

INSTITUTO TECNOLÓGICO PESQUERO DEL PERÚ – ITP
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA-SANIPES

COMUNICADO N° 054-2008-ITP/SANIPES

EXPORTACIÓN DE ACEITE CRUDO DE PESCADO PARA CONSUMO HUMANO A LA UNIÓN EUROPEA

El Instituto Tecnológico Pesquero del Perú – ITP, a través del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, comunica a las personas naturales o jurídicas que deseen exportar aceite crudo de pescado para consumo humano a la Unión Europea, que a partir del **30 de abril del 2009**, deben cumplir con las regulaciones sobre higiene exigidas para los productos de origen animal destinados al consumo humano, con la finalidad de obtener productos sanos y seguros.

El procedimiento de Aprobación para embarcaciones y plantas de procesamiento de aceite crudo de pescado, incluye:

1. INSCRIPCIÓN

Se establecen los siguientes requisitos:

1. Las embarcaciones pesqueras deben contar con Permiso de Pesca otorgado por el Ministerio de la Producción
2. Los establecimientos productores (plantas) deben contar con Licencia de Operación.
3. La producción de aceite crudo de pescado destinado al consumo humano debe realizarse bajo sistemas de autocontrol desarrollados bajo principios de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACCP).
4. Presentar en la Oficina de Trámite Documentario, del Instituto Tecnológico Pesquero del Perú, un expediente en el cual se incluya:
 - a. Solicitud dirigida al Director del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera
 - b. Formato 1 o 2 según corresponda
 - c. Permiso o licencia correspondientes.
 - d. Pago del equivalente al 50% de 1 UIT

2. EVALUACIÓN

Se realizará tomando en cuenta los siguientes ítems:

PARA EMBARCACIONES

1. Cumplimiento con los requisitos de diseño y construcción exigidos para las embarcaciones que pescan para consumo humano.
2. Aplicación de Programas de Higiene y Saneamiento y Buenas Prácticas de Preservación a bordo.
3. Métodos y procedimientos aplicados durante la descarga del pescado.

PARA LAS PLANTAS

1. Utilización de pescado:



- a. Si es descargado antes de las 24 horas de su captura sin refrigeración a bordo, el establecimiento está obligado a procesarlo dentro de las 36 horas de su captura.
- b. Si es descargado después de las 24 horas, debe ser refrigerado a bordo y durante su almacenamiento en planta antes de su procesamiento.
2. Aptitud del pescado: el pescado debe ser apto para consumo humano y no debe tener valores de bases volátiles totales mayores a 60 mg de nitrógeno/100 g de producto (ref. Reglamento (CE) N° 1022/2008).
3. Protección del lugar de almacenamiento del pescado en planta contra plagas y aves.
4. Programa de Higiene y Saneamiento, Buenas Prácticas de Manufactura y HACCP antes de la elaboración del aceite crudo de pescado para consumo humano.
5. Separación de la producción de aceite crudo de pescado para consumo humano, de la producción destinada para uso animal.
6. Materiales de equipos utilizados para el procesamiento de aceite crudo de pescado (resistentes a la corrosión y de materiales no tóxicos).

3. APROBACIÓN

El ITP procederá a registrar las embarcaciones aprobadas y a comunicar a las autoridades sanitarias europeas a fin de que las plantas de procesamiento aprobadas sean incluidas en la lista oficial de SANCO. Las plantas aprobadas podrán acceder a los Certificados Oficiales Sanitarios para exportar a la Unión Europea.

Los operadores de las embarcaciones y plantas desaprobadas serán informados de los incumplimientos con la finalidad que estos sean subsanados en un plazo no mayor de 30 días hábiles. Para el efecto:

1. Deberán presentar una solicitud de reinspección para la subsanación de incumplimientos, en la Oficina de Trámite Documentario del Instituto Tecnológico Pesquero del Perú y realizar el pago de S/. 370 nuevos soles.
2. En caso de desaprobar la reinspección, el trámite se dará por concluido, pudiendo los operadores iniciar un nuevo trámite en caso de requerir una nueva evaluación para aprobación.



BASE LEGAL

- Decreto Supremo N° 040-2001-PE
- Reglamento (CE) N° 852-2004
- Reglamento (CE) N° 853-2004
- Reglamento (CE) N° 1020/2008
- Reglamento (CE) N° 1022/2008
- Reglamento (CE) N° 1023/2008
- Decreto Legislativo 1062. Ley de Inocuidad de los Alimentos.

PLAZO PARA REGISTRARSE

La incorporación a la lista de plantas aprobadas por la Unión Europea – SANCO se realizará hasta el **30 de abril del 2009**, fecha en que entrarán en vigor las nuevas exigencias de la Unión Europea. Los trámites de registro en la Unión Europea tienen un tiempo de duración mínimo de 3 meses.



FORMATO N° 1

REGISTRO DE EMBARCACIÓN: PRODUCCIÓN DE ACEITE CRUDO DE PESCADO PARA CONSUMO HUMANO	
CÓDIGO (Para ser llenado por ITP)	
EMPRESA (NOMBRE):	
REPRESENTANTE:	
DIRECCIÓN:	
TELÉFONOS:	FAX:
DIRECCIÓN ELECTRÓNICA:	
NOMBRE DE LA EMBARCACIÓN:	NÚMERO DE MATRICULA:
AÑO DE FABRICACIÓN:	AÑO DE LA ÚLTIMA REPARACIÓN GENERAL:
N° DE PERMISO DE PESCA (PP)	
FECHA EXPEDICIÓN (PP):	FECHA VENCIMIENTO (PP):
CAPACIDAD (TON):	
N° DE BODEGAS:	CAPACIDAD DE CADA BODEGA
N° DE TRIPULANTES	
FECHA:	
NOMBRE Y DNI DEL REPRESENTANTE	FIRMA DEL REPRESENTANTE



FORMATO N° 2

REGISTRO DE ESTABLECIMIENTO: PRODUCCIÓN DE ACEITE DE PESCADO CRUDO PARA CONSUMO HUMANO			
CÓDIGO (Para ser llenado por ITP)			
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL:			
REPRESENTANTE LEGAL:			
DIRECCIÓN:			
TELÉFONOS:		FAX:	
DIRECCIÓN ELECTRÓNICA:			
NOMBRE DE LA PLANTA:			
N° LICENCIA OPERACIÓN		FECHA EXP.:	
CAPACIDAD DE PRODUCCION:			
TIPO DE HARINA:			
TIENE LINEAS SEPARADAS PARA PRODUCCION DE ACEITE CRUDO PARA CONSUMO HUMANO Y DE USO ANIMAL		SI	NO
CUENTA CON EMBARCACIONES PROPIAS		SI	NO
FECHA:			
NOMBRE Y DNI DEL REPRESENTANTE		FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

