

# REQUISITOS SANITARIOS PARA LA EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS

Seminario Miércoles del Exportador - PromPerú

28 de Junio de 2017

Lima, Perú

Dr. Gloria Fuertes

Email: [Hermenegilda.fuertes@sanipes.gob.pe](mailto:Hermenegilda.fuertes@sanipes.gob.pe)



PERÚ

Ministerio  
de la Producción



**SANIPES**  
Organismo Nacional de  
Sanidad Pesquera

# Índice

1

¿Qué es SANIPES?

Base legal / Funciones / Organigrama / Distribución a nivel nacional

2

Procedimiento para Habilitaciones Pesqueras y Acuícolas

Proceso / Requisitos / Protocolo de habilitación

3

Supervisión y Fiscalización Pesqueras y Acuícolas

4

Procedimiento para Certificaciones Pesqueras y Acuícolas

Flujo de Certificación / VUCE / TRACES / Proceso para obtención de certificado sanitario / Requisitos documentarios / Emisión de certificados / Requisitos Sanitarios / Certificados sanitarios



El tema de la inocuidad  
alimentaria cobra  
progresiva importancia

tras la Apertura  
de mercados  
exigentes



**EN EL PLANETA**

en los que  
operan barreras  
sanitarias con  
estrictos parámetros

## DEBE EXISTIR UNA LEGÍTIMA PREOCUPACIÓN POR LA INOCUIDAD

Ya no basta con  
ofrecer un producto a  
**BAJO COSTO**, sino  
que además se  
requiere una sanidad  
y procedencia  
controlada.



The background features a diagonal split. The upper-left portion is white, while the lower-right portion is a vibrant blue with a blurred, rippling water texture. A large, bold blue number '1' is positioned on the white background.

1

¿Qué es SANIPES?

# ¿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

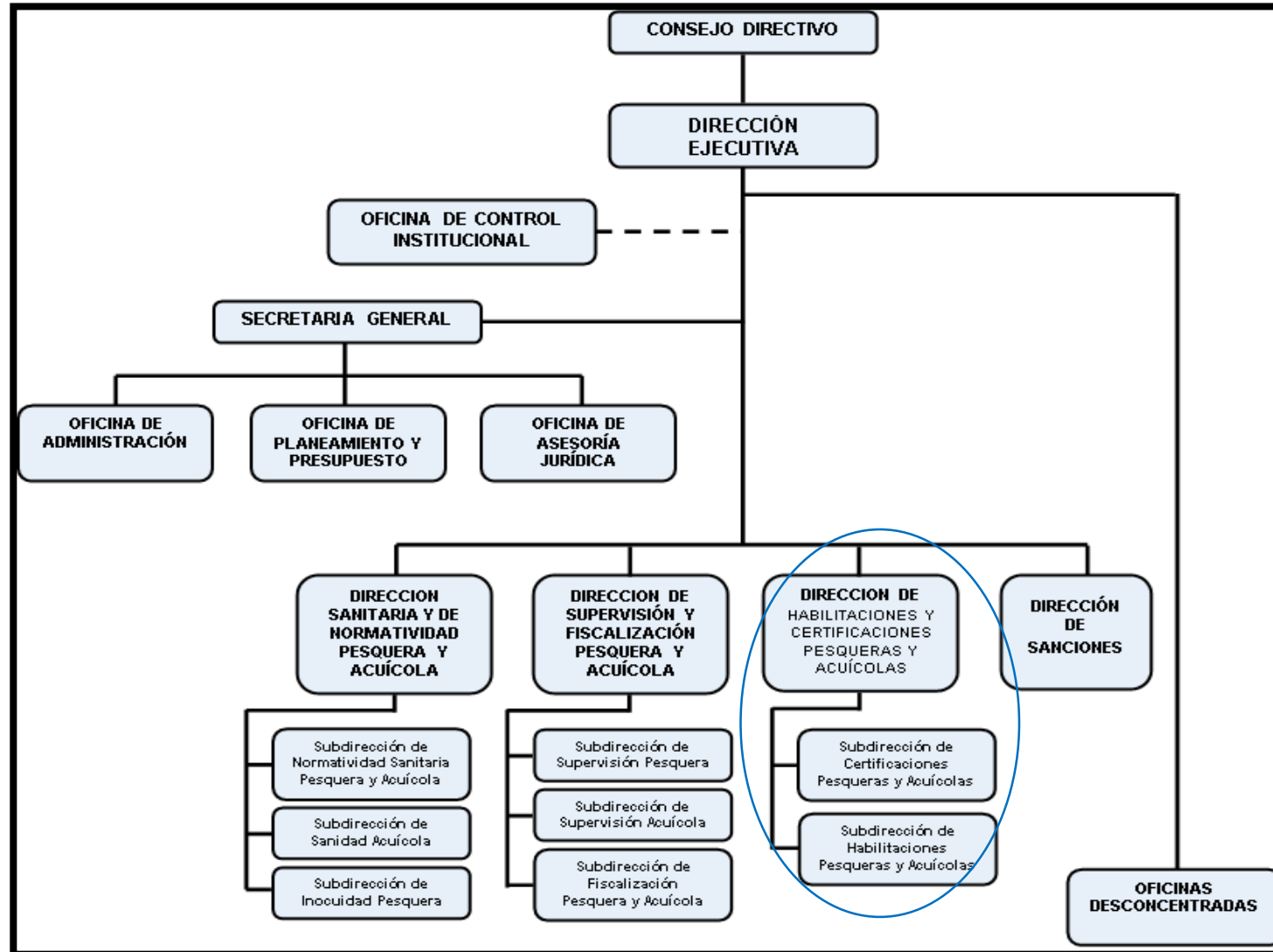
- Ley N° 30063, Ley de Creación del SANIPES.
- Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, Reglamento de Ley de Creación del SANIPES.
- Decreto Supremo N° 009-2014-PRODUCE, Reglamento de Organización y Funciones del SANIPES.
- Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, Reglamento de Ley de Inocuidad de Alimentos.
- Decreto Supremo 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 Oficial Sanitaria.
- Desarrollar planes, programas y proyectos de investigación científica y tecnológica vinculados a la sanidad.

# ORGANIGRAMA DEL SANIPES

Decreto Supremo N° 009-2014-PRODUCE

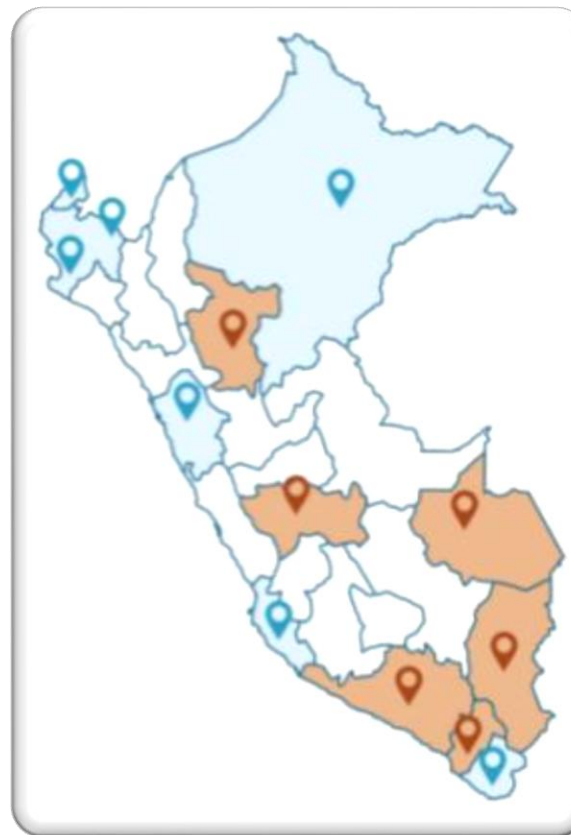


# DISTRIBUCIÓN A NIVEL NACIONAL



## AÑO 2015

8 sedes + 1 puesto en frontera  
Tumbes  
Piura (Sechura-Paita)  
Ancash (Chimbote)  
Ica (Pisco)  
Tacna  
Iquitos  
Puno (Puno-Desaguadero)



## AÑO 2016

13 sedes + 2 puestos en frontera  
Tumbes  
Piura (Sechura-Paita)  
Ancash (Chimbote)  
Ica (Pisco)  
Tacna  
Iquitos  
(Junín) Huancayo  
Arequipa (Camaná)  
Moquegua (Ilo)  
San Martín (Tarapoto)  
  
Puno (Puno-Desaguadero)  
Madre de Dios (Puerto  
Maldonado- Iñapari)

## REQUISITOS PREVIOS

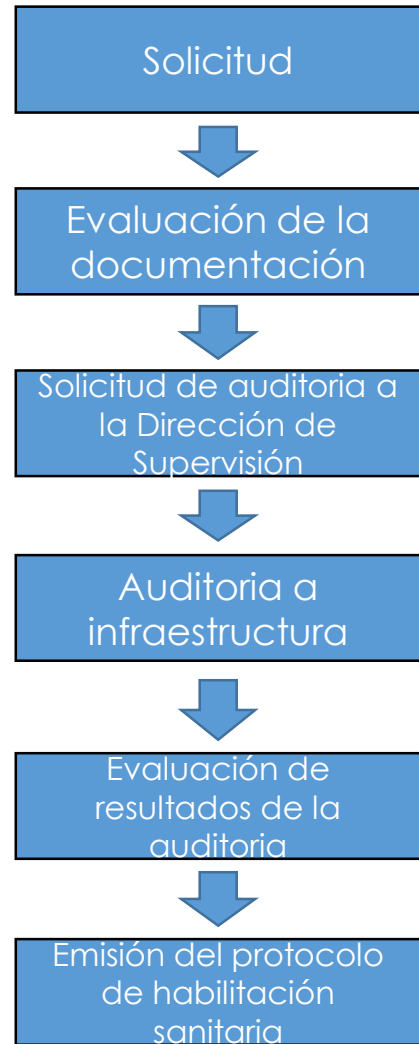
# 2

## PROCEDIMIENTO PARA HABILITACIONES PESQUERAS Y ACUICOLAS

Tupa N° 7

Procedimiento P01-SDHPA-SANIPES

# PROCESO PARA LA OBTENCIÓN 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 las regulaciones nacionales basadas en el CODEX ALIMENTARIUS.
- D.S. N° 040-2004-PRODUCE “Norma sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas”.
- 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 los productos.
- Norma sanitaria del país de destino.



# REQUISITOS DOCUMENTARIOS

## Procedimiento Tupa

SUB DIRECCIÓN DE HABILITACIONES PESQUERAS Y ACUÍCOLAS (Información para VUCE)			
Nº 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
	a) Para planta de procesamiento primario o artesanal.	S/. 1,436.60	
	b) Para planta de procesamiento industrial.	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 Específicos

### **En caso de Plantas de Conservas**

Se presentará los requisitos del Nro. 1 al Nro. 6, además:

- 7 Estudio de Penetración de Calor, en formato digital pdf.

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

Se presentará los requisitos Nro. 1 y del Nro. 3 al Nro. 6, además:

- 7 Copia legalizada o fedateada de la Licencia de Funcionamiento Municipal.  
8 Memoria Descriptiva (desarrollo del diseño y construcción de acuerdo a la normativa sanitaria).  
9 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.  
10 Certificado de Habilidad original y vigente emitido por el respectivo Colegio Profesional de los responsables del visado de los planos.

### **En caso de Renovación para Plantas de Segunda Transformación**

Se presentará los requisitos descritos para la habilitación, además:

- 11 Declaración jurada de que no hay modificación de lo descrito en el Requisito N° 8.



# PROTOCOLO DE HABILITACIÓN SANITARIA


**PERÚ** Ministerio de la Producción Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES

## PROTOCOLO TÉCNICO HABILITACIÓN O REGISTRO DE PLANTA DE PROCESAMIENTO INDUSTRIAL

### N° PTH-181-16-SANIPES

**EMITIDO A:** EXPEDIENTE: 313.16.HS

**RAZÓN SOCIAL:** PROVEEDORA DE PRODUCTOS MARINOS S.A.C.  
**DIRECCIÓN LEGAL:** P.J. FRANCO ALFARO N° 150, DPTO 201, URBANIZACIÓN LAS MAGNOLIAS, SAN BORJA, LIMA.  
**REPRESENTANTE LEGAL:** GERARDO ANTONIO CARRERA SAENZ

**INFRAESTRUCTURA PESQUERA:** PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CONGELADOS  
**LICENCIA DE OPERACIÓN:** RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 099-2005-PRODUCE/DNEPP  
**DIRECCIÓN:** Mz. "A", LOTES N°s 3 Y 4, ZONA INDUSTRIAL II, 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 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 CONGELADOS ANTES SEÑALADA, CON ACTA DE AUDITORIA/INSPECCIÓN AH N° 072-2016-PAI, SE ENCONTRÓ EN ADECUACIÓN A LAS CONDICIONES OPERATIVAS EXIGIDAS EN LA NORMATIVA SANITARIA PESQUERA.

LA HABILITACIÓN O REGISTRO DE PLANTA P123-PAI-POPO, ENTRA EN VIGOR A PARTIR DEL 19 DE SETIEMBRE DE 2016, TENIENDO VIGENCIA DE TRES AÑOS 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 ARTÍCULO 26° DEL DECRETO SUPREMO N° 012-2013-PRODUCE.

**OBSERVACIONES:**


PROTOCOLO TÉCNICO EMITIDO TENIENDO EN CONSIDERACIÓN EL INFORME DE AUDITORIA N° IA4-074-16-CG-PAI-SDSP/SANIPES Y EL INFORME TÉCNICO DE EVALUACIÓN - PESCA N° 621-2016-SANIPES/DHCPA/SOHPA, 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 19.09.2019.**

LIMA, 25 DE OCTUBRE DE 2016.

