

REPÚBLICA DE PANAMÁ
MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS

RESOLUCIÓN NO. 03

de 20 de enero de 2017

EL MINISTRO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
en uso de sus facultades legales,

CONSIDERANDO:

Que de conformidad a lo establecido en el artículo 93 del Título II de la Ley No. 23 de 1997, la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial (DGNTI) del Ministerio de Comercio e Industrias, es el Organismo Nacional de Normalización, encargado por el Estado del proceso de normalización técnica, evaluación de la conformidad, certificación de calidad, metrología y conversión al sistema internacional de unidades (SI);

Que entre sus funciones está el supervisar y garantizar que las prácticas nacionales con relación al establecimiento de normas técnicas y reglamentos técnicos sean acordes con las disposiciones internacionales en lo referente a esta materia y deberá velar porque los reglamentos técnicos sean establecidos en base a objetivos legítimos, tales como la seguridad nacional, la prevención de prácticas que puedan inducir a error, la protección de la salud o seguridad humana, de la vida, salud vegetal o del medio ambiente;

Que mediante Resuelto No. 302-A de 3 de septiembre de 1998 se adoptó la Norma Técnica DGNTI-COPANIT 407-98 Productos Vegetales Frescos – Cebolla. Requisitos de Calidad y luego de dieciocho (18) años de vigencia se hace necesario su revisión para ajustarla a las condiciones actuales de comercialización;

Que a solicitud de revisión de la Norma Técnica DGNTI-COPANIT 407-98 por parte de la Asociación de la Comunidad Productora de Tierras Altas, la DGNTI como coordinador de los procesos de Reglamentaciones Técnicas convocó un comité que contó con la participación de miembros del sector público, privado y consumidores, el cual realizó una revisión, adecuación y actualización integral de la citada Norma Técnica y llegó a un consenso en cuanto a los cambios propuestos para ser oficializada como Reglamento Técnico;

Que los cambios principales introducidos en este documento son las actualizaciones de las normas relativas a los productos alimenticios que establecen requisitos mínimos de producción para garantizar que los productos consumidos posean la calidad organoléptica, nutricional y a la vez la calidad sanitaria (alimentos inocuos) que no afecte la salud de las personas y establecer la vigilancia de los productos alimenticios que se comercializan en el país ya sea nacionales o importados;

Que a fin de cumplir con los tratados, leyes y reglamentaciones que regulan la materia, la propuesta fue sometida a un período de discusión pública a nivel nacional y ante la Organización Mundial del Comercio (OMC) por el término de 90 días calendario, sin que se recibieran observaciones o comentarios que justificaran modificar el reglamento consensuado;



Que para finalizar el proceso de reglamentación instaurado, se convocó nuevamente al Comité Técnico, el cual luego de verificar el cumplimiento de los requisitos para la aprobación de los reglamentos técnicos aprobó una nueva reglamentación técnica que es acorde con las medidas sanitarias y agropecuarias actualiza algunas definiciones, así como los métodos para la toma de muestra, ensayos y métodos de análisis, transporte y manejo e incorpora conceptos de evaluación de la conformidad que se solicitó someter a la aprobación del Ministerio de Comercio e Industrias.

RESUELVE:

PRIMERO: Aprobar el Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 52-2017 Tecnología de los Alimentos. Frutas, Hortalizas y Productos Derivados en General. CEBOLLA. Requisitos de Calidad, incluido el Anexo A, como se detalla a continuación:

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS

DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGÍA INDUSTRIAL

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS FRUTAS, HORTALIZAS Y PRODUCTOS DERIVADOS EN GENERAL. CEBOLLA. REQUISITOS DE CALIDAD.	REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI – COPANIT 52– 2017
---	---

1. OBJETO

El presente reglamento técnico tiene por objeto establecer los requisitos mínimos de calidad que debe cumplir la cebolla (*Allium cepa* L.) de la familia *Alliaceae*, para consumo en estado fresco y su comercialización.

