



REPÚBLICA DE PANAMÁ
AUTORIDAD PANAMEÑA DE SEGURIDAD DE ALIMENTOS
RESUELTO AUPSA – DINAN N° 006– 2018
(De 13 de Abril 2018)

“Por medio del cual se derogan los Resueltos AUPSA – DINAN – 033 – 212, AUPSA – DINAN – 040 – 2013 y el AUPSA – DINAN – 042 – 2013 y se emiten los Requisitos Sanitarios para la importación de camarones, langostinos, aceite, harina, polvos y pellets de crustáceos, para consumo humano”

Incluye: Camarones o langostino enteros o cola, secos, salados o en salmuera, ahumados, incluso pelados o cocidos antes o durante el ahumado, cocidos en agua o vapor, sin pelar, sin cocer desvenados, liofilizado, refrigerados o congelados.

El DIRECTOR NACIONAL DE NORMAS PARA LA IMPORTACIÓN DE ALIMENTOS,
en uso de sus facultades legales

CONSIDERANDO:

Que el Decreto Ley 11 de 22 de febrero de 2006 crea la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos, como entidad rectora del Estado para asegurar el cumplimiento y aplicación de las leyes y reglamentos en materia de seguridad de introducción de alimentos al territorio nacional, bajo criterios estrictamente científicos y técnicos.

Que la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos tiene como objetivo principal proteger la salud humana, animal y el patrimonio vegetal del país, mediante la aplicación de las medidas sanitarias relacionadas a la introducción de alimentos al territorio nacional.

Que el artículo 38, numeral 1 del Decreto Ley 11 de 22 de febrero de 2006 dicta que es función de la Dirección Nacional de Normas para la Importación de Alimentos, emitir los requisitos sanitarios que deben cumplir los alimentos para su introducción al territorio nacional.

Que la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos ha considerado pertinente la emisión de los requisitos, con el fin de complementar los aspectos sanitarios para la introducción de camarones, langostinos y aceite, harina, polvos y pellets de crustáceos, para consumo humano.

Que la bioseguridad se verá reforzada mediante la adopción y aplicación de los principios de las Buenas Prácticas de Producción y del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC). Que la aplicación del sistema APPCC y sus programas de pre-requisitos (Buenas Prácticas de Producción y de manufactura y Sistema Estándar de Procedimientos Sanitarios Operacionales) en estos alimentos, previene la aparición de peligros biológicos, químicos o físicos que puedan afectar la salud de los consumidores, el patrimonio animal y es responsabilidad de la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos, verificar que los mismos no sobrepasen los niveles adecuados de protección de la salud.

Que son considerados productos de acuicultura todos los productos pesqueros mantenidos y criados bajo el control humano hasta la puesta en el mercado como alimento. También se considera producto de acuicultura los peces y crustáceos capturados jóvenes y mantenidos en cautiverio hasta que alcancen el tamaño comercial. Aquellos que son capturados en su entorno natural y mantenidos vivos para comercialización posterior, no se consideran productos de Acuicultura a no ser que se utilicen con fines reproductivos en viveros especiales.

Que son considerados productos pesqueros los animales o partes de animales marinos o de agua dulce incluyendo sus huevos y lechazas utilizados para el consumo humano y de consumo animal, se excluyen los mamíferos marinos, anfibios y animales acuáticos objeto de otro tipo de actividades.

Que los productos pesqueros de exportación son los procesados en establecimientos y/o plantas debidamente aprobadas por la Autoridad Competente.

Que los requisitos sanitarios para los alimentos descritos en este resuelto mitigan los riesgos sanitarios.

Que luego de las consideraciones antes expuestas,

RESUELVE:

Artículo 1: Emitir los Requisitos Sanitarios para la importación de camarones, langostinos y aceite, harina, polvos y pellets de crustáceos, para consumo humano, cuyas fracciones arancelarias se anexan a la presente resolución (Ver Anexo 1).

