

REPÚBLICA DE PANAMÁ
AUTORIDAD PANAMEÑA DE SEGURIDAD DE ALIMENTOS
RESUELTO AUPSA – DINAN – 019 – 2014
(De 24 de Abril 2014)

“Por medio del cual se deroga el Resuelto AUPSA-DINAN-359-2007, y en su lugar se establecen los Requisitos Sanitarios para la importación de Ostras refrigeradas o congeladas, para el consumo humano”

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: en el almacenaje en zonas libres, zona procesadora, importación, tránsito y/o trasbordo.

Que la bioseguridad se verá reforzada mediante la adopción y aplicación de los principios de las Buenas Prácticas Producción y del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC). Que la aplicación del sistema APPCC y sus programas 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 la Dirección Nacional de Normas para la Importación de Alimentos, fundamentó la evaluación de riesgo, en la revisión y análisis de las características intrínsecas de cada producto alimenticio, su uso presunto, y los antecedentes de comercialización a nivel nacional e internacional, contemplando los reportes de peligros de los alimentos descritos.

Que los requisitos sanitarios para los alimentos descritos en este resuelto garantizan el nivel adecuado de protección sanitaria y la disminución de los riesgos.

Que luego de las consideraciones antes expuestas.

RESUELVE:

Artículo 1: Emitir los requisitos sanitarios para la importación de Ostras frescas, refrigeradas o congeladas, para el consumo humano, cuyas fracciones arancelarias se anexan a la presente resolución (Ver Anexo).

Artículo 2: 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 3: El importador está obligado a informar a la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos, a través del Formulario de notificación de importación, por la vía electrónica, con un mínimo de tiempo de 48 horas previo a la llegada del producto al punto de ingreso.

Artículo 4: Las Ostras refrigeradas o congeladas, para el consumo humano, deben estar amparadas por un certificado sanitario, expedido por la autoridad sanitaria del país exportador, en el que se haga constar el cumplimiento de los siguientes requisitos:

Que:

- 4.1. Procede de países, zonas y compartimentos libres de enfermedades infectocontagiosas, que afecten a estas especies; el o los establecimientos de donde procede la mercancía, están oficialmente autorizados para la exportación de productos acuícola, por el país exportador y aprobado por la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos.
- 4.2. En el o los países, zonas y compartimentos de origen y/o de procedencia, no se han detectado, durante el año previo a la fecha de embarque, casos de:
 - a) Enfermedad del Velo del Ostion (EVO)
 - b) Enfermedad Viral de tipo herpes
 - c) Enfermedad viral de las branquias por Iridovirus

* La certificación de las enfermedades descritas previamente, no aplican para los productos acuícola procedentes de pesquerías (especies silvestres).
- 4.3. Las Ostras refrigeradas o congeladas, para el consumo humano, han sido procesadas con los principios de aseguramiento de la calidad basado en el sistema HACCP, según el CODEX ALIMENTARIUS DE FAO/OMS.

Artículo 5: Las Ostras deberán ser empacadas adecuadamente en recipientes y embalajes nuevos, sellados, identificados con el código del país de origen, identificación de origen del establecimiento, número de lote, además que no hayan estado expuestos a la contaminación por agentes infecciosos que afecten esta especie.

Artículo 6: 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 7: Los contenedores y 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 8: 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
- b) Certificado Sanitario emitido por la Autoridad oficial competente del país de origen del producto con las declaraciones señaladas en el Artículo 4, o Certificación sanitaria de Reexportación del país de procedencia.

Nota: Cuando los embarques de Ostras proceden de terceros países, adicionalmente se requerirá copia de certificación sanitaria de origen.

- c) Copia de factura comercial del producto.
- d) Declaración o Pre-declaración de aduanas.

Artículo 9: La Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos se reserva el derecho de tomar las muestras requeridas, por contenedor o embarque o en cualquier punto de la cadena alimentaria, para el análisis y determinación de aditivos o contaminantes, residuos tóxicos, u otros análisis microbiológicos, histopatológicos y/o parasitológicos según sea el caso.

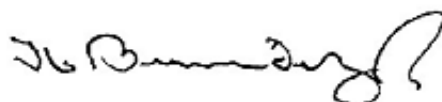
Artículo 10: Estos requisitos son exclusivos para la importación de Ostras refrigeradas o congeladas, para el consumo humano, no obstante no exime del cumplimiento de las normas nacionales para su comercialización en el territorio nacional.

Artículo 11: Este Resuelto deroga el Resuelto AUPSA-DINAN-359-2007, y toda disposición que le sea contraria.

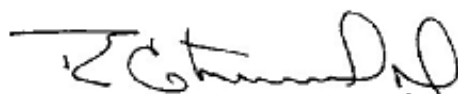
Artículo 12: El presente Resuelto empezará a regir a partir de los 21 días después de su publicación en la gaceta oficial.

FUNDAMENTO DE DERECHO: Decreto Ley 11 de 22 de febrero de 2006.
Ley 23 de 15 de julio de 1997.

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.



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



EMILIO CASTILLO VÁSQUEZ
Secretario General

ANEXO

(De 24 de Abril de 2014)

RESUELTO AUPSA - DINAN - 019 - 2014

(De 24 de Abril de 2014)

“Por medio del cual se deroga el Resuelto AUPSA-DINAN-359-2007, y en su lugar se establecen los Requisitos Sanitarios para la importación de Ostras refrigeradas o congeladas, para el consumo humano”

<i>Fracción Arancelaria</i>	<i>Descripción del producto alimenticio</i>
0307.11.00	Ostras frescas o refrigeradas, aptas para la alimentación humana.
0307.19.10	Ostras ahumadas, incluso peladas o cocidas, antes o durante el ahumado, aptas para la alimentación humana.
0307.19.90	Las demás ostras, aptas para la alimentación humana.