

# Guía de trazabilidad de los productos hidrobiológicos



Socios:



Colaborador:



# Índice

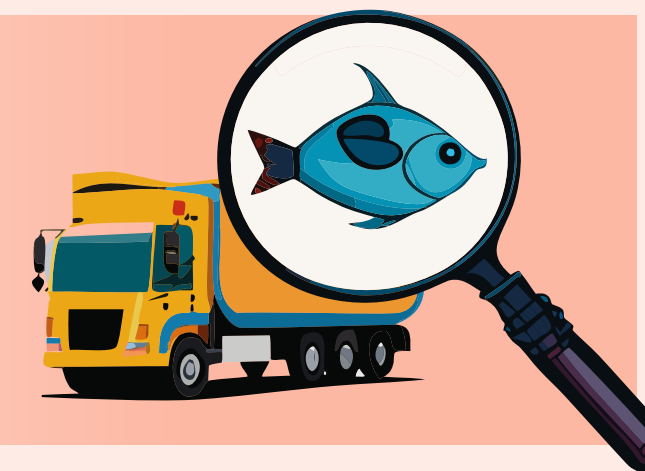
1. ¿Qué es la trazabilidad? .....	3
2. Requisitos específicos de la trazabilidad .....	7
2.1. Trazabilidad para Moluscos bivalvos y Gasterópodos .....	7
2.2. Trazabilidad de productos hidrobiológicos que no sean moluscos bivalvos o gasterópodos .....	14

Esta publicación se realizó con el apoyo financiero de la Xunta de Galicia. El contenido de dicha publicación es responsabilidad exclusiva de ANFACO - CECOPECA y Fundación Ayuda en Acción, y no refleja necesariamente la opinión de la Xunta de Galicia.

## 1 ¿Qué es la trazabilidad?

La **trazabilidad o rastreabilidad** según la definición proporcionada por el Decreto Supremo N° 010-2019-PRODUCE, es la habilidad de discernir, identificar, encontrar y seguir el rastro de un producto, a través de todas las etapas de la producción (incluida siembra, extracción, recolección y/o cosecha) procesamiento, almacenamiento, distribución, comercialización de recursos y productos hidrobiológicos y, los productos veterinarios y alimentos de uso en la acuicultura.

Para conseguir una correcta trazabilidad de los productos hay que tener presente todo el ciclo de vida útil de nuestros productos, desde que se obtiene esa materia prima hasta el producto final.





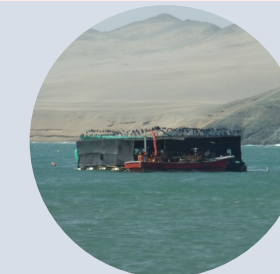
Es una herramienta de gestión del riesgo que contribuye a facilitar la retirada de los alimentos en los que se haya detectado algún problema y permite que los consumidores reciban información específica y exacta sobre los productos en cuestión

Podemos distinguir **tres tipos de Trazabilidad:**



### Trazabilidad **hacia atrás**

Permite conocer el origen de las materias primas y productos elaborados.



**Origen**



### Trazabilidad **interna o del proceso**

Permite identificar un producto elaborado o manipulado, mediante todos los procesos de gestión interna de una empresa.