  
**ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES**  
 Ing. FERNANDO GUEVARA ZAVALETA (R)  
 Director de Habilitaciones y Certificaciones Pesqueras y Acuícolas


**PERÚ** Ministerio de la Producción Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES


NOMBRE COMUN	NOMBRE CIENTÍFICO	PRESENTACIÓN
Amejá, Corcha Blanca	<i>Squilla portulaca</i> , <i>Squilla sp.</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Entero, carne o pulpa, entero con valva, solo carne, solo carne en una valva, crudo, pre cocido, cocido, congelado en bloque o IQF.</li> </ul>
Amejá Espinosa, Amejá Merado	<i>Pagur dione</i>	
Amejá Pina, Palabrita	<i>Tenisonella parvipesa</i>	
Amejá, Amejá Blanca	<i>Tellina sp.</i>	
Corcha Blanca, Amejá	<i>Tivela franci</i>	
Chaque	<i>Conchobolus conchobolus</i>	
Navaja	<i>Stomatopoda</i> , <i>Stomatopoda sp.</i>	
Negrete, Chaveta	<i>Stomatopoda</i> , <i>Stomatopoda sp.</i>	
Palabrita, Señorta, Riqui Riqui	<i>Donax sp.</i> , <i>Donax mannicovichi</i>	
Paña de Mula	<i>Trachycardium pascuetti</i>	
Amejá Pina, Palabrita	<i>Tenisonella parvipesa</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Entero en bolsa de polietileno de 500 g, empacado al vacío, tratado térmicamente (pasteurizado). Congelado.</li> </ul>
Navaja	<i>Stomatopoda</i>	
Palabrita, Señorta, Riqui Riqui	<i>Donax sp.</i> , <i>Donax mannicovichi</i>	
Langostino Azul	<i>Litopenaeus stylirostris</i>	
Langostino Blanco	<i>Litopenaeus setiferus</i>	
Langostino Blanco	<i>Litopenaeus occidentalis</i>	
Langostino Café	<i>Paralimnopsis californiensis</i>	
Langostino Tilo, Barbudo	<i>Xiphopenaeus rivieri</i>	
Langostino, langostino argentino, langostino rosapintado	<i>Penaeus monodon</i>	
Langosta	<i>Portunus gracilis</i>	
Muraja	<i>Neuronectes monodon</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Entero, pelado, cola, crudo, pre cocido, cocido, congelado en bloque o IQF.</li> <li>Mixtura de langostino congelado, brocheta de langostino, crudo, precocido, cocido, congelado en bloque o IQF.</li> <li>Trozo o trocito, cola pelada (TAIL ON), cola de langostino (SHELL ON) cola pelada (TAIL OFF), cola pelada (SHELL OFF), cola pelada (PUD) y cola pelada y desmenuada de langostino (P&amp;D), cola pelada y desmenuada de langostino (CORTE MARPOSA) Easy Peel (pelado fácil), Crudo, precocido, cocido, Congelado en bloque o IQF.</li> </ul>
Penobos	<i>Pollicipes elegans</i>	
Carangajo	<i>Platyxanthus obliqui</i>	
Mixtura (crustáceos, cefalópodos, pescados, moluscos univalvos y moluscos bivalvos)	Especies habilitadas	
Brocheta (crustáceos, cefalópodos, pescados, moluscos univalvos y moluscos bivalvos)	Especies habilitadas	

**NOTA:**

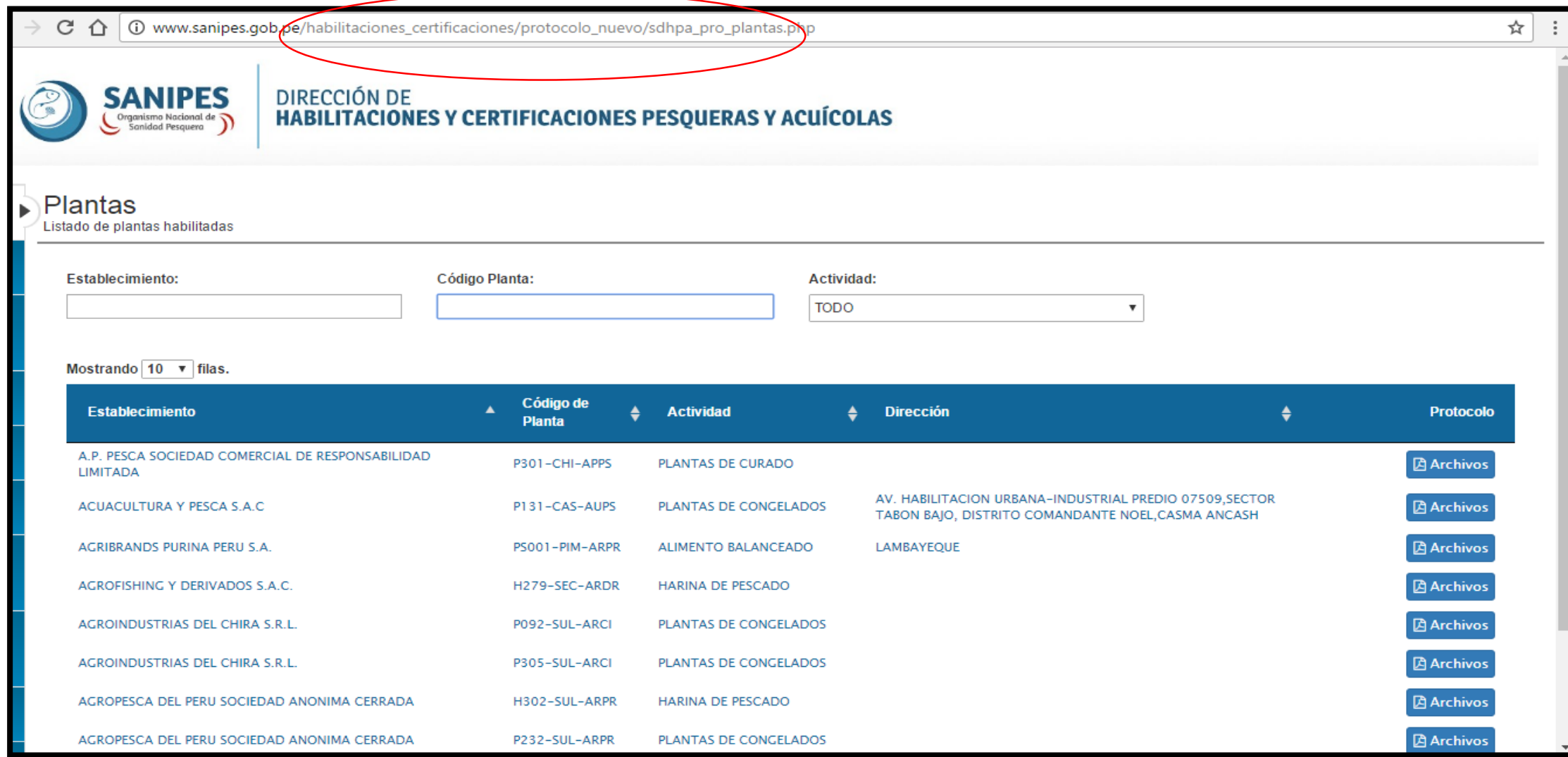
- LAS ESPECIES INCLUIDAS EN ESTE PROTOCOLO, QUE NO SON TRATADAS TÉRMICAMENTE (PASTEURIZADAS), NO PODRÁN SER EXPORTADAS A LOS PAÍSES QUE CONFORMAN EL UNIC SURPESCA (SE RESERVA LA ESPECIE *Argentinus parvulus* EN CASO DE EXPORTAR A DESTINOS DISTINTOS A LA UE). LA PLANTA DEBERÁ CUMPLIR CON LAS DISPOSICIONES EMISAS POR EL ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA Y DEL PAÍS DE DESTINO.
- LAS ESPECIES PROCEDENTES DE AGROPECUARIO DEBEN PROCEDER DE CENTRO DE CULTIVO Y/O ÁREA CLASIFICADA Y HABILITADA.
- LAS MATERIAS PRIMAS IMPORTADAS QUE SE EMPLEAN PARA LOS DIFERENTES PROCESOS, DEBERÁN MOSTRAR TRAZABILIDAD.
- EL USO DE ADITIVOS Y SUSTANCIAS QUÍMICAS ASÍ COMO LAS CONCENTRACIONES, DEBEN ESTAR AUTORIZADOS SEGÚN PAÍS DESTINO.
- EL SELADO AL VACÍO CONSISTE SOLO EN LA ELIMINACIÓN DE AIRE DEL MEDIO, NO APLICA PARA PRODUCTOS REFRIGERADOS.
- LA PRESENTACIÓN REFRIGERADA EMPACADA AL VACÍO, PROCESÉ SIEMPRE QUE EXISTA UN TRATAMIENTO PREVIAMENTE HECHO QUE INHIBA ACTIVIDAD BACTERIANA.

El presente Anexo I forma parte del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de procesamiento Industrial N° PTH-181-16-SANIPES.

Lima, 25 de Octubre de 2016

  
**ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES**  
 Ing. FERNANDO GUEVARA ZAVALETA (R)  
 Director de Habilitaciones y Certificaciones Pesqueras y Acuícolas

# ¿Cómo saber si una planta esta habilitada?



www.sanipes.gob.pe/habilitaciones\_certificaciones/protocolo\_nuevo/sdhpa\_pro\_plantas.php

**SANIPES**  
Organismo Nacional de Sanidad Pesquera

**DIRECCIÓN DE HABILITACIONES Y CERTIFICACIONES PESQUERAS Y ACUÍCOLAS**

## Plantas

Listado de plantas habilitadas

Establecimiento:  Código Planta:  Actividad:

Mostrando 10 filas.

Establecimiento	Código de Planta	Actividad	Dirección	Protocolo
A.P. PESCA SOCIEDAD COMERCIAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	P301-CHI-APPS	PLANTAS DE CURADO		<a href="#">Archivos</a>
ACUACULTURA Y PESCA S.A.C	P131-CAS-AUPS	PLANTAS DE CONGELADOS	AV. HABILITACION URBANA-INDUSTRIAL PREDIO 07509,SECTOR TABON BAJO, DISTRITO COMANDANTE NOEL,CASMA ANCASH	<a href="#">Archivos</a>
AGRIBRANDS PURINA PERU S.A.	PS001-PIM-ARPR	ALIMENTO BALANCEADO	LAMBAYEQUE	<a href="#">Archivos</a>
AGROFISHING Y DERIVADOS S.A.C.	H279-SEC-ARDR	HARINA DE PESCADO		<a href="#">Archivos</a>
AGROINDUSTRIAS DEL CHIRA S.R.L.	P092-SUL-ARCI	PLANTAS DE CONGELADOS		<a href="#">Archivos</a>
AGROINDUSTRIAS DEL CHIRA S.R.L.	P305-SUL-ARCI	PLANTAS DE CONGELADOS		<a href="#">Archivos</a>
AGROPESCA DEL PERU SOCIEDAD ANONIMA CERRADA	H302-SUL-ARPR	HARINA DE PESCADO		<a href="#">Archivos</a>
AGROPESCA DEL PERU SOCIEDAD ANONIMA CERRADA	P232-SUL-ARPR	PLANTAS DE CONGELADOS		<a href="#">Archivos</a>

# PROTOCOLOS DE HABILITACIÓN SANITARIA EMITIDOS 2016 - 2017

## Documentos Habilitantes emitidos por la SDHPA 2016

PROTOCOLOS EMITIDOS	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SETIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL
PROYECTOS	1	4	1	1	3	3	2	3	1	3	7	4	33
PESCA(*)	30	33	60	99	92	117	96	75	101	133	266	168	1270
ACUICOLA	6	23	11	9	13	14	22	45	53	53	63	63	393
REGISTRO SANITARIO	45	60	36	123	108	86	87	78	103	67	84	47	924
<b>TOTAL</b>	<b>82</b>	<b>120</b>	<b>108</b>	<b>232</b>	<b>216</b>	<b>220</b>	<b>207</b>	<b>201</b>	<b>258</b>	<b>256</b>	<b>420</b>	<b>282</b>	<b>2620</b>

## Documentos Habilitantes emitidos por la SDHPA Enero a Mayo 2017

PROTOCOLOS EMITIDOS	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	TOTAL
PROYECTOS	3	3	1	0	1	4	12
PESCA (*)	56	126	605	320	140	145	1392
ACUICOLA	20	34	21	9	5	0	89
EMBARCACIONES	235	97	71	110	48	18	579
REGISTRO SANITARIO	107	46	54	43	52	0	302
<b>TOTAL</b>	<b>421</b>	<b>306</b>	<b>752</b>	<b>482</b>	<b>246</b>	<b>167</b>	<b>2374</b>

# 3

## **SUPERVISIÓN, Y FISCALIZACIÓN**

Pesca

Acuicultura



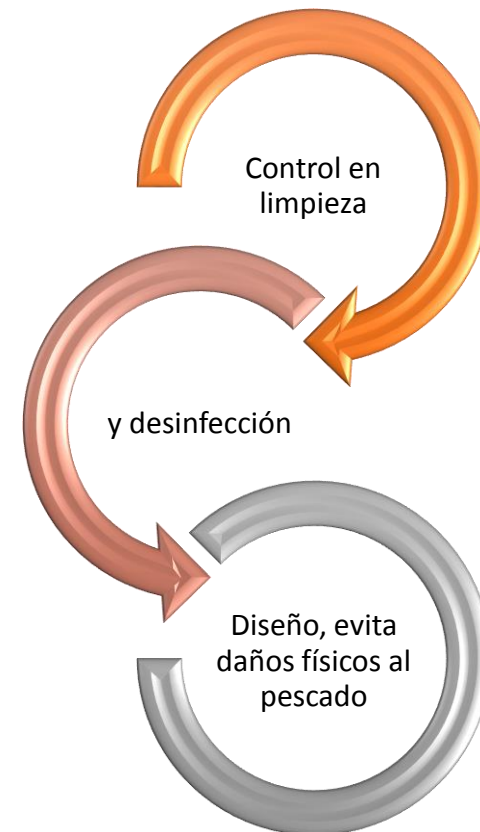


BPB

# EXTRACCIÓN

Verificación de las condiciones de diseño para las embarcaciones

Las empresa alimentarias deben establecer y poner en marcha programas y procedimientos de seguridad alimentaria basados en los principios de APPCC (Principios de análisis de peligros y puntos de control crítico) (CE 852-2004)

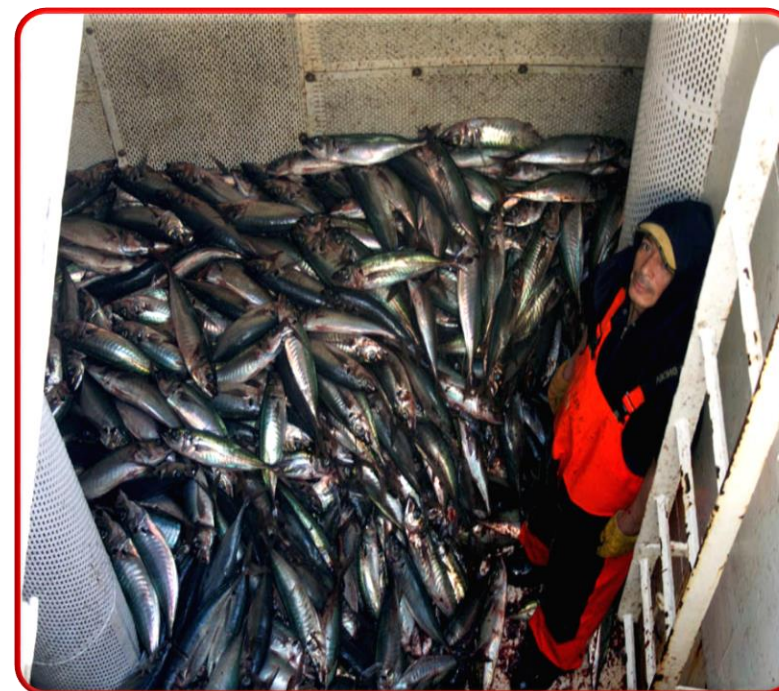
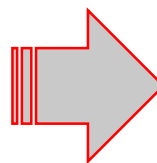


Verificación de la bodega donde se almacena el pescado y el hielo.

Contar con protección contra en el medio ambiente

Superficies en buenas condiciones y fáciles de limpiar

Cuenta con sistema de drenaje



## Suministros y servicios del personal

BPHyS

Suministro de agua  
limpia y en cantidad  
suficiente

Programa de  
limpieza para  
Servicios higiénicos

Las embarcaciones  
de menor escala  
deben asegurar un  
suministro de agua  
limpia



Cada uno de los operadores  
de empresa alimentaria a lo largo de la  
cadena alimentaria debe  
garantizar que no se comprometa la  
seguridad alimentaria. (CE 852-2004)

## Condiciones para la preservación del pescado

asegurar el  
enfriamiento  
rápido y oportuno de  
la pesca

asegurar el  
mantenimiento del  
pescado a  
temperaturas  
cercanas a los 0° C.

El almacenamiento  
con hielo en bodegas  
debe hacerse sobre  
repisas o estantes

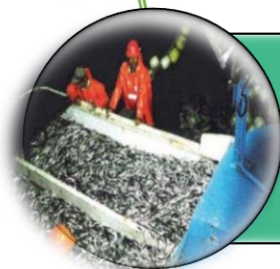


Establecer criterios microbiológicos  
y requisitos relativos  
a la temperatura basados en una  
evaluación científica de los riesgos  
(CE 852-2004)

## Prácticas de higiene y saneamiento en transporte



Al inicio y final de la travesía o descarga de los productos deben ejecutar procedimientos de limpieza y desinfección



Los operadores de los almacenes deberán establecer y aplicar un programa de limpieza y desinfección



Se debe establecer un programa de mantenimiento de edificios, instalaciones, equipos, utensilios, así como de calibración de instrumentos

BPT

# ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE



Contar con sistemas de registro continuo de temperatura en cada cámara o almacén frigorífico

cumplir con las condiciones de iluminación y ventilación a que se refieren los artículos 34° y 35 del Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA.

## DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

Las instalaciones destinadas al almacenamiento de productos congelados deben asegurar una temperatura de -18 °C o más baja

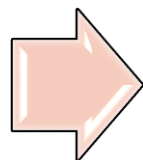
Las superficies interiores deben ser de materiales que permitan una fácil limpieza y desinfección



BPA

## ACTIVIDADES DE ACUICULTURA

Los centros de cultivo deben estar ubicados en zonas libres de contaminación.



dimensiones suficientes de modo que permitan el desarrollo de sus actividades



# BPA

Limpieza y desinfección



Control de la calidad sanitaria del agua

Los centros de cultivo deben aplicar un Programa de Higiene y Saneamiento que implique:

Manejo de residuos



Control de plagas



## PROCEDENCIA DE LAS OVAS

- E.U.
- DINAMARCA
- REINO UNIDO
- CHILE



## PROCEDENCIA DE LOS ALIMENTOS

- NACIONAL
- IMPORTADO



# ACONDICIONAMIENTO





## MANIPULEO

- Debe efectuarse técnicas especificadas para cada tipo de cultivo; haciendo uso de los medios necesarios que eviten el deterioro del recurso

## TECNICAS DE COSECHA

- Las técnicas de cosecha deben ser llevadas a cabo de modo que prevengan la contaminación, mantengan la calidad sanitaria

## PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

- Los centros de cultivo deben tener y aplicar un programa de aseguramiento de la calidad sanitaria del producto cultivado, dirigido a prevenir y controlar

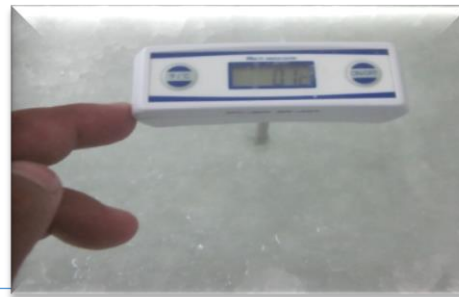


# CADENA PRODUCTIVA DE LA TRUCHA



## PROCESAMIENTO

### SISTEMA HACCP



Los Operadores son los responsables de desarrollar e implantar los planes HACCP y las **AUTORIDADES DE VIGILANCIA Y CONTROL** tienen que ASEGURAR EL CUMPLIMIENTO.

## Sistema HACCP

Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos contra la inocuidad de los alimentos.



Visión integradora de una cadena alimentaria

¿QUIEN PRODUCE?

¿QUIEN CONSUME?

¿QUIEN CONTROLA?

¿QUIEN LOS MANIPULA?

**SEGURIDAD**

la

**TODOS  
CONSTRUYEN**

En una cadena alimentaria...

**TODOS DEBEN CONOCER**

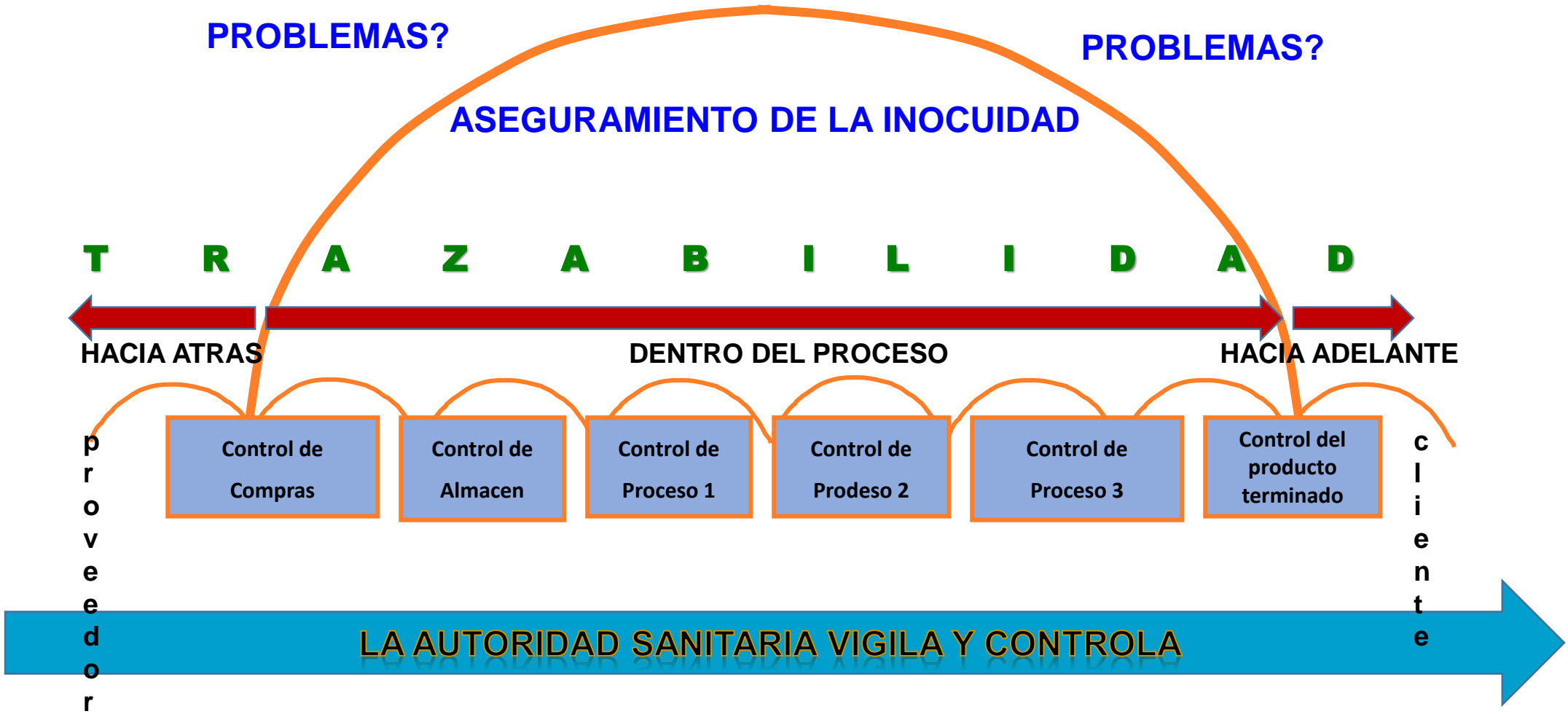
**TODOS DEBEN CUMPLIR**

**TODOS AYUDAN A ESCRIBIR**

**TODOS AYUDAN A CORREGIR**

Las BPM

**TRAZABILIDAD EN TODA LA CADENA PRODUCTIVA  
RESPONSABILIDAD DEL OPERADOR**



# PROTOCOLO DE HABILITACIÓN SANITARIA



## PROTOCOLO TÉCNICO HABILITACIÓN O REGISTRO DE PLANTA DE PROCESAMIENTO INDUSTRIAL

### N° PTH-181-16-SANIPES

**EMITIDO A:** EXPEDIENTE: 313.16.HS

**RAZÓN SOCIAL:** PROVEEDORA DE PRODUCTOS MARINOS S.A.C.  
**DIRECCIÓN LEGAL:** P.J. FRANCO ALFARO N° 150, DPTO 201, URBANIZACIÓN LAS MAGNOLIAS, SAN BORJA, LIMA.  
**REPRESENTANTE LEGAL:** GERARDO ANTONIO CARRERA SAENZ

**INFRAESTRUCTURA PESQUERA:** PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CONGELADOS  
**LICENCIA DE OPERACIÓN:** RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 099-2005-PRODUCE/DNEPP  
**DIRECCIÓN:** Mz. "A", LOTES N°s 3 Y 4, ZONA INDUSTRIAL II, 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 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 CONGELADOS ANTES SEÑALADA, CON ACTA DE AUDITORIA/INSPECCIÓN AH N° 072-2016-PAI, SE ENCONTRÓ EN ADECUACIÓN A LAS CONDICIONES OPERATIVAS EXIGIDAS EN LA NORMATIVA SANITARIA PESQUERA.

LA HABILITACIÓN O REGISTRO DE PLANTA P123-PAI-POPO, ENTRA EN VIGOR A PARTIR DEL 19 DE SETIEMBRE DE 2016, TENIENDO VIGENCIA DE TRES AÑOS 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 ARTÍCULO 26° DEL DECRETO SUPREMO N° 012-2013-PRODUCE.

**OBSERVACIONES:**


PROTOCOLO TÉCNICO EMITIDO TENIENDO EN CONSIDERACIÓN EL INFORME DE AUDITORIA N° IA4-074-16-CG-PAI-SDSP/SANIPES Y EL INFORME TÉCNICO DE EVALUACIÓN – PESCA N° 621-2016-SANIPES/DHCPA/SOHPA, 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 19.09.2019.**

LIMA, 25 DE OCTUBRE DE 2016.

  
 Ing. FERNANDO GUEVARA ZAVALETA (R)  
 Director de Habilitaciones y Certificaciones Pesqueras y Acuáticas




NOMBRE COMUN	NOMBRE CIENTIFICO	PRESENTACION
Amejia, Corcha Blanca	<i>Squilla portuensis</i> , <i>Squilla sp.</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Entero, carne o pulpa, entero con valva, solo carne, solo carne en una valva, crudo, pre cocido, cocido, congelado en bloque o IQF.</li> </ul>
Amejia Espinosa, Amejia Merada	<i>Alpheidae</i>	
Amejia Pina, Palabrita	<i>Thysanidea parvipes</i>	
Amejia, Amejia Blanca	<i>Tellina sp.</i>	
Corcha Blanca, Amejia	<i>Tylosis</i>	
Chaque	<i>Callinectes</i>	
Navaja	<i>Callinectes</i>	
Navaja, Chaveta	<i>Callinectes</i>	
Palabrita, Señorita, Riqui Riqui	<i>Donax sp.</i> , <i>Donax</i>	
Paña de Mula	<i>Trachycardium</i>	
Amejia Pina, Palabrita	<i>Thysanidea parvipes</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Entero en bolsa de polietileno de 500 g, empacado al vacío, tratado térmicamente (pasteurizado). Congelado.</li> </ul>
Navaja	<i>Callinectes</i>	
Palabrita, Señorita, Riqui Riqui	<i>Donax sp.</i> , <i>Donax</i>	
Langostino Azul	<i>Litopenaeus setiferus</i>	
Langostino Blanco	<i>Litopenaeus setiferus</i>	
Langostino Café	<i>Paralimnoria californiensis</i>	
Langostino Tilo, Barbudo	<i>Alpheidae</i>	
Langostino, langostino argentino, langostino ros, gambón	<i>Penaeus</i>	
Langosta	<i>Portunus</i>	
Muraja	<i>Neuronectes</i>	
Percebes	<i>Polydora</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Entero, carne, pulpa, trozo, crudo, pre cocido, cocido. Congelado en bloque o IQF.</li> </ul>
Carangue	<i>Platyxanthus</i>	
Mixtura (crustáceos, cefalópodos, pescados, moluscos univalvos y moluscos bivalvos)	Especies habilitadas	
Brocheta (crustáceos, cefalópodos, pescados, moluscos univalvos y moluscos bivalvos)	Especies habilitadas	

**NOTA:**

- LAS ESPECIES INCLUIDAS EN ESTE ANEXO, QUE NO SON TRATADAS TÉRMICAMENTE (PASTEURIZADAS), NO PODRÁN SER EXPORTADAS A LOS PAÍSES QUE CONFORMAN EL UNIC SURPESCA (SE EXCEPTUANDO LA ESPECIE *Argemone* en caso de exportar a destinos distintos a la UE). LA PLANTA DEBE CUMPLIR CON LAS DISPOSICIONES EMISAS POR EL ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA Y DEL PAÍS DE DESTINO.
- LAS ESPECIES PROCEDENTES DE AGICULTURA DEBEN PROCEDER DE CENTRO DE CULTIVO Y/O ÁREA CLASIFICADA Y HABILITADA.
- LAS MATERIAS PRIMAS IMPORTADAS QUE SE EMPLEAN PARA LOS DIFERENTES PROCESOS, DEBERÁN MOSTRAR TRAZABILIDAD.
- EL USO DE ADITIVOS Y SUSTANCIAS QUÍMICAS ASÍ COMO LAS CONCENTRACIONES, DEBEN ESTAR AUTORIZADOS SEGÚN PAÍS DESTINO.
- EL SELADO AL VACÍO CONSISTE SOLO EN LA ELIMINACIÓN DE AIRE DEL MEDIO, NO APLICA PARA PRODUCTOS REFRIGERADOS.
- LA PRESENTACIÓN REFRIGERADA EMPACADA AL VACÍO, PROCESADA SIEMPRE QUE EXISTA UN TRATAMIENTO PREVIOSO QUE INHIBA ACTIVIDAD BACTERIANA.

El presente Anexo I forma parte del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de procesamiento Industrial N° PTH-181-16-SANIPES.

Lima, 25 de Octubre de 2016

  
 Ing. FERNANDO GUEVARA ZAVALETA (R)  
 Director de Habilitaciones y Certificaciones Pesqueras y Acuáticas



# PROTOCOLO DE HABILITACIÓN SANITARIA


**PERÚ** Ministerio de la Producción Organismo Nacional de Sanidad Pesquera y Acuicultura

## PROTOCOLO TÉCNICO HABILITACIÓN O REGISTRO DE PLANTA DE PROCESAMIENTO INDUSTRIAL

### N° PTH-181-16-SANIPES

**EMITIDO A:** EXPEDIENTE: 313.16.HS

**RAZÓN SOCIAL:** PROVEEDORA DE PRODUCTOS MARINOS S.A.C.  
**DIRECCIÓN LEGAL:** P.J. FRANCO ALFARO N° 150, DPTO 201, URBANIZACIÓN LAS MAGNOLIAS, SAN BORJA, LIMA.  
**REPRESENTANTE LEGAL:** GERARDO ANTONIO CARRERA SAENZ

**INFRAESTRUCTURA PESQUERA:** PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CONGELADOS  
**LICENCIA DE OPERACIÓN:** RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 099-2005-PRODUCE/DNEPP  
**DIRECCIÓN:** Mz. "A", LOTES N°s 3 Y 4, ZONA INDUSTRIAL II, 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 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 CONGELADOS ANTES SEÑALADA, CON ACTA DE AUDITORIA/INSPECCIÓN AH N° 072-2016-PAI, SE ENCONTRÓ EN ADECUACIÓN A LAS CONDICIONES OPERATIVAS EXIGIDAS EN LA NORMATIVA SANITARIA PESQUERA.

LA HABILITACIÓN O REGISTRO DE PLANTA P123-PAI-POPO, ENTRA EN VIGOR A PARTIR DEL 19 DE SETIEMBRE DE 2016, TENIENDO VIGENCIA DE TRES AÑOS 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 ARTÍCULO 26° DEL DECRETO SUPREMO N° 012-2013-PRODUCE.

