

*PROTOCOLO DE INTENCIONES SOBRE REQUISITOS SANITARIOS PARA EL
COMERCIO DE PRODUCTOS DE PESCADO ENTRE LA
REPUBLICA DEL PERU Y LA REPUBLICA FEDERATIVA DEL BRASIL*

(Signature)

CAPITULO I

DE LAS DISPOSICIONES PRELIMINARES

ART. 1.- PARA LA APLICACION DE LAS DISPOSICIONES DEL PRESENTE PROTOCOLO, EL TERMINO PESCADO TENDRA EL SIGNIFICADO QUE LE ES DEFINIDO A CONTINUACION:

A) SE ENTIENDE POR PESCADO, COMO DESIGNACION GENERICA, LOS PECES, CRUSTACEOS, MOLUSCOS, ANFIBIOS, QUELONIOS Y MAMIFEROS DE AGUA DULCE O SALADA, ENTRE OTROS ANIMALES ACUATICOS, QUE SE DESTINEN A LA ALIMENTACION HUMANA;

B) SE ENTIENDE POR PRODUCTOS DE PESCADO, COMO DESIGNACION GENERICA, EL RESULTADO DEL APROVECHAMIENTO DEL PESCADO Y/O PARTES, O PEDAZOS, O FRAGMENTOS, O MASA MUSCULAR DEL PESCADO INTEGRO, BAJO CUALQUIERA DE LAS FORMAS DE CONSERVACION TECNOLOGICAMENTE CONSAGRADA.

ART. 2.- PARA LA EXPORTACION Y TRANSITO DE PRODUCTOS PESQUEROS, SERA NECESARIO CONTAR, EN EL MOMENTO DEL EMBARQUE, CON LOS SIGUIENTES DOCUMENTOS:

A) CERTIFICADO SANITARIO OFICIAL EN LOS IDIOMAS OFICIALES DE LA REPUBLICA DEL PERU Y DE LA REPUBLICA FEDERATIVA DEL BRASIL, EMITIDO POR MEDICO VETERINARIO O PROFESIONAL HABILITADO PARA TAL FIN, VISADO POR LA AUTORIDAD CONSULAR DE LA JURISDICCION, DONDE ESTEN CLARAMENTE ESPECIFICADOS LOS REQUISITOS SANITARIOS DEL PRESENTE PROTOCOLO DE INTENCIONES.

ART. 3.- PARA EL INGRESO DEL PESCADO Y DE LOS PRODUCTOS DE PESCADO, SERAN CONSIDERADOS HABILITADOS LOS PUESTOS DE FRONTERA, PUERTOS Y AEROPUERTOS INTERNACIONALES ABAJO FIJADOS:

A) LOS AEROPUERTOS INTERNACIONALES DE RIO DE JANEIRO-RJ, RECIFE-PE, VIRACOPOS-SP, SALGADO FILHO-RS Y LOS PUERTOS DE SANTOS-SP, RIO DE JANEIRO-RJ, ITAJAI-SC, RIO GRANDE-RS, PARANAGUA-PR, SALVADOR-BA, RECIFE-PE, MANAOS-AM Y LOS PUESTOS DE FRONTERA DE URUGUAIANA Y CHUI EN LA REPUBLICA FEDERATIVA DEL BRASIL;

B) LOS AEROPUERTOS INTERNACIONALES DE JORGE CHAVEZ Y DE IQUITOS, LOS PUERTOS DE CALLAO, MATARANI, SALAVERRY, SUPE, CHIMBOTE, PAITA Y PISCO DE LA REPUBLICA DEL PERU.

(Handwritten signatures and initials)

ART. 4.- LA EXPORTACION DEL PESCADO Y SUS PRODUCTOS, SERA UNICAMENTE ADMITIDA CUANDO SEA ORIGINARIA DE ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS POR EL SERVICIO OFICIAL RESPONSABLE POR EL CONTROL E INSPECCION DEL PAIS EXPORTADOR, QUE CONSTE EN EL CATASTRO DE ESTABLECIMIENTOS HABILITADOS A EXPORTAR:

A) EL CATASTRO DE ESTABLECIMIENTOS HABILITADOS PARA EXPORTACION DEBERA SER ACTUALIZADO SIEMPRE QUE SEA NECESARIO Y TENDRA UN PLAZO DE VIGENCIA CONDICIONADO A LA VALIDEZ DEL CONVENIO;

B) EL SERVICIO OFICIAL RESPONSABLE POR EL CONTROL E INSPECCION DE CADA UNA DE LAS PARTES FIRMANTES DE ESTE DOCUMENTO, SE OBLIGA EN UN PLAZO NO SUPERIOR A TRES MESES, A INFORMAR EL LISTADO DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE ESTE CATASTRO Y TODAS LAS ALTERACIONES DEL MISMO A PARTIR DE ESTA COMUNICACION;

C) LA HABILITACION DE LOS ESTABLECIMIENTOS, SERA PAUTADA EN LOS TERMINOS QUE CONSTA EN EL PRESENTE DOCUMENTO ESTANDO SUJETA A EVALUACION POR PARTE DE LAS AUTORIDADES SANITARIAS DE INSPECCION DEL PAIS IMPORTADOR, PARA EFECTO DE SU HOMOLOGACION, DE ACUERDO CON LAS NORMAS FIJADAS EN ESTE CONVENIO.

CAPITULO II

DE LAS CONDICIONES ESPECIFICAS PARA LA CONSTRUCCION Y EQUIPAMIENTO DE LOS ESTABLECIMIENTOS PARA EL PROCESAMIENTO DE PESCADO Y PRODUCTOS DE LA PESCA

ART. 5.- DISPONER DE DEPENDENCIAS, INSTALACIONES Y EQUIPOS PARA RECEPCION, SELECCION, INSPECCION, INDUSTRIALIZACION Y EXPEDICION DE PESCADO PARA EL CONSUMO HUMANO, COMPATIBLES CON SUS NECESIDADES.

ART. 6.- LOS PISOS DE LAS FABRICAS CONSERVERAS SERAN DE CONCRETO CON UN ESPESOR MINIMO DE 0.10 M Y EN LAS AREAS HUMEDAS DE TRABAJO DEBERAN TENER UNA PENDIENTE DE 2%, O LO SUFICIENTE PARA PROPOSITOS DE DRENAJE HACIA LOS SUMIDEROS Y CANALETAS QUE DEBERAN ESTAR CUBIERTAS CON PARRILLAS METALICAS. LAS SUPERFICIES DE LAS AREAS HUMEDAS DE TRABAJO SERAN DE CONCRETO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE APROBADO POR LA AUTORIDAD COMPETENTE.

ART. 7.- LAS SUPERFICIES INTERIORES DE LAS PAREDES DE LAS AREAS DE TRABAJO DONDE SE RECIBE, ALMACENA Y PROCESA EL PESCADO DEBERAN SER DE MATERIAL LISO A PRUEBA DE HUMEDAD, DE COLOR CLARO, LAVABLE, APROBADO POR LA AUTORIDAD COMPETENTE.

ART. 8.- EN LAS AREAS HUMEDAS DE TRABAJO, LOS ENCuentROS ENTRE PISOS Y MUROS DEBERAN SER DE MEDIA CAMA, CON UN RADIO DE 0.10 M U OTRO APROBADO POR LA AUTORIDAD COMPETENTE.

ART. 9.- LOS DESAGUES O DRENAJES DEBERAN SER DE TIPO Y TAMAÑO SUFICIENTE QUE PUEDAN ELIMINAR TODAS LAS AGUAS DE DESHECHO DE LAS OPERACIONES DE PROCESAMIENTO Y LIMPIEZA; ESTARAN EQUIPADOS CON TRAMPAS Y OTROS DISPOSITIVOS QUE IMPIDAN LA ENTRADA DE GASES, INSECTOS O ANIMALES DE LOS DESAGUES DE LA FABRICA; ASIMISMO, SE USARA TRAMPAS DE RETENCION DE SOLIDOS.

