

REPÚBLICA DE PANAMÁ
AUTORIDAD PANAMEÑA DE SEGURIDAD DE ALIMENTOS
RESUELTO AUPSA – DINAN – 022 – 2011

(De 25 de Mayo de 2011)

“Por medio del cual se deroga el Resuelto AUPSA – DINAN-083-2007, de 12 de Marzo de 2007, y se emiten los Requisitos Sanitarios para la introducción de Productos Cárnicos de Origen Avícola, para consumo humano, sometidos a un proceso de inactivación de agentes infecciosos de importancia”

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, el patrimonio animal y vegetal del país, mediante la aplicación de las medidas sanitarias y fitosanitarias aplicables a la introducción de alimentos al territorio nacional.

Que es competencia de la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos aprobar la elegibilidad sanitaria y fitosanitaria de países, regiones, zonas, cadenas de producción y/o plantas para que exporten alimentos hacia la República de Panamá.

Que el artículo 38 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, fitosanitarios, de inocuidad y calidad que deben cumplir los alimentos para su introducción al territorio nacional con base en lo dispuesto en las leyes y convenios o tratados ratificados por la República de Panamá.

Que existen enfermedades de importancia para la sanidad animal, cuyo control es esencial para la protección del patrimonio pecuario del país y que la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) establece los tratamientos recomendados para inactivar agentes causales de enfermedades de interés para el comercio internacional, los cuales minimizan o eliminan el riesgo de introducción o propagación de enfermedades, a través de productos cárnicos de origen avícola.

Que la aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) y sus programas pre-requisitos (GMP y SSOP), en estos alimentos, previene la aparición de peligros biológicos, químicos o físicos que puedan afectar la salud de los consumidores, 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 la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos, basado en un análisis de riesgo para la importación de determinados productos cárnicos de origen avícola, ha establecido los requisitos sanitarios y disposiciones adicionales, específicas para la importación de los productos para consumo humano, descritos en este resuelto.

Que luego de las consideraciones antes expuestas,

RESUELVE:

Artículo 1: Establecer los requisitos sanitarios para la introducción de Productos Cárnicos de Origen Avícola, para consumo humano, sometidos a un proceso de inactivación de agentes infecciosos de importancia.

Artículo 2: Anexar a la presente resolución, un listado oficial actualizado de las fracciones arancelarias de Productos Cárnicos de Origen Avícola, para consumo humano, que pueden ser sometidos a un proceso de inactivación de agentes infecciosos de importancia, el cual estará disponible en la página web de la AUPSA.

Artículo 3: El listado oficial señalado en el artículo anterior, 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: Los productos cárnicos de origen avícola, para consumo humano, sometidos a un proceso de inactivación de agentes infecciosos de importancia, deben estar debidamente registrados ante la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos, o en su defecto se reconoce el registro otorgado por el Departamento de Protección de Alimentos del Ministerio de Salud, en base al Artículo 77 del Decreto Ley 11 de 22 de febrero de 2006.

Artículo 5: Las plantas o establecimientos que fabrican productos cárnicos de origen avícola, para consumo humano, sometidos a un proceso de inactivación de agentes infecciosos de importancia, deben ser autorizadas por la autoridad competente del país exportador y por la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos, para la introducción de sus productos en Panamá (RESUELTO AUPSA-DINAN-092-2007 de 2 de marzo de 2007).

Artículo 6: Estos alimentos deben estar amparados por un certificado sanitario, expedido por la autoridad competente del país exportador, en el que se haga constar el cumplimiento de los siguientes requisitos:

Que:

- El país mantiene programas oficiales, de acuerdo con lo establecido en el Código Sanitario para los Animales Terrestres de la OIE, para la prevención, control y erradicación de la Enfermedad de Newcastle y la Influenza Aviar.
- El alimento ha sido procesado en una planta, autorizada por la autoridad oficial competente del país exportador y aprobado por la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos.
- La planta mantiene documentado e implementado el sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) y sus programas pre-requisitos (GMP y SSOP), verificado por la autoridad competente del país exportador.
- Los productos fueron tratados, de acuerdo con lo establecido en el Código Sanitario para los Animales Terrestres de la OIE, para la inactivación de la Enfermedad de Newcastle y la Influenza Aviar.

Artículo 7: Los productos deben ser empacados y sellados adecuadamente, en empaques nuevos, identificados con la información requerida por las normas de etiquetado vigentes del Codex Alimentarius.

Artículo 8: Los contenedores, previo al embarque, deben ser inspeccionados para verificar que se encuentran en condiciones sanitarias y los materiales utilizados para el embalaje y/o amortiguación no contienen fibras vegetales u otro material hospedero de plagas.

Artículo 9: Los contenedores deben ser precintados (marchamados, flejados) y sellados, de manera que dichos sellos solo puedan ser retirados por la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos, a su llegada a Panamá.

Artículo 10: El importador está obligado a informar a la AUPSA, a través del Formulario de notificación de importación, vía electrónica, con un mínimo de tiempo de 48 horas previas a la llegada del producto al punto de ingreso.