**OBSERVACIONES:**

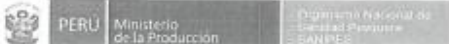
PROTOCOLO TÉCNICO EMITIDO TENIENDO EN CONSIDERACIÓN EL INFORME DE AUDITORIA N° IA4-074-16-CG-PAI-SDSP/SANIPES Y EL INFORME TÉCNICO DE EVALUACIÓN – PESCA N° 621-2016-SANIPES/DHCPA/SDHPA, DEL ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA – SANIPES.

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 19.09.2019.**

LIMA, 25 DE OCTUBRE DE 2016.

  
 ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA  
 SANIPES  
 Ing. FERNANDO GUEVARA ZAVALETA (R)  
 Director de Habilitaciones y Certificaciones Pesqueras y Acuáticas


**PERÚ** Ministerio de la Producción Organismo Nacional de Sanidad Pesquera y Acuicultura

NOMBRE COMUN	NOMBRE CIENTIFICO	PRESENTACION
Amejia, Corcha Blanca	<i>Squilla sorbata</i> , <i>Squilla sp.</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Entero, carne o pulpa, entero con valva, solo carne, solo carne en una valva, crudo, pre cocido, cocido, congelado en bloque o IQF.</li> </ul>
Amejia Espinosa, Amejia Merada	<i>Palaemonetes</i>	
Amejia Fina, Palabrita	<i>Tropidopoda</i>	
Amejia, Amejia Blanca	<i>Tadina</i>	
Corcha Blanca, Amejia Pajosa	<i>Tadina</i>	
Chanque	<i>Callinectes</i>	
Nanaja	<i>Libinia</i>	
Nanajita, Chaveta	<i>Libinia</i>	
Palabrita, Señalita, Riqui Riqui	<i>Donax</i>	
Paleta de Mula	<i>Trachycardium</i>	
Amejia Fina, Palabrita	<i>Tropidopoda</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Entero en bolsa de polietileno de 500 g, empacado al vacío, tratado térmicamente (pasteurizado). Congelado.</li> </ul>
Nanaja	<i>Libinia</i>	
Palabrita, Señalita, Riqui Riqui	<i>Donax</i>	
Langostino Azul	<i>Libinia</i>	
Langostino Blanco	<i>Libinia</i>	
Langostino Café	<i>Libinia</i>	
Langostino Tilo, Barbudo	<i>Libinia</i>	
Langostino, langostino argentino, langostino ros, gambón	<i>Decapoda</i>	
Langosta	<i>Decapoda</i>	
Mudaja	<i>Decapoda</i>	
Penéidos	<i>Decapoda</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Entero, carne, pulpa, trozo, crudo, pre cocido, cocido. Congelado en bloque o IQF.</li> <li>Entero, pieza, trozo, crudo, pre cocido, cocido. Congelado en bloque o IQF.</li> <li>Entero, carne, pulpa, trozo, crudo, pre cocido, cocido. Congelado en bloque o IQF.</li> <li>Entero, carne, pulpa, trozo, crudo, pre cocido, cocido. Congelado en bloque o IQF.</li> </ul>
Carangue	<i>Decapoda</i>	
Mixta (crustáceos, cefalópodos, pescados, moluscos univalvos y moluscos bivalvos)	Especies habilitadas	
Brocheta (crustáceos, cefalópodos, pescados, moluscos univalvos y moluscos bivalvos)	Especies habilitadas	

**NOTA:**

- LAS ESPECIES INCLUIDAS EN ESTE ANEXO, QUE NO SON TRATADAS TÉRMICAMENTE (PASTEURIZADAS), NO PODRÁN SER EXPORTADAS A LOS PAÍSES QUE CONFORMAN EL UNIC SURPESCA (SE EXCEPTA LA ESPECIE *Argemone* en caso de exportar a destinos distintos a la UE). LA PLANTA DEBERÁ CUMPLIR CON LAS DISPOSICIONES EMISAS POR EL ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA Y DEL PAÍS DE DESTINO.
- LAS ESPECIES PROCEDENTES DE AGICULTURA DEBEN PROCEDER DE CENTRO DE CULTIVO Y/O AREA CLASIFICADA Y HABILITADA.
- LAS MATERIAS PRIMAS IMPORTADAS QUE SE EMPLEAN PARA LOS DIFERENTES PROCESOS, DEBERÁN DEMOSTRAR TRAZABILIDAD.
- EL USO DE ADITIVOS Y/O SUSTANCIAS QUÍMICAS ASÍ COMO LAS CONCENTRACIONES, DEBEN ESTAR AUTORIZADOS SEGÚN PAÍS DESTINO.
- EL SELADO AL VACÍO CONSISTE SOLO EN LA ELIMINACIÓN DE AIRE DEL MEDIO, NO APLICA PARA PRODUCTOS REFRIGERADOS.
- LA PRESENTACIÓN REFRIGERADA EMPACADA AL VACÍO, PROCÉDE SIEMPRE QUE EXISTA UN TRATAMIENTO PREVIAMENTE QUE DEBEA ACTIVAR BACTERICIDA.

**El presente Anexo I forma parte del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de procesamiento Industrial N° PTH-181-16-SANIPES.**

Lima, 25 de Octubre de 2016

  
 ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA  
 SANIPES  
 Ing. FERNANDO GUEVARA ZAVALETA (R)  
 Director de Habilitaciones y Certificaciones Pesqueras y Acuáticas



# 4

## PROCEDIMIENTO PARA CERTIFICACIONES PESQUERAS Y ACUÍCOLAS

Tupa N° 30

Procedimiento P01-SDCPA-SANIPES

# DHCPA/SDCPA

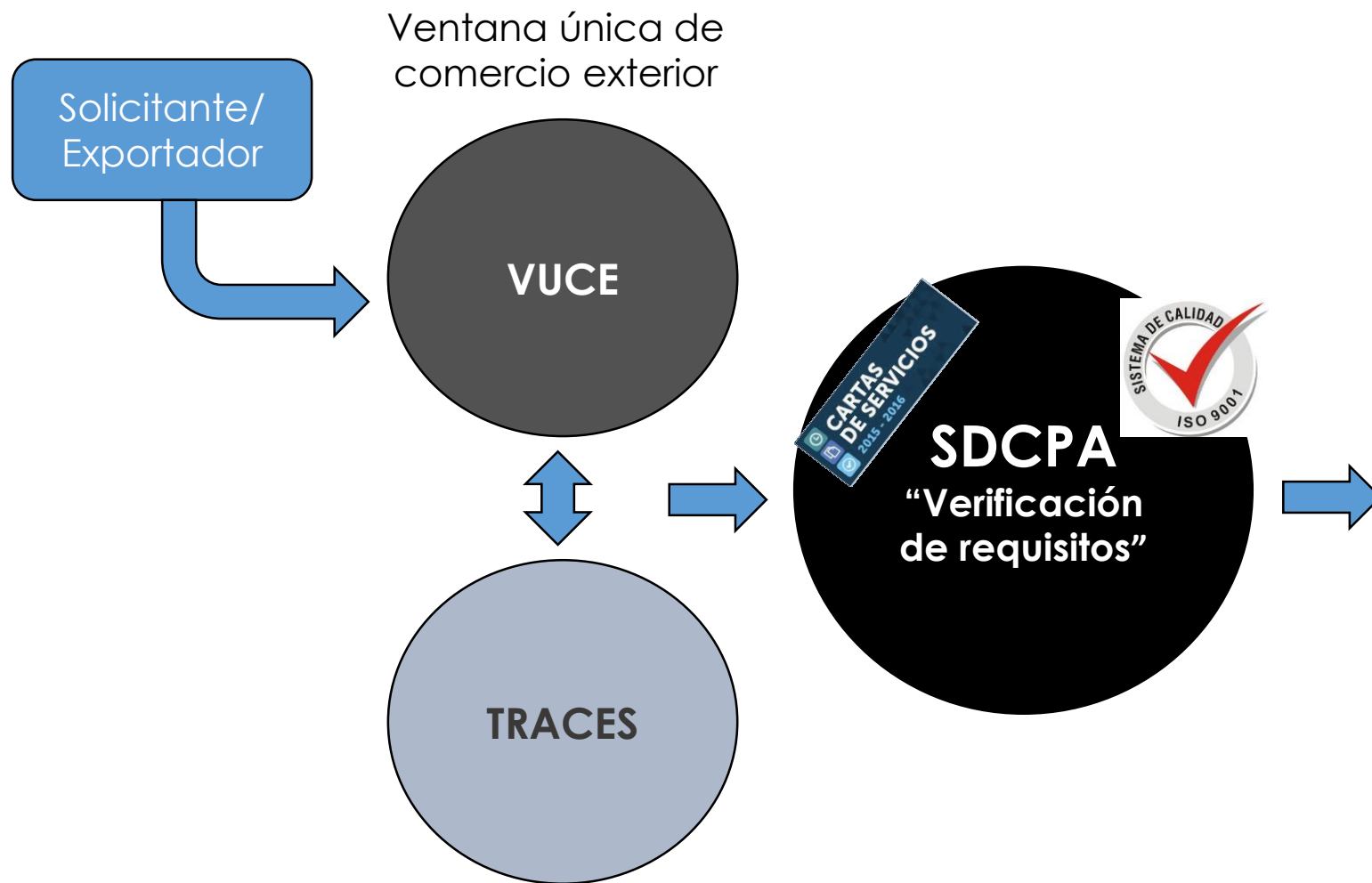
Emisión de Certificado Oficial Sanitario:

- vía VUCE
- para Europa mediante el uso del sistema TRACES

**Certificados Oficiales emitidos 2017, hasta el 25 de Mayo de 2017: 7514**

<b>Pesca:</b>	<b>4512</b>
▪ Congelados:	3384
▪ Conservas:	650
▪ Otros:	478
<b>Aceite:</b>	<b>400</b>
<b>Harina:</b>	<b>2602</b>

# FLUJO DE PROCESO DE CERTIFICACIÓN



## CERTIFICADO SANITARIO

Organismo Nacional de Sanidad Pesquera  
SANIPES

MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN  
Viceministerio de Pesquería

Certificado veterinario para la UE

1. Expediente		2. No. de referencia del certificado	
Nombre: Industrial Pesquera Santa Monica S.A. ZONA INDUSTRIAL DE TIERRA COLORADA, DISTRITO Y PROVINCIA DE PAUTA, Punta Pata Pera OPE 073-213280		40221-2017 IMPORT/PE.2017.0000180	
3. Destinatario		4. Identificación del producto	
Nombre: PISCADOR EL FART S.L. POL. IND. MANSANSA CL. ESCORABOR S., Valencia 4610 Mansansa España (ES)		PE0000 SANIPES PE0001 SANIPES	
5. País de origen del SDC		6. País de destino	
Peru (PE)		España	
7. Lugar de origen legal de origen		8. Tipo de destino	
Industrial Pesquera Santa Monica S.A. PONS-PA-EDPS		ES	
9. Lugar de origen		10. País de destino	
Punta Pata (PE)		España	
11. Fecha de expedición		12. Fecha de validez	
08/01/2017 00:00 (UTC -0500)		08/01/2017 00:00 (UTC -0500)	
13. Tipo de mercancía		14. Descripción de la mercancía	
Merce: <input checked="" type="checkbox"/> Pescado <input type="checkbox"/> Mariscos <input type="checkbox"/> Productos de la pesca		27.485 kg (23.858 kg)	
15. No. de lote(s) de la mercancía		16. No. de unidades de la mercancía	
08004088		0800	
17. Mecanismo certificado por		18. Participación de Administración UE	
Comercio exterior <input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	
19. Descripción de la mercancía		20. Participación de Administración UE	
1. 8007 Moluscos, moluscos separados de sus valvas, vivos; frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera moluscos ahumados, moluscos picados o cocidos, arros o platos de ahumado, harina, polvo y pellets de moluscos, grasas para la alimentación humana Con ADAMS, artículo de harina, polvo y pellets, según para su alimentación en animales BBI 192 00 (vengado) contenido en materia seca (métricos)		<input checked="" type="checkbox"/>	
Espec. modelo certificado: Moluscos de moluscos Tipo de tratamiento: Fábica Destino: <input type="checkbox"/> Alimentación humana <input type="checkbox"/> Alimentación animal <input type="checkbox"/> Otros: <input type="checkbox"/>		21. Fecha de expedición: 08/01/2017 00:00 (UTC -0500)	
Subtotal peso neto: 23.858 kg		22. Fecha de expedición: 08/01/2017 00:00 (UTC -0500)	

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA  
- SANIPES -  
Ing. RICARDO JAMBE ASEVALO CELIS  
Sub Director de Certificaciones Pesqueras y Acuáticas

www.sanipes.gob.pe

Trade Control and Expert System - Europa EU

# ¿Qué es VUCE?

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

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

prom Perú

Cenfotur

PLAN COPESCO NACIONAL

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

## ¿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.

# ¿Qué es TRACES?

El sistema TRACES es una **herramienta de gestión de los movimientos de animales y productos de origen animal que proceden del exterior de la Unión Europea o de su territorio**. Este sistema consolida y simplifica los sistemas existentes. Se trata de una importante innovación para mejorar la gestión de las epizootias y reducir las formalidades administrativas que afectan a los operadores económicos y a las autoridades competentes.

## 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 **C**ontrol and **E**xpert **S**ystem) 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.

# ¿Qué es TRACES?


## 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;
- superar las dificultades lingüísticas facilitando el acceso a la información;
- integrar a todos los operadores implicados creando un sistema de desarrollo de las operaciones para el intercambio de documentos entre operadores económicos y autoridades competentes.

# PLATAFORMA TRACES

← → ↻ Es seguro | https://webgate.ec.europa.eu/sanco/traces/common/welcome.do

 **TRACES**  
TRAde Control and Expert System

►bg ►bn ►bs ►cs ►da ►de ►el ►en ►es ►et ►fa ►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 evelyn.chav  
►[es] Eppo Licence ►Declar

/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 animales
  - Partida rechazada - DVCE para productos animales
  - [es] Authorities and Users
- ▼ Gestión de usuario y organización
  - Gestión de usuarios
  - Organizaciones
  - Cambiar contraseña
  - Modificar perfil de usuario
- Publicación de la lista de establecimientos
  - Establecimientos de la UE por sector
  - Establecimientos de la UE por país
  - Lista de

## Bienvenida


**19/05/2017 | TRACES Newsletter**  
If you wish to subscribe to the TRACES newsletter click [here](#)

---


**17/05/2016 | TRACES FEEDBACK**  
Helpdesk: [sante-traces@ec.europa.eu](mailto: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](#)

---


## Últimas noticias

 **21/06/2017 | DWH unavailable Friday 23/06/2017 19:00 h - Saturday 23/06/2017 15:00 h**  
QlikView will be still available


---

 **24/05/2017 | TRACES y La República Islámica de Irán**  
Les informamos que La República Islámica de Irán IVO (Iran Veterinary Organisation) comenzará 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 las autoridades competentes de Irán hacer un seguimiento de las decisiones tomadas por los inspectores de los BIP.

---

 **15/05/2017 | TRACES y Arabia Saudita**  
Les informamos que Arabia Saudita SFDA (Saoudi Food and Drug Administration) comenzará 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 las autoridades competentes de Arabia Saudita hacer un seguimiento de las decisiones tomadas por los inspectores de los BIP.


---

 **27/04/2017 | Certificado sanitario armonizado para la exportación de óvulos/embriones de bovinos obtenidos 'in vivo' de la UE a Chile**  
El certificado sanitario armonizado para la exportación de la UE a Chile de **óvulos/embriones de bovinos obtenidos 'in vivo'** han sido activados en TRACES para el código de nomenclatura 0511 9985.


