**NOTA DE PRENSA**

**En el 2022, Sanipes consolidará su Marca de Certificación dando mayor valor agregado a los productos acuícolas**

* *El Sello sanitario que ya es usado por los 03 primeros Centros de Producción Acuícola autorizados, es garantía de que los productos han sido certificados por la autoridad sanitaria y cumplen los estandares de calidad, sanidad, inocuidad y rastreabilidad ante las plantas de procesamiento y los mercados nacionales e internacionales.*

El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (Sanipes), adscrito al Ministerio de la Producción, consolidará el uso de su Marca de Certificación CENTRO CLASIFICADO/PERÚ/SANIPES en el 2022, el cual ya fue otorgado a los 03 primeros Centros de Producción Acuícola (CPA) ubicados en las regiones Puno y San Martín, tras ser clasificados bajo el modelo de Fiscalización en Procesos Basada en Riesgos (FPBR).

A través de este sello sanitario, Sanipes brinda la garantía de que los productos que se comercializan cumplen con los estándares de calidad, trazabilidad, sanidad e inocuidad. Es decir, que los productos provienen de establecimientos que operan empleando buenas prácticas acuícolas, cumpliendo con sus programas de higiene y saneamiento, atendiendo la bioseguridad y emplean herramientas que permiten la rastreabilidad de dichos productos.

El presidente ejecutivo de Sanipes, Johnny Marchán Peña, informó que recientemente los centros de cultivo puneños TITICACA TROUT N&Y E.I.R.L. y TITICACA TROUT PERÚ S.C.R.L, y el CPA ESTACIÓN PESQUERA AHUASHIYACU de San Martín, recibieron la clasificación bajo el modelo de control por procesos, y automáticamente están autorizados para hacer uso de la Marca de Certificación; siendo los primeros en beneficiarse y aprovechar el modelo para mejorar sus procesos productivos.

Cabe resaltar que en el país, existen 777 Centros de Producción Acuícola que cuentan con el protocolo de Habilitación Sanitaria otorgado por Sanipes (318 de peces, 233 de moluscos bivalvos, 189 de crustáceos y 37 de hatchery); y entre las principales especies cultivadas en las infraestructuras acuícolas peruanas, destacan la trucha, la tilapia y el paiche (peces), las conchas de abanico (moluscos bivalvos) y los langostinos (crustáceos).

Los productos que ostenten la Marca de Certificación tendrán un mayor valor agregado que permitirá a los productores acuícolas, acelerar la comercialización con las plantas procesadoras, terminales pesqueros, mercados de abasto, supermercados y mercados minoristas a nivel local; haciendo lo propio con mercados internacionales.

“Obtener el uso de la MARCA SANIPES viene despertando la expectativa de los productores de la Acuicultura de Micro y Pequeña Empresa (AMYPE) y la Acuicultura de Mediana y Gran Empresa (AMYGE), que se encuentran habilitados sanitariamente y también de los que se hayan en proceso; ya que el uso del sello les permitirá distinguir sus productos, asociándolos al rigor de sus propios autocontroles y a la regulación que realiza la autoridad sanitaria”, concluyó Marchán.

Para mas precisiones, pueden revisar el Reglamento de Uso de la Marca de Certificación, que está disponible en la página web institucional:

<https://www.gob.pe/institucion/sanipes/normas-legales/2016948-035-2021-sanipes-pe>

Agradecemos su difusión.