



PERÚ

Ministerio
de la ProducciónSANIPES
Organismo Nacional de
Sanidad Pesquera

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

PROTOCOLO TÉCNICO PARA HABILITACIÓN SANITARIA DE PLANTA DE PROCESAMIENTO INDUSTRIAL DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS

Nº PTH-027-2024-BR-SANIPES

EMITIDO A: EXPEDIENTE: 29212024(183822023)

RAZÓN SOCIAL: PRODUCTOS PESQUEROS DEL SUR S.A.

DIRECCIÓN LEGAL: AV. CIRCUNVALACION MZ. A LOTE 2, PARQUE INDUSTRIAL, DISTRITO DE POCOLLAY, PROVINCIA Y DEPARTAMENTO DE TACNA

REPRESENTANTE LEGAL: HUGO SANTINO VERA DEL RIO

INFRAESTRUCTURA: PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CONGELADOS

LICENCIA DE OPERACIÓN: RESOLUCIÓN MINISTERIAL Nº 374-97-PE

DIRECCIÓN: AV. CIRCUNVALACION MZ. A LOTE 2 - PARQUE INDUSTRIAL, DISTRITO DE POCOLLAY, PROVINCIA Y DEPARTAMENTO DE TACNA.

MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO EL ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA (SANIPES) DECLARA:

Que, la planta de procesamiento de productos congelados cuenta con código de habilitación sanitaria **P167-POC-POPS**, para procesar y exportar productos pesqueros y acuícolas en diferentes presentaciones para consumo humano desde el **28 de enero de 2016**, otorgado mediante Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas Nº PTH-014-16-BR-SANIPES, dejado sin efecto y rectificado mediante Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas Nº PTH-062-2023-BR-SANIPES con sus respectivos anexos, conforme a las disposiciones establecidas en el Protocolo de intenciones sobre requisitos sanitarios para el comercio de productos de pescado, celebrado entre la República del Perú y la República Federativa de Brasil.

CON EL RESULTADO SIGUIENTE:

La empresa PRODUCTOS PESQUEROS DEL SUR S.A. solicita la rectificación de protocolo técnico de habilitación, por lo que, se expide lo solicitado en el presente protocolo con su respectivo anexo, que reemplaza al Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas Nº PTH-062-2023-BR-SANIPES, según el Informe Nº 478-2024-SANIPES/DHC-SDH de fecha 09 de febrero de 2024.

Asimismo, se mantiene en el listado oficial de plantas de procesamiento pesquero habilitadas para consumo humano, conforme a la función establecida en el literal b) del artículo 56, de la Resolución de Presidencia Ejecutiva Nº 53-2021-SANIPES/PE, que aprueba el Texto Integrado del Reglamento de Organización y Funciones del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES).

OBSERVACIONES:

La habilitación sanitaria de la planta de procesamiento de productos congelados está sujeta a fiscalización sanitaria por parte del SANIPES, de acuerdo a lo establecido en el artículo 25 del Reglamento de la Ley Nº 30063, Ley de Creación del SANIPES, aprobado por Decreto Supremo Nº 010-2019-PRODUCE.

El presente protocolo está sujeto a la condición de la licencia de operación.

Cabe la revocación del presente protocolo, cuando sobrevenga cualquiera de los presupuestos establecidos por el Texto Único Ordenado de la Ley Nº 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado por Decreto Supremo Nº 004-2019-JUS, sin perjuicio de las sanciones y acciones legales que correspondan, establecidas en la misma ley.

