



DECRETO SUPREMO

DECRETO SUPREMO QUE MODIFICA LA NORMA SANITARIA DE MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS, APROBADA POR DECRETO SUPREMO N° 07-2004-PRODUCE

DECRETO SUPREMO N° 002 -2019-PRODUCE

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

CONSIDERANDO:

Que, el artículo 7 de la Constitución Política del Perú establece que todos tienen derecho a la protección de su salud, la del medio familiar y la de la comunidad, así como el deber de contribuir a su promoción y defensa;

Que, de acuerdo a lo establecido en el artículo 3 del Decreto Legislativo N° 1047 que aprueba la Ley de Organización y Funciones del Ministerio de la Producción, el referido Ministerio es competente de manera exclusiva en materia de ordenamiento pesquero y acuícola, pesquería industrial, acuicultura de mediana y gran empresa (AMYGE), normalización industrial y ordenamiento de productos fiscalizados;

Que, mediante la Ley N° 30063 se crea el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), como 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;

Que, el literal e) de artículo 7 y el literal b) del artículo 9 de la precitada Ley establecen que el Consejo Directivo del SANIPES propone al Ministerio de la Producción los dispositivos legales correspondientes y que el referido organismo tiene como función formular, actualizar y aprobar normas sanitarias, manuales, protocolos, directivas, lineamientos, guías, instructivos y procedimientos técnicos en el ámbito de su competencia;

Que, de acuerdo al literal g) del artículo 4 del Reglamento de la Ley N° 30063, Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), aprobado por Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, el referido organismo es la autoridad competente para investigar, normar, supervisar, fiscalizar y sancionar la aplicación de la normativa sanitaria en asuntos referidos a la inocuidad de los productos pesqueros y acuícolas, piensos, aditivos y productos veterinarios destinados a la acuicultura y en asuntos referidos a la sanidad de los recursos hidrobiológicos, en concordancia con las normas sanitarias nacionales aplicables, el Codex Alimentarius, los procedimientos internacionales de certificación veterinaria y las demás normas y recomendaciones del Código Acuático de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), entre otros, en todo el territorio nacional;



EX-19-0008788

Que, por Decreto Supremo N° 07-2004-PRODUCE se aprueba la Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos, la cual tiene por objeto regular las condiciones y requisitos de seguridad sanitaria y de calidad que deben reunir los moluscos bivalvos destinados directamente al comercio o a su procesamiento para consumo humano, incluyendo requerimientos para las áreas de extracción o recolección y para las concesiones acuícolas;

Que, con el fin de asegurar la inocuidad y sanidad de los recursos hidrobiológicos provenientes de las áreas de producción destinados al consumo humano, además de establecer los límites máximos de control apropiados para cada criterio a monitorear de dichos recursos que permitan proteger la salud del consumidor, resulta necesario modificar la Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos;

De conformidad con lo dispuesto en el numeral 8 del artículo 118 de la Constitución Política del Perú; la Ley N° 29158, Ley Orgánica del Poder Ejecutivo; el Decreto Legislativo N° 1047 que aprueba la Ley de Organización y Funciones del Ministerio de la Producción y la Ley N° 30063, Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES);

DECRETA:

Artículo 1.- Modificación de los artículos 16, 18, 60 y la definición 21 del Anexo 1 de la Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos, aprobada mediante Decreto Supremo N° 07-2004-PRODUCE

Modifíquense los artículos 16, 18, 60 y la definición 21 del Anexo 1 de la Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos, aprobada mediante Decreto Supremo N° 07-2004-PRODUCE, en los términos siguientes:

“Artículo 16.- Criterios sanitarios a evaluar en las áreas de producción

16.1. La evaluación sanitaria de las áreas de producción se basa en lo siguiente:

1. Presencia de *Escherichia coli*, Coliformes fecales, **Virus de Hepatitis A y Salmonella.**
2. Presencia de metales pesados: Cadmio, Plomo y Mercurio. **Los límites máximos de control de cadmio de aplicación a nivel nacional para los moluscos bivalvos vivos, a excepción de los pectínidos, ostras, equinodermos y tunicados, se basan en los criterios sanitarios establecidos en el CODEX ALIMENTARIUS y, para las exportaciones, según la normativa sanitaria del mercado de destino.**
3. Presencia de compuestos organohalogenados y pesticidas.





DECRETO SUPREMO

16.2. La Autoridad Sanitaria puede, previa evaluación basada en riesgos, incluir el monitoreo de otros criterios sanitarios para las áreas de producción, los cuales deben ser aprobados por Resolución de Presidencia Ejecutiva del SANIPES.”