ART. 10.- LOS AMBIENTES EN LOS CUALES SE PROCESA EL PESCADO, DEBERAN TENER TECHOS CON CIELOS RASOS LIBRES DE ROTURAS, GRIETAS O UNIONES ABIERTAS Y SERAN CONSTRUIDOS DE MATERIAL LISO, LAVABLE Y DE COLOR CLARO, DE UNA ALTURA APROBADA POR LA AUTORIDAD COMPETENTE. LAS DEMAS ABERTURAS DEBERAN ESTAR PROTEGIDAS CONTRA EL INGRESO DE INSECTOS Y OTROS ANIMALES.

ART. 11.- LOS SECTORES DE RECEPCION Y EXPEDICION, DEBERAN DISPONER DE SISTEMAS DE ADECUADA PROTECCION AL PESCADO.

ART. 12.- POSEER, EN LAS DEPENDENCIAS DE ELABORACION DE COMESTIBLES, FORRO DE MATERIAL RESISTENTE A LA HUMEDAD Y VAPORES, CONSTRUIDO DE FORMA QUE PUEDA EVITAR LA ACUMULACION DE SUCIEDADES Y CONTAMINACION, DE FACIL LIMPIEZA E HIGIENE, PUDIENDO EL MISMO SER DISPENSADO EN LOS CASOS EN QUE LA COBERTURA PROPORCIONE UN PERFECTO IMPEDIMENTO A LA ENTRADA DE POLVO, INSECTOS, PAJAROS Y ASEGURE UNA PERFECTA HIGIENE.

ART. 13.- DISPONER DE RED DE DESAGUE EN TODAS LAS DEPENDENCIAS CON DISPOSITIVO ADECUADO QUE EVITE EL REFLUJO DE OLORES Y LA ENTRADA DE ROEDDRES U OTROS ANIMALES, LIGADA A TUBOS COLECTORES Y ESTOS AL SISTEMA GENERAL DE DESAGUE, DOTADO DE CANALIZACION Y DE INSTALACION PARA RETENCION DE GRASA, RESIDUOS Y CUERPOS FLOTANTES, ASI COMO DISPOSITIVOS PARA LA DEPURACION ARTIFICIAL CON DESAGUADERO FINAL EN CURSO DE AGUA CAUDALOSO Y PERENNE O EN FOSA SEPTICA.

ART. 14.- DISPONER DE SEPARACION FISICA ADECUADA ENTRE LAS AREAS DE RECIBIMIENTO DE MATERIA PRIMA Y AQUELLAS DESTINADAS A LA MANIPULACION Y ACONDICIONAMIENTO DE LOS PRODUCTOS FINALES.

[Handwritten signatures and initials in blue ink]



LA COMUNICACION ENTRE LAS SALAS DE ELABORACION Y DE EMBALAJE PODRA SER HECHA A TRAVES DE PUERTA DE VAIVEN, PARA EL TRANSITO DE OPERARIOS.

E T
ART. 15.- EN LOS ESTABLECIMIENTOS QUE NO DISPONGAN DE ALEJAMIENTO EN RELACION A LAS VIAS PUBLICAS, LAS OPERACIONES DE RECIBIMIENTO Y EXPEDICION DEBEN SER INTERIORIZADAS.

ART. 16.- DISPONER DE EQUIPO ADECUADO PARA LA HIPERCLORACION DEL AGUA DE LAVADO DEL PESCADO, LIMPIEZA E HIGIENIZACION DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS.

ART. 17.- LAS MESAS, CANALETAS, FAJAS, SUPERIFICIES DE CORTE QUE ENTREN EN CONTACTO CON LA MATERIA-PRIMA (DESTINADA A LA PREPARACION DE PRODUCTOS COMESTIBLES) DEBERAN SER CONSTRUIDOS DE ACERO INOXIDABLE O SIMILAR, NO ESTANDO PERMITIDO EL USO DE MADERAS.

LAS MESAS ESTARAN PROVISTAS DE CAJOS Y SISTEMAS DE DRENAJE CONECTADOS CON LA RED DE DESAGUE, ASI COMO ESTARAN INSTALADAS DE FORMA QUE PUEDAN ATENDER LA CAPACIDAD DE PRODUCCION DE LA INDUSTRIA.

ART. 18.- LOS SISTEMAS NATURALES Y MECANICOS DE VENTILACION DEBERAN PROPORCIONAR AIRE LIMPIO Y ELIMINAR OLORES INDESEABLES ASI COMO IMPEDIR LA CONDENSACION EN LAS AREAS DE TRABAJO.

ART. 19.- LA INTENSIDAD, CALIDAD Y DISTRIBUCION DE LA ILUMINACION DEBERAN SER ADECUADAS AL TIPO DE TRABAJO, SIENDO EL MINIMO DE ILUMINACION EN LAS SUPERFICIES DE TRABAJO DE 220 LUX.

ART. 20.- LAS FABRICAS DEBERAN TENER SERVICIOS HIGIENICOS SEPARADOS PARA AMBOS SEXOS Y UBICADOS FUERA DEL AREA DE PROCESAMIENTO, POSEYENDO ACCESO INDIRECTO A LAS DEPENDENCIAS INDUSTRIALES (CUANDO ESTEN LOCALIZADOS DENTRO DEL EDIFICIO CENTRAL). LOS VESTIDORES DEBEN POSEER ROPEROS Y DUCHAS CONVENIENTES.

No. PERSONAS.	W.C.	LAVAT.	DUCHAS	URINARIOS	BEBEDEROS
1 A 9	2	3	2	--	1
10 A 24	3	5	6	1	2
25 A 49	4	6	8	2	3
50 A 100	6	12	12	4	5

Handwritten signatures and initials in blue ink.



POR CADA 30 TRABAJADORES SOBRE 100 SE INSTALARA UN W.C. ASIMISMO, LAS AREAS DE PROCESAMIENTO DEBERAN CONTAR CON LAVATORIOS DE MANOS ACCIONADOS A PEDAL DISTRIBUIDOS CONVENIENTEMENTE LOS QUE DISPONDRAN DE JABON O DETERGENTES GERMICIDAS, ASI COMO PERMANECER LIMPIOS Y SECOS.

ART. 21.- UN SUMINISTRO ADECUADO DE AGUA POTABLE FRIA Y CALIENTE DEBERA PROPORCIONARSE A UNA PRESION MINIMA DE 20 LIBRAS POR PULGADA CUADRA. EL AGUA CALIENTE DEBERA MANTENERSE A NO MENOS DE 43 C.

ART. 22.- LAS FABRICAS CONSERVERAS PODRAN USAR AGUA QUE NO SEA POTABLE SOLO PARA CALDEROS Y PROTECCION CONTRA INCENDIOS SIEMPRE Y CUANDO ESTA NO ESTE EN CONEXION CON EL SISTEMA APROBADO PARA LAS OPERACIONES DE PROCESAMIENTO.

ART. 23.- DEBERAN EXISTIR FACILIDADES, UBICADAS CONVENIENTEMENTE PARA LA DESINFECCION Y LIMPIEZA DE MATERIAL DE PROTECCION SANITARIO (GUANTES, DELANTALES, ETC).

ART. 24.- LAS PATAS Y SOPORTES DE TODOS LOS EQUIPOS SOBRE LOS CUALES SE PROCESA EL PESCADO, DEBERAN SER CONSTRUIDOS DE METAL U OTRO MATERIAL APROPIADO.

ART. 25.- TODOS LOS RECIPIENTES, BANDEJAS, TANQUES, BALDES Y UTENSILIOS UTILIZADOS PARA EL PROCESAMIENTO DEL PESCADO, DEBERAN SER DE MATERIAL NO CORROSIBLE (EXCEPTO MADERA) CON SUPERFICIES LISAS, LIBRES DE ROTURAS Y GRIETAS.