El presente Protocolo Nº PTH-027-2024-BR-SANIPES deja sin efecto el Protocolo Nº PTH-062-2023-BR-SANIPES emitido el 25.04.2023

Lima, 09 de febrero de 2024



6DE06AAE8394



PERÚ

Ministerio
de la ProducciónSANIPES
Organismo Nacional de
Sanidad Pesquera

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

ANEXO

DEL PROTOCOLO TÉCNICO Nº PTH-027-2024-BR-SANIPES

La planta de procesamiento de productos congelados de la empresa **PRODUCTOS PESQUEROS DEL SUR S.A.**, se encuentra habilitada desde el **28 de enero de 2016**, conforme a lo descrito en el cuadro siguiente:

NOMBRE COMÚN	NOMBRE CIENTÍFICO	PRESENTACIONES
Calamar	<i>Loligo gahi, Loligo spp., Illex spp.</i>	<ul style="list-style-type: none"> ENTERO CON O SIN VÍSCERA; ALETA (CON O SIN PIEL); TENTÁCULO (CON O SIN OJO, CON O SIN PICO); TUBO (CON O SIN PIEL, CON O SIN VÍSCERA, ANILLA, PORCIÓN); FILETE (CORTE MARIPOSA, TIRA). CONGELADO INDIVIDUALMENTE (IQF), IWP O EN BLOQUE.
Pota	<i>Dosidicus gigas</i>	<ul style="list-style-type: none"> ENTERO CON O SIN VÍSCERA; TUBO (CON O SIN PIEL, CON O SIN CONO, RECORTADO AMBOS LADOS, CORTADO); FILETE (CON O SIN SAL, CON O SIN MEMBRANA, CON O SIN TELILLA, LAMINADO, TABLETA CON O SIN PIEL, TROZO CON O SIN PIEL, MOLDEADO Y/O TENDERIZADO, ANILLA CON O SIN SAL, ANILLA CON O SIN PIEL, BOTÓN CON O SIN PIEL, BOTÓN CON O SIN SAL CON O SIN PIEL, RABA CON O SIN PIEL, TIRA CON O SIN PIEL, DADO CON O SIN PIEL, TROZO O PORCIÓN CON O SIN PIEL, CORTE PILA, TIPO FLOR, RECORTE, CONO, ANILLO DE TUBO, MINCED O FILETE MOLIDO); TENTÁCULO O REJO (ENTERO O RECORTADO, CON O SIN PIEL, CON O SIN OJO, CON O SIN VENTOSA, CON O SIN ÓRGANO SEXUAL RECORTADO, CON O SIN PICO, TENTÁCULO INDIVIDUAL, TENTÁCULO EN RODAJA O TROZADO, CORTE BAILARINA, CON O SIN CARTÍLAGO); ÓRGANO SEXUAL (CON O SIN VENTOSA); CABEZA (CON O SIN OJO, CON O SIN PICO, CARNE DE CABEZA, NUCA, PICO); ALETA (ENTERA CON O SIN PIEL, CON O SIN CARTÍLAGO, TROZO, PORCIÓN O TIRA CON O SIN PIEL, ALETA LAMINADA CON O SIN PIEL, MOLIDA); PIEL, GÓNADA (HUEVERA). CRUDO O PRECOCIDO. CONGELADO INDIVIDUALMENTE (IQF), IWP O EN BLOQUE.
Pulpo	<i>Octopus vulgaris, Octopus spp.</i>	<ul style="list-style-type: none"> ENTERO, EVISCERADO, CON O SIN BABA, CON O SIN PICO, CON O SIN OJOS, PICADO, EN ROSETA, (PINWHEEL, FLOWER SHAPE). CRUDO O PRECOCIDO. CONGELADO INDIVIDUALMENTE (IQF), IWP O EN BLOQUE.
