15-CG-PAI-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 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 23.03.2016.

CALLAO, 16 DE MARZO DE 2015.



ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA
SANIPES

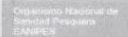
Ing. FERNANDO GUEVARA ZAVALA (e)
Director de Habilitación y Certificación Pesquera y Acuicultura

F11-P03-SANIPES
Revisión 00, Julio 2012

Cc: Archivo SANIPES
1 de 2



PERÚ
Ministerio
de la Producción



Organismo Nacional de
Sanidad Pesquera
SANIPES

ANEXO I
DEL PROTOCOLO TÉCNICO N° PTH-035-15-SANIPES

La infraestructura pesquera de la empresa INDUSTRIAL PESQUERA SANTA MÓNICA S.A., ubicada en la ZONA INDUSTRIAL III, TIERRA COLORADA S/N, DISTRITO Y PROVINCIA DE PAITA, DEPARTAMENTO DE PIURA, está habilitada a partir del 23 de Marzo del 2015, teniendo vigencia de un año para procesar y exportar los siguientes productos pesqueros en diferentes presentaciones y para consumo humano directo:

NOMBRE COMÚN	NOMBRE CIENTÍFICO	PRESENTACIONES
Merluza	<i>Merluccius gayi peruvianus</i> ("J")	
Lisa	<i>Mugil cephalus</i>	
Machete	<i>Ethmidium maculatum</i>	Entero; sin Cabeza, sin Visceras con o sin Cola (H/G/HGT); filetes (con o sin piel, con o sin espinas, con o sin grasa); trozos; fletches; porciones; rodajas o medallones. Frescos, refrigerados. Congelados en bloque o IQF.
Pejerrey	<i>Odontesthes regia regia</i>	
Sipihua	<i>Siphma zygma</i> , <i>Isurus</i>	
Tiburón	<i>Oxyrinchus</i> , <i>Prionace glauca</i>	
Perico	<i>Coryphaena hippurus</i>	
Atun	<i>Thunnus albacares</i>	* Pulpa congelada en bloque.
Bonito	<i>Sarda sarda chilensis</i>	** Hueveras. Crudas, pre-cocidas y/o cocidas. Congeladas en bloque o IQF.
Caballa	<i>Scomber japonicus peruanus</i>	
Sardina	<i>Sardinops sagax sagax</i>	
Jurel	<i>Trachurus picturatus murphyi</i>	
Volador	<i>Exocoetus volitans</i>	
Larrea	<i>Larimus</i> sp. *	
Anchoeta	<i>Engraulis ringens</i> , <i>Anchoa nasus</i>	Pulpa congelada en bloque. Entero; sin cabeza, sin visceras con o sin cola (H/G/HGT); filetes (sin o con piel, con o sin espinas); trozos; fletches; porciones; pulpa; rodajas o medallones. Frescos, refrigerados, individualmente congelados (IQF) o en bloque.
Pota	<i>Dosidicus gigas</i>	Entero, filete con o sin piel, manto, tubo, aletas, tentáculos, tiras o rabas, anillas, tacos, botones, cubitos, hueveras, nucas, recortes, mincead o pulpa. Crudas, pre – cocidas y/o cocidas. Congelado IQF o en bloque.
Calamar	<i>Loligo gahi</i>	Entero; tubo; tentáculos; aletas; anillas. Crudo, congelado IQF o en bloque.
Pulpo	<i>Octopus</i> sp.	Entero, evacuado con o sin baba, con o sin pico, sin ojos. Crudos, congelado IQF o en bloque.
Concha de Abanico	<i>Argopecten purpuratus</i>	Tallo con o sin coral (roe on / roe off). Media valva con o sin coral. Coral (roe), tallo partido (broken/brisure). Congelado IQF o en bloque.
Almeja fina, Almeja macho, Almeja piojosa	<i>Transennella pinnosa</i> , <i>Protothaca thaca</i> , <i>Trivela hians</i>	Con o sin valva, o media valva. Crudo, congelado IQF o en bloque.
Navajas	<i>Ensis</i> sp.	
Navajuelas	<i>Tegulus</i> sp.	Con o sin valva, o media valva. Crudo, precocido o cocido. Congelado IQF o en bloque.
Caracol	<i>Stramonita chocolata</i>	Entero. Congelado IQF.
Palabritas	<i>Donax</i> sp.	Entero, colas. Crudos o cocidos. Congelado IQF o en bloque.
Langostino	<i>Penaeus</i> sp.	

NOTA: LAS ESPECIES Y PRESENTACIONES SEÑALADAS EN EL PRESENTE ANEXO NO PODRÁN SER EXPORTADAS A LOS PAISES QUE CONFORMAN LA UNIÓN EUROPEA - UE, POR NO SER PRODUCTOS TRATADOS TÉRMICAMENTE (PASTEURIZADOS), EN CASO DE EXPORTAR A DESTINOS DISTINTOS A LA UE, LA PLANTA DEBERÁ CUMPLIR CON LAS DISPOSICIONES EMITIDAS POR EL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA DEL INSTITUTO TECNOLÓGICO DE LA PRODUCCIÓN Y DEL PAÍS DE DESTINO.

El presente Anexo I forma parte del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de procesamiento Industrial N° PTH-035-15-SANIPES.

Callao, 16 de Marzo de 2015



ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA
SANIPES

Ing. FERNANDO GUEVARA ZAVALA (e)
Director de Habilitación y Certificación Pesquera y Acuicultura

F11-P03-SANIPES
Revisión 00, Julio 2012

Cc: Archivo SANIPES
2 de 2



SANIPES
Organismo Nacional de
Sanidad Pesquera

SANIPES - Organismo Nac

www.sanipes.gob.pe/habilitaciones_certificaciones/habilitaciones.php

Aplicaciones

Infoemil.arauco@sani...

★ Bookmarks

Información

Publicaciones

Comunicados

TUPA

Convocatorias

VUCE

Portal de Transparencia



INICIO NOSOTROS PRENSA SERVICIOS ALERTAS SANITARIAS

Habilitaciones y Certificaciones



Habilitaciones

Actividad: Todos

Buscar (!):

(!) Buscar por Razón Social / RUC / Código de Habilitación / Nro de Protocolo / Ubicación

#	Razón Social	Planta	Vigencia	Pdf
1	A.P. PESCA SOCIEDAD COMERCIAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA RUC:20531957840 UBICACIÓN:ANCASH/SANTA/NUEVO CHIMBOTE	P301-CHI-APPS ACTIVIDAD: CURADO	PTH.063.15.SANIPES de 29-04-2015 al 29-04-2016	
2	ACUICULTORES PISCO S.A. RUC:20409740227 UBICACIÓN:ICA/PISCO/SAN ANDRES	P135-PIS-AIPS ACTIVIDAD: CONGELADO	PTH-101-15-SANIPES de 15-06-2015 al 15-06-2016	
3	ACUICULTORES PISCO S.A. RUC:20409740227 UBICACIÓN:ICA/PISCO/SAN ANDRES	P135-PIS-AIPS ACTIVIDAD: CONGELADO	PTH-081-15-BR-SANIPES de 15-06-2015 al 15-06-2016	
4	AGRIBRANDS PURINA PERU S.A. RUC:20100166578 UBICACIÓN:LIMA/LIMA/INDEPENDENCIA	PS002-IND-ARPR ACTIVIDAD: ALIMENTO BALANCEADO	PTH-003.15.PS-SANIPES de 15-05-2015 al 15-05-2016	
5	AGRIBRANDS PURINA PERU S.A. RUC:20100166578 UBICACIÓN:LIMA/LIMA/INDEPENDENCIA	PS002-IND-ARPR ACTIVIDAD: ALIMENTO BALANCEADO	PTH-002-15-PS-SANIPES de 16-12-2014 al 16-12-2015	
6	AGROFISHING Y DERIVADOS S.A.C. RUC:20356748027 UBICACIÓN:PIURA/SECHURA/SECHURA	P271-SEC-ARDR ACTIVIDAD: CURADO	PTH-262-15-SANIPES de 24-11-2015 al 24-11-2016	
7	AGROFISHING Y DERIVADOS S.A.C. RUC:20356748027 UBICACIÓN:PIURA/SECHURA/SECHURA	P271-SEC-ARDR ACTIVIDAD: CURADO	PTH-219-15-BR-SANIPES de 24-11-2015 al 24-11-2016	

