CARGO

PERÚ | Ministerio de la Producción | Despacho Viceministerial de Pesquería | Dirección General de Extracción y Producción Pesquera para Consumo Humano Directo

"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú"
"Año de la Inversión para el Desarrollo Rural y la Seguridad Alimentaria"

San Isidro, 16 SET. 2013

OFICIO Nº 2097 **-2013-PRODUCE/DGCHD-Depchd**

LILIANA CONSUELO CHIPOCO SALDÍAS
Intendente Nacional (e)
INTENDENCIA NACIONAL JURÍDICA - SUNAT
Av. Garcilaso de la Vega 1472, Lima 1

Asunto : Opinión con relación al recurso calamar gigante o pota

Referencia : a) Oficio Nº 010-2013-SUNAT/4B0000 (escrito de registro Nº 00037293-2013)
b) Oficio Nº 014-2013-SUNAT/4B0000 (escrito de registro Nº 00045605-2013)
c) Oficio Nº 656-2013-ITP/DEC

Tengo el agrado de dirigirme a usted, con relación al documento de la referencia, mediante el cual vuestra dependencia solicita emitir opinión técnica con relación a "*si la especie perico ya sea eviscerado o seccionado, es considerada "producto primario derivado de la pesca artesanal" y si, en caso pueda considerarse que deriva de la pesca artesanal, el hecho de haber sido sometido a tales actividades implica que no pueda ser considerado como producto primario.*"

Al respecto, el glosario de términos del Reglamento de la Ley General de Pesca, aprobado con Decreto Supremo Nº 012-2001-PE, en su art. 151, establece como concepto de **Producto hidrobiológico,** a todo recurso sometido a un proceso de preservación o transformación tales como: refrigerados, deshidratados, congelados, salados, marinados, ahumados, envasados, concentrados proteicos, harinas, aceites, u otros productos elaborados o preservados de origen hidrobiológico sanitariamente aptos para su consumo y derivados del empleo de tecnologías apropiadas.

De acuerdo a la opinión técnica del Instituto Tecnológico de la Producción – ITP, remitida mediante documento de la referencia c), existen tres medios importantes para prevenir una descomposición demasiado rápida del pescado, dentro de los cuales la limpieza es importante desde dos puntos de vista, puesto que permite (i) que las fuentes naturales de bacterias pueden eliminarse en gran parte después de la captura del pescado eviscerándolo y suprimiendo por lavado la mucosidad de la superficie y (ii) las probabilidades de contaminación se pueden reducir al mínimo asegurando que el pescado se manipule de manera higiénica. Por lo tanto, el eviscerado del recurso perico a bordo de la embarcación, se hace con la finalidad de (i) disminuir la velocidad de autolisis y deterioro bacteriano, (ii) disminuir la presencia de histamina (por ser una especie con alto contenido de histidina libre) y (iii) prolongar la vida comercial del recurso, siendo que esta acción es llevada a cabo en casi el 100% de las capturas; el cual es enhielando posteriormente en bodega el recurso eviscerado capturado hasta el arribo a puerto.

Por tanto, el recurso perico eviscerado al estado fresco durante las operaciones de pesca de las embarcaciones artesanales y que llegan a puerto previamente a su comercialización, debe ser considerado como recurso desembarcado y no como producto de procesamiento primario, el cual sólo puede ser llevado a cabo por establecimientos artesanales de procesamiento pesquero para consumo humano directo, con licencia de operación y protocolo técnico sanitario correspondiente.

Sin otro particular, es propicia la oportunidad para expresarle los sentimientos de mi consideración y estima.

Atentamente,

MARIO ORLANDO GUTIERREZ MARTINEZ
Director General de Extracción y Producción Pesquera
para Consumo Humano Directo.

MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN
OFICINA GENERAL DE ATENCIÓN AL CIUDADANO
RECIBIDO
17 SET. 2013
Reg. N°:
Hora: 9:00 Firma: