



PERÚ

Ministerio
de Agricultura y Riego

Servicio Nacional
de Sanidad Agraria
SENASA

Dirección
de Sanidad Animal

"Año del Buen Servicio al Ciudadano"

Lima, 01 de Febrero de 2017

OFICIO-0072-2017-MINAGRI-SENASA-DSA

Señora

Mg. MIRTHA TRUJILLO ALMANDOZ

Directora General

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA

Presente.-

Asunto : Solicita Conformidad al Modelo de Certificado Sanitario para Lácteos Procedentes de la Unión Europea

Referencia : Oficio N° 212-2017/DIA/DIGESA (D17000007831-201700275137)

Tengo el agrado de dirigirme a usted, en atención al documento de la referencia, mediante el cual, solicita la conformidad al modelo final de certificado sanitario para productos lácteos destinados al consumo humano procedentes de la Unión Europea.

Al respecto, damos conformidad al referido modelo, por lo que iniciaremos el procedimiento para la publicación de los requisitos zoonosanitarios de competencia del SENASA.

Sin otro particular, quedo de usted.

Atentamente,



MINISTERIO DE AGRICULTURA Y RIEGO
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGRARIA
DIRECCIÓN DE SANIDAD ANIMAL



M. V. Janios Miguel Quevedo Valle
Director General

J8408RYCGRG2



Av La Molina N° 1915- La Molina – Lima 12, Perú.
Teléfono 01-3133310 ó 3133300 Anexo 1900 Email: mquevedom@senasa gob pe
Web www.senasa gob pe

Página 1 de 1



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

"Año del Buen Servicio al Ciudadano"

Lima, 20 ENE. 2017

URGENTE

OFICIO N° 212 -2017/DIA/DIGESA

M.V.
MIGUEL QUEVEDO VALLE
Director General
Dirección de Sanidad Animal
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGRARIA
Av. La Molina N° 1915
La Molina.-

Asunto : Se solicita conformidad al modelo final de Certificado Sanitario para productos lácteos destinados al consumo humano procedentes de la Unión Europea que contiene información zoonosológica requerida por el SENASA.

De mi consideración:

Le saludo cordialmente y adjunto para conformidad por parte del SENASA, el modelo final de Certificado Sanitario Oficial de Exportación del país de origen, para productos lácteos destinados al consumo humano procedentes de la Unión Europea, el cual ha sido trabajado en diferentes sesiones, videoconferencias y por correo electrónico con representantes del SENASA, de la Dirección de Inocuidad Alimentaria-DIA de la DIGESA y de la Unión Europea; bajo la coordinación del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, a fin de proseguir las formalidades del caso con la Unión Europea.

Hago propicia la oportunidad para expresar los sentimientos de mi especial consideración.

Atentamente

MINISTERIO DE SALUD
Dirección General de Salud Ambiental
• Inocuidad Alimentaria
DIGESA
Maria Eugenia Nieva Muzurrieta
ING. MARIA EUGENIA NIEVA MUZURRIETA
Directora Ejecutiva
Dirección de Inocuidad Alimentaria

MENMB/IV/Isj

www.digesa.minsa.gob.pe
www.digesa.sld.pe

Calle Las Amapolas N° 350
Urb. San Eugenio, Lince - Lima 14, Perú
Central Telefónica (511) 631-4430

UNION EUROPEA CERTIFICADO SANITARIO OFICIAL DE EXPORTACIÓN DEL PAÍS DE ORIGEN
Relativo a los alimentos industrializados lácteos para consumo humano