Artículo 2: El país, región/zona, cadena de producción y/o plantas de donde proceden los camarones, langostinos y aceite, harina, polvos y pellets de crustáceos para consumo humano, deberán haber sido reconocidos como elegibles por la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos, para que exporten sus productos hacia Panamá. *Ver RESUELTO AUPSA – DINAN – 092 – 2007.*

Parágrafo:

El Artículo 2 sólo aplicara para camarones de cultivos y para los langostinos que sean procesados en alguna planta, no así para los silvestres o pesquería.

Artículo 3: El listado oficial señalado en el artículo uno (1), estará sujeto a actualizaciones de conformidad con las revisiones periódicas que realice la Dirección Nacional de Normas para la Importación de Alimentos, específicamente para la inclusión de nuevas fracciones arancelarias, o cuando sea el caso, para cambios en las fracciones arancelarias, debido a las modificaciones que periódicamente se hacen al Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías.

Artículo 4: El importador está obligado a informar a la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos, a través del Formulario de notificación de importación, por vía electrónica, con un mínimo de tiempo de 48 horas previo a la llegada del producto al punto de ingreso.

Artículo 5: Los envíos de camarones, langostinos y aceite, harina, polvos y pellets de crustáceos, para consumo humano, deben estar amparados por una certificación sanitaria, expedida por la autoridad oficial competente, donde se certifique lo siguiente:

Que:

- 5.1 Procede de animales nacidos y criados en establecimientos y/o áreas libres de enfermedades infecto trasmisibles de importancia cuarentenaria;
- 5.2 La autoridad competente debe certificar el origen y la procedencia de los organismos, así mismo si son silvestres o de cultivo.
- 5.3 En los establecimientos de donde procede la mercancía, están autorizados y bajo control oficial para la exportación de productos acuícolas, tomando en consideración las normas internacionales.
- 5.4 La importación será evaluada según el riesgo correspondiente, y según su presentación, se exigirán los resultados negativos a los siguientes diagnósticos:

Presentación	Diagnósticos negativos solicitados
<ul style="list-style-type: none"> • Camarón entero sin pelar; entero pelado; entero pelado y desvenado, ahumado sin cocer, salados o en 	Enfermedad de las Manchas Blancas (WSSV) Síndrome de Taura (STV) Enfermedad de la Cabeza Amarilla (YHV)

salmuera	Mionecrosis Infecciosa (IMNV) Hepatopancreatitis necrotizante- NHP-B Necrosis hepatopancreática aguda (AHPND)
<ul style="list-style-type: none"> • Camarón entero pelado y desvenado, ahumado sin cocer, salados o en salmuera. • Cola de camarón sin pelar; pelada; pelada y desvenada, ahumada sin cocer, saladas o en salmuera. 	Enfermedad de las Manchas Blancas (WSSV). Síndrome de Taura (STV) Enfermedad de la Cabeza Amarilla (YHV) Mionecrosis Infecciosa (IMNV)
<ul style="list-style-type: none"> • Camarón ahumado (en todas sus presentaciones), cocido antes o durante el proceso de ahumado, cocidos en agua o a vapor. 	No requiere requisitos, solamente certificado sanitario oficial que haga constar que la temperatura alcanzada fue suficiente para eliminar presencia de virus o bacterias descritas en los anteriores ítems.
<ul style="list-style-type: none"> • Aceite, harina, polvos y pellets de crustáceos 	No requiere requisitos, solamente certificado sanitario oficial que haga constar que la temperatura alcanzada fue suficiente para eliminar presencia de virus o bacterias descritas en los anteriores ítems
<ul style="list-style-type: none"> • Langostino(silvestres/pesquería) 	No requiere requisitos, solamente certificado sanitario oficial en el cual se determine, que el producto proviene de la pesquería
<ul style="list-style-type: none"> • Camarón entero sin pelar; entero pelado; entero pelado y desvenado 	Enfermedad de las Manchas Blancas (WSSV) Síndrome de Taura (STV) Enfermedad de la Cabeza Amarilla (YHV) Mionecrosis Infecciosa (IMNV) Hepatopancreatitis necrotizante- NHP-B Necrosis hepatopancreática aguda (AHPND)
<ul style="list-style-type: none"> • Camarón entero pelado y desvenado. • Cola de camarón sin pelar; pelada; pelada y desvenada 	Enfermedad de las Manchas Blancas (WSSV) Síndrome de Taura (STV) Enfermedad de la Cabeza Amarilla (YHV) Mionecrosis Infecciosa (IMNV)
<ul style="list-style-type: none"> • Camarón liofilizado 	Enfermedad de las Manchas Blancas (WSSV) Síndrome de Taura (STV) Enfermedad de la Cabeza Amarilla (YHV) Mionecrosis Infecciosa (IMNV) Hepatopancreatitis necrotizante- NHP-B Necrosis hepatopancreática aguda (AHPND)

5.5 Los diagnósticos requeridos en el punto 5.4 deberán ser emitidos por la autoridad competente, adjuntando los respectivos resultados negativos.

Parágrafo:

Las pruebas (reacción a la cadena de la polimeraza <PCR>) para las enfermedades previamente señaladas, han sido realizadas en muestras obtenidas bajo la supervisión oficial y en un laboratorio oficial aprobado del país de origen, previo al embarque de estos alimentos, y no aplica para los productos hidrobiológicos procedentes de pesquerías (especies silvestres).

5.6 La autoridad competente deberá certificar que los productos cumplen con un control de pruebas de laboratorio de los límites máximos permitidos de residuos de sustancias químicas (*metales pesados, antibióticos, colorantes, plaguicidas y aditivos*) en el pescado, sub productos del pescado y cualquier otro producto derivado de la acuicultura, según lo establecido en la *Resolución N° 368 (15 de mayo de 2009) del Ministerio de Salud de Panamá.*

5.7 La autoridad competente deberá certificar que los productos cumplen con un control de pruebas de laboratorio de los límites máximos microbiológicos para productos de la pesca y acuicultura destinados al consumo humano, según lo establecido en la *Resolución N° 765 (27 de Julio de 2010) del Ministerio de Salud de Panamá*.

5.8 Los productos deberán ser sometidos a un control visual para la detección de parásitos visibles, conforme al procedimiento dispuesto en la Norma "*Modalidades de control visual para detectar parásitos en Productos pesqueros*".

Artículo 6: Los camarones, langostinos y aceite, harina, polvos y pellets de crustáceos, para consumo humano, deben ser procesados con los principios de aseguramiento de la calidad basado en el sistema APPCC, según el CODIGO SANITARIO PARA LOS ANIMALES ACUATICOS (OIE) y el CODEX ALIMENTARIUS (FAO/OMS).

Artículo 7: Los camarones, langostinos y aceite, harina, polvos y pellets de crustáceos, para consumo humano, deberán ser empacados adecuadamente en recipientes y embalajes nuevos, sellados, identificados con el código del país de origen, identificación de origen del establecimiento y/o planta, número de lote, además que no hayan estado expuestos a la contaminación por agentes infeccioso que afecten esta especie.

Artículo 8: Los contenedores, previo al embarque, deberán ser lavados y desinfectados con un desinfectante aprobado por la autoridad oficial competente, y posteriormente inspeccionados para verificar que se encuentran en condiciones sanitarias apropiadas para este fin.

Artículo 9: Los contenedores y/o los vehículos termo-refrigerados, deberán ser precintados (marchamados, flejados) y sellados de manera que dichos sellos solo puedan ser retirados por la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos, al momento de llegar al territorio nacional.

Artículo 10: Al momento del arribo del embarque al puerto de ingreso al país, la partida debe estar amparada con la siguiente documentación comprobatoria:

- a. Formulario de notificación de importación.
- b. Certificado sanitario emitido por autoridad oficial competente del país de origen del producto con las declaraciones adicionales señaladas en los Artículo No. 5 y 6.
- c. Copia de factura comercial del producto.
- d. Pre-declaración o declaración de aduanas.

Parágrafo:

Cuando los embarques proceden de terceros países, deben venir amparados por una certificación (exportación, reexportación) que indique el país de origen de cada uno de los alimentos que formen parte de ese embarque; y en el caso que la certificación no indique el país de origen deben adjuntar copia del certificado sanitario, fitosanitario o inocuidad del país de origen.

Artículo 11: La Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos se reserva el derecho de tomar las muestras requeridas en cualquier punto de la cadena alimentaria, para el análisis Microbiológico, las características organolépticas, determinación de aditivos, residuos tóxicos o cualquier otro que estime conveniente en base a la evaluación de los potenciales peligros.

Artículo 12: Estos requisitos son exclusivos para la importación de camarones, langostinos y aceite, harina, polvos y pellets de crustáceos, para consumo humano, no obstante no exime del cumplimiento de las normas nacionales para su comercialización en el territorio nacional.

Artículo 13: Este Resuelto deroga las fracciones arancelarias relacionadas, contenidas en el AUPSA – DINAN – 033 – 212, AUPSA – DINAN – 040 – 2013 y el AUPSA – DINAN – 042 – 2013 y, toda disposición que le sea contraria.

Artículo 14: El presente Resuelto empezará a regir a partir de su firma, sin embargo las plantas contarán con un periodo de un año, para adquirir su elegibilidad.

Parágrafo:

Las notificaciones que se encuentren pendientes y/o en trámite al momento de la firma y entrada en vigencia del presente resuelto, deberán cumplir, en su momento, con los correspondientes resueltos que son derogados.

FUNDAMENTO DE DERECHO:

Decreto Ley 11 de 22 de febrero de 2006.

Ley 23 de 15 de julio de 1997.

Decreto Ejecutivo N° 84 de 10 de Junio de 1996- MINSA

Resolución N° 765 del 27 de Julio de 2010 - MINSA

Resolución N° 368 de 15 de mayo 2009- MINSA

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.



LUIS M. BENAVIDES
Director Nacional de Normas
para la Importación de Alimentos



SORINA DE DE GRACIA
Secretaria General

ANEXO

(De 13 de Abril de 2018)

RESUELTO AUPSA – DINAN N° 006-2018

“Por medio del cual se derogan los Resueltos AUPSA – DINAN – 033 – 212, AUPSA – DINAN – 040 – 2013 y el AUPSA – DINAN – 042 – 2013 y se emiten los Requisitos Sanitarios para la importación de camarones, langostinos, aceite, harina, polvos y pellets de crustáceos, para consumo humano”

Incluye: Camarones o langostino enteros o cola, secos, salados o en salmuera, ahumados, incluso pelados o cocidos antes o durante el ahumado, cocidos en agua o vapor, sin pelar, sin cocer desvenados, liofilizado, refrigerados o congelados.

“DESCRIPCIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN LA FRACCIÓN ARANCELARIA QUE CORRESPONDEN A LOS REQUISITOS SANITARIOS”

Fracciones Arancelarias:

0306.16.10.00	Ahumados, incluso pelados o cocidos antes o durante el ahumado
0306.16.90.00	Otros
0306.17.11.00	Cultivados, ahumados, incluso pelados o cocidos antes o durante el ahumado
0306.17.13.00	Los demás ahumados, incluso pelados o cocidos antes o durante el ahumado
0306.17.91.00	Ahumados, incluso pelados o cocidos antes o durante el ahumado
0306.17.99.00	Los demás
0306.19.10.00	Ahumados, incluso pelados o cocidos antes o durante el ahumado
0306.19.90.00	Otros, incluidos la harina, polvo, pellets de crustáceos, aptos para la alimentación humana
0306.39.10.00	Harina, polvo y pellets
0306.35.10.00	Camarones y Langostinos
0306.36.10.00	Camarones y Langostinos
0306.95.10.00	Camarones y Langostinos