SERVICIOS

- Normatividad
- Supervisión y Fiscalización
- Habilitaciones y Certificaciones
 - Habilitaciones
 - Protocolos Técnicos
 - Áreas Clasificadas
 - Certificaciones
- Sanciones

OTROS SERVICIOS

- NUEVO TUPA
- Registro Sanitario
- Entidades de Apoyo
- Certificados Venta Local
- Otros Servicios
- Listados Oficiales
- Información Anterior



01:22 p.m.
01/03/2016



SANIPES
Organismo Nacional de
Sanidad Pesquera

**PROCEDIMIENTO PARA CERTIFICACIONES
PESQUERAS Y ACUÍCOLAS
Tupa N° 30
Procedimiento P01-SDCPA-SANIPES**



SANIPES
Organismo Nacional de
Sanidad Pesquera

¿ QUÉ ES VUCE?

VUCE - Ventanilla Única de Comercio Exterior

https://www.vuce.gob.pe/resena.html

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

PromPerú

Cenfotur

PLAN COPESCO NACIONAL

PERU PROGRESO PARA TODOS

Preguntas Frecuentes Contáctenos English

Un solo punto de acceso para tus operaciones de comercio exterior

Ventanilla Única de Comercio Exterior

vuce

Perú

Ingresar al sistema VUCE

Home

Acerca de la VUCE

Antecedentes

¿Qué es la VUCE?

Participantes en la VUCE

Marco Normativo

Mercancías Restringidas

Servicios Portuarios

Noticias

Boletines

¿Qué es la VUCE?

¿Qué es una Ventanilla Única de Comercio Exterior - VUCE?

La VUCE se conceptualiza como "un sistema integrado que permite a las partes involucradas en el comercio exterior y transporte internacional gestionar, a través de medios electrónicos, los trámites requeridos por las entidades competentes de acuerdo con la normatividad vigente, o solicitados por dichas partes, para el tránsito, ingreso o salida del territorio nacional de mercancías".

Objetivos de la VUCE

- Integrar y mejorar los procesos: simplificando y uniformizando los procedimientos, formularios y plazos de los trámites.
- Canalizar la información requerida y provista por las Entidades competentes, a través de medios electrónicos, con el fin de facilitar el comercio exterior.
- Facilitar, coordinar y velar porque el intercambio de información sea de manera electrónica y gratuita entre las Entidades competentes.
- Brindar seguridad jurídica a través de la provisión de información certera y vinculante a las partes involucradas.