**Proceso**



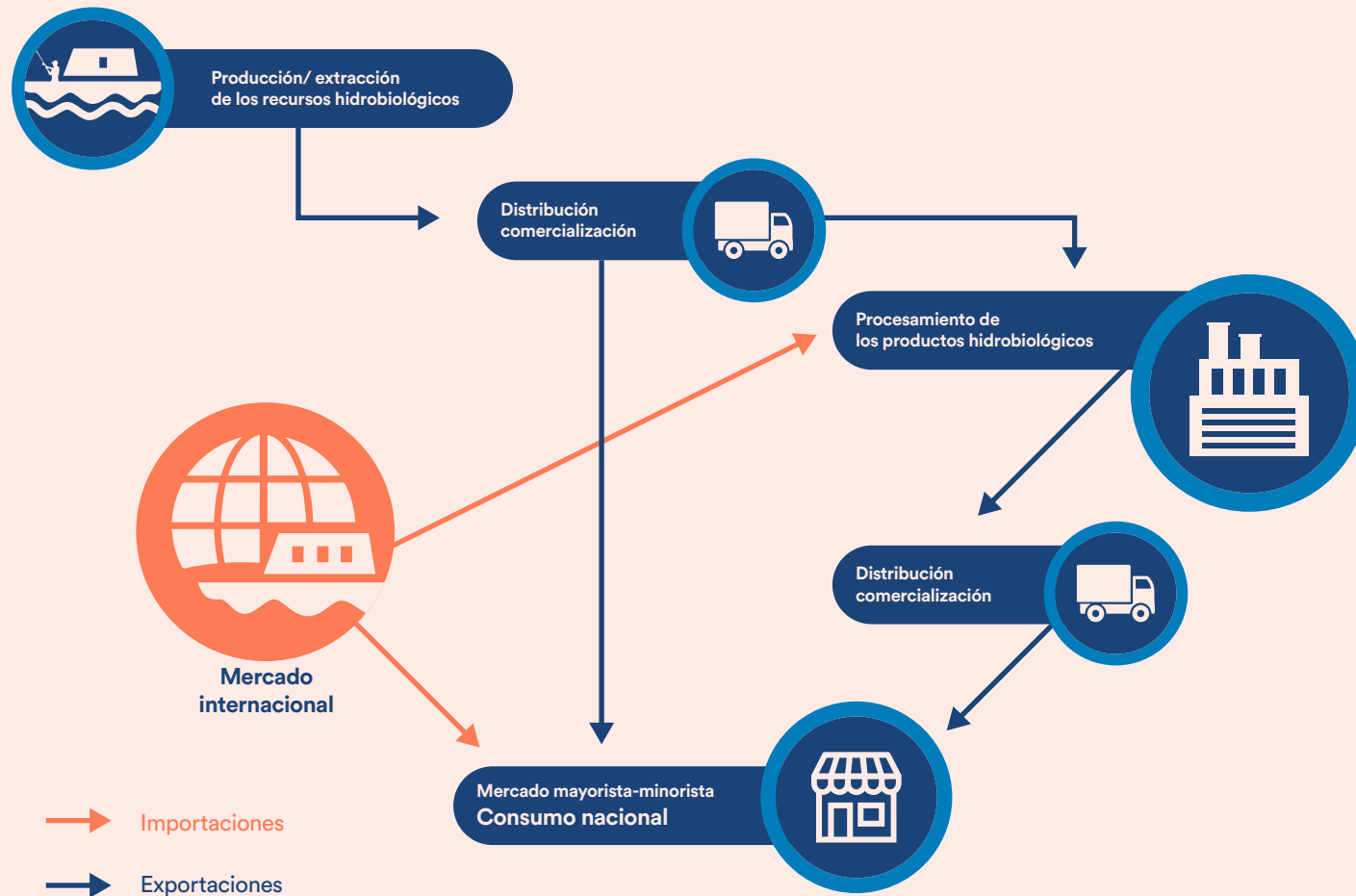
### Trazabilidad **hacia delante**

Aplica a los productos ya elaborados y permite conocer cuándo, cómo, cuánto y a quién se entregó el producto.



**Consumidor final**

## La ruta de trazabilidad



## 2 Requisitos específicos de la trazabilidad

### 2.1 Trazabilidad para Moluscos bivalvos y Gasterópodos

#### A Extracción

**A1.** Para obtener semilla de moluscos bivalvos provenientes de medio natural, áreas de repoblamiento o centro productores de semilla, se ha de contar con el **Certificado de Procedencia de Semilla de Bivalvos** (Decreto Supremo N.º 003-2016 de PRODUCE)

La movilización de recursos hidrobiológicos con fines de acuicultura, dentro del territorio nacional, procedentes del medio natural, centros de producción de semilla o centros de cultivo, requiere de un certificado de procedencia expedido por el PRODUCE o el Gobierno Regional según su ámbito de jurisdicción, a pedido de parte, consignando el lugar de origen y de destino final, así como la especie, cantidad de ejemplares, talla y peso promedio; el cual debe ser comunicado por la autoridad competente al SANIPES.



**A1. Obtener la Declaración de Extracción, Recolección y/o Cosecha (DERC)/ Declaración de Gasterópodos Marinos desvalvados en el lugar de extracción, recolección y/o cosecha (DGaD).**

Este documento es emitido por la Autoridad Sanitaria – SANIPES, acompaña a todo lote de moluscos o gasterópodos, para la identificación en materia de rastreabilidad, la cual es entregado al beneficiario directo de la extracción y se mantiene en toda la cadena productiva desde la descarga hasta la comercialización de procesamiento, depuración o centros de comercialización.



Incluye lo siguiente:

 El nombre y código de clasificación del área de producción.	 Nombre del responsable de la declaración.
 Especie y cantidad declarada.	 Nombre o código del destino final.
 Hora de inicio/finalización y fecha de la extracción o recolección.	 Lugar de desembarque, fecha y hora de descarga.
 La matrícula y nombre de la embarcación autorizada.	 Firma del extractor o recolector declarante.

**A3. El etiquetado y/o precintado de los sacos, bolsas, cajas u otros envases que contengan moluscos bivalvos vivos o gasterópodos, usadas para el transporte y almacenamiento debe ser identificado con una etiqueta:**

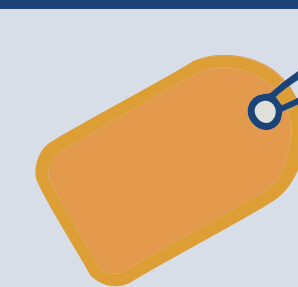
**Información mínima de la “etiqueta de extracción o recolección”**

1. Código de clasificación del área de producción.
2. Nombre de la concesión, OSPA u otro.
3. Número de carné, nombre del extractor o recolector responsable.
4. Fecha de la extracción, recolección o cosecha.

Si se estima oportuno, se incluirá otra información que sea necesaria para realizar la *rastreabilidad* efectiva.



**Requisitos de las etiquetas**



1. Letra legible.
2. Material impermeable
3. Debe estar fijado y visible en el exterior del empaque o recipiente.

## B Transporte marítimo y/o terrestre

El transporte de moluscos bivalvos y gasterópodos marinos vivos desde un centro de cultivo o banco natural a un centro de distribución, centro de depuración, establecimiento de reinstalación o mercado mayorista tiene que ir acompañado en todo momento de:

- **Documentación para su identificación.**



- **Etiquetado y/o precintado de los sacos, bolsas, cajas u otros envases que contengan moluscos bivalvos o gasterópodos vivos.**



## C Producción

### C1. Requisitos de la etiqueta del envase de moluscos desvalvados frescos

Destinados a almacenamiento temporal o transporte hacia otras plantas de procesamientos:

Los recipientes o envases pueden contener las siguientes identificaciones (Decreto Supremo N.º 07-2004 - PRODUCE):

Nombre común de la especie y presentación

Número de licencia de operación de la planta

Código de lote

Fecha de envasado

Peso neto del recipiente o envase

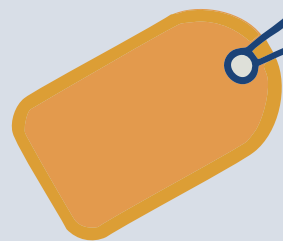
Los recipientes o envases deben contener (Decreto Supremo N.º 020-2022 PRODUCE):

Número DERC / DGaD

Código de habilitación Sanitaria de la planta de procesamiento

Si el destino del producto es, supermercados, mercados mayoristas, servicios de comida o restaurantes, deben estar rotulados y contener la información exigida en las normas del rotulado nacional (Decreto Supremo N.º 07-2004 - PRODUCE).

### Requisitos de las etiquetas



4. Letra legible.
5. Material impermeable
6. Debe estar fijado y visible en el exterior del empaque o recipiente.

## C2. Responsabilidad de los operadores de los mercados mayoristas pesqueros

Los operadores de los mercados mayoristas deben cumplir con las siguientes consideraciones (Decreto Supremo N.º 07-2004 - PRODUCE):

1. Que las cajas, sacos o cualquier recipiente que los contengan estarán adecuadamente identificados, de acuerdo con lo establecido con anterioridad en la presente guía.
2. Que los lotes de moluscos bivalvos vivos al ingreso al Mercado se encuentren acompañados de la “Declaración de Extracción o Recolección”.
3. Que los moluscos desvalvados provengan de plantas de procesamiento operativamente licenciadas por el Ministerio de la Producción y que éstos se presenten empacados y rotulados de acuerdo a lo anteriormente expuesto.

## 2.2 Trazabilidad de productos hidrobiológicos que no sean moluscos bivalvos o gasterópodos

### A Fabricación de productos hidrobiológicos: Requerimientos sanitarios para el almacenamiento o transporte de los productos frescos refrigerados a otras plantas de procesamiento:

Los productos que sean almacenados o transportados hacia otras plantas de procesamiento deben de tener como mínimo la siguiente información para asegurar la trazabilidad (Decreto Supremo N.º 020-2022 - PRODUCE):

1. Nombre común de la especie y presentación
2. Fecha de recepción de la materia prima
3. Fecha de producción
4. Código de habilitación sanitaria de la planta de procesamiento donde se realizó el proceso inicial.



## B Comercialización y etiquetado:

El contenido de la etiqueta de un producto hidrobiológico ha de ser (Decreto Supremo N.º 020-2022 – PRODUCE):

Nombre o denominación del producto hidrobiológico	Nombre común (si difiere de la denominación) y nombre científico del recurso
País de fabricación o producción	Listado de ingredientes
Fecha de producción	Peso drenado o escurrido
Contenido neto	Instrucciones de uso
Lote	Número de registro sanitario del producto
Nombre o razón social y dirección legal de la empresa	Insumo o materia prima que represente un riesgo al consumidor
Producto que sea perecible: - Fecha de vencimiento, duración mínima o límite de venta - Condiciones de conservación	Producto envasado al vacío incluir: “Mantenga el producto hidrobiológico congelado. Descongele en el refrigerador antes del consumo”

- (\*) El Nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora; y del importador, distribuidor y/o comercializador, según corresponda; código de habilitación o autorización sanitaria de la planta; y en caso de empresa(s) constituida(s) en Perú, indicar el número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
- Para una correcta trazabilidad debe haber claridad en el etiquetado de los productos. La información que aparezca en la etiqueta debe indicarse con caracteres claros, visibles e indelebles.





Financiado por:

**Xunta de Galicia- Cooperación Galega**

España

<https://cooperacion.xunta.gal>

[cooperacion.exterior@xunta.gal](mailto:cooperacion.exterior@xunta.gal)

Editado por:

**ANFACO-CECOPECA**

España

<http://www.anfaco.es>

[cooperacion@anfaco.es](mailto:cooperacion@anfaco.es)

**Fundación Ayuda en Acción**

España-Perú

<https://ayudaenaccion.org/ong/>

<http://www.ayudaenaccion.org.pe>

[informacion.galicia@ayudaenaccion.org](mailto:informacion.galicia@ayudaenaccion.org)

[atencionsocio.peru@ayudaenaccion.org](mailto:atencionsocio.peru@ayudaenaccion.org)

En colaboración con:

**SANIPES-Organismo Nacional de Sanidad Pesquera**

<https://www.gob.pe/sanipes>

Ilustrada por:

**Francisco Ruiz Nunura**

[francisco.ruiznunura@gmail.com](mailto:francisco.ruiznunura@gmail.com)



Agradecimientos:

Esta guía ha sido desarrollada en el marco del proyecto “Impulsar el desarrollo de la pesca artesanal y acuícola mediante una estrategia articulada en seguridad alimentaria y empoderamiento económico de las familias en Sechura, con enfoque de género, gobernanza y prevención ante la emergencia climática” cuya ejecución estuvo a cargo de Fundación Ayuda en Acción y ANFACO-CECOPECA en colaboración con el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera- SANIPES.

El objetivo principal del proyecto, financiado por la Xunta de Galicia (Gobierno Regional Gallego) a través de Cooperación Galega, es contribuir a la mejora de la competitividad del sector acuícola en la provincia de Sechura, a través del fortalecimiento de la trazabilidad y seguridad alimentaria junto al desarrollo económico y regional con enfoque de género, gobernanza y prevención ante la emergencia climática.

En el marco del proyecto se considera de gran importancia proporcionar una guía de trazabilidad de los productos hidrobiológicos en la población sechurana, para fortalecer el conocimiento de la seguridad alimentaria a lo largo de toda la cadena de producción y la importancia que tiene de cara a la salud de los consumidores una correcta implantación de la trazabilidad.

Socios:  **Ayuda en Acción**

 **ANFACO CECOPESCA**

Colaborador:  **SANIPES**  
Organismo Nacional de Sanidad Pesquera