ART. 26.- TODAS LAS CAJAS, CAJONES, RECIPIENTES DONDE SE ALMACENA EL PESCADO, ANTES DEL PROCESAMIENTO O DESPACHO, DEBERAN SER DE PLASTICO O MATERIAL IMPERMEABLE, APROBADO POR LA AUTORIDAD SANITARIA.

ART. 27.- LOS CILINDROS O DEPOSITOS EN LOS QUE SE ALMACENAN LOS DESPERDICIOS, DEBERAN SER DE METAL U OTRO MATERIAL APROBADO, Y CUANDO SEA NECESARIO PROVISTOS DE TAPAS AJUSTADAS.

ART. 28.- LAS FAJAS TRANSPORTADORAS QUE ENTREN EN CONTACTO CON EL PESCADO, A NO SER QUE ESTE ENLATADO, DEBERAN TENER UN TIPO DE LAVADOR DE DUCHA O PULVERIZACION, Y CUANDO SEA PRACTICO UN ADICIONADOR DE JABON O DETERGENTE.

ART. 29.- EN LA CONSTRUCCION DE LOS TRANSPORTADORES NO DEBERA USARSE MADERA EN NINGUNA PARTE QUE ENTRE EN CONTACTO CON EL PESCADO.

ART. 30.- LOS CANALES PARA EL TRANSPORTE DE PESCADO DEBERAN SER CONSTRUIDOS DE MATERIAL NO CORROSIBLE (EXCEPTO MADERA) DE TAL FORMA QUE PUEDAN SER ADECUADAMENTE LIMPIADOS.

ART. 31.- EL EQUIPO OPERACIONAL DE LAVADO DEL PESCADO DEBERA PROPICIAR LA EFECTIVIZACION DE LA OPERACION BAJO AGUA CORRIENTE HIPERCLORADA (5 PPM), DE CIRCULACION CONTINUA CON PRESION ADECUADA ESTANDO ACOPLADO A LA FAJA DE SELECCION E INSPECCION.

ART. 32.- LOS EQUIPOS UTILIZADOS EN LAS FASES OPERACIONALES DE EVISCERADO Y FILETEADO DEBERAN PROPICIAR LA OBTENCION DE UNA CADENA CONTINUA EN LAS LINEAS DE ELABORACION, DE MODO QUE PUEDA EVITAR LOS PUNTOS DE ESTRANGULAMIENTO CON LA ACUMULACION, EN RECIPIENTES, DE MATERIA PRIMA YA BENEFICIADAS.

ART. 33.- DISPONER DE EQUIPOS ADECUADOS PARA EL RECOJO Y TRANSPORTE DE LOS RESIDUOS DEL PESCADO, RESULTANTES DEL PROCESAMIENTO INDUSTRIAL, HASTA EL EXTERIOR DE LAS AREAS DE MANIPULACION DE COMESTIBLES Y DE UN LOCAL DE DEPOSITO PARA LOS MISMOS.

ART. 34.- DISPONER DE UNA CAMARA DE ESPERA O LOCAL ESPECIFICO PARA EL ALMACENAMIENTO DEL EXCESO DE PESCADO QUE NO PUEDA SER MANIPULADO O COMERCIALIZADO DE INMEDIATO.

ART. 35.- LOS ESTABLECIMIENTOS QUE RECIBEN MATERIA PRIMA CONGELADA, DEBEN DISPONER DE DEPENDENCIAS, INSTALACIONES Y EQUIPOS ADECUADOS PARA SU DESCONGELAMIENTO.

ART. 36.- DISPONER DE EQUIPO ADECUADO PARA LAVADO E HIGIENIZACION DE LAS CAJAS, RECIPIENTES, PARRILLAS, BANDEJAS Y OTROS UTENSILIOS USADOS PARA ACONDICIONAMIENTO Y TRANSPORTE DEL PESCADO Y SUS PRODUCTOS.

ART. 37.- LOS ESTABLECIMIENTOS QUE ELABOREN PRODUCTOS CONGELADOS DEBEN POSEER INSTALACIONES FRIGORIFICAS INDEPENDIENTES PARA CONGELAMIENTO Y ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO FINAL, ASI COMO DE SALA CLIMATIZADA (DETRAS DEL EQUIPO CONGELADOR) PARA LAS OPERACIONES DE GLACIAMIENTO Y EMBALAJE DEL PESCADO.

ART. 38.- DISPONER, EN LOS CASOS DE ELABORACION DE PRODUCTOS CURADOS, DE CAMARAS FRIAS EN NUMERO Y DIMENSIONES COMPATIBLES CON LA PRODUCCION DEL ESTABLECIMIENTO.

ART. 39.- DISPONER, EN LOS CASOS DE ELABORACION DE PRODUCTOS CURADOS, DE DEPOSITO DE SAL.

ART. 40.- LOS ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS AL PROCESAMIENTO DE CONSERVAS CONTARAN CON DEPENDENCIAS APROPIADAS PARA EL RECIBIMIENTO DE MATERIA PRIMA, MANIPULACION, COCIMIENTO, ENVASE, ROTULADO Y

Handwritten signatures and initials in blue ink, including a large stylized signature and the number '77'.

EXPEDICION; ASI COMO POSEERAN INSTALACIONES FRIGORIFICAS, VESTUARIOS, SANITARIOS Y DEPOSITOS PARA LOS RESIDUOS, DEPOSITO PARA MATERIAL DE EMBALAJE, ADITIVOS, CONDIMENTOS E INGREDIENTES IDENTIFICADOS. DEBERAN EXISTIR EQUIPOS ADECUADOS PARA EL LAVADO EXTERNO E INTERNO DE LOS RECIPIENTES, A LA TEMPERATURA DE 80 C (OCHENTA GRADOS CENTIGRADOS) ASI COMO DE LAS LATAS LLENAS DESPUES DEL CIERRE.

ART. 41.- LAS AUTOCLAVES ESTACIONARIAS UTILIZADAS POR LA INDUSTRIA CONSERVERA DEBERAN ESTAR EQUIPADAS CON:

A) TERMOMETRO INDICADOR DE MERCURIO EN VIDRIO

CADA AUTOCLAVE DEBERA ESTAR EQUIPADA POR LO MENOS CON UN TERMOMETRO EXACTO DE MERCURIO EN VIDRIO, CUYA ESCALA DE TEMPERATURA TENGA UNA EXTENSION NO MAYOR DE 60 C DENTRO DE LAS TEMPERATURAS DE PROCESAMIENTO (NORMALMENTE ENTRE 70 Y 130 C Y UNA LONGITUD NO MENOR DE 18 CM). LAS DIVISIONES DE LA ESCALA NO DEBERAN SER MAYORES DEL 1 C

B) VALVULAS DE PURGA O ESPITAS

SON AQUELLAS QUE SIRVEN PARA ELIMINAR EL AIRE O GASES QUE INGRESAN CON EL VAPOR Y QUE ASIMISMO SIRVEN PARA PRODUCIR CIRCULACION DENTRO DEL AUTOCLAVE. ESTAS VALVULAS DEBEN ESTAR ABIERTAS DURANTE EL PROCESO. LAS VALVULAS DE PURGA EN AUTOCLAVES HORIZONTALES ESTARAN SITUADAS APROXIMADAMENTE A 30 CM DE CADA EXTREMO; LAS PURGAS ADICIONALES SE SITUARAN A DISTANCIAS NO MAYORES DE 1.50 M ENTRE SI A LO LARGO DE LA PARTE SUPERIOR. LAS AUTOCLAVES VERTICALES TENDRAN CUANDO MENOS UNA VALVULA DE PURGA SITUADA EN EL EXTREMO OPUESTO A LA ENTRADA DEL VAPOR.

C) VALVULAS DE REMOCION DE AIRE

ESTAS SON GRANDES VALVULAS QUE SIRVEN PARA LA ELIMINACION DEL AIRE QUE SE ENCUENTRA EN LA AUTOCLAVE ANTES DE QUE SE EMPIECE A CONTAR EL TIEMPO DE ESTERILIZACION. DEBERAN ESTAR SITUADAS EN EL EXTREMO OPUESTO AL INGRESO DEL VAPOR. ESTAS VALVULAS SERAN DE COMPUERTA U OTRO TIPO ADECUADO, Y LAS LINEAS EXTERNAS DE SALIDA DEBERAN SER CORTAS Y LIBRES DE CURVAS Y OTRA CONDICION QUE RETARDE UNA FACIL Y RAPIDA DESCARGA DEL AIRE.