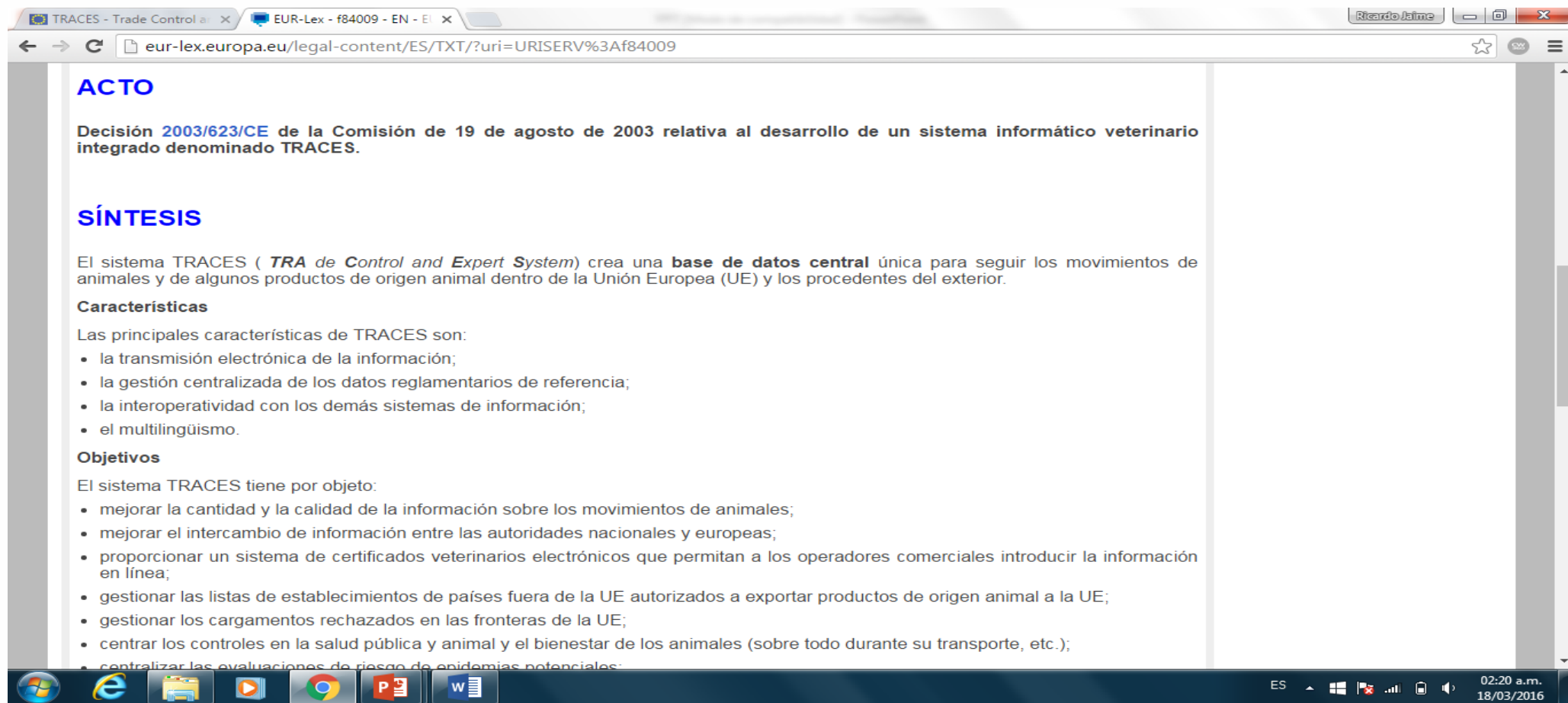
¿Cómo funciona la VUCE?

ES 02:07 a.m. 18/03/2016



SANIPES
Organismo Nacional de
Sanidad Pesquera

¿ QUÉ ES TRACES?



The screenshot shows a web browser window with the address bar displaying "eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=URISERV%3Af84009". The page content is in Spanish and includes the following sections:

ACTO

Decisión [2003/623/CE](#) de la Comisión de 19 de agosto de 2003 relativa al desarrollo de un sistema informático veterinario integrado denominado TRACES.

SÍNTESIS

El sistema TRACES (*TRA de Control and Expert System*) crea una **base de datos central** única para seguir los movimientos de animales y de algunos productos de origen animal dentro de la Unión Europea (UE) y los procedentes del exterior.

Características

Las principales características de TRACES son:

- la transmisión electrónica de la información;
- la gestión centralizada de los datos reglamentarios de referencia;
- la interoperatividad con los demás sistemas de información;
- el multilingüismo.

Objetivos

El sistema TRACES tiene por objeto:

- mejorar la cantidad y la calidad de la información sobre los movimientos de animales;
- mejorar el intercambio de información entre las autoridades nacionales y europeas;
- proporcionar un sistema de certificados veterinarios electrónicos que permitan a los operadores comerciales introducir la información en línea;
- gestionar las listas de establecimientos de países fuera de la UE autorizados a exportar productos de origen animal a la UE;
- gestionar los cargamentos rechazados en las fronteras de la UE;
- centrar los controles en la salud pública y animal y el bienestar de los animales (sobre todo durante su transporte, etc.);
- centralizar las evaluaciones de riesgo de epidemias potenciales;

The browser window also shows a taskbar at the bottom with icons for Windows, Internet Explorer, Firefox, Chrome, PowerPoint, and Word. The system clock in the bottom right corner indicates "02:20 a.m. 18/03/2016".