2. DOCUMENTOS A CONSULTAR

2.1 AUPSA: Decreto Ley 11 de 2006

- FDNN-031-09 Formato de Memorial petitorio de solicitud de requisitos
- FDNN-032 09 Formato de Solicitud de Requisito sanitario y Fitosanitario
- FDNN-033 11 Formato de Nota de Respuesta a la solicitud de requisito
- FDNN-036-09 Formato de solicitud de modificación de requisito.
- Nevada: AUPSA-DINAN 436-2007
- Texas: AUPSA-DINAN 037-2014
- Washington: AUPSA-DINAN 459-2007
- Oregón: AUPSA-DINAN 038-2014
- Colorado: AUPSA-DINAN 036-2014
- California: AUPSA-DINAN 102-2008
- Nueva York: AUPSA-DINAN 012-2014
- Nuevo México: AUPSA-DINAN 086-2009
- Arizona: AUPSA-DINAN 050-2013
- Idaho: AUPSA-DINAN 007-2015
- Utah: AUPSA-DINAN 008-2015
- Canadá: AUPSA-DINAN 168 2008
- FDNV-001-09 Formulario de Notificación de Importación de Alimentos
- FDNV-003-11 Formulario de Verificación e Inspección en Punto de Ingresos
- FDNV-004-09 Formulario Complementario de Verificación en Puntos de Ingreso

- FDNV-FDNV-005-09 Formato de Acta de Infracción
- Medio para la Verificación: Plataforma informática, Sistema de Notificación de Alimentos Importados (SISNIA).
- FDNAC-003-11 Formato de Resultados de Análisis Entomológicos
- FDNAC-004-11 Formato de Acta de Toma de Muestra para Análisis Entomológico
- FDNAC-005-09 Formato de Acta de Toma de Muestra
- FDNAC-006-09 Formato de Orden de Análisis
- FDNAC-007-09 Formato del Protocolo de Liberación de Carga por Muestra

2.2 IMA

- Ley N°70 del 15 de noviembre de 1975, modificada posteriormente por la ley N°54 del 22 de noviembre de 2002.

2.3 IDIAP

- Ley 51 del 28 de agosto de 1975

2.4 ACODECO

- Ley 45 de 31 de Octubre de 2007
- Procedimiento de Verificación de Contenido Neto de Productos Preempacados (ACODECO-ME-PR-04)
- Acta de Verificación de Contenido Neto de Productos Preempacados
- Formulario de trabajo de verificación de contenido neto, ACODECO-ME-FO-11. -Comportamiento de Peso.
- Acta de Verificaciones Especiales ACODECO-ME-FO-36 (en la que por el momento verificamos el diámetro).

2.5 DEPA – MINSA

- Decreto 40 de 26 de Enero de 2010
- Decreto 856 de 4 de Agosto de 2015

2.6 MIDA

- Ley 47 de 9 de julio de 1996
- Resolución No.OAL-135-DM-2015 del 16 de Julio de 2015

3. DEFINICIONES

- 3.1. **Aguas contaminadas:** es una modificación de esta, generalmente provocada por el ser humano, que la vuelve impropia o peligrosa para el consumo humano, la industria, la agricultura, la pesca, las actividades recreativas y los animales.
- 3.2. **Buenas Prácticas Agrícolas:** se refieren a todas aquellas actividades desarrolladas en la producción agrícola para evitar o reducir daños ambientales, procurar una adecuada productividad y obtener productos inocuos para el consumidor, y libres de contaminantes.
- 3.3. **Buenas Prácticas de Manufactura:** conjunto de instrucciones operativas o procedimientos operacionales que tienen que ver con la prevención y control de la ocurrencia de peligros de contaminación, para garantizar la inocuidad del producto.
- 3.4. **Cadenas de frío:** consiste en el control constante de la temperatura en todas las fases de un alimento, desde su producción hasta su consumo, manteniéndolo en un mismo rango de temperatura y garantizando, de esta forma, su buen estado.