D) MEDIDORES DE PRESION

CADA AUTOCLAVE DEBERA ESTAR EQUIPADA CON UN MANOMETRO CUYA ESCALA DEBERA SER 0 A 30 LIBRAS, POR UNA PULGADA CUADRADA (2 KG/CM²) Y

[Handwritten signature and initials in blue ink]

DEBERA ESTAR CONECTADO AL INTERIOR DEL AUTOCLAVE CON UN TUBO CORTO EN FORMA DE RIZO. LAS DIVISIONES DE LA ESCALA NO DEBEN SER MAYORES DE UNA LIBRA POR PULGADA CUADRADA, DEBIENDO SER EL DIAMETRO DEL MANOMETRO NO MENOR DE 8 CM.

E) CONTROL TERMICO DE VAPOR

CADA AUTOCLAVE DEBERA ESTAR EQUIPADA CON UN SISTEMA AUTOMATICO DE CONTROL DE VAPOR QUE MANTENGA LA TEMPERATURA PROGRAMADA, CON UNA VARIACION MAXIMA DE 0.5 C (1F APROXIMADAMENTE).

F) DISTRIBUCION DE VAPOR

LAS AUTOCLAVES HORIZONTALES ESTACIONARIAS ESTARAN EQUIPADAS CON DISTRIBUIDORES DE VAPOR QUE SE EXTIENDEN A LO LARGO DEL AUTOCLAVE.

LAS PERFORACIONES DEBERAN ESTAR SOBRE UN ARCO DE 90 GRADOS EN LA PARTE SUPERIOR DE LA TUBERIA. LAS AUTOCLAVES QUE TIENEN MAS DE 10 M DE LARGO TENDRAN DOS ENTRADAS DE VAPOR CONECTADAS AL DISTRIBUIDOR.

LAS AUTOCLAVES VERTICALES DEBERAN TENER UN DISTRIBUIDOR DE VAPOR EN FORMA DE CRUZ O DE OTRO SISTEMA EFECTIVO DE DISTRIBUCION EN LA PARTE DE LA BASE DE LA AUTOCLAVE.

EL NUMERO DE PERFORACIONES EN LOS DISTRIBUIDORES DEBERA SER TAL, QUE EL AREA SECCIONAL TOTAL DE LAS PERFORACIONES SEA IGUAL A 1 1/2 HASTA 2 VECES EL AREA SECCIONAL DE LA TUBERIA DE INGRESO AL VAPOR.

G) VALVULA DE SEGURIDAD

VALVULAS DE SEGURIDAD DE UNA CAPACIDAD ADECUADA SON NECESARIAS PARA EVITAR UN EXCESO DE PRESION EN LA AUTOCLAVE, DEBIENDO CUMPLIR CON LAS REGULACIONES LOCALES VIGENTES O, EN TODO CASO, CON LAS ESPECIFICACIONES PROPORCIONADAS POR EL CONSTRUCTOR.

H) VALVULAS DE DRENAJE

CADA AUTOCLAVE DEBERA TENER UNA VALVULA DE DRENAJE DE DIAMETRO SUFICIENTE PARA PERMITIR UNA ADECUADA REMOCION DEL CONDENSADO Y DEL AGUA DE ENFRIAMIENTO.

I) INSTRUMENTO PARA REGISTRAR GRAFICAMENTE LA TEMPERATURA. LA TEMPERATURA ES NECESARIA PARA GRAFICAR EL PROCESO TERMINO DE CADA CARGA DE CONSERVAS. LOS GRAFICOS SON LOS ELEMENTOS CENTRALES DEL PROGRAMA DE CONTROL DEL PROCESO, PORQUE NOS INDICARA CUALQUIER FALLA QUE SE PRODUZCA DURANTE EL PROCESO DE ESTERILIZACION.

Handwritten signatures and initials at the bottom right of the page.

CADA AUTOCLAVE CONTARA CON UN TERMOMETRO REGISTRADOR EXACTO, AJUSTADO PARA COINCIDIR CON UNA APROXIMACION DE 0,5 C (1F APROXIMADAMENTE) CON EL TERMOMETRO DE MERCURIO EN VIDRIO.

LAS GRADUACIONES DE LA GRAFICA NO SERAN MAYORES DE 1 C (2F APROXIMADAMENTE) DENTRO DE LOS LIMITES DE LA TEMPERATURA DE PROCESAMIENTO TENIENDO LA GRAFICA UNA ESCALA NO MAYOR DE 5 CENTIMETROS POR CADA 50 F APROXIMADAMENTE.

ART. 42.- LA PRESION DE VAPOR EN LA LINEA DE LAS AUTOCLAVES NO DEBERA SER MENOR DE 90 LIBRAS POR PULGADA CUADRADA (6 KG/CM²) TODO EL TIEMPO QUE DURE LA OPERACION; PRESIONES BAJAS DARAN LUGAR A TIEMPOS EXCESIVOS EN LA SUBIDA A LA TEMPERATURA EN LA AUTOCLAVE.

ART. 43.- TODAS LAS FABRICAS CONSERVERAS DEBERAN CONTAR POR LO MENOS CON UN RELOJ CONFIABLE Y QUE ESTE INSTALADO PERMANENTEMENTE FRENTE A UNA ZONA PROXIMA A LAS AUTOCLAVES Y DEBERA SER DE FACIL LECTURA DESDE EL LUGAR DONDE SE OPERA. LOS PROCESOS DE CADA AUTOCLAVE DEBERAN SER CONTROLADOS Y REGISTRADOS CON EL INDICADO RELOJ.

ART. 44.- LOS ESTABLECIMIENTOS PRODUCTORES DE CONSERVAS DE PESCADO PARA LA EXPORTACION, ADEMAS DE LOS REQUISITOS YA FIJADOS, DEBEN DISPONER DE DOCUMENTACION APROBADA POR LAS AUTORIDADES SANITARIAS DE CONTROL E INSPECCION DEL PAIS EXPORTADOR DONDE ESTEN ESPECIFICADOS:

A) LOS NOMBRES DE LOS TECNICOS RESPONSABLES POR LOS CALCULOS DE PENETRACION TERMICA DE SUS AUTOCLAVES Y DETERMINACION DEL VALOR ESTERILIZANTE DE SUS PRODUCTOS (F=0);

B) LOS NOMBRES DE LOS TECNICOS RESPONSABLES DE LAS FASES CRITICAS EN LA ELABORACION, CIERRE Y ESTERILIZACION COMERCIAL;

C) LA DESCRIPCION DETALLADA DEL PROCESO DE FABRICACION, PARA CADA TIPO DE PRODUCTO, EMBALAJE, FORMULACION CUANDO SEA EL CASO, INCLUYENDO LOS SIGUIENTES PARAMETROS:

1. FORMULA DEL PRODUCTO;

2. FORMATO Y CAPACIDAD DE LA LATA;

3. TIEMPO Y TEMPERATURA DE COCIMIENTO ANTERIOR AL ENLATADO;

4. TEMPERATURA DEL PRODUCTO Y DEL LIQUIDO DE GOBIERNO (CUANDO SEA EL CASO), EN EL MOMENTO DEL ENLATADO;

[Handwritten signatures and initials in blue ink]



5. VACIO MINIMO ADMISIBLE PARA LA OPERACION DE CIERRE (CUANDO SEA EL CASO);

6. ESPACIO LIBRE (HEAD SPACE) REQUERIDO (CUANDO SEA NECESARIO);

7. METODO Y MEDIDAS (PARAMETROS) UTILIZADOS PARA LA EVALUACION DEL CIERRE. CUALQUIERA QUE SEA EL METODO UTILIZADO, DEBERAN SER MEDIDOS LOS SIGUIENTES ELEMENTOS:

- 7.1. PROFUNDIDAD DE CIERRE (DEL ALTO DEL GANCHO DE LA TAPA AL FONDO DE LA MISMA);
- 7.2. ALTURA DEL CIERRE;
- 7.3. ESPESOR TOTAL DEL CIERRE;
- 7.4. ESPESOR DE LA HOJA DEL CUERPO;
- 7.5. ESPESOR DE LA HOJA DE LA TAPA;
- 7.6. LARGO DEL GANCHO DE LA TAPA;
- 7.7. LARGO DEL GANCHO DEL CUERPO;
- 7.8. ESPACIO LIBRE DEL CIERRE;
- 7.9. REVESTIMIENTO REAL (OVERLAP);

8. TEMPERATURA INICIAL DEL PRODUCTO;

9. TIEMPO DE ENFRIAMIENTO EN AUTOCLAVES;

10. TEMPERATURA DEL PROCESAMIENTO;

11. TIEMPO DE PROCESAMIENTO;

12. TAMANO E IDENTIFICACION DE LOS LOTES DURANTE EL PERIODO EN QUE MUESTRAS DE LOS MISMOS FUERAN INCUBADAS POR LA INSPECCION FEDERAL;

13. CRITERIOS UTILIZADOS PARA LA INSPECCION DEL PRODUCTO LISTO PARA EL EMBARQUE; Y

14. FORMULARIOS UTILIZADOS PARA REGISTRAR LOS DIFERENTES TIPOS DE CONTROL ASI COMO INDICACIONES DEL LUGAR EN QUE LOS MISMOS SERAN ARCHIVADOS POR UN PERIODO MINIMO DE 03 AÑOS PARA EVENTUALES CONSULTAS DE LA INSPECCION SANITARIA DE CADA PAIS.

ART. 45.- LOS ESTABLECIMIENTOS PRODUCTORES DE CONSERVAS DE PESCADO PARA LA EXPORTACION, DEBEN POSEER, OBLIGATORIAMENTE, UN LABORATORIO QUE LES PERMITA EJECUTAR UN EFECTIVO CONTROL DE CALIDAD DE SUS PRODUCTOS, COMO LA AFERICION DE TODO EL EQUIPO UTILIZADO EN SU ELABORACION.

A) DISPONDRA, TAMBIEN, DE UN LOCAL DESTINADO A SOMETER LAS MUESTRAS REPRESENTATIVAS DE CADA LOTE PROCESADO AL TEST DE ESTUFA, POR EL PERIODO MINIMO DE 10 (DIEZ) DIAS A 37 C (TREINTA Y SIETE GRADOS CENTIGRADOS), ANTES DE SU LIBERACION.

B) O DEBERA DISPONER DE PROCEDIMIENTOS RUTINARIOS PARA LA VERIFICACION DE LA ESTERILIDAD COMERCIAL DEL PRODUCTO.

ART. 46.- EL PERSONAL DESTINADO A LA MANIPULACION DEL PESCADO DEBERA CONTAR CON LAS SIGUIENTES OBLIGACIONES:

A) POSEER CARNET DE SALUD, OTORGADO POR LA AUTORIDAD SANITARIA LOCAL Y MANTENERLO AL DIA.

B) ESTAR LIBRE DE ENFERMEDADES INFECTO-CONTAGIOSAS Y CUMPLIR CON LOS CONTROLES PERIODICOS QUE LA AUTORIDAD SANITARIA EXIJA.

C) EXHIBIR Y MANTENER ESTRICTAMENTE LAS MEJORES CONDICIONES DE HIGIENE PERSONAL Y EN ESPECIAL DE LAS MANOS, LAS UÑAS LIMPIAS, RECORTADAS Y SIN BARNIZ.

D) EL USO DE GORRO ES ESTRICTAMENTE OBLIGATORIO, Y DEBERA CUBRIR COMPLETAMENTE EL CABELLO, DE IGUAL MODO DISPONDRAN DE MANDILES, DELANTALES, GUANTES Y BOTAS DE JEBE.

E) CONTARAN ASIMISMO DE JUEGOS COMPLETOS DE ROPA DE TRABAJO QUE LES PERMITA MANTENERSE SIEMPRE LIMPIOS.

ART. 47.- TODAS LAS PERSONAS ENCARGADAS DEL MANIPULEO O PROCESAMIENTO DEL PESCADO, DEBERAN LAVARSE LAS MANOS CON AGUA Y JABON, ANTES DE INICIAR O REINICIAR EL TRABAJO, ESTANDO TERMINANTEMENTE PROHIBIDO FUMAR O ESCUPIR EN LAS AREAS DE TRABAJO.

ART. 48.- DISPONER DE GABINETES DE HIGIENIZACION DOTADOS DE LAVATORIOS CON CAJOS ACCIONADOS A PEDAL O SIMILAR (CON JABON LIQUIDO Y TOALLAS DE PAPEL), EN LOS PUNTOS DE ACCESO OBLIGATORIO DE LOS OPERARIOS A LAS DEPENDENCIAS DE ELABORACION.

ART. 49.- UTENSILIOS - LIMPIEZA

A) LOS UTENSILIOS QUE ENTREN EN CONTACTO CON EL PESCADO QUE SE PROCESA DEBERAN SER LAVADOS Y DESINFECTADOS POR LO MENOS UNA VEZ ANTES, DURANTE Y AL FINAL DE CADA TURNO DE TRABAJO, MEDIANTE UN METODO APROBADO POR LA AUTORIDAD COMPETENTE.





B) AL FINAL DE CADA DIA DE TRABAJO, LOS UTENSILIOS INDICADOS EN A), DEBERAN SER SECADOS Y ALMACENADOS EN FORMA SANITARIA.

ART. 50.- LOS EQUIPOS INCLUYENDO FAJAS TRANSPORTADORAS Y MESAS QUE ENTREN EN CONTACTO CON EL PESCADO QUE SE PROCESA, DEBERAN SER LAVADOS Y DESINFECTADOS ANTES, DURANTE Y AL FINAL DE CADA TURNO MEDIANTE UN METODO APROBADO POR LA AUTORIDAD COMPETENTE.

ART. 51.- POSEER COMEDOR COMPATIBLE CON EL NUMERO DE OPERARIOS.

ART. 52.- DISPONER DE UN PROGRAMA DE HIGIENE, CON RESPONSABLE ESPECIFICO DEL SECTOR, ASI COMO UN SISTEMA DE INSPECCION Y CONTROL DE CALIDAD PREFERENTEMENTE DOTADO DE LABORATORIO PROPIO.

CAPITULO III

DE LAS ESPECIFICACIONES DEL PESCADO Y SUS PRODUCTOS

ART. 53.- LA MATERIA PRIMA DESTINADA A LA EXPORTACION O AL PROCESO DE INDUSTRIALIZACION, DEBE SER DE CALIDAD INCUESTIONABLE Y CON LAS CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS DEL PESCADO FRESCO, RESPETANDOSE LAS PARTICULARIDADES DE CADA ESPECIE, ADEMAS DE ENCUADRARSE EN LAS CONDICIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS FIJADAS POR LA LEGISLACION DEL PAIS IMPORTADOR.

ART. 54.- TODO PESCADO DESCOMPUESTO O IMPROPIO PARA LA SALUD DEBERA SER ELIMINADO.

ART. 55.- EL PESCADO QUE TENGA MAS TIEMPO Y SEA DE MENOR CALIDAD EN TERMINOS DE FRESCURA, DEBERA TENER PRIORIDAD EN EL PLAN O PROGRAMA DE PROCESAMIENTO DIARIO.

ART. 56.- TODO PESCADO QUE SE GUARDA PARA POSTERIOR PROCESAMIENTO DEBERA ALMACENARSE CON HIELO O AGUA DE MAR REFRIGERADA QUE TENGA UNA TEMPERATURA NO MAYOR DE 2 C.