Caracol Babosa, Caracol Coco, Caracol Negro, Caracol Piña, Caracol Repollo, Caracolito Negro	<i>Sinum cymba, Melongena patula, Thais chocolata, Hexaplex brassica, Sinum concavum, Tegula atra, Turbo niger</i>	<ul style="list-style-type: none"> ENTERO, SIN CONCHA, EVISCERADO, MEDIA VALVA, PULPA, PORCIÓN, BROCHETA. CRUDO O PRECOCIDO. CONGELADO INDIVIDUALMENTE (IQF), IWP O EN BLOQUE.
Lapa	<i>Fissurella crassa, Fissurella latimarginata, Fissurella maxima</i>	
Chanque	<i>Concholepas concholepas</i>	<ul style="list-style-type: none"> ENTERO, SIN CONCHA, EVISCERADO, MEDIA VALVA, PULPA, PORCIÓN, BROCHETA. CRUDO. CONGELADO INDIVIDUALMENTE (IQF), IWP O EN BLOQUE.
Erizo de Mar	<i>Loxechinus albus</i>	<ul style="list-style-type: none"> LENGUA (GÓNADA). FRESCO REFRIGERADO Y/O CONGELADO.
Anchoveta	<i>Engraulis ringens</i>	<ul style="list-style-type: none"> ENTERO, ENTERO EVISCERADO, SIN CABEZA SIN VÍSCERA, SIN CABEZA SIN VÍSCERA SIN COLA (HG, HGT), SIN VÍSCERA Y SIN AGALLA (GG), CORTE MARIPOSA, FILETE CON O SIN ESPINA, FILETE CON O SIN GRASA, PEDAZO, TRITURADO CON O SIN PIEL, TROZO. CONGELADO INDIVIDUALMENTE (IQF), IWP SELLADO AL VACÍO O EN BLOQUE (BQF). FILETE DE ANCHOA EN SALAZÓN. SELLADO AL VACÍO (BOLSA). REFRIGERADO, CONGELADO. EN BALDE, TAPER. FRASCO DE VIDRIO, HOJALATA CON ACEITE (SEMICONSERVA).
Anguila	<i>Ophichthus pacifici, Ophichthus remiger</i>	
Atún	<i>Euthynnus pelamis, Thunnus alalunga, Thunnus albacares, Thunnus obesus, Thunnus spp., Thunnus thynnus</i>	<ul style="list-style-type: none"> ENTERO, ENTERO EVISCERADO, SIN CABEZA SIN VÍSCERA, SIN CABEZA SIN VÍSCERA SIN COLA (HG, HGT), SIN VÍSCERA Y SIN AGALLA (GG), CORTE MARIPOSA, FLECHA (FLETCHE), FILETE CON O SIN COLA, FILETE CON O SIN ESPINA, FILETE CON O SIN PIEL, MEDALLÓN O RODAJA CON O SIN VÍSCERA CON O SIN AGALLA CON O SIN LÍNEA DE SANGRE, PORCIÓN, TABLETA, TROZO Y/O PEDAZO CON O SIN PIEL CON O SIN ESPINA, PULPA (MINCED), GÓNADA (HUEVERA) CON O SIN MEMBRANA CON O SIN SAL. CONGELADO INDIVIDUALMENTE (IQF), IWP SELLADO AL VACÍO O EN BLOQUE (BQF).
Bacalao de Profundidad	<i>Dissostichus eleginoides</i>	
Bonito	<i>Sarda chiliensis chiliensis</i>	
Caballa	<i>Scomber japonicus</i>	<ul style="list-style-type: none"> OVA AMARILLA O BLANCA CON O SIN FIBRA, SECA CON O SIN SAL. REFRIGERADO Y/O CONGELADO EN BLOQUE (BQF).