- 3.5. Calibre:** carácter dimensional de la cebolla, lo que permite su clasificación por tamaños.
- 3.6. Calidad - De acuerdo a ISO 9000:** grado en el que un conjunto de características inherentes cumple con los requisitos, entendiéndose por requisito "necesidad o expectativa establecida, generalmente implícita u obligatoria".
- 3.7. Categoría de la cebolla:** Es el valor porcentual de defectos admitidos para un mismo tipo de cebollas, incluyendo aquel que no ha sido clasificado.
- 3.8. Cebolla bien formada:** Significa que la cebolla presente la forma característica de la variedad.
- 3.9. Cebolla brotada:** Son cebollas que presentan incipiente desarrollo de tallo u hojas, tanto internos, como externos.
- 3.10. Cebolla curada:** La cebolla debe estar bien seca, lo que ocurre cuando las dos películas externas, así como el tallo están completamente secos. El tallo debe cortarse aproximadamente a 4 cm. del bulbo
- 3.11. Cebolla de bulbo:** Bulbo de la planta herbácea, perteneciente a la familia de las *Liliáceas*, género *Allium*, especie cepa, L, ejemplos: Granex, Gladalan, Amarilla, Roja, entre otras.
- 3.12. Cebolla doble:** Corresponde a cebollas que han desarrollado más de un bulbo unidos a una sola base.
- 3.13. Cebolla enraizada:** Son cebollas que presentan incipiente desarrollo de raíces.
- 3.14. Cebolla fresca:** Bulbos que luego de la recolección, no han sufrido ningún cambio que afecte su maduración natural y mantenga sus cualidades.
- 3.15. Cebolla fuera de reglamento:** Es aquella que no cumple con los requisitos establecidos en este reglamento.
- 3.16. Cebolla limpia:** Corresponde a bulbos que no presentan vestigios de tierra, polvo y otro material extraño que afecte la presentación del producto.
- 3.17. Cebolla piro:** Son cebollas que apenas han desarrollado el bulbo, presentan un cuello grueso y forma alargada.
- 3.18. Cebolla seca:** es el bulbo de las variedades de *Allium cepa* convenientemente secado, caracterizado por presentar las cáscaras externas secas y quebradizas (que le proporcionan protección).
- 3.19. Cebollas deformes:** las cebollas que presentan formatos diferentes del típico cultivar, incluyendo crecimientos secundarios, o sea bulbos unidos por el tallo (mellizos) presentando exteriormente una catáfila envolvente.
- 3.20. Cebollas Inmaduras:** bulbo que no han completado su total desarrollo en campo.
- 3.21. Cebollas maduras:** Se refiere a bulbos que han completado su total desarrollo en campo, lo cual ocurre cuando el tallo se dobla naturalmente.
- 3.22. Cebollones:** Son cebollas excesivamente grandes, mayores que el límite de tamaño establecido para las cebollas de tipo jumbo. .
- 3.23. Centros de acopio:** Es la instalación que permite reunir varios productos para alcanzar un volumen comercial de operación, en el cual se realiza la selección, clasificación, empaque y almacenamiento (según

corresponda el caso), de la cebolla para su distribución y venta en las condiciones que cumplan con las normas sanitarias vigentes.

- 3.24. Contaminantes:** cualquier agente biológico o químico, materia extraña y otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que pueden comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos.
- 3.25. Daños mecánicos:** Corresponde a roturas, magulladuras, rasgamiento y cualquier otro defecto causado por efectos de cosecha, manejo y transporte.
- 3.26. Diámetro:** Es el valor del mayor diámetro transversal central.
- 3.27. Fecha de cosecha:** fecha a partir de la cual se inicia la recolección de la cebolla para su posterior manejo, acondicionamiento, almacenaje y distribución.
- 3.28. Finca:** terreno donde se produce la cebolla y se puede denominar por un nombre o numeración.
- 3.29. Granel:** es una cantidad de bulbos sueltos que ocupan un volumen sin empacar.
- 3.30. Homogeneidad:** El contenido de cada empaque debe ser homogéneo y contener solamente cebollas del mismo origen, variedad, calidad y calibre.
- 3.31. Lote:** cantidad determinada que se supone de las mismas características y cultivado bajo condiciones presumiblemente uniformes y que se identifica por el mismo código de producción.
- 3.32. Madurez uniforme:** Estado de desarrollo homogéneo que alcanza la cebolla como resultado de la maduración.
- 3.33. Manchas:** área que presenta una coloración no característica de la cebolla, producidas por enfermedades o plagas, siempre y cuando no afecten la última capa que protege el bulbo y que no exceda de un quinto de la superficie (cumpliendo 1/5 parte).
- 3.34. Muestra:** Conjunto de unidades de muestreo extraídas en forma aleatoria del lote sometido a inspección.
- 3.35. Peso Neto:** es la cantidad de cebolla preempacada, excluyendo todo material de empaque.
- 3.36. Pudrición:** Son daños que presenta la cebolla por efectos de hongos o bacterias, caracterizado por ablandamiento y malos olores.
- 3.37. Puntos de ingreso:** designa a los aeropuertos, puertos marítimos, estaciones ferroviarias o puestos fronterizos terrestres, recintos aduaneros y otros establecimientos autorizados para la importación de alimentos.
- 3.38. Quemaduras de sol:** Se caracterizan por presentar la cebolla manchas de color marrón en la superficie del bulbo, y que cubran más de una sexta (1/6) parte del bulbo.
- 3.39. Quemaduras por frío:** daños causados en los tejidos subyacentes de la cebolla, causado por bajas temperaturas (congelación), tanto por clima como por malas prácticas de almacenamiento.
- 3.40. Rechazo:** es el número mínimo de unidades defectuosas encontradas en la muestra para rechazar el lote.
- 3.41. Reempacado:** todo producto que en lugares diferentes al sitio de fabricación, es retirado de su empaque o envase original para ser

reempacado o reenvasado en presentaciones diferentes, cuyos parámetros microbiológicos, fisicoquímicos, organolépticos y en general de composición son idénticos a los del alimento del cual proceden. El contenido de cada empaque debe ser homogéneo y contener solamente cebollas del mismo origen, variedad, calidad y calibre.