“Artículo 18.- Clasificación **sanitaria** de las áreas de producción

La evaluación sanitaria de las áreas de producción determina la siguiente clasificación **sanitaria**:

1. Áreas aprobadas o tipo A.- Aquellas que cumplen con lo siguiente:

Las muestras de moluscos bivalvos vivos procedentes de estas áreas de producción tendrán menos de 300 coliformes fecales o no deben exceder los 230 NMP E. coli por cada 100 g de carne y líquido intravalvar, en el 80 % de las muestras recogidas durante el periodo de monitoreo con fines de clasificación sanitaria. El 20% restante de las muestras no debe exceder los 700 NMP E. coli por cada 100 g de carne y líquido intravalvar. Los moluscos bivalvos procedentes de estas áreas de producción pueden ser directamente destinados al procesamiento y/o comercialización para el consumo humano.

(...)”

“Artículo 60.- Condiciones para la recepción en las plantas de procesamiento

Los operadores de las plantas de procesamiento sólo **deben aceptar** moluscos bivalvos vivos que cumplan con los siguientes requisitos y condiciones:

1. Los lotes **están** acompañados de una “Declaración de Extracción o Recolección de moluscos bivalvos vivos”, según formato indicado en el Anexo 4 de la presente Norma, debidamente llenado.

2. Los sacos, bolsas, cajas u otros recipientes que los contengan **están** adecuadamente identificados, de acuerdo con lo establecido en la presente Norma.

3. Los moluscos bivalvos vivos deben tener condiciones de integridad y supervivencia y ser mantenidos a una temperatura que no signifique riesgo de crecimiento de patógenos.”

“ANEXO 1
DE LAS DEFINICIONES

(...)”



21. Moluscos Bivalvos.- Se refiere a los moluscos lamelibranquios que se alimentan por filtración considerando entre otras especies, a las ostras, almejas, choros, navajas, machas, conchas de abanico, palabritas, mejillones, enteros o desvalvados, frescos o congelados. Se incluye a los equinodermos y tunicados, excepto en lo relativo a la depuración.

(...)"

Artículo 2.- Refrendo

El presente Decreto Supremo es refrendado por la Ministra de la Producción.

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS FINALES

PRIMERA. Gasterópodos marinos vivos

Los gasterópodos marinos vivos dentro de las áreas de producción se rigen por las disposiciones establecidas en los Títulos I, II, III, IV y XI de la Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos, aprobada por Decreto Supremo N° 07-2004-PRODUCE.

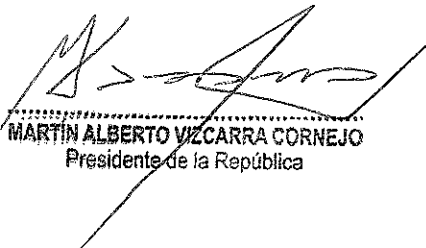
Los gasterópodos marinos vivos extraídos, recolectados y/o cosechados de las áreas de producción se rigen por las disposiciones establecidas en los Títulos I, II y del V al XV de la citada Norma Sanitaria.

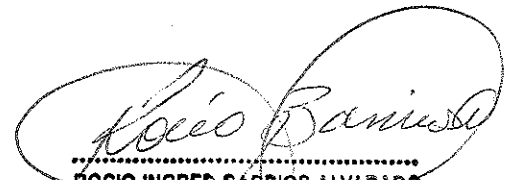
SEGUNDA. Regulación para gasterópodos marinos desvalvados

El SANIPES en un plazo no mayor a cuarenta y cinco (45) días calendario contados a partir del día siguiente de la publicación del presente Decreto Supremo, mediante Resolución de Presidencia Ejecutiva establece las disposiciones sanitarias para la extracción, recolección y/o cosecha, incluido el formato de declaración respectivo, de los gasterópodos marinos desvalvados.

Las plantas de procesamiento de congelado y/o conservas pueden recepcionar gasterópodos marinos desvalvados en su lugar de extracción, recolección y/o cosecha, solo si se cumplen las condiciones establecidas en la precitada Resolución de Presidencia Ejecutiva.

Dado en la Casa de Gobierno, en Lima, a los veintiocho días del mes de marzo del año dos mil diecinueve.


MARTÍN ALBERTO VIZCARRA CORNEJO
Presidente de la República


ROCIO INGRID BARRIOS ALVARADO
Ministra de la Producción