PERÚ

Ministerio
de la ProducciónSANIPES
Organismo Nacional de
Sanidad Pesquera"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

NOMBRE COMÚN	NOMBRE CIENTÍFICO	PRESENTACIONES
Cabrilla	<i>Paralabrax humeralis</i>	<ul style="list-style-type: none"> • ENTERO, ENTERO EVISCERADO, SIN CABEZA SIN VÍSCERA, SIN CABEZA SIN VÍSCERA SIN COLA (HG, HGT), SIN VÍSCERA Y SIN AGALLA (GG), CORTE MARIPOSA, FLECHA (FLETCHÉ), FILETE CON O SIN COLA, FILETE CON O SIN ESPINA, FILETE CON O SIN PIEL, MEDALLÓN O RODAJA CON O SIN VÍSCERA CON O SIN AGALLA CON O SIN LÍNEA DE SANGRE, PORCIÓN, TABLETA, TROZO Y/O PEDAZO CON O SIN PIEL CON O SIN ESPINA, PULPA (MINCED), GÓNADA (HUEVERA) CON O SIN MEMBRANA CON O SIN SAL. CONGELADO INDIVIDUALMENTE (IQF), IWPSSELLADO AL VACÍO O EN BLOQUE (BQF). • CABEZA DE MAHI MAHI. ENTERO, CORTADO O TRITURADO. CONGELADO. • OVA AMARILLA O BLANCA CON O SIN FIBRA, SECA CON O SIN SAL. REFRIGERADO Y/O CONGELADO EN BLOQUE (BQF).
Cojinova	<i>Seriolaella violacea</i>	
Congrio	<i>Brotula clarkae, Cherublemma emmelas, Conger conger, Genypterus chilensis, Genypterus maculatus</i>	
Corvina	<i>Micropogonias altipinnis</i>	
Jurel	<i>Trachurus murphyi</i>	
Jurelillo	<i>Decapterus macrosoma</i>	
Lenguado	<i>Paralichthys adspersus, Paralichthys woolmani</i>	
Lorna	<i>Sciaena deliciosa</i>	
Machete	<i>Ethmidium maculatum</i>	
Pejerrey	<i>Odontesthes regia regia</i>	
Perico o Mahi Mahi	<i>Coryphaena hippurus</i>	
Pez Volador	<i>Cypselurus heterurus, Exocoetus volitans, Cheilopogon heterurus</i>	
Raya Águila	<i>Myliobatis peruvianus</i>	
Reyneta	<i>Brama australis</i>	
Sierra	<i>Scomberomorus sierra, Thysites atun</i>	
Tiburón Azul	<i>Prionace glauca</i>	
Tiburón Diamante o Majero	<i>Isurus oxyrinchus</i>	
Tollo	<i>Mustelus whitneyi</i>	
Tilapia	<i>Oreochromis aureus, Oreochromis mossambicus, Oreochromis niloticus, Oreochromis rendalli, Oreochromis spp.</i>	
Trucha Arco Iris	<i>Oncorhynchus mykiss</i>	

NOTA:

- LAS ESPECIES MOLUSCOS BIVALVOS Y GASTEROPODOS QUE NO SON TRATADOS TERMICAMENTE (PASTEURIZADO), NO PODRÁN SER EXPORTADAS A LOS PAISES QUE CONFORMAN LA UNION EUROPEA – UE (EXCEPTUANDO LA ESPECIE *Argopecten purpuratus*). EN CASO DE EXPORTAR A DESTINOS DISTINTOS A LA UE, LA PLANTA DEBERA CUMPLIR CON LAS DISPOSICIONES EMITIDAS POR EL ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA Y DEL PAIS DE DESTINO.
- LAS ESPECIES PROVENIENTES DE ACUICULTURA SOLO DEBEN PROVENIR DE CENTRO DE CULTIVO Y/O AREA CLASIFICADA Y HABILITADA.
- LAS MATERIAS PRIMAS IMPORTADAS QUE SE EMPLEEN PARA LOS DIFERENTES PROCESOS, DEBERAN DEMOSTRAR TRAZABILIDAD.
- EL SELLADO AL VACIO CONSISTE SOLO EN LA ELIMINACION DE AIRE DEL MEDIO. NO APLICA PARA PRODUCTOS REFRIGERADOS.