- 3.42. **Tallos endurecidos:** defecto por el que la unión superior de las catáfilas en el cuello, presenta una abertura mayor que la normal, debido a la elongación del tallo floral por el interior del bulbo.
- 3.43. **Tipo de cebolla:** Para objeto de este reglamento, es el carácter dimensional de las cebollas lo que permite su clasificación por tamaños.
- 3.44. **Trazabilidad:** conjunto de aquellos procedimientos preestablecidos y autosuficientes, que permiten conocer el histórico, la ubicación y la trayectoria de un producto o lote de productos a lo largo de la cadena de suministros en un momento dado, a través de unas herramientas determinadas.

4. **DISPOSICIONES CONCERNIENTES A LA CALIDAD**

4.1 **CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE CALIDAD**

En todas las categorías y sin perjuicio de las disposiciones particulares previstas para cada categoría y de las tolerancias admitidas, los bulbos deben presentarse:

- ENTEROS

• SANOS

• LIMPIOS

• SECOS
- HOMOGENEOS
- LIBRE DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS

• LIBRE DE CONTAMINANTES
- Los niveles de residuos de plaguicidas y materiales pesados no deben exceder los límites máximos exigidos internacionalmente (CODEX ALIMENTARIUS) o los exigidos por el país de destino.

4.2 **CLASIFICACIÓN**

Las cebollas se clasificarán en tres categorías (Cuadro No. 1):

CUADRO No. 1
CATEGORÍAS DE CALIDAD DE CEBOLLA Y SUS TOLERANCIAS
EN PORCENTAJES

CATEGORÍAS	PUDRICIÓN	ENRAIZAMIENTO	BROTACIÓN	TALLOS ENDURECIDOS	DAÑOS MECÁNICOS	INMADURAS	QUEMADURAS	DEFORMES
PRIMERA	0	0	0	0	1.0	0	2.0	2.0
SEGUNDA	0.5	0.5	0.5	0.5	3.0	2.0	3.0	3.0
TERCERA	1.0	1.0	1.0	2.0	4.0	3.0	6.0	6.0

Nota 1. Para la primera categoría se admiten manchas ligeras (producidas por enfermedades o plagas), siempre y cuando no afecten la última capa que protege el bulbo y que no exceda de un quinto de la superficie (cumpliendo 1/5 parte).

Nota 2. Para la segunda y tercera categoría se admiten manchas ligeras (producidas por enfermedades o plagas), siempre y cuando no afecten la última capa que protege el bulbo y que no exceda el 50% de la superficie.

4.2.1 La cebolla deberá ser empacada y clasificada de acuerdo a las categorías estipulados en el **Cuadro No. 1**.

Nota: La caducidad de la cebolla comercializada en el país no debe ser mayor de 120 días a partir de la cosecha, ya que pierde sus cualidades de calidad.

4.3. CALIBRE

CUADRO No. 2
TIPOS DE CEBOLLA DE ACUERDO A SU DIAMETRO Y SUS TOLERANCIAS

TIPO DE TAMAÑO	DIÁMETRO EN MILIMETROS (m.m)	TOLERANCIAS EN PORCENTAJES DE ACUERDO AL PESO
CEBOLLONES (Colosal)	Mayor a 110 m.m.	10% de Cebollas jumbo
JUMBO	91 a 110 mm	10% de Cebollas grandes
GRANDES	81 a 90 m.m.	10% de Cebollas medianas
MEDIANOS	Entre 61-80 m.m.	10% de Cebollas Grandes o chicas
CHICAS	45-60 m.m.	10% de Cebollas Medianas

4.3.1 La cebolla se medirá según el diámetro ecuatorial.

5. TOMA DE MUESTRA

5.1 El muestreo se realizará de tal manera que las unidades de muestra (sacos, cajas, etc.), sean representativas de las propiedades de todo el lote.

5.2 Cada lote deberá muestrearse por separado, tomando las unidades de muestra en diferentes sitios y niveles, totalmente al azar y de acuerdo a la Norma 207 Inspección por Atributos.

5.3 Muestreo de cebollas sueltas o a granel:

5.3.1 Cuando los lotes de cebolla están a granel, la muestra deberá obtenerse siguiendo las instrucciones indicadas en el punto 5.2.