---

**26/04/2017 | Certificado sanitario armonizado para la exportación de productos lácteos de la UE a Perú**  
El certificado sanitario armonizado para la exportación de **productos lácteos** de la UE a Perú, está disponible en el sistema TRACES.

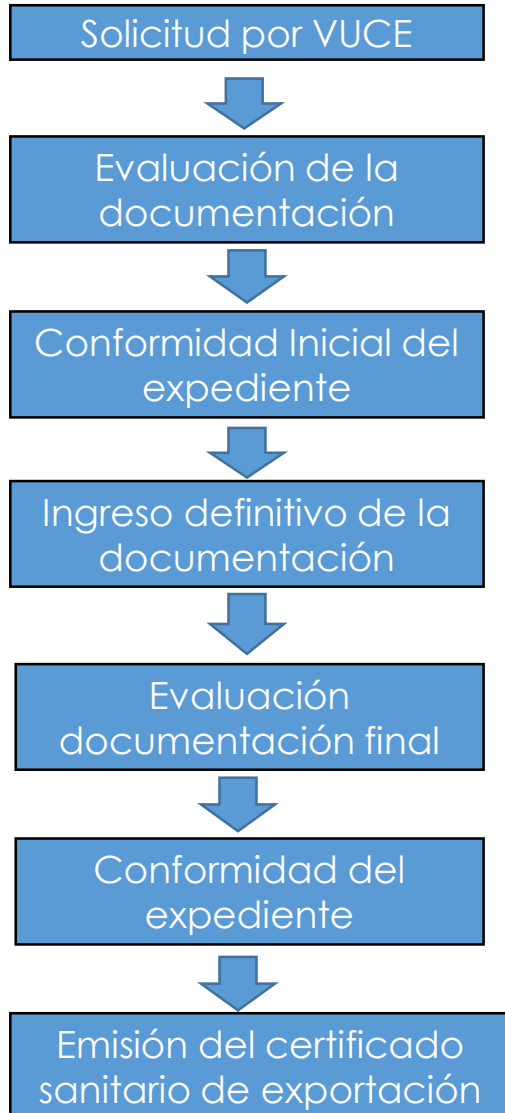
---

 **24/04/2017 | Recordatorio: TRACES y certificación hacia Rusia**  
La utilización de los certificados con el formato de TRACES solo es posible para los productos elegibles y para los punto de entrada designados (ver los mensajes del 03/10/2016 y 25/11/2016). En todos los demás casos, solo están autorizados los certificados con el formato negociado con las autoridades rusas que deben estar impresos en papel de seguridad.

---

 **24/04/2017 | El proyecto piloto para el uso del módulo EXPORT de TRACES para la certificación hacia Rusia comenzará el 25/10/2016 hasta el 01/09/2017.**  
Desde el 24/04/2017, además de los certificados listados según información publicada el 03/10/2016 y el 25/11/2016 en la página de bienvenida de TRACES, el certificado **(RU) Certificado veterinario para carne en conserva, embutidos y otros productos cárnicos listos para el consumo exportados de la UE a la Federación Rusa** pueden ser usados para los siguientes códigos: 1602 10 00, 1602 20 10, 1602 20 90, 1602 31, 1602 32, 1602 39, 1602 41, 1602 49, 1602 50, 1602 90, 1603 00. Además, a partir del 24/04/2017 los puntos de entrada en Rusia ya no estarán limitados a puestos de inspección en la región de Kaliningrado, sino que se extenderán a todos los puestos de inspección en las regiones de **Tver (Tver (Migalovo)-Тверь (Мигалово))**, **Pskov (Burachki-Бурачки, Ubylinka-Убылинка, Shumilino-Шумилино, Rytalovo-Пыталово, Pechora-Pskov- Печоры-Псковские, Pskov (Kresty)-Псков (Кресты))**, **San Petersburgo (Petersburg Finland Station-Санкт-Петербург Финляндский вокзал, Saint-Petersburg Big Port-Большой порт Санкт-Петербург, Saint-Petersburg Passenger Port-Пассажирский порт Санкт-Петербург, St. Petersburg (Pulkovo)-Санкт-Петербург)** y **Leningrado (Torfyanovka-Торфяновка, Brusnichnoye-Брусничное, Svetogorsk-Светогорск, Ivangorod-Ивангород, Buslovskaya-Бусловская, Vyborg-Выборг RUVYG1, Ivangorod-Ивангород, Vyborg-Выборг RUVYG2, Vysotsk-Высоцк, Primorsk-Приморск, Ust-Luga-Усть-Луга)**.

# PROCESO PARA LA OBTENCIÓN 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 N° 30

- Solicitud única de comercio exterior (SUCE) a través de VUCE.
- Etiqueta original del producto.
- Acta de muestreo e Informe de ensayo del producto a certificar, emitido por una Entidad de apoyo al SANIPES.

## OTROS REQUISITOS

- La planta donde se procesa el producto debe estar habilitada por el SANIPES, asimismo debe estar en el listado de plantas autorizadas de acuerdo al destino.
- Control de saldos.



# REQUISITOS DOCUMENTARIOS

## Procedimiento Tupa

Subdirección de Certificaciones Pesqueras y Acuícolas (información para VUCE)

SUB DIRECCIÓN DE CERTIFICACIONES PESQUERAS Y ACUÍCOLAS (Información para VUCE)			
Nº 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.

# MODELO DE CERTIFICADOS CON FINES DE EXPORTACION



# CHINA (Formato para consumo humano)

**秘鲁共和国向中华人民共和国出口水产品检验检疫证书**  
**HEALTH CERTIFICATE** 证书号 Num.Ref:  
For fishery products intended for export from The Republic of Peru to The People's Republic of China

**I. 主管当局信息 Information of competent authority:**  
输出国 Country of export: PERU 秘鲁  
生产国 Country of production: PERU 秘鲁  
主管当局 Competent authority: Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) - 国家鱼类健康组织  
发证部门 Department of certificate issuance: Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) - 国家鱼类健康组织

**II. 水产品信息 Identification of the fishery products:**  
商品名称 Commodity name:  
学名 Scientific name:  
包装数量 Number of packages:  
净重 Net Weight:  
毛重 Gross Weight:  
储藏和运输温度要求: / Requisite storage and transport temperature:

**III. 水产品来源 Origin of the fishery products:**  
产地 Production Place:

加工方式 Processing Type:  
生产模式 Production Mode:  
养殖 Aquacultured: 是 Yes 否 No 野生捕捞 Wild Caught 是 Yes 否 No  
养殖区域 Aquaculture area: 捕捞区域 Catch Area:  
捕捞渔船船名及编号 Catch Vessel Name & Number:

生产加工企业名称及注册号 Production and processing enterprise name and registration number:  
生产日期 Production Date:

**IV. 运输信息 Information of Transport:**  
发货人名称及地址 Name and address of Consignor:  
收货人名称及地址 Name and address of Consignee:  
发货地 Place of dispatch production:  
目的地 Place of destination:  
运输工具信息 Means of transport:  
船只名称 Name of Vessel:  
航班号 Flight Number:  
其他运输工具信息 Other transport means:  
集装箱号 Container Number:  
封识号 Seal Number:

Page 1/2

证书号 Num.Ref:

**V. 健康声明 Health Attestation**  
兹证明: This is to certify that:  
1. 上述产品来自主管当局注册的企业。The above fishery products were come from the establishment approved by competent authority.  
2. 该产品在卫生条件下生产、包装、储藏和运输, 并置于主管当局监督之下。The products were produced, packed, stored, and transported under sanitary condition, which were under the supervision of competent authority.  
3. 该产品经主管当局检验检疫, 未发现中国规定的有害细菌、有毒有害物质和异物。The products were inspected and quarantined by competent authority and not found any pathogenic bacteria, harmful substances and foreign substances regulated in the P.R.China.  
4. 该产品符合兽医卫生要求, 适合人类食用。The products meet veterinary sanitary requirements and fit for human consumption.

签发地点: / Place of issue: 签发日期: / Date of issue:  
官方印章 Official Stamp 官方兽医签字 Official Veterinary Signature

注释 Note: 1. 冷藏、冷冻、干制、熏制、罐装等。/Refrigerated, Frozen, Dried, Smoked, Canned, etc.  
2. 此证书内容不适用部分以\*\*\*填充。/If any of the information required is not applicable, then the blank area must be filled with \*\*\*.

Page 2/2



# CHINA (Formato para consumo no humano)

**出口鱼油、鱼粉等水产动物蛋白卫生证书**  
**HEALTH CERTIFICATE**  
**TO EXPORT FISH MEAL AND FISH OIL OR OTHER AQUATIC ANIMAL PROTEIN**  
**中华人民共和国**  
**PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA**

目的国 / Country of destination : CHINA  
原产国 / Country of dispatch : PERU  
主管部门 / Competent Authority : Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES)

**1. 产品说明 / Identification of product**  
包装方式 / Type of packaging:  
份数 / Number of packages:  
净重 / Net Weight:  
毛重 / Gross Weight:  
产品名称 / Product:  
动物种类 / Animal species:

**2. 原产地 / Origin of product**  
经官方机构注册的生产厂商名称、地址和注册号 / Name, address and official registration number of the establishment approved by competent authority:

**3. 产品目的地 / Destination of product**  
产品将运到 / The product will be sent  
发出地 / From: (出口地) (Place of dispatch)  
目的地 / To: (国家, 到达港) (Country and place of destination)  
运输工具 / By the means of transport:  
集装箱号 / Container No.:  
铅封号 / Seal No.:  
出口商名称和地址 / Name and address of Exporter:  
收货人名称和地址 / Name of consignee and address at place of destination:

**4. 附加声明 / Declaration Attestation of Health**  
SANIPES 证明 / SANIPES certifies that:  
a) 以上产品是由 SANIPES 批准进行出口的企业加工, 并有永久官方牌照监督, 且在 AQSIQ 注册, 产品符合秘鲁国家要求并允许在秘鲁自由销售。 / The products described above come from an establishment which approved and supervised by the SANIPES and registered by AQSIQ, and are in compliance with the national requirements of Peru and that are allowed to be freely sold in Peru.  
b) 本证书中产品的原料来自于秘鲁本国海域或公海捕捞动物或者养殖水生动物, 是上述动物的整体或供人类消费水产品加工厂的水生动物副产品加工生产, 未使用过扑灭动物疫病或淘汰的水生动物或因疫病死亡的水生动物, 不含非水生动物源性成分, 没有受到第三国动物源产品的污染。 / The raw materials used to produce fish oil, fish meal or other aquatic animal proteins may be either aquatic animals caught in the Peru or its domestic sea, or in the open sea, or in aquaculture farms and the above mentioned animals are whole, or aquatic by-products from plants manufacturing aquatic products for human consumption. Aquatic animals that have died due to disease or been subject to a disease eradication campaign cannot be used as raw materials. The products must not contain any ingredients of non aquatic animals and should not be contaminated by any products of animal origin from third countries.  
c) 加工过程中, 经过温度高于摄氏85度, 时间不少于15分钟的热处理, 或者经国家检验检疫局认可其他等效的加工处理方式。 / Has been treated with temperatures over 85°C, for more than 15 minutes or have been treated with other means which are recognized by AQSIQ to be equivalent.  
d) 生产过程和生产品类都有严格地避免污染 / Effective measures have been taken to avoid contamination both during and post the production process.  
e) 产品不含任何有害动物源性成分或有害物质, 符合中华人民共和国国家进出口检验检疫局水产动物源性蛋白卫生标准。 / The products do not contain any hazardous substances which pose a risk to public or animal health, and are in compliance with the safety and hygiene standards of the People's Republic of China concerning fish oil, fish meal and other aquatic animal proteins. The products are not fit for human consumption.  
f) SANIPES 在发货前已进行了随机抽样检验, 结果符合以下要求 / SANIPES has examined a random sample prior to dispatch and confirmed that the following requirements have been fulfilled.  
\* Salmonella: Absence in 25 gr / 沙门氏菌: 25克样品中未检出; n=5, c=0, m=0, M=0  
\* Enterobacteriaceae: In 1g / 肠杆菌: 1克样品中: n=5, c=2, m=10, M=300;  
n= 检验的样本数  
m= 细菌数的阈值; 如果所有样品中细菌数都没有超过 m, 该结果为合格。  
M= 细菌数的最大值; 如果有1个或多个样品中细菌数等于或大于 M, 该结果不合格;  
C= 细菌数介于 m和M之间的样品数; 如果其它样品的细菌数小于或等于m, 该结果仍认为可接受。  
n= number of samples to be tested;  
m= threshold value for the number of bacteria; the result is considered satisfactory if the number of bacteria in all samples does not exceed m;  
M= maximum value for the number of bacteria; the result is considered unsatisfactory if the number of bacteria in one or more samples is M or more; and  
C= number of samples the bacterial count of which may be between m and M, the samples still being considered acceptable if the bacterial count of the other samples is m or less.  
g) 最终产品的包装是全新、密封、密封性和防潮性良好, 不易破损, 如为散装运输, 其集装箱或其他运输工具都用 SANIPES 批准的消毒剂进行了消毒。 / The end product has been packaged with new, clean, sealed, impermeable, moisture resistant and not easily broken materials. As for bulk transportation, the containers or other means of transport were thoroughly cleaned and disinfected with a disinfectant approved by SANIPES before use.  
h) 标签符合中国标准的规定, 并粘在包装的外面, 散装产品的标签随发货单一起传送。 / Labels, in compliance with the relevant standards of the People's Republic of China, have been attached to the outside packaging material. The labels of bulk products have been sent together with the invoice.

签证地点 / Done at (place) 日期 / on (date)



# RUSIA (Formato para consumo humano)

**ВЕТЕРИНАРНЫЙ СЕРТИФИКАТ**  
VETERINARY CERTIFICATE

**xxxx-2012**

<b>1. Shipment description / Описание поставки</b>		1.5. Certificate № / Сертификат № <b>xxxx-2012</b>
1.1. Name and address of consignor / Названия и адрес грузоотправителя:		Veterinary certificate for products of fish, crustaceans, shellfish, other fishery objects and products of their processing, exported to the customs territory of the Eurasian Economic Union / Ветеринарный сертификат на экспортную территорию Евразийского экономического союза пищевую продукцию из рыбы, ракообразных, моллюсков, других объектов промысла и продуктов их переработки
1.2. Name and address of consignee / Названия и адрес грузополучателя:		
1.3. Means of Transport / Транспорт: (№ of wagon, track, container, flight-number, name of the ship) (№ вагона, автомашины, контейнера, рейс самолета, название судна)		1.6. Country of origin of goods / Страна происхождения товара:
1.4. Country(s) of transit / Страна(ы) транзита:		1.7. Country issuing this certificate / Страна выдающая сертификат:
		1.8. Competent authority of exporting country / Компетентное ведомство страны-экспортера: Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES)
		1.9. Organization in the exporting country endorsing this certificate / Учреждение страны-экспортера, выдающее сертификат: Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES)
		1.10. Point of transit of goods through the customs border / Crossing point of goods through the customs border :
<b>2. Identification of goods / Идентификация Товара</b>		
2.1. Description of goods / Наименование товара:		
2.2. Date of production of goods / Дата выработки товара:		
2.3. Type of package / Упаковка:		
2.4. Number of packages / Количество мест:		
2.5. Net weight (kg) / Вес нетто (кг):		
2.6. Seal number / Номер пломбы:		
2.7. Marking / Маркировка:		
2.8. Conditions of storage and transportation / Условия хранения и перевозки:		
<b>3. Origin of goods / Происхождение товара</b>		
3.1. Name, registration number and address of establishment / Названия, регистрационный номер и адрес предприятия:  Cold storage / холодильник:-----		
3.2. Administrative-territorial unit / Административно-территориальная единица: Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES)		

**xxxx-2012**

**4. Statement of fit for human consumption / Свидетельство о пригодности товара в пищу**

I, the undersigned state/official veterinarian, certify that / Я, нижеподписавшийся государственный/официальный ветеринарный врач, настоящим удостоверяю следующие:  
The certificate is issued on the base of the following pre-export certificates (a list is attached if two or more pre-export certificates are used) / Сертификат выдан на основе следующих доэкспортных сертификатов (при наличии более двух доэкспортных сертификатов прилагается список):

Date / Дата	Number / Номер	Country of origin / Страна происхождения	Administrative territory / Административная территория	Registration number of establishment / Регистрационный номер предприятия	Type and quantity (net weight) of the goods / Вид и количество (вес нетто) товара
---	---	---	---	---	---
---	---	---	---	---	---

4.1. Exported to the customs territory of the Eurasian Economic Union products from water biological resources (live, chilled, frozen fish, roe, crustaceans, shellfish, mammals and other water animals and species) (hereinafter referred to as the "fish products") exported to the Custom Union, raised or harvested in ecologically clean water reservoir (aquatic area), products of their processing, produced at facilities, in respect to which veterinary and sanitary restrictions were not established. / Экспортируемая на таможенную территорию Евразийского экономического союза продукция из водных биологических ресурсов (живых, охлажденных, замороженных рыбы, икра, моллюски, млекопитающие и другие водные животные и объекты промысла) (далее – рыбная продукция) выращена и добыта в экологически чистых водоемах (акваториях), пищевые продукты ее переработки произведены на предприятиях, в отношении которых не были установлены ветеринарно-санитарные ограничения.