SANIPES
Organismo Nacional de
Sanidad Pesquera

PLATAFORMA TRACES

TRACES - Trade Control and Expert System

EUR-Lex - f84009 - EN - E

https://webgate.ec.europa.eu/sanco/traces/common/welcome.do

TRACES
TRAde Control and Expert System

bg bs cs da de el en es et fi fr hr hu il in it ko lt lv mk mt nl nw pl pt ro ru sk sl sq sr sv tr vi zh

Información Cierre de sesión
ricardo.arevalo@sanipes.gob.pe
Declaración de privacidad

/TRACES/Página de bienvenida

Página de bienvenida

- Deposito datos TRACES
- Documentos veterinarios
 - Certificados sanitarios para los intercambios intracomunitarios
 - DVCE para animales
 - DVCE para productos animales
 - certificado veterinario para la UE
 - Certificados sanitarios de exportación
 - Documento Común de Entrada (DCE)
 - DSCE-PP
 - Documento Comercial
 - Certificado vacío
- Informe
 - Partidas rechazadas
 - DVCE para

Bienvenida

12/06/2013 | TRACES FEEDBACK

Helpdesk: sante-traces@ec.europa.eu
Helpdesk tel.: + 32 2 297 63 50
DG SANTE website : [LINK](#)
TRACES Toolkit (URL for bookmarking): <https://circabc.europa.eu/w/browse/ac0bd3d2-66ae-4234-b09c-a3fa9854acfd>
TRACES presentations: [LINK](#)
TRACES leaflet: [LINK](#)
TRACES introduction video: [LINK](#)

Ultimas noticias

16/03/2016 | **Some QlikView reports not available**

Due to a problem with last night's update the following QlikView reports are not available temporarily: DOCOM, INTRA, CVEDP and CVEDA. We apologize for the inconveniences this may cause.

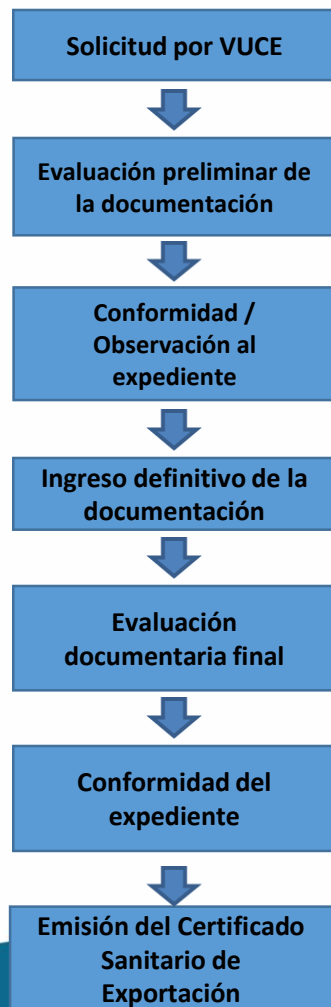
04/02/2016 | **Myanmar in TRACES**

Myanmar (Department Of Fisheries/ Ministry of Livestock, Fisheries and Rural Development) comenzará próximamente la emisión de certificados de importación vía TRACES para los envíos destinados a la UE / AELC. Invitamos a los transitarios y a los puestos de inspección fronterizos a utilizar la opción 'Clonado como DVCE' para la creación de los DVCE. Esto permitirá a la GKGM hacer un seguimiento de las decisiones tomadas por los inspectores de los BIP.

19/01/2016 | **Import into the Union of the single consignments of less than 20 units of poultry other than ratites, hatching eggs and day-old chicks thereof (Commission Implementing Regulation (EU) 2015/2258)**

Following the amendment of Regulation (EC) 798/2008, the new health certificate model for imports into the Union the single consignments of less than 20 units of poultry other than ratites, hatching eggs and day-old chicks thereof is available in TRACES application.

PROCESO PARA LA OBTENCION DEL CERTIFICADO SANITARIO PARA EXPORTACIÓN



El evaluador de la Subdirección de Certificaciones Pesqueras, verifica la conformidad de la documentación presentada, de acuerdo a los requerimientos del TUPA institucional.

REQUISITOS INDICADOS EN EL TUPA 38

- Solicitud Única de Comercio Exterior (SUCE) a través de VUCE
- Etiqueta original del producto
- Informe de Ensayo del producto a certificar emitido por una Entidad de Apoyo autorizada por el SANIPES.
- Pago por derecho a trámite.