5.3.2 Si se desconoce el peso de un lote de cebolla a granel y se desea saber el tamaño de la muestra, se deberá estimar el peso total del lote y obtener una muestra de acuerdo al Cuadro No. 3

CUADRO No. 3 DETERMINACIÓN DE LA MUESTRA DE CEBOLLAS SUELTAS

PESO ESTIMADO DEL LOTE EN KILOS	PESO DE LA MUESTRA EN KILOS
45 – 450	Toda la muestra
451 – 900	60
901 – 1350	110
1351 – 2250	180
2251 – 4500	340
Más de – 4500	450 (mínimo)

5.4 Muestreo de cebolla empacada:

5.4.1 Cuando el producto está empacado y estibado, las unidades de muestra se obtendrán de acuerdo a las instrucciones del punto 6.2 y de acuerdo al Cuadro N°4.

5.4.2 Para la toma de muestra de cebolla empacada y evaluación del contenido neto se utilizará como referencia el Reglamento Técnico DGNTI COPANIT 421-98. METROLOGÍA. Contenido Neto de Preempacados. Requisitos.

CUADRO No. 4 DETERMINACIÓN DE LA MUESTRA DE CEBOLLAS EMPACADAS

NÚMERO DE EMPAQUES DEL LOTE	Nº. DE EMPAQUES A MUESTREAR
0 – 10	1
11 – 25	2
26 – 50	4
51 – 100	8
101 – 300	10
301 – 500	20
501 – 1000	35
Más de – 1000	50 (Mínimo)

Nota 3: Las tomas de Muestra para las cebollas tanto nacionales como importadas se realizarán en los puntos de ingreso, Centros de acopio y cadenas de frío, y deberán cumplir con las especificaciones de calidad establecidas en este Reglamento Técnico.

6. MÉTODOS DE ENSAYO

6.1 PREPARACIÓN DE LA MUESTRA

Una vez obtenida la muestra, ya sea empacada o a granel, ésta debe vaciarse en una mesa o lugar de inspección para observar si el producto cumple con lo especificado en el numeral 4.1.

Si la muestra no cumple con lo especificado en el numeral **4.1 Características mínimas de Calidad**, el lote será rechazado, indicando las causas del rechazo.

6.2 Si la muestra cumple con los requisitos básicos de calidad estipulados en el numeral 4.1, se procede a realizar las demás determinaciones por categorización.

6.3 DETERMINACIONES DE CALIDAD

Proceder a examinar unidad por unidad toda la muestra, separando todos los bulbos defectuosos de acuerdo al cuadro N°. 1 y según las definiciones de los puntos del 3.5 al 3.20.

Después de separar y juntar todas las cebollas defectuosas se procede a pesar y calcular los porcentajes de incidencia de cebollas podridas, enraizadas, brotadas, inmaduras, deformes y quemadas por el calor o frío. (Cuadro No.1)

El manejo de los rechazos se realizará de acuerdo a lo establecido por las Normas y Procedimientos de las Autoridades Competentes.

6.4 DETERMINACIÓN DE TAMAÑO

Del total de la muestra de análisis se toman como mínimo cincuenta (50) cebollas, totalmente al azar y se procede a medir el diámetro ecuatorial.

De acuerdo al resultado de las mediciones, se procede a clasificar el lote según el Cuadro N°1.

6.5 Conociendo los niveles de defectos de calidad y el diámetro predominante de la muestra analizada, se procede a clasificar el lote de cebolla como el siguiente ejemplo: cebolla amarilla, de primera categoría.

7. HIGIENE

- Los productores de cebolla deberán garantizar que los productos que cosechan provienen de zonas de cultivo en la cual las aguas de riego no provengan de aguas contaminadas.
- No deberán venderse las cebollas, que a través de análisis de laboratorio, se demuestre que contengan parásitos, hongos, bacterias u otras plagas que representen un riesgo para la salud pública.
- Se deben emplear BPA (Buenas Prácticas Agrícolas) y BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) en la recolección, transporte y almacenamiento, que permita la trazabilidad de la cebolla.

8. ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento serán las siguientes:

- a. Almacenamiento a Temperatura Ambiente
Temperatura entre 25°C – 30°C
Local con ventilación artificial
Días de almacenamiento no más de 60 a 75 días, contados a partir de la cosecha.
- b. Almacenamiento en Frío hasta 120 días, tanto el producto nacional como el importado, contados a partir de la cosecha.

Temperatura entre 0°C y 4°C



Humedad Relativa (H.R) entre 65-70 %

9. RECOMENDACIONES DE TRANSPORTE

El transporte del producto debe basarse en las Buenas Prácticas Post Cosecha.

10. EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

10.1 Las cebollas frescas para expendio al por mayor:

- Deben ser presentadas en empaques nuevos, limpios, de material adecuado para la buena conservación y transporte del producto. Estos empaques irán precintados o cosidos mecánicamente, incluyendo la etiqueta firmemente unida al mismo.

10.2 Las cebollas frescas, para expendio al detal:

- Deben ser presentadas en empaques, nuevos, limpios, de material adecuado para la buena conservación y transporte del producto. Estos empaques irán precintados o con etiqueta firmemente unida al mismo.

- Las cebollas que se comercialicen sueltas deben reunir los mismos requisitos y categorización especificados en este reglamento técnico.

11. ROTULADO

11.1 El empaque de la cebolla deberá contener la siguiente información:

11.1.1 Nombre y dirección del Suplidor

11.1.2 Naturaleza del Producto "Cebolla" si el contenido no es visible desde el exterior

11.1.3 Categoría y calibre

11.1.4 Peso Neto

11.1.5 Fecha de empaque

11.1.6 País de origen del producto

11.1.7 Fecha de cosecha: Día-Mes-Año

11.1.8 Lote

11.2 En el empaque o reempacado al detal deberá indicarse la siguiente información:

11.2.1 Nombre y Dirección del empacador

11.2.2 Naturaleza del Producto "Cebolla" si el contenido no es visible desde el exterior

11.2.3 Categoría y calibre

11.2.4 Peso Neto

11.2.5 Fecha de empaque

11.2.6 País de origen del producto

11.3 Para la venta a granel deberá indicarse, de manera visible, la siguiente información:

11.3.1 Naturaleza del Producto "Cebolla" si el contenido no es visible desde el exterior

11.3.2 País de origen del producto

12. PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD

EL INSTITUTO DE MERCADEO AGROPECUARIO (IMA)

“El Instituto de Mercadeo Agropecuario (IMA) como entidad gubernamental que promueve la adecuada comercialización de los productos agropecuarios nacionales, deberá promover el cumplimiento de los aspectos estipulados en este Reglamento Técnico”.

INSTITUTO DE INVESTIGACIÓN AGROPECUARIA DE PANAMÁ (IDIAP)

Procedimientos de Evaluación de la Conformidad

El IDIAP en coordinación con la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad de Panamá (UP), son los responsables de realizar las pruebas de adaptabilidad, estabilidad y comportamiento en nuestras condiciones edafo climáticas de toda nueva variedad o cultivo comercial para libre venta.

Para poder introducir al país una nueva variedad de cebolla, la misma debe de pasar por un proceso de Evaluación por el IDIAP o la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad de Panamá.

En el caso del cultivo de la cebolla, para introducir una nueva variedad, la empresa interesada, deberá firmar un acuerdo genotipo/ambiente con el instituto (IDIAP). En este acuerdo se indican los compromisos de ambas partes, la empresa entrega la semilla de las variedades nuevas para su evaluación en dos regiones del país: Cerro Punta y Natá.

El costo de las evaluaciones debe ser asumido por la empresa y se requieren de dos ciclos consecutivos. Aquellos cultivares que sobresalen en comparación al testigo comercial, se somete al Comité Nacional de Semilla, organismo colegiado, que autoriza o rechaza la solicitud. De ser aceptada, se permite la importación de la semilla para la siembra comercial.

MINISTERIO DE SALUD, DEPARTAMENTO DE PROTECCIÓN DE ALIMENTOS (DEPA/MINSA)

Procedimientos de Evaluación de la Conformidad.

El Departamento de Protección de Alimentos del Ministerio de Salud tendrá la competencia de supervisar, vigilar y fiscalizar los alimentos de producción nacional y de exportación.

El productor nacional e importador deberá solicitar el Permiso Sanitario de Operación para las bodegas de almacenamiento de la cebolla.

En cuanto al muestreo de la cebolla para análisis de Residuos de Plaguicidas, Análisis Microbiológicos y otros parámetros de Calidad se realizarán en cualquiera de los siguientes lugares de competencia del Ministerio de Salud: centros de acopio, plantas nacionales y de exportación, transporte, distribuidoras e importadoras, mercados, supermercados, puntos de venta, reempacadoras y servicios de alimentación hospitalaria.

AUTORIDAD PANAMEÑA DE SEGURIDAD DE ALIMENTOS (AUPSA)

Procedimientos de Evaluación de la Conformidad.

Le corresponderá a la AUPSA, realizar los procedimientos de verificación para la importación de los alimentos al territorio de la República de Panamá.