4.2. In case there are some parasite-worms within allowed limits, fish products is inactivated by the current methods. / В случае наличия паразитов в пределах допустимых норм, рыбная продукция обезврежена существующими методами.

4.3. Fish products exported to the customs territory of the Eurasian Economic Union: / Рыбная продукция, экспортируемая на таможенную территорию Евразийского экономического союза:  
- do not contain poisonous fish species from families Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae и Scophthalmidae, as well as fish products containing biotoxins harmful for human health; / не содержат ядовитых рыб, семейств Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae и Scophthalmidae, также рыбной продукции содержащей биотоксины, опасные для здоровья человека;  
- tested for parasites, bacterial and viral infections; / исследована на наличие паразитов, бактериальных и вирусных инфекций;  
- do not contain natural or synthetic estrogen, hormonal substances, thyrostatic drugs, antibiotics, other medicines and pesticides; / не содержит натуральных или синтетических эстрогенов, гормональных веществ, тиростатических препаратов, антибиотиков, других медикаментозных средств и пестицидов;  
- frozen fish products have temperature in the muscle thickness not higher than -18 °C; / замороженная рыбная продукция имеет температуру в толще продукта не выше -18 °C;  
- are not contaminated with salmonella or other bacteria disease agents; / не загрязнена сальмонеллами или возбудителями других бактериальных инфекций;  
- have not been treated with coloring, ionizing radiation or ultra violet rays; / не обработана красящими веществами, ионизирующим излучением или ультрафиолетовыми лучами;  
- have no changes typical for contagious diseases; / не имеют изменений, характерных для заразных болезней;  
- of good quality as for organoleptic indicators; / не имеет недоброкачественных изменений по органолептическим показателям;  
- were not defrosted during storage; / не подвергались дефростации в период хранения.

4.4. Clams, echinoderms, tunicates and sea gastropods were subjected to necessary aging in cleaning centers. / Деустановчатые моллюски, илгокожи, оболочники и морские gastropods прошли необходимую выдержку в центрах очистки.

4.5. Microbiological, chemical and toxicological and radiological indices of fish products, physicochemical content and other contaminants (for shellfish) comply with the current veterinary and sanitary norms and rules that are in force on the customs territory of the Eurasian Economic Union. / Микробиологические, химико-токсикологические и радиологические показатели рыбной продукции, содержание фикотоксина и других загрязнителей (для моллюсков) соответствуют действующим на таможенной территории Евразийского экономического союза ветеринарным и санитарным нормам и правилам.

4.6. Fish products are fit for human consumption. / Рыбная продукция признана пригодной для употребления в пищу человеку.

4.7. Packages and packaging material are disposable and comply with the requirements of the Eurasian Economic Union. / Тара и упаковочный материал одноразовые и соответствуют требованиям Евразийского экономического союза.

4.8. The means of transport are treated and prepared in accordance with the requirements approved by the exporting country. / Транспортное средство обработано и подготовлено в соответствии с правилами, принятыми в стране-экспортере.

Place/Место **CALLAO** Date/Дата **, 2012** Stamp/Печать

Signature of State/official Veterinarian / Подпись государственного/официального ветеринарного врача  
Name and position /Ф.И.О. и должность

Signature and stamp must be different from the color of the form /Подпись и печать должны отличаться цветом от бланка  
Note 1. Veterinary certificate is executed in the Russian language as well as the language of the exporting country and (or) the English language. / Примечание 1. Ветеринарный сертификат оформляется на русском языке, а также на языке страны-экспортера и (или) английском языке.

2 из 2

# UNION EUROPEA (Formato para consumo humano)

Health Certificate						
For imports of fishery products intended for human consumption						
COUNTRY : PERU			Veterinary certificate to EU			
Part I: Details of dispatched consignment	I.1. Consignor Name: Address: Tel. N°		I.2. Certificate reference number		I.2.a.	
	I.5. Consignee Name: Address: Postal code: Tel. N°		I.6.			
	I.7. Country of origin PERU		ISO code PE	I.8. Region of origin ---	Code ---	I.9. Country of destination
	I.11. Place of origin Name: Approval number: Address:		I.12.			
	I.13. Place of loading		I.14. Date of departure			
	I.15. Means of transport Aeroplane Ship Railway wagon Road vehicle Other		I.16. Entry BIP in EU			
	I.18. Description of commodity		I.17.			
	I.21. Temperature of product Ambient Chilled Frozen		I.20. Quantity Gross weight		I.22. Number of packages	
	I.23. Identification of container/seal number		I.24. Type of packaging			
	I.25. Commodities certified for: Human consumption		I.26.			
I.28. Identification of the commodities		I.27. For import or admission into EU				
Species (Scientific name)	Nature of commodity	Treatment type	Approval number of establishments Manufacturing plant	Number of packages	Net weight	

Page 1 of 3

COUNTRY : PERU			Fishery products		
II. Health information		II.a. Certificate reference number		II.b.	
Part II : Certification					
II.1 (*) Public health attestation					
I, the undersigned, declare that I am aware of the relevant provisions of Regulations (EC) No 178/2002, (EC) No 852/2004, (EC) No 853/2004 and (EC) No 854/2004 and certify that the fishery products described above were produced in accordance with those requirements, in particular that they:					
<ul style="list-style-type: none"> <li>— come from (an) establishment(s) implementing a programme based on the HACCP principles in accordance with Regulation (EC) No 852/2004;</li> <li>— have been caught and handled on board vessels, landed, handled and where appropriate prepared, processed, frozen and thawed hygienically in compliance with the requirements laid down in Section VIII, Chapters I to IV of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004;</li> <li>— satisfy the health standards laid down in Section VIII, Chapter V of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004 and the criteria laid down in Regulation (EC) No 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs;</li> <li>— have been packaged, stored and transported in compliance with Section VIII, Chapters VI to VIII of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004;</li> <li>— have been marked in accordance with Section I of Annex II to Regulation (EC) No 853/2004;</li> <li>— the guarantees covering live animals and products thereof, if from aquaculture origin, provided by the residue plans submitted in accordance with Directive 98/23/EC, and in particular Article 29 thereof, are fulfilled; and</li> <li>— have satisfactorily undergone the official controls laid down in Annex III to Regulation (EC) No 854/2004.</li> </ul>					
II.2 (*) Animal health attestation for fish and crustaceans of aquaculture origin					
II.2.1 (*) Requirements for susceptible species to Epizootic haematopoietic necrosis (EHN), Taura syndrome and Yellowhead disease.					
I, the undersigned official inspector, hereby certify that the aquaculture animals or products thereof referred to in Part I of this certificate:					
(*) originate from a country/territory, zone or compartment declared free from: (*) EHN, (*) Taura syndrome, (*) Yellowhead disease in accordance with Chapter VII of Directive 2006/88/EC or the relevant OIE Standard by the competent authority of my country;					
<ul style="list-style-type: none"> <li>(i) where the relevant diseases are notifiable to the competent authority and reports of suspicion of infection of the relevant disease must be immediately investigated by the competent authority;</li> <li>(ii) all introduction of species susceptible to the relevant diseases come from an area declared free of the disease; and</li> <li>(iii) species susceptible to the relevant diseases are not vaccinated against the relevant diseases</li> </ul>					
II.2.2 (*) Requirements for species susceptible to Viral haemorrhagic septicaemia (VHS), Infectious haematopoietic necrosis (IHN), Infectious salmon anaemia (ISA), Koi herpes virus (KHV) and White spot disease intended for a Member State, zone or compartment declared disease free or subject to a surveillance or eradication programme for the relevant disease.					
I, the undersigned official inspector, hereby certify that the aquaculture animals or products thereof referred to in Part I of this certificate:					
(*) originate from a country/territory, zone or compartment declared free from: (*) VHS, (*) IHN, (*) ISA, (*) KHV, (*) White spot disease in accordance with Chapter VII of Directive 2006/88/EC or the relevant OIE Standard by the competent authority of my country;					
<ul style="list-style-type: none"> <li>(i) where the relevant diseases are notifiable to the competent authority and reports of suspicion of infection of the relevant disease must be immediately investigated by the competent authority;</li> <li>(ii) all introduction of species susceptible to the relevant diseases come from an area declared free of the disease; and</li> <li>(iii) species susceptible to the relevant diseases are not vaccinated against the relevant diseases</li> </ul>					
II.2.3 Transport and labelling requirements					
I, the undersigned official inspector, hereby certify that:					
II.2.3.1 the aquaculture animals referred to above are placed under conditions, including with a water quality, that do not alter their health status;					
II.2.3.2 the transport container or well boat prior to loading is clean and disinfected or previously unused; and					
II.2.3.3 the consignment is identified by a legible label on the exterior of the container, or when transported by well boat, in the ship's manifest with the relevant information referred to in boxes I.7 to I.11 of Part I of this certificate, and the following statement:					
(*) [Fish], (*) [Crustaceans] intended for human consumption in the Union*.					

Page 2 of 3

COUNTRY : PERU			Fishery products		
II. Health information		II.a. Certificate reference number		II.b.	
Notes					
Part I:					
<ul style="list-style-type: none"> <li>— Box reference I.8: Region of origin: For frozen or processed bivalve molluscs, indicate the production area.</li> <li>— Box reference I.11: Place of origin: name and address of the dispatch establishment.</li> <li>— Box reference I.15: Registration number (railway wagons or container and lorries), flight number (aircraft) or name (ship). Separate information is to be provided in the event of unloading and reloading.</li> <li>— Box reference I.19: Use the appropriate Harmonised System (HS) codes of the World Customs Organisation of the following headings: 0301, 0302, 0303, 0304, 0305, 0306, 0307, 0308, 05.11, 15.04, 1516, 1518, 1603, 1604, 1605 or 2106.</li> <li>— Box reference I.23: Identification of container/Seal number: Where there is a serial number of the seal it has to be indicated.</li> <li>— Box reference I.28: Nature of commodity: Specify whether aquaculture or wild origin. Treatment type: Specify whether live, chilled, frozen or processed. Manufacturing plant: includes factory vessel, freezer vessel, cold store, processing plant.</li> </ul>					
Part II:					
(*) Part II.1 of this certificate does not apply to countries with special public health certification requirements laid down in equivalence agreements or other Union legislation.					
(*) Part II.2 of this certificate does not apply to:					
<ul style="list-style-type: none"> <li>(a) non-visible crustaceans, which means crustaceans no longer able to survive as living animals if returned to the environment from which they were obtained;</li> <li>(b) fish which are slaughtered and eviscerated before dispatch;</li> <li>(c) aquaculture animals and products thereof, which are placed on the market for human consumption without further processing, provided that they are packed in retail-sale packages which comply with the provisions for such packages in Regulation (EC) No 853/2004;</li> <li>(d) crustaceans destined for processing establishments authorised in accordance with Article 4(2) of Directive 2006/88/EC, or for dispatch centres, purification centres or similar businesses which are equipped with an effluent treatment system inactivating the pathogens in question, or where the effluent is subject to other types of treatment reducing the risk of transmitting diseases to the natural waters to an acceptable level;</li> <li>(e) crustaceans which are intended for further processing before human consumption without temporary storage at the place of processing and packed and labelled for that purpose in accordance with Regulation (EC) No 853/2004.</li> </ul>					
(*) Parts II.2.1 and II.2.2 of this certificate only apply to species susceptible to one or more of the diseases referred to in the title. Susceptible species are listed in Annex IV to Directive 2006/88/EC.					
(*) Keep as appropriate.					
(*) For consignments of species susceptible to EHN, Taura syndrome and/or Yellowhead disease this statement must be kept for the consignment to be authorised into any part of the Union.					
(*) To be authorised into a Member State, zone or compartment (boxes I.9 and I.10 of Part I of the certificate) declared free from VHS, IHN, ISA, KHV or Whitespot disease or with a surveillance or eradication programme established in accordance with Article 44(1) or (2) of Directive 2006/88/EC, one of these statements must be kept if the consignment contain species susceptible to the disease(s) for which disease freedom or programme(s) apply(ies). Data on the disease status of each farm and mollusc farming area in the Union are accessible at <a href="http://ec.europa.eu/food/animal/livestock/aquaculture/index-en.htm">http://ec.europa.eu/food/animal/livestock/aquaculture/index-en.htm</a>					
— The colour of the stamp and signature must be different to that of the other particulars in the certificate.					
Official Inspector					
Name (in capital letters)					
Date:					
Stamp:					
Qualification and title:					
Signature:					
Made in on .					