ART. 57.- EL PESCADO ENTERO O DESCABEZADO DEBERA SER ADECUADAMENTE LAVADO ANTES DE SU PROCESAMIENTO.



ART. 58.- EL PESCADO CONGELADO Y PRODUCTOS DE PESCADO CONGELADOS, SERAN PRODUCIDOS EN EQUIPOS QUE GARANTICEN EL PASO DE LA FASE CRITICA DE CONGELAMIENTO, COMPRENDIDA ENTRE 0.5 (MEDIO C) Y -5 C (MENOS CINCO GRADOS CENTIGRADOS) EN TIEMPO NO SUPERIOR A 2 (DOS) HORAS Y QUE AL FINAL DEL PROCESO, LA TEMPERATURA INTERNA DEL PESCADO O DEL PRODUCTO ALCANCE A -18 C (MENOS DECIOCHO GRADOS CENTIGRADOS):

A) LA FORMA DE PRESENTACION, ACONDICIONAMIENTO, EMBALAJE Y DE ELABORACION DEL PESCADO Y SUS PRODUCTOS CONGELADOS, DEBEN SER COMPATIBLES CON LOS REQUISITOS FIJADOS EN ESTE CONVENIO Y LA LEGISLACION DEL PAIS IMPORTADOR.

B) SOLAMENTE SERAN EMPLEADOS EN EL PESCADO Y SUS PRODUCTOS CONGELADOS, ADITIVOS APROBADOS POR LA LEGISLACION DEL PAIS IMPORTADOR.

ART. 59.- EN EL ALMACENAMIENTO DEL PESCADO CONGELADO Y DE LOS PRODUCTOS DE PESCADO CONGELADO LAS TEMPERATURAS PRACTICADAS NO PUEDEN SER SUPERIORES A -20 C (MENOS VEINTE GRADOS CENTIGRADOS).

ART. 60.- LOS PRODUCTOS SALADOS, AHUMADOS, PRENSADOS, DESECADOS, DEBEN SER OBTENIDOS DE PESCADO INTEGRAL, LAVADO Y EVISCERADO, RESPETANDOSE LA TECNOLOGIA AJUSTADA CON LA FINALIDAD PRETENDIDA;

A) EL PESCADO PRENSADO NO DEBE CONTENER MAS DE 45% (CUARENTA Y CINCO POR CIENTO) DE HUMEDAD Y 8% (OCHO POR CIENTO) DE GRASA;

B) EL PESCADO SECO SALADO NO DEBE CONTENER MAS DE 35% (TREINTA Y CINCO POR CIENTO) DE HUMEDAD NI MAS DE 25% DE RESIDUO MINERAL FIJO TOTAL;

C) EL PESCADO SECO NO DEBE CONTENER MAS DE 12% (DOCE POR CIENTO) DE HUMEDAD Y 5,5% (CINCO Y MEDIO POR CIENTO) DE RESIDUO MINERAL FIJO;

D) EL PESCADO DESHIDRATADO NO DEBE CONTENER MAS DE 5% (CINCO POR CIENTO) DE HUMEDAD Y 3% (TRES POR CIENTO) DE RESIDUO MINERAL FIJO;

E) EN LA ELABORACION DE PRODUCTOS AHUMADOS DEBEN SER EMPLEADAS ESTUFAS APROPIADAS PARA ESTA FINALIDAD. LAS MADERAS, CUANDO SON APROVECHADAS PARA EL AHUMADO, DEBEN SER NO RESINOSAS, SECAS Y DURAS.

ART. 61.- LAS SEMI-CONSERVAS DE PESCADO DEBERAN SER OBTENIDAS DE PESCADO INTEGRO, LAVADO Y EVISCERADO, RESPETANDOSE LAS DEMAS FASES TECNOLOGICAS DE CONFORMIDAD CON LA FINALIDAD PRETENDIDA.

A) EN LA IDENTIFICACION DE LAS SEMI-CONSERVAS DEBE SER INCLUIDO EL USO DE LA EXPRESION "MANTENGASE ENFRIADO DE 0 A 5 C" (DE CERO A CINCO GRADOS CENTIGRADOS) Y EL PLAZO DE VALIDEZ MAXIMO DE 1 AÑO.

ART. 62.- LAS CONSERVAS DE PESCADO SERAN OBTENIDAS DE PESCADO INTEGRO, SOMETIDAS AL PROCESAMIENTO TERMICO EN LOS TERMINOS PREVISTOS EN ESTE ACUERDO Y CON LAS SIGUIENTES DESIGNACIONES BASICAS:

A) EL "PESCADO AL NATURAL" DEBE POSEER, COMO LIQUIDO DE GOBIERNO, UNA SALMUERA "DEBIL" ADICIONADA O NO DE SUBSTANCIAS AROMATICAS DEBIDAMENTE APROBADAS POR LA LEGISLACION DEL PAIS IMPORTADOR;

B) EL "PESCADO EN ACEITE DE OLIVA" DEBE POSEER COMO LIQUIDO DE GOBIERNO, EL ACEITE DE OLIVA;

C) EL "PESCADO EN ACEITE COMESTIBLE" O "EN ACEITES COMESTIBLES" DEBE POSEER, COMO LIQUIDO DE GOBIERNO, UN UNICO O LA MEZCLA DE VARIOS ACEITES COMESTIBLES ADICIONADO O NO DE SUBSTANCIAS AROMATICAS APROBADAS POR LA LEGISLACION DEL PAIS IMPORTADOR;

D) SE ENTIENDE POR "PESCADO EN ESCABECHE" EL PRODUCTO QUE TENGA POR LIQUIDO DE GOBIERNO PRINCIPAL EL VINAGRE ADICIONADO O NO SE SUBSTANCIAS AROMATICAS, DE CONFORMIDAD CON LA LEGISLACION DEL PAIS IMPORTADOR;

E) LA DESIGNACION "PESCADO EN VINO BLANCO" ESTARA CONDICIONADA AL PRODUCTO QUE POSEA, COMO LIQUIDO DE GOBIERNO PRINCIPAL, EL VINO BLANCO ADICIONADO O NO DE SUBSTANCIAS AROMATICAS DE ACUERDO CON LA LEGISLACION DEL PAIS IMPORTADOR;

F) SE ENTIENDE POR "PESCADO EN SALSA" EL PRODUCTO QUE TENGA POR LIQUIDO DE GOBIERNO SALSA CON BASE EN MEDIO ACUOSO O GRASOSO.

ART. 63.- LOS PRODUCTOS DE CONSERVAS DE PESCADO EN PASTA (PATES) SERAN ELABORADOS A PARTIR DEL PESCADO INTEGRO, O PARTES DE EL, LAVADO, EVISCERADO, EXENTO DE HUESOS, ESPINAS, ESCAMAS REDUCIDO A UNA MASA UNIFORME, ADICIONADO O NO DE ADEREZOS O FARINACEOS:

[Handwritten signatures and initials in blue and black ink, including a large signature and several smaller initials.]

A) LAS PASTAS DE PESCADO EN CONSERVA, DEBEN CONTENER EL MINIMO DE 30% (TREINTA POR CIENTO) DE LA MATERIA PRIMA QUE LE CONFIERE LA DESIGNACION Y EL MAXIMO DE 10% (DIEZ POR CIENTO) DE ALMIDON O FECULA Y 55% (CINCUENTA Y CINCO POR CIENTO) DE HUMEDAD;

ART. 64.- LOS PRODUCTOS DE CONSERVAS DE PESCADO DESMENUZADO, FRAGMENTADO, MOLIDO, RALLADO, DESHILACHADO O SOMETIDO A PROCESO DEL QUE RESULTE UNA PRESENTACION SIMILAR A LAS DESCRITAS, SERAN ELABORADOS A PARTIR DEL PESCADO INTEGRO, O PARTE DE EL, PRACTICAMENTE EXENTOS DE HUESOS Y ESPINAS, CON PRESENTACION UNIFORME PARA CADA TIPO DE PRODUCTO:

A) LOS PRODUCTOS DE CONSERVAS DE PESCADO ARRIBA PREVISTOS, ESTARAN COMPUESTOS INTEGRAMENTE DE PEDAZOS, FRAGMENTOS O PARTICULAS DE MASA MUSCULAR DEL PESCADO;

B) EN LA HIPOTESIS DE QUE ESTOS PRODUCTOS CONTENGAN LA MEZCLA DE DIVERSAS ESPECIES DE PESCADO, APROPIADAS PARA EL CONSUMO HUMANO, SU DESIGNACION SERA GENERICA -RALLADO, GRATED DE PESCADO-, SEMALANDOSE EN LA COMPOSICION DEL PRODUCTO LAS ESPECIES APROVECHADAS.

ART. 65.- LOS MOLUSCOS BIVALVOS PROCEDENTES DE AREAS DONDE EL N.M.P. DE BACTERIAS COLIFORMES ES SUPERIOR A 700/100 ML DE AGUA NO PUEDEN SER APROVECHADOS:

A) DEBEN SER SOMETIDOS A UN PROCESO DE DEPURACION ADECUADO A LOS MOLUSCOS BIVALVOS (OSTRAS, MARISCOS, MEJILLONES) PROVENIENTES DE AREAS DE PESCA CUYO N.M.P. DE COLIFORMES ESTA COMPRENDIDO ENTRE 70 Y 700/100 ML;

B) PARA VALORES DE N.M.P. DE COLIFORMES SUPERIORES A 230/100 G, EN LOS ANALISIS DE LAS CARNES DE LOS BIVALVOS, DEBE SER OBLIGATORIO EL TRATAMIENTO DE DEPURACION;

C) LOS ESTABLECIMIENTOS INDUSTRIALES DEDICADOS A LA ELABORACION DE LOS MOLUSCOS, PRIVADOS DE SUS VALVAS, DEBEN POSEER INSTALACIONES FRIGORIFICAS PARA CONGELAMIENTO Y ALMACENAJE INDEPENDIENTES, COMPATIBLES CON SU CAPACIDAD DE PRODUCCION, CON UNA TEMPERATURA NO SUPERIOR A -20 C (MENOS VEINTE GRADOS CENTIGRADOS).

ART. 66.- LOS PRODUCTOS COMESTIBLES DE PESCADO NO PODRAN PRESENTARSE DAÑADOS POR HUMEDAD O FERMENTACION, RANCIOS, MOHOSOS, CON CARACTERES ORGANOLEPTICOS, FISICOS Y QUIMICOS ANORMALES, CONTENIENDO SUCIEDADES O QUE DEMUESTREN POCO CUIDADO EN LA MANIPULACION, ELABORACION, PREPARACION, CONSERVACION O ACONDICIONAMIENTO:

[Handwritten signatures and initials in blue ink]

A) EL EXAMEN MICROBIOLÓGICO DE LOS PRODUCTOS COMESTIBLES DE PESCADO, A NIVEL DE PRODUCCIÓN, DEBE PRESENTAR PREFERENTEMENTE INDICES INFERIORES A AQUELLOS ESTABLECIDOS POR LAS AUTORIDADES SANITARIAS DEL PAIS IMPORTADOR, RESPONSABLES POR LA INSPECCION EN LOS LOCALES DE CONSUMO;

ART. 67.- LAS HARINAS DE PESCADO PARA FINES DE EXPORTACION DEBERAN SER OBTENIDAS POR MEDIO DE PROCESO HUMEDO CONVENIENTE. SERAN NEGATIVAS LAS PRUEBAS PARA CONTROL DE SALMONELLAS POSEYENDO 60% (SESENTA POR CIENTO) DE PROTEINA COMO MINIMO; 10% (DIEZ POR CIENTO) DE HUMEDAD; 8% (OCHO POR CIENTO) DE GRASA, COMO MAXIMO; 5% (CINCO POR CIENTO) DE CLORUROS, COMO MAXIMO Y 3% (TRES POR CIENTO) DE ARENA, COMO MAXIMO:

A) LOS ACEITES DE PESCADO PARA FINES DE EXPORTACION TAMBIEN DEBEN SER RESULTADO DEL EMPLEO DE PROCESO HUMEDO DE LA HARINA DE PESCADO, DEBIENDO PRESENTAR A LO MAXIMO 1% (UNO POR CIENTO) DE IMPUREZAS; COMO MAXIMO 3% (TRES POR CIENTO) DE ACIDEZ EN ACIDO OLEICO ADEMAS DE NO CONTENER SUBSTANCIAS EXTRAÑAS U OTROS ACEITES (ANIMALES O VEGETALES).

ART. 68.- EL ROTULADO DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS COMESTIBLES Y NO COMESTIBLES DEBERA CONTENER EL NOMBRE DEL PRODUCTO, EL NOMBRE DE LA FIRMA RESPONSABLE DE LA ELABORACION, IDENTIFICACION OFICIAL DE INSPECCION DEL PAIS EXPORTADOR, LA MARCA OFICIAL DEL PRODUCTO, FECHA DE FABRICACION (MES-AÑO) Y LOS PESOS BRUTO Y LIQUIDO (NETO) RESPECTIVAMENTE, PLAZO DE VALIDEZ Y CONDICIONES DE CONSERVACION.

A) LA NOMENCLATURA OFICIAL DEL PRODUCTO DEBE SER COMPATIBLE CON AQUELLA EMPLEADA EN EL PAIS IMPORTADOR. NO SE EMPLEARA EN NINGUNA HIPOTESIS, CALIFICATIVOS QUE PUEDAN INDUCIR AL CONSUMIDOR A ENGAÑOS;

B) LA RELACION DE LOS INGREDIENTES, EN EL CASO DE PRODUCTOS COMESTIBLES, DEBERA SER INDICADA EN ORDEN DECRECIENTE DE LA PROPORCION CORRESPONDIENTE A CADA UNO, DE CONFORMIDAD CON LA APLICACION EN LA FORMULA DE COMPOSICION DEL PRODUCTO.

C) EL NOMBRE DE LA ESPECIE DE PESCADO UTILIZADO EN LA ELABORACION DE PRODUCTOS COMESTIBLES, DEBERA CONSTAR EN EL ROTULO EMPLEANDOSE EN ESTE CASO, EL NOMBRE COMUN ADOPTADO EN EL PAIS IMPORTADOR;

D) EN EL ROTULADO DE CONSERVAS DE PESCADO, DEBERA INDICARSE EL PLAZO DE VALIDEZ MAXIMO DE CUATRO (04) AÑOS.



E) EN EL ROTULADO DE PRODUCTOS NO COMESTIBLES (HARINA Y ACEITE DE PESCADO) DEBEN SER INDICADOS LOS INDICES ALUSIVOS A LA COMPOSICION CENTESIMAL DE LOS MISMOS.

ART. 69.- LOS DESPERDICIOS, INCLUSIVE LOS LIQUIDOS PROVENIENTES DE LAS OPERACIONES DE PROCESAMIENTO, DEBERAN SER ELIMINADOS DE TAL MANERA QUE ESTOS NO SEAN ACCESIBLES A MOSCAS NI PUEDAN CONTAMINAR EL SUMINISTRO DE AGUA DE LA PLANTA.

ART. 70.- LAS VISCERAS Y OTROS DESPERDICIOS, DEBERAN SER EVACUADOS DE LAS AREAS DE PROCESAMIENTO EN FORMA CONTINUA Y DEBERAN SER MANIPULADOS EN FORMA SATISFACTORIA HACIA EL EXTERIOR DEL ESTABLECIMIENTO.

ASIMISMO, LA ELIMINACION DE LOS DESPERDICIOS DE LA FABRICA DEBERA REALIZARSE DIARIAMENTE.

ART. 71.- LOS RECIPIENTES UTILIZADOS PARA LA EVACUACION DE VISCERAS Y OTROS DESPERDICIOS SOLO SE UTILIZARAN PARA ESE FIN.