La Autoridad cuenta con una Plataforma Informática como base principal de su proceso de verificación denominada Sistema de Notificación de Alimentos Importados (SISNIA).



Medidas de fiscalización empleadas por AUPSA para la importación de cebollas a Panamá

I- Requisitos Fitosanitarios

Las cebollas deben cumplir con un requisito fitosanitario para su introducción al territorio nacional. Estos requisitos deben ser por país, ya que el status fitosanitario puede variar entre un país y otro, en el caso de Estados Unidos se realiza por estados.

En los requisitos fitosanitarios se indicará la documentación que debe presentar el importador al momento de ingresar las cebollas en punto de ingreso, así como también las condiciones y tratamientos fitosanitarios que debe traer el envío y adicional indicará que las cebollas deben cumplir con todas la regulaciones nacionales vigentes de nuestro país incluyendo las de calidad.

Formatos utilizados para la verificación:

- Verificación de los Requisitos Fitosanitarios:

FDNN-031-09 Formato de Memorial petitorio de solicitud de requisitos
FDNN-032 09 Formato de Solicitud de Requisito sanitario y Fitosanitario
FDNN-033 11 Formato de Nota de Respuesta a la solicitud de requisito
FDNN-036-09 Formato de solicitud de modificación de requisito.

- Resueltos de los requisitos para cebolla:

Los resueltos son emitidos para indicar los requisitos fitosanitarios por país para importar cebolla a Panamá.

Nevada: AUPSA-DINAN 436-2007
Texas: AUPSA-DINAN 037-2014
Washington: AUPSA-DINAN 459-2007
Oregón: AUPSA-DINAN 038-2014
Colorado: AUPSA-DINAN 036-2014
California: AUPSA-DINAN 102-2008
Nueva York: AUPSA-DINAN 012-2014
Nuevo México: AUPSA-DINAN 086-2009
Arizona: AUPSA-DINAN 050-2013
Idaho: AUPSA-DINAN 007-2015
Utah: AUPSA-DINAN 008-2015
Canadá: AUPSA-DINAN 168 2008

Nota 4: Cuando algún importador requiere traer cebollas de un país que no tenga reconocidos sus requisitos fitosanitarios, debe solicitarlo en la Dirección de Normas de AUPSA, la cual realizará una evaluación del riesgo, esto incluye solicitar información sobre situación fitosanitaria (plagas de interés cuarentenario) a las autoridades del país. En el caso que la evaluación de riesgo realizada por AUPSA determine que es necesario obtener más información se realizará una inspección en el país de origen de las cebollas.

Nota 5 los resueltos y formatos utilizados por la AUPSA, podrán ser sometidos a modificaciones.

II- Verificación en Punto de Ingreso

☐ **Llegada de las Cebollas a Territorio Nacional.**

Verificación: es realizada por los inspectores de AUPSA. Los mismos revisan los requisitos fitosanitarios que apliquen.

Formatos usados para la verificación:

FDNV-001-09 Formulario de Notificación de Importación de Alimentos

FDNV-003-11 Formulario de Verificación e Inspección en Punto de Ingresos
FDNV-004-09 Formulario Complementario de Verificación en Puntos de Ingreso
FDNV-FDNV-005-09 Formato de Acta de Infracción
Medio para la Verificación: Plataforma informática, Sistema de Notificación de Alimentos Importados (SISNIA).

□ Para ser importador de cebollas:

Para ser importador de cebollas se debe presentar documentación que se le solicita según las resoluciones AUPSA 031 AG-2015 y 042 AG-2015 para el registro en el Sistema (esto incluye un Permiso Sanitario de Operaciones de la bodega que lo emite el Ministerio de Salud y que nos indica que la bodega cumple con las condiciones sanitarias necesarias para almacenar las cebollas).

Verificación:

- Verificación Documental: Los inspectores verificarán toda la documentación que se presente al momento del trámite en puerto y que sea la solicitada en su requisito fitosanitario (Notificación de AUPSA, Certificados Fitosanitarios, Certificado de Origen y demás documentación complementaria).
- Verificación de Identidad: se realizará verificando que lo declarado en la documentación concuerde con lo importado.
- Verificación física: Consiste en el examen sistemático de las cebollas, su embalaje, las indicaciones del etiquetado y las condiciones de conservación o condiciones físicas del medio que contiene las cebollas (contenedor).

Para que un contenedor sea liberado tiene que cumplir con los procedimientos de inspección y la conformidad de los análisis fitosanitarios u otro análisis que se requiera.

