



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

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

N° PTH-0697-2019-SANIPES

EMITIDO A:

EXPEDIENTE: 007.16.HS

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 N° 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 N° PTH-0192-2019-SANIPES, con su respectivo Anexo.

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 el Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros N° PTH-0192-2019-SANIPES, según el Informe N° 2752-2019-SANIPES/DHCPA-SDHPA de fecha 10 de abril de 2019.

Asimismo, se mantiene en el Listado oficial de plantas de procesamiento pesquero habilitadas para consumo humano, conforme a las funciones establecidas en el artículo 53 del Reglamento de Organización y Funciones del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2014-PRODUCE.

OBSERVACIONES:

La habilitación sanitaria de la planta de procesamiento de productos congelados está sujeta a vigilancia y control sanitario continuo y permanente del SANIPES.

El SANIPES realizará auditorías de cumplimiento, de acuerdo a lo establecido en el artículo 11 y el literal a) del artículo 16 del Reglamento de la Ley N° 30063, Ley de Creación de Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, aprobado por Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE.

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

Cabe la revocación del presente protocolo, cuando sobrevenga la desaparición de las condiciones exigidas legalmente para la emisión del mismo, sin perjuicio de las sanciones y acciones legales que correspondan.

El presente protocolo N° PTH-0697-2019-SANIPES deja sin efecto el PTH-0192-2019-SANIPES

Lima, 10 de abril de 2019

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA
- SANIPES -

Ing. LUZAMELIA PISÚA GONZÁLES
Directora de Habilitaciones y Certificaciones Pesqueras y Acuícolas





"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

ANEXO

DEL PROTOCOLO TÉCNICO N° PTH-0697-2019-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, FLECHA (FLETICHE), 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 (FLETICHE), 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).





“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres”
“Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad”

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 (FLETCHER), 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). • 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>Seriola lalandi</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>Sciaenops ocellatus</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, Thyrstites atun</i>	
Tiburón Azul	<i>Prionace glauca</i>	
Tiburón Diamante o Majero	<i>Isurus paucus</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 UNIÓN EUROPEA – UE (EXCEPTUANDO LA ESPECIE *Argopecten purpuratus*). EN CASO DE EXPORTAR A DESTINOS DISTINTOS A LA UE, LA PLANTA DEBERÁ CUMPLIR CON LAS DISPOSICIONES EMITIDAS POR EL ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA Y DEL PAÍS DE DESTINO.
- LAS ESPECIES PROVENIENTES DE ACUICULTURA SOLO DEBEN PROVENIR DE CENTRO DE CULTIVO Y/O ÁREA CLASIFICADA Y HABILITADA.
- LAS MATERIAS PRIMAS IMPORTADAS QUE SE EMPLEEN PARA LOS DIFERENTES PROCESOS, DEBERÁN DEMOSTRAR TRAZABILIDAD.
- EL SELLADO AL VACÍO CONSISTE SOLO EN LA ELIMINACIÓN 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>

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA
SANIPES -

Ing. LUZ AMÉLIA PISÚA GONZÁLES

Directora de Habilitaciones y Certificaciones Pesqueras y Acuícolas



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres”
“Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad”

La planta de procesamiento de productos congelados de la empresa **PRODUCTOS PESQUEROS DEL SUR S.A.**, cuenta con la adición de especias 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 anchoita, 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, DEBERÁN DEMOSTRAR TRAZABILIDAD. 		

La planta de procesamiento de productos congelados de la empresa **PRODUCTOS PESQUEROS DEL SUR S.A.**, cuenta con la adición de especias 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 CIENTÍFICO	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)

El presente Anexo forma parte integrante del presente **Protocolo Técnico N° PTH-0697-2019-SANIPES**.

Lima, 10 de abril de 2019

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA
SANIPES -

Ing. LUZ AMELIA PISUA GONZÁLES
Directora de Habilitaciones y Certificaciones Pesqueras y Acuicolas