ART. 72.- QUEDA TERMINANTEMENTE PROHIBIDA LA PRESENCIA DE ANIMALES EXTRANOS AL AMBIENTE DE TRABAJO DE LA FABRICA.

CAPITULO IV

DE LAS CONSIDERACIONES FINALES

ART. 73.- ESTE PROTOCOLO ESTARA EN VIGOR PARA EL COMERCIO DE PESCADO Y PRODUCTOS DE PESCADO ENTRE LA REPUBLICA DEL PERU Y LA REPUBLICA FEDERATIVA DEL BRASIL HASTA QUE SEA MODIFICADO, TODO O EN PARTE, O RESCINDIDO, POR ESCRITO Y DE COMUN ACUERDO POR LAS PARTES CONTRATANTES.

ART. 74.- EL MINISTERIO DE PESQUERIA A TRAVES DE LA EMPRESA PUBLICA DE CERTIFICACIONES PESQUERAS DEL PERU -CERPER- Y EL MINISTERIO DE AGRICULTURA Y REFORMA AGRARIA, A TRAVES DE LA DIVISION DE INSPECCION DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL DEL DEPARTAMENTO DE DEFENSA ANIMAL DE LA SECRETARIA NACIONAL DE DEFENSA AGROPECUARIA -SNAD- DE



BRASIL, TIENEN COMO OBJETIVO ACTUAR COMO UNICAS AUTORIDADES SANITARIAS Y COMO UNICOS ORGANISMOS OFICIALES DEL ESTADO, RESPONSABLES DE LA INSPECCION, CONTROL Y CERTIFICACIONES DE CALIDAD SANITARIA E HIGIENE DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS DEL PRESENTE PROTOCOLO.

ART. 75.- CUALQUIER DISCREPANCIA TECNICA QUE SE PRESENTE EN LA APLICACION DEL PRESENTE PROTOCOLO SERA RESUELTA POR UNA COMISION INTEGRADA POR LA DIRECCION GENERAL DE TRANSFORMACION DEL MINISTERIO DE PESQUERIA Y LA EMPRESA PUBLICA DE CERTIFICACIONES PESQUERAS (CERPER), POR PARTE DE LA REPUBLICA DEL PERU, Y LA DIVISION DE INSPECCION DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL DEL DEPARTAMENTO DE DEFENSA ANIMAL DE LA SECRETARIA NACIONAL DE DEFENSA AGROPECUARIA (SNAD), POR PARTE DE LA REPUBLICA FEDERATIVA DEL BRASIL.

SE SUSCRIBE EL PRESENTE PROTOCOLO EN DOS EJEMPLARES ORIGINALES EN LOS IDIOMAS CASTELLANO Y PORTUGUES IGUALMENTE VALIDOS.

LIMA, 29 DE NOVIEMBRE DE 1990

FLORA MARIA ALVARADO
DIRECTORA GENERAL DE
TRANSFORMACION
MINISTERIO DE PESQUERIA

JOSE PEDRO GONZALEZ
SECRETARIO NACIONAL DE
DEFENSA AGROPECUARIA
MINISTERIO DE AGRICULTURA

DECIO ARAUJO LYRA
DIRECTOR DEL DEPARTAMENTO
NACIONAL DE DEFENSA ANIMAL
MINISTERIO DE AGRICULTURA

JUAN OTOSU WAUKE
GERENTE GENERAL
EMPRESA PUBLICA DE
CERTIFICACIONES PESQUERAS

Empresa Pública de
CERTIFICACIONES PESQUERAS DEL PERU

ING. JUAN ITOSU WAUKE
Gerente General (e)

VANTUIL CARNEIRO SOBRINHO
COORDINADOR GENERAL DE
INSPECCION DE PRODUCTOS DE ORIGEN
ANIMAL-MINISTERIO DE AGRICULTURA

ANEXO I

A) ESPECIES

* NOMBRE COMUN Y/O * COMERCIAL	* NOMBRE CIENTIFICO
* 01 ATUN	* THUNNUS MACROPTERUS, THUNNUS * ALALUNGA, THUNNUS ALBACARES, * THUNNUS ATLANTICUS, THUNNUS * THYNNUS.
* 02 BONITO	* KATSUWONUS PELAMIS, EUTHY- * NNUS ALLETERATUS, AUXIS THA- * ZARD.
* 03 SARDA	* SARDA SP.
* 04 CABALLA	* PHEUMATOPHORUS PERUANUS
* 05 SARDINA	* SARDINELLA AURITA
* 06 SARDINETA	* SARDINOPS SAGAX SAGAX
* 07 JUREL	* TRACHURUS NURPHYI
* 08 MACHETE	* ETHMIDIUM CHILCAE
* 09 ANCHOVETA	* ENGRAULIS RINGENS
* 10 LISA	* MUGIL
* 11 TRUCHA	* SALVELINUS SP., SALMO SP.
* 12 PEJERREY	* AUSTROMENIDIA REGIA
* 13 MERLUZA	* MERLUCCIUS GAYI
* 14 ABALONES (CHANQUE)	* CONCHOLEPAS CONCHOLEPAS
* 15 CHOROS	* AULACOMYA ATER
* 16 MACHAS	* MESODESMA DONACIUM
* 17 CARACOLES	* THAIS CHOCOLATA
* 18 ALMEJAS	* GARI SOLIDA, SEMELE SOLIDA
* 19 HUEVERAS	* VARIAS ESPECIES
* 20 ANCHOAS	* ANCHOA SP.
* 21 CALAMARES	* LOLIGO VULGARIS
* 22 LANGOSTINOS	* PENAEUS VANNAMEI, PENAEUS * STYLIROSTRIS
* 23 MARISCOS	* VARIAS ESPECIES
* 24 CONSERVAS P/ANIMALES	* VARIAS ESPECIES
* 25 CONCHAS DE ABANICO	* ARGOPecten PURPURATUS

ANEXO II

B) PRESENTACION, TIPO O CORTE

*		*	*
*		*	PRESENTACION, TIPO O CORTE
*		*	*
*		*	*
*	01	*	SOLIDO
*	02	*	FILETE
*	03	*	FILETE CORTE TIPO MARIPOSA
*	04	*	LOMITO
*	05	*	CHUNK
*	06	*	GRATED (RALLADO)- DESMENUZADO
*	07	*	FLAKES
*	08	*	MEDALLON
*	09	*	COLITAS
*	10	*	ENTERO
*	11	*	PASTAS
*	12	*	MOLIDO
*	13	*	TROCITOS
*	14	*	LOMITO AHUMADO
*		*	*

ANEXO III

C) LIQUIDO DE GOBIERNO

*		*		*
*		*		*
*	00	*	EN ACEITE DE OLIVA	*
*	01	*	EN ACEITE COMESTIBLE	*
*	02	*	EN AGUA	*
*	03	*	EN AGUA Y SAL	*
*	04	*	EN SALSA DE TOMATE	*
*	05	*	EN ACEITE CON VEGETALES	*
*	06	*	EN ESCABECHE	*
*	07	*	EN (SILLAU) SALSA DE SOYA	*
*	08	*	EN PARIHUELA	*
*	09	*	AL NATURAL	*
*	10	*	AHUMADO	*
*	11	*	EN SAL	*
*	12	*	EN SU TINTA	*
*	13	*	EN SALSA DE TOMATE PICANTE	*
*	14	*	EN CALDO DE VEGETALES	*
*	15	*	EN SOPA DE VEGETALES	*
*	16	*	EN SALSA DE TOMATE	*
*	17	*	EN SALSA DE TOMATE Y ACEITE	*
*	18	*	SOPA DE PESCADO Y MARISCOS	*
*	19	*	EN AGUA Y SAL CON AJI	*
*	20	*	EN MOSTAZA	*
*	21	*	EN SALSA FRANCESA	*
*	22	*	EN SALSA DE TOMATE CON ROCOTO	*
*	23	*	EN SALSA DE TOMATE ESPECIAL	*
*	24	*	EN SALSA DE CREOLE	*

9