La planta de procesamiento de productos congelados de la empresa **PRODUCTOS PESQUEROS DEL SUR S.A.**, cuenta con la adición de especies en una línea de proceso ya habilitada, bajo las mismas condiciones sanitarias; desde el **28 de enero de 2016**, conforme a lo descrito en el cuadro siguiente:

NOMBRE COMÚN	NOMBRE CIENTÍFICO
Pez Volador	<i>Cypselurus heterurus, Exocoetus volitans, Cheilopogon heterurus, Exocoetus spp, Exocoetus peruvianus</i>



La planta de procesamiento de productos congelados de la empresa **PRODUCTOS PESQUEROS DEL SUR S.A.**, cuenta con la adición de especies y presentaciones en una línea de proceso ya habilitada, bajo las mismas condiciones sanitarias; desde el **21 de setiembre de 2018**, conforme a lo descrito en el cuadro siguiente:

NOMBRE COMÚN	NOMBRE CIENTÍFICO	PRESENTACIONES
Anchoveta	<i>Engraulis ringens, Engraulis anchoíta, Engraulis encrasicolus</i>	<ul style="list-style-type: none"> ENTERO, ENTERO EVISCERADO, SIN CABEZA SIN VÍSCERA, SIN CABEZA SIN VÍSCERA SIN COLA (HG, HGT), SIN VISCERAS Y SIN AGALLA (GG), CORTE MARIPOSA, FILETE CON O SIN ESPINA, FILETE CON O SIN GRASA, PEDAZO, TRITURADO CON O SIN PIEL, TROZO. CONGELADO INDIVIDUALMENTE (IQF), IWP SELLADO AL VACÍO O EN BLOQUE (BQF). FILETES DE ANCHOVETA EN SALAZÓN EN BOLSAS DE POLIETILENO PARA SELLADO AL VACÍO. REFRIGERADO, CONGELADO. FILETE DE ANCHOA EN ACEITE VEGETAL (OLIVA, GIRASOL, SOYA), ROLLOS DE FILETE DE ANCHOAS CON ALCAPARRAS EN ACEITE VEGETAL (OLIVA, GIRASOL, SOYA); EN ENVASES DE ALUMINIO: RR, RO, OL EN PESOS VARIOS Y VIDRIO: CE Y AF EN PESOS VARIOS. FILETE DE ANCHOA EN SALAZÓN. SELLADO AL VACÍO (BOLSA). REFRIGERADO, CONGELADO. EN BALDE, TAPER. FRASCO DE VIDRIO, HOJALATA CON ACEITE (SEMICONSERVA).
<p>NOTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> LA MATERIA PRIMA (ANCHOVETA SALADA) EMPLEADA PARA PROCESAR ESTOS PRODUCTOS DEBE PROVENIR DE ESTABLECIMIENTOS HABILITADOS. LAS MATERIAS PRIMAS IMPORTADAS QUE SE EMPLEEN PARA LOS DIFERENTES PROCESOS, DEBERAN DEMOSTRAR TRAZABILIDAD. 		

La planta de procesamiento de productos congelados de la empresa **PRODUCTOS PESQUEROS DEL SUR S.A.**, cuenta con la adición de especies y presentaciones en una línea de proceso ya habilitada, bajo las mismas condiciones sanitarias; desde el **29 de octubre de 2018**, conforme a lo descrito en el cuadro siguiente:

NOMBRE COMÚN	NOMBRE CIENTIFICO	PRESENTACIÓN
Capelán o Capelín	<i>Mallotus villosus</i>	<ul style="list-style-type: none"> OVAS AMARILLAS O BLANCAS, CON O SIN FIBRA, SECAS, CON O SIN SAL. REFRIGERADAS Y/O CONGELADAS EN BLOQUE (BQF)

La planta de procesamiento de productos congelados de la empresa **PRODUCTOS PESQUEROS DEL SUR S.A.**, cuenta con la adición de presentaciones en una línea de proceso ya habilitada, bajo las mismas condiciones sanitarias, desde el **10 de noviembre de 2020**, conforme a lo descrito en el cuadro siguiente:

NOMBRE COMÚN	NOMBRE CIENTIFICO	PRESENTACIÓN
Anchoveta	<i>Engraulis ringens, Engraulis anchoíta, Engraulis encrasicolus</i>	<ul style="list-style-type: none"> ANCHOVETA EN SALAZÓN EN BARRILES DE POLIETILENO (PVC) DE 25 A 300 KG APROXIMADAMENTE, FILETES DE ANCHOA EN SALAZÓN EN BOLSAS DE POLIETILENO PARA SELLADO AL VACÍO; REFRIGERADAS Y/O CONGELADAS EN BLOQUE (BQF).
<p>NOTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> LA MATERIA PRIMA (ANCHOVETA Y ANCHOA EN SALAZÓN) EMPLEADA PARA PROCESAR ESTOS PRODUCTOS DEBE PROVENIR DE ESTABLECIMIENTOS HABILITADOS. LAS MATERIAS PRIMAS IMPORTADAS QUE SE EMPLEEN PARA LOS DIFERENTES PROCESOS, DEBERAN DEMOSTRAR TRAZABILIDAD. 		



PERÚ

Ministerio de la Producción



SANIPES
Organismo Nacional de Sanidad Pesquera

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres”
“Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo”

La planta de procesamiento de productos congelados de la empresa **PRODUCTOS PESQUEROS DEL SUR S.A.**, cuenta con la adición de especie en una línea de proceso ya habilitada, bajo las mismas condiciones sanitarias, desde el **25 de abril de 2023**, conforme a lo descrito en el cuadro siguiente:

NOMBRE COMÚN	NOMBRE CIENTIFICO	PRESENTACIÓN
Bonito	<i>Sarda chiliensis chiliensis,</i> <i>Sarda sarda</i>	<ul style="list-style-type: none"> ENTERO, ENTERO EVISCERADO, SIN CABEZA SIN VÍSCERA, SIN CABEZA SIN VÍSCERA SIN COLA (HG, HGT), SIN VÍSCERA Y SIN AGALLA (GG), CORTE MARIPOSA, FLECHA (FLETCHÉ), FILETE CON O SIN COLA, FILETE CON O SIN ESPINA, FILETE CON O SIN PIEL, MEDALLÓN O RODAJA CON O SIN VÍSCERA CON O SIN AGALLA CON O SIN LÍNEA DE SANGRE, PORCIÓN, TABLETA, TROZO Y/O PEDAZO CON O SIN PIEL CON O SIN ESPINA, PULPA (MINCED), GÓNADA (HUEVERA) CON O SIN MEMBRANA CON O SIN SAL. CONGELADO INDIVIDUALMENTE (IQF), IWP SELLADO AL VACÍO O EN BLOQUE (BQF). OVA AMARILLA O BLANCA CON O SIN FIBRA, SECA CON O SIN SAL. REFRIGERADO Y/O CONGELADO EN BLOQUE (BQF).
<p>NOTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> LAS MATERIAS PRIMAS IMPORTADAS QUE SE EMPLEEN PARA LOS DIFERENTES PROCESOS, DEBERAN DEMOSTRAR TRAZABILIDAD. 		

La planta de procesamiento de productos congelados de la empresa **PRODUCTOS PESQUEROS DEL SUR S.A.**, cuenta con la adición de especie en una línea de proceso ya habilitada, bajo las mismas condiciones sanitarias, desde el **06 de febrero de 2024**, conforme a lo descrito en el cuadro siguiente:

NOMBRE COMÚN	NOMBRE CIENTIFICO	PRESENTACIÓN
Pulpo	<i>Octopus mimus</i>	<ul style="list-style-type: none"> ENTERO, EVISCERADO, CON O SIN BABA, CON O SIN PICO, CON O SIN OJOS, PICADO, EN ROSETA, (PINWHEEL, FLOWER SHAPE). CRUDO O PRECOCIDO. CONGELADO INDIVIDUALMENTE (IQF), IWP O EN BLOQUE.

El presente Anexo forma parte integrante del presente Protocolo Técnico N° PTH-027-2024-BR-SANIPES.

Lima, 09 de febrero de 2024