Parte I: Detalles relativos a la partida presentada	I 1 Expedidor Nombre Dirección País		I 2 N° de referencia del certificado	I 2 N° de referencia Traces			
			I 3. Autoridad central competente				
			I 4 Autoridad local competente				
	I 5 Destinatario Nombre Dirección País		I 6 N° de los certificados originales asociados N° de los documentos de acompañamiento				
	I 7 País de origen	Código ISO	I 8 Región de origen	I 9 País de destino	Código ISO	I 10 Región de destino	
			PERU		PE		
	I 11 Lugar de origen/Establecimiento de fabricación Nombre Dirección		I 12. Lugar de destino				
			Número de autorización				
	I 13 Lugar de carga		I 14 Fecha y hora de salida				
	I 15 Medio de transporte Aeronave <input type="checkbox"/> Buque <input type="checkbox"/> Vagón de ferrocarril <input type="checkbox"/> Vehículo de carretera <input type="checkbox"/> Otros <input type="checkbox"/> Identificación: Número(s)		I 16 Punto de entrada				
		I 17 CITES					
I 18 Temperatura de los productos Ambiente <input type="checkbox"/> Refrigerados <input type="checkbox"/> Congelados <input type="checkbox"/>		I 19 Peso bruto total		I 20 Número de bultos			
I 21. N° del precinto y n° del contenedor							
I 22 Productos certificados a efectos de Consumo humano <input type="checkbox"/>							
I 23 Tránsito a través de un país tercero			I 24 Para exportación <input type="checkbox"/>				
I.25 Identificación de las mercancías Código aduanero y título País/es de origen de la/s materia/s prima/s							
NOMBRE DEL PRODUCTO		Especie	Tipo de embalaje	Lote	Fecha de producción	Fecha de vencimiento	Número de Cajas
PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL (SEGÚN ANEXO DEL CONVENIO), PRODUCTOS LACTEOS							
Peso Neto (t)							
Temperatura de almacenamiento y de transporte requerida							

II. Información sanitaria

II.a.Nº de referencia del certificado

II.b.Nº de referencia TRACES

Parte II: Certificación

- La Autoridad Sanitaria representada por el veterinario oficial abajo firmante, certifica que:
- II.1. Los productos han sido fabricados en un establecimiento autorizado sanitariamente por la Autoridad Competente, que aplica el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – HACCP, programas de Buenas Prácticas de Manufactura – GMP, y programas de Higiene y Saneamiento – SSOP.
- II.2. Los productos cumplen con las especificaciones del proceso de industrialización para garantizar el control sanitario de los puntos críticos para la inocuidad alimentaria e inactivación de los agentes patógenos para la sanidad animal.
- La leche fue sometida a cualquiera de los siguientes tratamientos o equivalentes:
- (o bien)(1) [II.2.1. Pasteurización rápida (HTST) de al menos 72°C durante por lo menos 15 segundos si el pH es inferior a 7]
- (o bien)(1) [II.2.2 Pasteurización rápida (HTST) durante dos (2) veces consecutivas si el pH es igual o superior a 7]
- (o bien)(1) [II.2.3. Pasteurización lenta de por lo menos 63°C durante por lo menos 30 minutos]
- (o bien)(1) [II.2.4. Un tratamiento a temperatura ultra alta (UHT) a un mínimo de 135°C durante el tiempo adecuado]
- (o bien)(1) [II.2.5. Un tratamiento HTST combinado con otro tratamiento físico mediante: la disminución del pH debajo de 6 durante 1 hora, o un calentamiento adicional a un mínimo de 72°C combinado con un procedimiento de desecado]
- II.2.6. Productos lácteos elaborados con leche cruda⁽²⁾:
- II.2.6.1. La leche utilizada para la elaboración del producto procede de rebafios libres de brucelosis y tuberculosis.
- II.2.6.2. El producto ha sido sometido a un proceso de maduración durante como mínimo 60 días a una temperatura igual o mayor a 2°C.
- II.3. Son aptos para consumo humano.
- II.4. **Atestación zoosanitaria adicional:** los productos cumplen con los requisitos mencionados a continuación:
- II.4.1. Proceden de rebafios y establecimientos de producción primaria que no estuvieron sometidos a restricciones sanitarias en el momento de la recolección de la leche.
- II.4.2. El establecimiento de producción primaria y el área de al menos 10 km a su alrededor, no han estado bajo cuarentena o bajo restricciones de la movilización de animales, durante los sesenta (60) días previos al embarque.
- II.4.3. El producto fue controlado respecto a la identidad en el lugar de embarque.
- II.4.4. Se tomaron las precauciones necesarias después del tratamiento para evitar el contacto de la leche o sus productos con cualquier microorganismo potencialmente patógeno para los animales que causen enfermedades infecto contagiosas de notificación obligatoria según la lista de la OIE.

Notas

(1) Táchese lo que no proceda

(2) Sólo aplicable a países libres de Fiebre Aftosa

- El color de la tinta del sello y de la firma será diferente al de los caracteres impresos.
- El certificado deberá expedirse en español y en la lengua del Estado Miembro de la UE, en papel impreso con membretes, logos y sellos de la Autoridad Sanitaria que lo emite.

Veterinario oficial:

Nombre (en mayúsculas):

Cualificación y título:

Unidad Veterinaria Local:

Nº de la UVL:

Fecha:

Firma:

Sello:

Handwritten mark