OTROS REQUISITOS

- La planta donde se procesa el producto deberá estar habilitada por el SANIPES para el país de destino (estar en el listado de plantas autorizadas de acuerdo al destino)
- Packin list o control de saldos.



SANIPES
Organismo Nacional de
Sanidad Pesquera

REQUISITOS DOCUMENTARIOS

Procedimiento TUPA

SUB DIRECCIÓN DE CERTIFICACIONES PESQUERAS Y ACUÍCOLAS (Información para VUCE)			
NUMERO DE TUPA 2015	PROCEDIMIENTO	COSTOS	PLAZOS
30	Certificado Oficial Sanitario para productos pesqueros y acuícolas con fines de exportación.		3 días
	<i>a) Incluye Supervisión de Embarque</i>	S/. 381.90	
	<i>b) No Incluye Supervisión de Embarque por parte de SANIPES</i>	S/. 116.30	

Requisitos

1. Solicitud Única de Comercio Exterior (SUCE)
2. Acta de inspección y muestreo sanitario del lote, emitido por una Entidad de Apoyo al SANIPES.
3. Informe de Ensayo del lote, emitido por una Entidad de Apoyo al SANIPES.
4. Lista de embarque (Packing list) o control de saldos.
5. Etiqueta original del producto.
6. Pago por derecho de trámite.
7. Acta o Documento de Supervisión de Embarque.

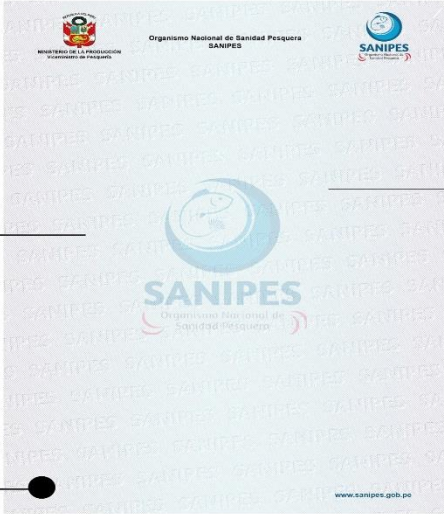
NUEVO DISEÑO DE PAPEL CON MEDIDAS DE SEGURIDAD (A partir de Setiembre 2015)

GENERIC HOLOGRAM

MEASURE : 1.9 cm. diameter



SANIPES



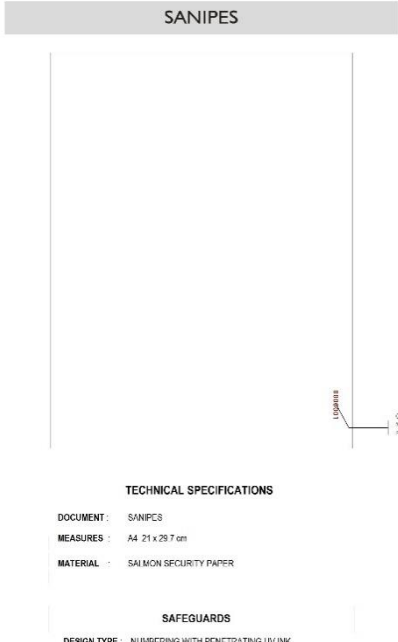
SECURITY PAPER 90 gr

SECURITY FUND PREPARED WITH SPECIAL SOFTWARE

THERMOCHROMATIC INK WITH HIDDEN LOGO

UV INK ONLY VISIBLE WITH ULTRAVIOLET LIGHT

SANIPES



TECHNICAL SPECIFICATIONS

DOCUMENT	SANIPES
MEASURES	A4 21 x 29,7 cm.
MATERIAL	SALMON SECURITY PAPER

SAFEGUARDS

INKS	IMPRESIÓN UV
DESIGN TYPE	SECURITY FUND THERMOCHROMATIC INK WITH HIDDEN LOGO

TECHNICAL SPECIFICATIONS

DOCUMENT	SANIPES
MEASURES	A4 21 x 29,7 cm
MATERIAL	SALMON SECURITY PAPER

SAFEGUARDS

DESIGN TYPE : NUMBERING WITH PENETRATING UV INK



NUEVO DISEÑO DE PAPEL CON MEDIDAS DE SEGURIDAD


MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN
Viceministerio de Pesquería


Organismo Nacional de Sanidad Pesquera
SANIPES

Serial No (발행번호): 0XXXX-XXXX

SANITARY (HEALTH) CERTIFICATE
(위생증명서)

Country of dispatch : PERU
Competent Authority : Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES)

1 Name and Address of Consignor:
(신적자 성명 및 주소)

2 Name and Address of Consignee:
(수하인 성명 및 주소)

3 Description of Goods(HS Code):
(제품명/HS 코드)

Weight Declared:
(선고수량)

Number and Type of Packages:
(포장 개수 및 형태)

Container No.:
(컨테이너 번호)

Seal No.:
(봉인번호)

4 Name, Address and Approval No. of the Establishment Approved / (등록공장 명칭, 주소 및 등록번호)

Place of Dispatch(Port):
(원산지 항구)

Place of Destination(Port):
(도착지 항구)

Means of Conveyance:
(운송수단)

Date of Dispatch:
(신적일자)

Date(Period) of Production:
(생산일자 (기간))

5 This is to certify that (이 증명서는 다음 사항을 증명한다):

a The above fishery products were produced and/or processed by the establishment which ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA (SANIPES) notified to the Republic of Korea.
[상기의 수산물 < 수출국 검부기관 >에서 대한민국으로 통보한 가공시설에서 생산되었음]

b The products were produced, packed, stored and transported under supervision of ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA (SANIPES) in compliance with the food safety criteria of the Republic of Korea.
[본 제품은 < 수출국 검부기관 >의 관리하에 대한민국의 식품안전에 관한 요건 충족도착 생산, 포장, 저장 및 운송되었음]

c The products are classified as HS code 03 and are fit for human consumption.
[본 제품은 HS코드 03류로 분류되고 식용에 적합함]

Date of Issue (발행일자): Done at on



www.sanipes.gob.pe



SANIPES
Organismo Nacional de
Sanidad Pesquera

REQUISITOS SANITARIOS PARA LA EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS A UE

ALIMENTOS	PLAN DE EVALUACIÓN(*)		LÍMITES (mg/kg)	
	n	c	m	M
Productos de la pesca procedentes de especies de pescados asociados a un alto contenido de histidina	9	2	100	200
Productos de la pesca sometidos a tratamiento de maduración enzimática en salmuera, fabricados a partir de especies de pescados asociados a un alto contenido de histidina	9	2	200	400

Tabla N° 10. Plan de evaluación para el control de Histamina en productos de la pesca

(*) n=número de unidades que componen la muestra; c=número de muestras que pueden dar valores entre m y M



SANIPES
Organismo Nacional de
Sanidad Pesquera

REQUISITOS SANITARIOS PARA LA EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS A UE

PRODUCTO	Microorganismo	Clase	n	c	Límites	
					m	M
Materias primas para la alimentación animal, productos derivados*	Enterobacteriaceas (UFC/g)	3	5	2	10	3×10^2
	Salmonella sp. (en 25 g)	2	5	0	0	0

Tabla Nº 88. Especificaciones microbiológicas para materias primas para la alimentación animal y productos derivados

(*) Para productos finales durante el periodo de almacenamiento en la planta de transformación o al término del mismo.

Referencia: REGLAMENTO (CE) Nº 1831/2003 DOCE 26/02/2003



SANIPES
Organismo Nacional de
Sanidad Pesquera

CERTIFICADOS SANITARIOS EMITIDOS 2015-2016

	CERTIFICADOS SANITARIOS	CERTIFICADOS SANITARIOS TRACES
ENERO – DICIEMBRE 2015	21336	372 (JUNIO – DICIEMBRE 2015)
ENERO 2016	588	75
FEBRERO 2016	1163	144
MARZO 2016 (15 DE MARZO)	594	338
TOTAL CERTIFICADOS 2016	2345	557



SANIPES
Organismo Nacional de
Sanidad Pesquera

Gracias

www.sanipes.gob.pe