Artículo 11: Los alimentos o productos alimenticios deben estar amparados con la siguiente documentación comprobatoria, en cada envío:

1. Formulario de notificación de importación.
2. Certificado sanitario emitido por autoridad oficial competente del país de origen del producto con las declaraciones adicionales señaladas en el Artículo 4.
3. Certificado de origen del producto, según los acuerdos comerciales suscritos por la República de Panamá.
4. Copia de factura comercial del producto.
5. Pre-declaración o declaración de aduanas.

Artículo 12: 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 de las características organolépticas, contaminantes, aditivos, residuos tóxicos, verificación de especie y análisis microbiológico o cualquier otro análisis requerido.

El costo de estos análisis deberá ser sufragado por el interesado.

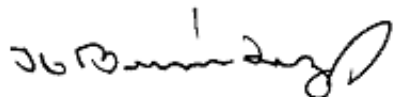
Artículo 13: Estos requisitos son exclusivos para la importación de los productos cárnicos de origen avícola, para consumo humano, sometidos a un proceso de inactivación de agentes infecciosos de importancia, descritos en esta resolución. No obstante, no exime del cumplimiento de las normas nacionales para su comercialización en el territorio nacional.

Artículo 14: Este Resuelto deroga el Resuelto AUPSA – DINAN-083-2007, y cualquier otra disposición que le sea contraria.

Artículo 15: El presente Resuelto empezará a regir 21 días después de promulgado en la Gaceta Oficial.

FUNDAMENTO DE DERECHO: Decreto Ley 11 de 22 de febrero de 2006.

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.



HUMBERTO A. BERMÚDEZ R.
Director Nacional de Normas para la
Importación de Alimentos



EMILIO CASTILLO VÁSQUEZ
Secretario General
Encargado

ANEXO

(De 25 de Mayo de 2011)

RESUELTO AUPSA – DINAN – 022 – 2011

(De 25 de Mayo de 2011)

“Por medio del cual se deroga el Resuelto AUPSA – DINAN-083-2007 de 12 de Marzo de 2007 y se emiten los requisitos sanitarios para la introducción de Productos Cárnicos de Origen Avícola, para consumo humano, sometidos a un proceso de inactivación de agentes infecciosos de importancia”

“DESCRIPCION DE LOS ALIMENTOS SEGÚN LA FRACCION ARANCELARIA A LA CUAL APLICA EL PRESENTE REQUISITO SANITARIO”

FRACCIÓN	DESCRIPCIÓN
1601.00.11	Salchichas tipo “Vienna Sausages” de carne de gallo o gallina, sus despojos o sangre
1601.0012	Embutidos y productos similares , de carne de gallo o gallina, despojos o sangre de gallo o gallina envasados herméticamente o al vacío, sometidos a tratamientos de inactivación de agentes infecciosos de importancia
1601.00.19	Los demás embutidos y productos similares de carne de gallo o gallina, despojos o sangre de gallo o gallina; preparaciones alimenticias a base de estos productos exceptuando herméticamente o al vacío, sometidos a tratamientos de inactivación de agentes infecciosos de importancia
1601.00.21	Embutidos y productos similares de carne de pavo (gallipavo), despojos o sangre de pavo (gallipavo), envasados herméticamente o al vacío, sometidos a tratamientos de inactivación de agentes infecciosos de importancia
1601.00.29	Los demás embutidos y productos similares de carne de pavo (gallipavo), despojos o sangre de de pavo gallipavo, envasados de otras formas, exceptuando herméticamente o al vacío, sometidos a tratamientos de inactivación de agentes infecciosos de importancia
1602.10.00	Preparaciones homogeneizadas , sometidos a tratamientos de inactivación de agentes infecciosos de importancia
1602.20.10	Paté de hígado de ganso o de pato, sometidos a tratamientos de inactivación de agentes infecciosos de importancia
1602.31.10	Preparaciones y conservas de pavo (gallipavo), envasados herméticamente o al vacío, sometidos a tratamientos de inactivación de agentes infecciosos de importancia
1602.31.90	Las demás preparaciones y conservas de pavo (gallipavo), exceptuando herméticamente o al vacío, sometidos a tratamientos de inactivación de agentes infecciosos de importancia
1602.32.10	Preparaciones y conservas de gallo o gallina, envasados herméticamente o al vacío, sometidos a tratamientos de inactivación de agentes infecciosos de importancia
1602.32.90	Las demás preparaciones y conservas de gallo o gallina, exceptuando herméticamente o al vacío, sometidos a tratamientos de inactivación de agentes infecciosos de importancia
1602.39.10	Otras preparaciones y conservas de carne de aves de la partida 01.05, envasadas herméticamente o al vacío, sometidos a tratamientos de inactivación de agentes infecciosos de importancia
1602.39.90	Otras preparaciones y conservas de carne de aves de la partida 01.05, exceptuando herméticamente o al vacío, sometidos a tratamientos de inactivación de agentes infecciosos de importancia
1602.90.11	Preparaciones de sangre de cualquier ave, envasados herméticamente o al vacío
1602.90.19	Preparaciones de despojos de cualquier ave, envasados herméticamente o al vacío
1602.90.90	Otras preparaciones y conservas de carne de ave, despojos o sangre, envasados herméticamente o al vacío, no especificados en esta partida.