Page 3 of 3

# UNION EUROPEA (Formato para consumo no humano)

Health Certificate		XXXXX-2012		
For processed animal protein not intended for human consumption, including mixtures and products other than petfood containing such protein, for dispatch to or for transit through (*) the European Union				
COUNTRY : PERU		Veterinary certificate to EU		
Part I: Details of dispatched consignment	I.1. Consignor Name: Address: Tel:		I.2. Certificate reference No <b>XXXXX-2012</b> I.2.a.	
	I.5. Consignee Name: Address: Postcode: Tel:		I.6. Person responsible for the load in EU Name: --- Address: --- Postcode: --- Tel: ---	
	I.7. Country of origin	ISO code	I.8. Region of origin	Code
	I.11. Place of origin Name: --- Approval number: Address: ---	I.12. Place of destination Custom warehouse Name: --- Approval number: --- Address: --- Postcode: ---		
	I.13. Place of loading CALLAO, PERU	I.14. Date of departure		
	I.15. Means of transport Aeroplane <input type="checkbox"/> Ship <input type="checkbox"/> Railway wagon <input type="checkbox"/> Road vehicle <input type="checkbox"/> Other <input type="checkbox"/> Identification: Documentation references:		I.16. Entry BIP in EU	
	I.18. Description of commodity PERUVIAN FISHMEAL		I.19. Commodity code (HS code)	
	I.21. Temperature of product AMBIENTE Chilled <input type="checkbox"/> Frozen <input type="checkbox"/> Ambient <input type="checkbox"/>		I.20. Quantity	
	I.23. Seal/Container No		I.22. Number of packages	
	I.25. Commodities certified for Animal feedstuff <input type="checkbox"/> Technical use <input type="checkbox"/>		I.24. Type of packaging	
I.26. For transit through EU to third country Third country ISO code		I.27. For import or admission into EU <input type="checkbox"/>		
I.28. Identification of the commodities		Approval number of establishments Manufacturing plant		
Species (Scientific name)	Nature of commodity	Net weight	Batch number	

COUNTRY : PERU		Processed animal protein not intended for human consumption including mixtures and products other than petfood containing such protein	
Part II: Certification	II. Health Information		II.a. Certificate reference No <b>XXXXX-2012</b>
	I, the undersigned official veterinarian, declare that I have read and understood Regulation (EC) No 1099/2009 of the European Parliament and of the Council (1a) and in particular Article 10 thereof, and Commission Regulation (EU) No 142/2011 (1b), and in particular Annex X, Chapter II, Section 1, and Annex XIV, Chapter I, thereof and certify that:		
	II.1. the processed animal protein or product described above contains exclusively processed animal protein not intended for human consumption that:		
	(a) has been prepared and stored in an establishment or plant approved, validated and supervised by the competent authority in accordance with Article 24 of Regulation (EC) No 1099/2009, and		
	(b) has been prepared exclusively with the following animal by-products:		
	(2) either [- carcasses and parts of animals slaughtered or, in the case of game, bodies or parts of animals killed, and which are fit for human consumption in accordance with Union legislation, but are not intended for human consumption for commercial reasons;]		
	(2) and/or [- carcasses and the following parts originating either from animals that have been slaughtered in a slaughterhouse and were considered fit for slaughter for human consumption following an ante-mortem inspection or bodies and the following parts of animals from game killed for human consumption in accordance with Union legislation:		
	(i) carcasses or bodies and parts of animals which are rejected as unfit for human consumption in accordance with Union legislation, but which did not show any signs of disease communicable to humans or animals;		
	(ii) heads of poultry;		
	(iii) hides and skins, including trimmings and splitting thereof, horns and feet, including the phalanges and the carpus and metacarpus bones, tarsus and metatarsus bones, of animals, other than ruminants;		
(iv) pig bristles;			
(v) feathers;			
(2) and/or [- blood of animals which did not show any signs of disease communicable through blood to humans or animals, obtained from animals other than ruminants that have been slaughtered in a slaughterhouse after having been considered fit for slaughter for human consumption, following an ante-mortem inspection in accordance with Union legislation;]			
(2) and/or [- animal by-products arising from the production of products intended for human consumption, including degreased bone, graives and centrifuge or separator sludge from milk processing;]			
(2) and/or [- products of animal origin, or foodstuffs containing products of animal origin, which are no longer intended for human consumption for commercial reasons or due to problems of manufacturing or packaging defects or other defects from which no risk to public or animal health arise;]			
(2) and/or [- blood, placenta, wool, feathers, hair, horns, hoof cuts and raw milk originating from live animals that did not show signs of any disease communicable through that product to humans or animals;]			
(2) and/or [- aquatic animals, and parts of such animals, except sea mammals, which did not show any signs of diseases communicable to humans or animals;]			
(2) and/or [- animal by-products from aquatic animals originating from establishments or plants manufacturing products for human consumption;]			
(2) and/or [- the following material originating from animals which did not show any signs of disease communicable through that material to humans or animals:			
(i) shells from shellfish with soft tissue or flesh;			
(ii) the following originating from terrestrial animals:			
hatchery by-products;			
eggs;			
egg by-products, including egg shells;			
(iii) day-old chicks killed for commercial reasons;]			

# UNION EUROPEA (Formato para consumo no humano)

COUNTRY : PERU		Processed animal protein not intended for human consumption including mixtures and products other than petfood containing such protein	
II. Health Information		I.a. Certificate reference No XXXXX-2012	I.b.
<p>(2) and/or [aquatic and terrestrial invertebrates other than species pathogenic to humans or animals;]</p> <p>(2) and/or [animals and parts thereof of the zoological orders of Rodentia and Lagomorpha, except Category 1 material as referred to in Article 8(a)(iii), (iv) and (v) and Category 2 material as referred to in Article 9(a) to (g) of Regulation (EC) No 1099/2009;]</p> <p>and</p> <p>(c) has been subjected to the following processing standard:</p> <p>(2) either [heating to a core temperature of more than 132 °C for at least 20 minutes without interruption at a pressure (absolute) of at least 2 bars produced by saturated steam, with a particle size prior to processing of not more than 50 millimetres;]</p> <p>(2) or [in the case of non-mammalian protein other than fishmeal, the processing method 1-2-3-4-5-7, as set out in Annex IV, Chapter III, of Regulation (EU) No 142/2011;]</p> <p>(2) or [in the case of fishmeal the processing method 7 as set out in Annex IV, Chapter III, of Regulation (EU) No 142/2011;]</p> <p>(2) or [in the case of porcine blood, the processing method 1-2-3-4-5-7, as set out in Annex IV, Chapter III to Regulation (EU) No 142/2011, where in case of method 7 a heat treatment of at least 80 °C has been applied throughout its substance;]</p> <p>II.2. the competent authority examined a random sample immediately prior to dispatch and found it to comply with the following standards (3):</p> <p>Salmonella: Absence in 25 g; n = 5, c = 0, m = 0, M = 0 Enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 in 1 g;</p> <p>II.3. the end product:</p> <p>(2) either [was packed in new or sterilised bags,]</p> <p>(2) or [was transported in bulk in containers or other means of transport that were thoroughly cleaned and disinfected before use,]</p> <p>which bear labels indicating 'NOT FOR HUMAN CONSUMPTION';</p> <p>II.4. the end product was stored in enclosed storage;</p> <p>II.5. the product has undergone all precautions to avoid recontamination with pathogenic agents after treatment;</p> <p>II.6.</p> <p>(2) either [the product does not contain and is not derived from specified risk material as defined in Annex V to Regulation (EC) No 999/2001 of the European Parliament and of the Council (4) or mechanically separated meat obtained from bones of bovine, ovine or caprine animals; and the animals from which this product is derived have not been slaughtered after stunning by means of gas injected into the cranial cavity or killed by the same method or slaughtered by laceration of central nervous tissue by means of an elongated rod-shaped instrument introduced into the cranial cavity]</p> <p>(2) or [the product does not contain and is not derived from bovine, ovine or caprine materials other than those derived from animals born, continuously reared and slaughtered in a country or region classified as posing a negligible BSE risk by a decision in accordance with Article 5(2) of Regulation (EC) No 999/2001.]</p> <p>Notes</p> <p>Part I:</p> <p>Box reference I.8: Person responsible for the consignment in the European Union: this box is to be filled in only if it is a certificate for transit commodity; it may be filled in if the certificate is for import commodity.</p> <p>Box reference I.12: Place of destination: this box is to be filled in only if it is a certificate for transit commodity. The products in transit can only be stored in free zones, free warehouses and custom warehouses.</p> <p>Box reference I.15: Registration number (railway wagons or container and lorries), flight number (aircraft) or name (ship); information is to be provided in the event of unloading and reloading.</p> <p>Box reference I.19: use the appropriate HS code: 05.05; 05.06; 05.07 or 23.01.</p> <p>Box reference I.25: technical use: any use other than for animal consumption.</p> <p>Box reference I.26 and I.27: fill in according to whether it is a transit or an import certificate</p>			

COUNTRY : PERU		Processed animal protein not intended for human consumption including mixtures and products other than petfood containing such protein	
II. Health Information		I.a. Certificate reference No XXXXX-2012	I.b.
<p>Part II:</p> <p>(1a) OJ L 300, 14.11.2009, p. 1.</p> <p>(1b) OJ L 54, 28.2.2011, p. 1.</p> <p>(2) Delete as appropriate.</p> <p>(3) Where:</p> <p>n = number of samples to be tested;</p> <p>m = threshold value for the number of bacteria; the result is considered satisfactory if the number of bacteria in all samples does not exceed m;</p> <p>M = maximum value for the number of bacteria; the result is considered unsatisfactory if the number of bacteria in one or more samples is M or more; and</p> <p>c = number of samples the bacterial count of which may be between m and M, the sample still being considered acceptable if the bacterial count of the other samples is m or less.</p> <p>(4) OJ L 147, 31.5.2001, p. 1.</p> <p>The signature and the stamp must be in a different colour to that of the printing.</p> <p>Note for the person responsible for the consignment in the European Union: This certificate is only for veterinary purposes and has to accompany the consignment until it reaches the border inspection post.</p>			
<p>Official veterinarian/Official inspector</p> <p>Name (in capital letters):</p> <p>Qualification and title:</p> <p>Stamp:</p> <p>Signature:</p> <p>Date:</p>			
		Done at CALLAO on . . . . . 2012 (Place) (Date)	

# ARGENTINA (Formato para consumo humano)

<b>HEALTH CERTIFICATE</b>		xxxxx-2012
<b>CERTIFICADO SANITARIO OFICIAL DE EXPORTACION</b>		
<small>for fishery and aquaculture products originating from Peru Relativo a los productos de la pesca de la acuicultura originarios del Peru</small>		
Country of dispatch/ País expedidor:	PERU	
Competent Authority/ Autoridad competente:	Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES)	
<b>1</b>	<b>Details identifying the fishery products/ Identificación de los productos de la pesca</b>	
Description of products/ Descripción de los productos:	<input checked="" type="checkbox"/> fishery/ de la pesca <input type="checkbox"/> Aquaculture/ de la acuicultura	
- species (scientific name)/ Especies (Nombre científicos) :		
- presentation of product and type of treatment/ Estado y naturaleza del tratamiento :		
Code number/ Número de código: -----		
Type of packaging/Tipo de embalaje:	Net Weight/ Peso neto:	
Number of packages/ Número de unidades de embalaje:		
Gross Weight/ Peso bruto:		
Requisite storage and transport temperature/ Temperatura de almacenamiento y de transporte requerida:		
Product/ Producto:		
<b>2</b>	<b>Origin of products/ Origen de los productos de la pesca</b>	
Name (s) and official approval number (s) of establishment (s) approved by the ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA (SANIPES)/ Nombre y número de autorización oficial de los establecimientos autorizados por el ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA (SANIPES) para exportación:		
<b>3</b>	<b>Destination of products/ Destino de los productos</b>	
The products are dispatched/ Los productos de la pesca se envían:		
From/de:	(place of dispatch/ Lugar de carga)	
To/a:	(country and place of destination/ país y lugar de destino)	
By the following means of transport/Por medio del transporte siguiente:		
Name and address of dispatcher/Nombre y dirección del expedidor:		
Name of consignee and address at place of destination/Nombre del destinatario y dirección del lugar de destino:		
<b>4</b>	<b>Health attestation/ Certificado Sanitario</b>	
<small>The ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA (SANIPES) certifies that the expedition of this Sanitary Certificate is framed in the understanding memo for the exchange of fish products subscribed between the Health National Service and Agricultural Quality (SENASA) of Argentina Republic and DIGESA, approved by Ministerial Resolution N° 162-2000-SA/DM el 05 de junio de 2000./ ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA (SANIPES) certifica que la expedición del presente Certificado Sanitario se encuentra enmarcado dentro de los alcances del Memorandum de Entendimiento para el Intercambio de Productos de la Pesca suscrito entre el Servicio Nacional de sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) de la República Argentina y la DIGESA, aprobado mediante Resolución Ministerial N° 162-2000-SA/DM el 05 de junio de 2000. It gives the present Health Certificate for fish and shellfish export and for all products based on these species (except alive), dedicated to the human consumption, by the following terms:/Se extiende el presente Certificado Sanitario para la exportación de Pescado, Mariscos y Productos a Base de Pescado y/o Mariscos (excepto vivos) destinados al consumo humano, en los términos siguientes:</small>		
<small>a) The factory, at the moment of production and shipment, is approved, identified and supervised by the official veterinarian service and authorized by Senasa to export to Argentina./El establecimiento de procesamiento de los productos para su exportación se encuentra habilitado sanitariamente por esta autoridad, habiendo cumplido con los requisitos sanitarios para el otorgamiento del presente certificado. El SENASA ha identificado y supervisado dicho establecimiento acordando que la empresa pueda exportar a la República Argentina.</small>		
<small>b) The fish, shellfish or molluscs (from which the products come from)/Los peces o mariscos que dieron origen al producto:</small>		
<small>1. Were sourced from cholera and biotoxins free zones, and in which there has not been records of cholera or biological activity, nor fish mortality during the three months before capture, and, if it is sourced from aquaculture, Proceeds from zone libre de cólera y biotoxinas, en las que no se ha registrado actividad cólerica, biotóxica ni mortalidad de peces durante los 3 meses precedentes a su captura.</small>		
<small>2. Were raised in captivity, and no substances with hormonal, aestrogenic, tyrostatic, anabolic or growth-promoting effect, that were not specifically authorized in the Codex Alimentarius have been used./En caso de proceder de cultivo han sido otorgados en cautiverio, en los que no se han utilizado sustancias con efecto hormonal, estrogénico, de acción tirostática, anabolizante y/o promotoras del crecimiento, que no se detallan expresamente autorizados en el Codex Alimentarius.</small>		
<small>c) That are fit for human consumption, with no sales nor circulation restrictions in the export country./Los productos son aptos para consumo humano y son de libre comercialización en el territorio peruano.</small>		
<small>d) That werenot intentionally exposed to ionizing radiations effects./En su procesamiento no han sido sometidos a los efectos de radiaciones ionizantes.</small>		
<small>e) That the products or the raw-materials from which the products come from are included in a residues and hygiene food control program, considered by Senasa as an equivalent to the argentinnes one./Las materias primas y los productos a exportarse se encuentran comprendidos en el Programa de Vigilancia y Control Higiénico Sanitario a fin de garantizar su inocuidad, considerado por el SENASA como equivalente al de la República Argentina.</small>		
<small>f) That the merchandises/packages to be exported has a stamp or official blueprint or printed identification that indicates that the merchandise belongs from the factories stated here and are properly labelled. (series 6 or 7 appropriately)./Los productos de la pesca/embalaje llevan una identificación impresa que acredita que procede del establecimiento habilitado y se encuentra rotulado correctamente.</small>		
<small>g) That the vehicles and means of conveyance, as well as the handling, loading and transportation conditions fulfill the hygiene and health rules in force at the exporting country./Los medios de transporte y las condiciones de carga se ajustan a las normativas de higiene y sanidad vigentes para estos productos.</small>		
<small>h) This certificate is endorsed by a professional inspector who is authorized by the ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA (SANIPES). /El presente Certificado es refrendado por inspector profesional debidamente autorizado por el ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA (SANIPES).</small>		
<small>i)</small>		
Done at /En :	CALLAO	on/a , 2012
(Place/Lugar)		(date/fecha)

# BRASIL (Formato para consumo humano)

CERTIFICADO SANITARIO PARA PESCADO E DERIVADOS ORIUNDOS DA PESCA EXTRATIVA / CERTIFICADO SANITARIO PARA EL PESCADO Y DERIVADOS DE LA PESCA EXTRATIVA					
1. Exportador (nome, endereço) / (nombre y dirección):			2. N° do Certificado / N° del Certificado: <b>xxxxx-2012</b>		
3. Autoridade Competente / Autoridad Competente: Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES)			4. Autoridade Competente Local / Autoridad Competente Local: Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES)		
5. Importador (nome, endereço) / (nombre y dirección):					
6. País de origem / País de origen: Peru	Código ISO:	7. País de Expedição / País de expedición: Peru	Código ISO:	8. País de destino:	Código ISO:
9. Local de Carregamento / Lugar de carga:		10. Meios de Transporte / Médios de transporte:		11. Ponto de entrada / Punto de entrada:	
12. Condições de transporte – estocagem / Condiciones de transporte - almacenamiento:					
13. Identificação do(s) contêiner(es) / número(s) do(s) lacre(s) / Identificación del contenedor y del precinto:					
14. Identificação do(s) produto(s) / Identificación de los productos alimenticios: Nome, endereço e número de aprovação do estabelecimento produtor / Nombre, dirección y número de autorización del establecimiento productor / fabricante:					
Código NCM:			Finalidade/Intenção: Apto para consumo Humano/Apto para el consumo humano		
Descrição do produto / Descripción del producto	Nome científico das espécies / Nombre científico de las especies	Tipo de embalagem / Tipo de empaque	Lote ou data de produção / Lote o fecha de producción	Número de Embalagens / Número de paquetes	Peso líquido / Peso neto (Kg)
			Total:		
Preenchimento dos Itens / Relleno en las casillas					
6- País de Origem: país de origem da matéria-prima / País de origen: país de origen de la materia prima;					
7- País de Expedição: país de origem do produto a ser exportado / País de expedición: país de origen del producto que se exporta a Brasil.					
Modelo conforme Circular N°183/2014/DIPES/CGI/DIPOA					

Certificado N° / N° del Certificado: xxxxx-2012	
<b>15. Informações sanitárias / Informaciones sanitarias:</b> <b>I. Atestado de Saúde Pública / Declaración sanitaria</b> O Inspektor Oficial certifica que / El Inspektor Oficial certifica que:	
a) o pescado foi capturado e manipulado a bordo dos barcos, conforme as normas higiénico-sanitárias estabelecidas pela(s) Autoridade(s) Competente(s) no país de expedição ** / el pescado ha sido capturado y manipulado a bordo de los buques, conforme las normas higiénico-sanitarias establecidas por la(s) Autoridad(es) Competente(s) en el país de expedición **:	
b) o pescado foi desembarcado, manipulado, embalado, preparado, transformado, armazenado e transportado de forma higiénico-sanitária em estabelecimentos oficialmente controlados pela(s) Autoridade(s) Competente(s) no país de expedição, respeitando os critérios organolépticos, parasitológicos, químicos, virológicos ou microbiológicos e em condições, ao menos, equivalentes as Normas e Códigos de Práticas do Codex Alimentarius* / el pescado ha sido desembarcado, manipulado, embalado, preparado, transformado, almacenado y transportado de forma higiénico-sanitaria en establecimientos oficialmente controlados por la(s) Autoridad(es) Competente(s) en el país de expedición, respetando los criterios organolépticos, parasitológicos, químicos, virológicos o microbiológicos y en condiciones equivalentes, al menos, a las Normas y Códigos de Prácticas del Codex Alimentarius*:	
c) o pescado e seus produtos foram obtidos em condições higiénicas, em estabelecimentos, barcos, fábrica e congelador oficialmente habilitados a exportar para o Brasil, que implementam os Programas de Boas Práticas de Fabricação (BPF), Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional (PPHO) e Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), com verificação sistemática / el pescado y sus productos fueron fabricados en condiciones higiénicas en establecimientos, buques, factoría y congelador, oficialmente aprobados a exportar para Brasil y que llevaron a cabo los programas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (FOES) y el Programa de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), con la comprobación sistemática:	
d) este carregamento atende todos os requisitos de qualidade e segurança estipulados pela(s) Autoridade(s) Competente(s) do país de expedição, relativos ao pescado e seus produtos, tendo sido submetido ao Programa Oficial de Controle de Resíduos e Contaminantes em Pescado, estando, portanto, apto ao consumo humano, destinado a exportação dentro dos prazos e temperaturas normais de transporte previamente estipulados / esta carga cumple con todos los requisitos de calidad y seguridad estipulados por la(s) Autoridad(es) Competente(s) en el país de expedición, relativos al pescado y sus productos, habiendo sido sometido al Programa Nacional para el Control de Residuos y Contaminantes en el Pescado, y por lo tanto se encuentra apta para el consumo humano, para la exportación dentro de los plazos y temperaturas normales de transporte previamente estipulado:	
e) os moluscos bivalves e gastrópodos foram colhidos em áreas submetidas a controle sanitário oficial para identificação de biotoxinas marinhas, de acordo com os padrões reconhecidos internacionalmente* / los moluscos bivalves y gastrópodos se recolectaron en zonas sometidas a control sanitario oficial para la identificación de biotoxinas marinas, de conformidad con las normas internacionalmente reconocidas*:	
f) o pescado e seus produtos não foram descongelados durante a estocagem e foram despachados com temperatura no centro do músculo não superior a -18°C* / el pescado y sus productos no se descongelaron durante el almacenamiento y fueron enviados con una temperatura central del músculo no superior a -18°C*:	
g) o pescado e seus produtos encontram-se resfriados a uma temperatura próxima a 0°C (ponto de fusão do gelo)* / el pescado y sus productos han sido enfriados a una temperatura cercana a 0°C (punto de fusión del hielo)*:	
h) o pescado e seus produtos não sofreram a adição de fosfatos ou similares antes de seu congelamento* / el pescado y sus productos no han sido objeto de la adición de fosfatos o similares antes de su congelación*:	
i) a declaração do peso líquido do pescado congelado, na rotulagem, quando congelado, foi obtida descontando-se o peso da embalagem e do gelo de glaciamento* / Cuando el pescado está congelado, en la declaración del contenido neto del pescado no se incluye el glaciado y el peso del empaque*:	
j) o material utilizado na embalagem é de primeiro uso e satisfaz os requerimentos higiénico-sanitários estabelecidos pela(s) Autoridade(s) Competente(s) do país de expedição* / el material utilizado en los envases es de primer uso y cumple con los requisitos higiénico-sanitarios establecidos por la(s) Autoridad(es) Competente(s) en el país de expedición*:	
k) os meios de transporte são tratados, preparados e satisfazem os requerimentos higiénico-sanitários estabelecidos de acordo com as regras aprovadas pela(s) Autoridade(s) Competente(s) do país de expedição / los medios de transporte son tratados, preparados y cumplen con los requisitos higiénico-sanitarios de acuerdo con las normas aprobadas por la(s) Autoridad(es) Competente(s) en el país de expedición.	
<b>II. Atestado de Saúde Animal / Atestado de Sanidad Animal</b> l) [espaço para a inserção dos requisitos em saúde animal requeridos para o produto pelo Ministério da Pesca e Aquicultura, se aplicável]* / [espacio para la inserción de los requisitos en sanidad animal requeridos para el producto por lo Ministerio de la Pesca y Acuicultura, si aplicable]*:	
*Os animais utilizados como matéria-prima para fabricação do produto não foram obtidos a partir do cultivo ou confinamento, em qualquer das suas fases de desenvolvimento, por qualquer período de tempo, e não apresentaram lesões sugestivas de doença/infeção no momento da inspeção / Los animales utilizados como materia prima en la fabricación del producto no fueron obtenidos de cultivo o confinamiento, en cualquier etapa de su desarrollo, para cualquier periodo de tiempo, y no presentaron lesiones atribuibles a enfermedad/infección en el momento de la recepción de la materia prima.	
OU / O m) A certificação zoonossuária em saúde animal consta em declaração adicional* / la certificación zoonositaria de sanidad animal se realiza en declaración adicional*.	
Carimbo Oficial / Sello del Organismo Oficial	
(Local e data) / (Lugar y fecha)	
Nome completo e Assinatura do Inspektor Oficial / Nombre, Apellidos y Firma del Inspektor Oficial	
Feito em CALLAO em , 2012	
Riscar o que não se aplica (**)/ Táchese lo que no se proceda (**) Será riscado somente para gastrópode terrestre (**)/ Se tachar sólo para gastrópodo terrestre (**) Modelo conforme Circular N°183/2014/DIPES/CGI/DIPOA	

# BRASIL (Formato para consumo no humano)

**CERTIFICADO ZOOSANITARIO**  
Para importação de ingredientes para rações e rações contendo proteínas de animais aquáticos

Pais de Destino :  
Pais expedidor : PERU  
Autoridade competente : Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES)

**1 Identificação dos produtos**  
Tipo de embalagem:  
Número de unidades:  
Peso líquido: Peso bruto:  
Produto:

**2 Origem dos produtos**  
Nome (s) e número (s) de aprovação oficial do (s) estabelecimento (s) aprovado (s) pelo INSTITUTO TECNOLOGICO DE LA PRODUCCION para exportação:

**3 Destino dos produtos**  
Os produtos são expedidos:  
Do : (local de expedição)  
Para : (país e local do destino)  
Através do seguinte meio do transporte :  
Nome e endereço do expedidor:  
  
Nome do destinatário e endereço do local de destino :

**4 Atestado Sanitário**  
O ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA (SANIPES) certifica que o produto descrito no presente certificado  
1. Os animais utilizados como matéria-prima foram processados em um estabelecimento sob supervisão veterinária oficial e habilitado para exportação.  
2. O produto não contém proteínas de mamíferos em sua composição.  
3. A matéria prima foi submetida a uma temperatura mínima de 133°C no centro da massa, por um período mínimo de 20 minutos e a uma pressão de 3 BAR.  
4. Quando os animais utilizados como matéria prima provenham de estabelecimentos de criação, que os mesmos nasceram e foram criados em um país classificado pela Secretaría de Defesa Agropecuária, como risco I ou II para encefalopatia espongiiforme bovina.  
5. A planta fabricante não utiliza proteínas de ruminantes em seus produtos.  
6. Os produtos foram embalados diretamente na planta de fabricação.  
7. Os produtos devidamente embalados foram transportados diretamente da fábrica até o local de embarque e acondicionados em container lacrado sob supervisão do Serviço Veterinario Oficial.

Feito em (local) em (data)

# REQUISITOS SANITARIOS PARA LA EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS

## "INDICADORES SANITARIOS Y DE INOCUIDAD PARA LOS PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUICOLAS PARA MERCADO NACIONAL Y DE EXPORTACION"

### ÍNDICE

I.	OBJETIVO	2
II.	BASE LEGAL Y REFERENCIA	2
III.	ALCANCE	4
IV.	DISPOSICIÓN GENERAL	4
V.	DISPOSICIONES ESPECÍFICAS	4
VI.	SÍMBOLOS EN PLANES DE MUESTREO	4
VII.	INDICADORES SANITARIOS Y DE INOCUIDAD PARA LOS PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUICOLAS DE CONSUMO HUMANO DIRECTO	5
1.	PERÚ	5
2.	UNIÓN EUROPEA	23
3.	UNIÓN ADUANERA	33
4.	CHINA	47
5.	JAPÓN	50
6.	CHILE	51
7.	BRASIL	56
8.	ESTADOS UNIDOS	57
VIII.	INDICADORES SANITARIOS Y DE INOCUIDAD PARA LOS PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUICOLAS DE CONSUMO HUMANO INDIRECTO	59
9.	PERÚ	59
10.	UNIÓN EUROPEA	62
11.	UNIÓN ADUANERA	66
12.	CHINA	67
13.	JAPÓN	69
14.	CHILE	69
15.	BRASIL	70
16.	ESTADOS UNIDOS	71
IX.	DEFINICIONES	72

En proceso de actualización

# REQUISITOS SANITARIOS PARA LA EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS A LA UE

ALIMENTOS	PLAN DE EVALUACIÓN <sup>(1)</sup>		LÍMITES (mg/kg)	
	n	c	m	M
Productos de la pesca procedentes de especies de pescados asociados a un alto contenido de histidina <sup>(2)</sup>	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° 20 - Plan de evaluación para el control de Histamina en productos de la Pesca.

# REQUISITOS SANITARIOS PARA LA EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS A LA UE

Tabla N° 67 - Especificaciones microbiológicas para materias primas para la alimentación animal y productos derivados

PRODUCTO	MICROORGANISMO	CLASE	n	c	LÍMITES	
					m	M
Materias primas para la alimentación animal, productos derivados*	Enterobacteriaceas (UFC/g)	3	5	2	10	3x10 <sup>2</sup>
	Salmonella sp. (en 25 g)	2	5	0	0	0

# CERTIFICADOS SANITARIOS EMITIDOS 2016 - 2017

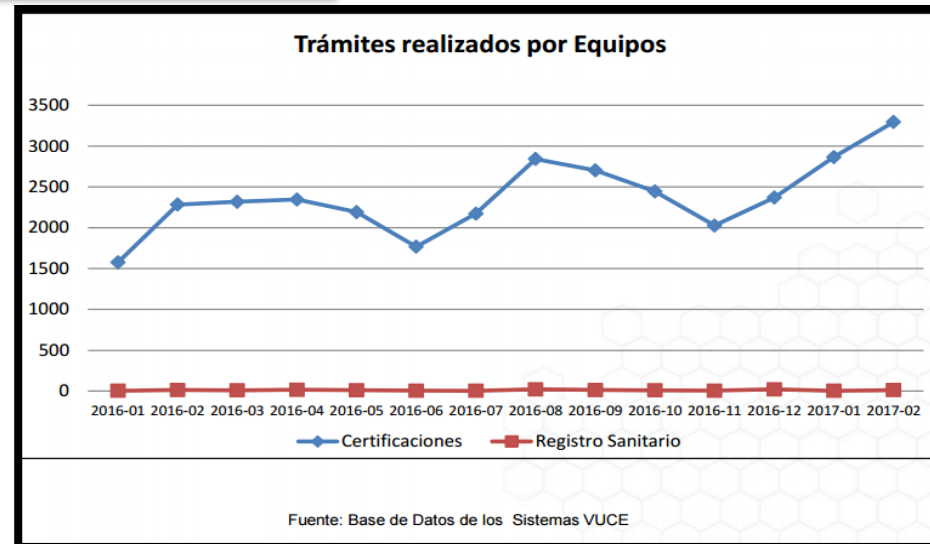
## Trámites (SUCes) realizados por Equipo

PERIODO	Certificaciones	Registro Sanitario	TOTAL
2016-01	1574	5	1579
2016-02	2282	14	2296
2016-03	2317	10	2327
2016-04	2345	17	2362
2016-05	2190	11	2201
2016-06	1766	6	1772
2016-07	2171	5	2176
2016-08	2840	22	2862
2016-09	2702	15	2717
2016-10	2444	10	2454
2016-11	2026	6	2032
2016-12	2368	22	2390
2017-01	2864	5	2869
2017-02	3294	13	3307
<b>TOTAL</b>	<b>33183</b>	<b>161</b>	<b>33344</b>

Autorizaciones (Documentos Resolutivos - DRs): En este año se han emitido 12785 DRS aprobatorios.

PERIODO	APROBADO	TOTAL
2017-01	2997	2997
2017-02	3417	3417
2017-03	3978	3978
2017-04	2393	2393
<b>TOTAL</b>	<b>12785</b>	<b>12785</b>

Fuente: Base de Datos de los Sistemas VUCE



**GRACIAS**



Sede Surquillo: Domingo Orué N° 165, piso 7, Surquillo - Lima, Perú  
Sede Ventanilla: Carretera a Ventanilla Km. 5.2, Callao - Perú

Central telefónica: (51-1) 213 8570

[www.sanipes.gob.pe](http://www.sanipes.gob.pe)



Sanipes



@SanipesPerú



Sanipes TV