En el caso de que un envío de cebolla no cumpla con lo establecido en los requisitos fitosanitarios se procederá a su devolución al país de origen o a su destrucción, y se levantará un acta de infracción sanitaria, el cual se remitirá a la Unidad de Investigaciones Sanitarias de AUPSA para su debida investigación y sanción si así lo amerita.

III- Muestreo y análisis

Se tomarán muestras a todos los embarques de cebolla que ingresen al territorio nacional. Esto se realizará al azar y se tomará hasta 60 cebollas para los análisis entomológicos, microbiológicos, nematológicos, residuos tóxicos, entre otros:-

Formatos utilizados:

Toma de Muestra y Análisis de laboratorio
FDNAC-003-11 Formato de Resultados de Análisis Entomológicos
FDNAC-004-11 Formato de Acta de Toma de Muestra para Análisis Entomológico
FDNAC-005-09 Formato de Acta de Toma de Muestra
FDNAC-006-09 Formato de Orden de Análisis
FDNAC-007-09 Formato del Protocolo de Liberación de Carga por Muestra

MINISTERIO DE DESARROLLO AGROPECUARIO (DIRECCIÓN NACIONAL DE SANIDAD VEGETAL)

La Dirección Nacional de Sanidad Vegetal asesora y vigilará la implementación de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), en cuanto a la producción del cultivo de la cebolla en campo, para el rubro nacional.

A través del Laboratorio de Residuos del Departamento de Servicios Técnicos de Análisis Químicos que está conformado por los "Laboratorio de Análisis de Residuos en Plantas y Productos Vegetales" y el "Laboratorio de Control de Calidad de Plaguicidas y Fertilizantes", se evaluarán los niveles de residuos de plaguicidas y materiales pesado que no deben exceder los Límites Máximos exigidos internacionalmente (Codex Alimentarius) o los exigidos por el país de destino".

Sanidad Vegetal ejerce función regulatoria y de fiscalización en el uso y manejo adecuado de los plaguicidas recomendados para el cultivo, así como el diagnóstico en laboratorio para la determinación de Límites Máximos Residuos, en cuanto a la cebolla de producción nacional; en el caso de la cebolla importada, se prestará el servicio de diagnóstico de residuos, cuando el mismo sea requerido y solicitado a la Dirección Nacional de Sanidad Vegetal.

AUTORIDAD DE PROTECCIÓN AL CONSUMIDOR Y DEFENSA DE LA COMPETENCIA (ACODECO)

Le corresponde a la ACODECO verificar los siguientes aspectos estipulados en esta reglamentación:

- 4.1 - Características mínimas de calidad: a excepción de los dos últimos (• Libre de Contaminantes, • Los niveles de residuos de plaguicidas y materiales pesados no deben exceder los límites máximos exigidos internacionalmente (CODEX ALIMENTARIUS) o los exigidos por el país de destino).
- 4.2 – Clasificación: cuadro N°1
- 4.3 - Calibre: cuadro N°2
- 5.0 - Toma de Muestra: Cuadro N°3
- 5.4.2 – Cuadro N°4
- 10.0 – Empaque y Presentación
- 11.0 – Rotulado

Procedimientos:

La ACODECO, realizará el cumplimiento de los puntos antes señalados, conforme lo establecido en el Procedimiento de Verificación de Contenido Neto de Productos Pre-empacados (ACODECO-ME-PR-04)

Para el desarrollo de esta labor se utilizarán los siguientes documentos, además de cualquier otro documento adicional que de acuerdo a los mecanismos de verificación, considere la Autoridad necesarios establecer.

1. Acta de Verificación de Contenido Neto de Productos Preempacados sin codificar por el momento.
2. Formulario de trabajo de verificación de contenido neto, ACODECO-ME-FO-11. Comportamiento de Peso.
3. Acta de Verificaciones Especiales ACODECO-ME-FO-36 (en la que por el momento verificamos el diámetro).

REFERENCIAS TECNICAS

Para la actualización de este Reglamento Técnico se consultaron las normas siguientes:

- Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1746: 2012. Hortalizas Frescas. Cebollas de Bulbo. Requisitos.
- Reglamento Técnico RTCR 69:2000. Cebolla Seca.
- Reglamento Técnico 3-421-98. Metrología. Contenido Neto de Pre empacado. Requisitos.
- www.fao.org/wairdocs/x5403s/x5403s0a.htm

SEGUNDO: La vigilancia y control de los establecimientos, sus actividades y procesos serán objeto de vigilancia y control por el Departamento de Protección de Alimentos (DEPA) del Ministerio de Salud (MINSA), los cuales realizarán inspecciones periódicas a las instalaciones para garantizar el cumplimiento de la normativa vigente.

TERCERO: En los establecimientos comerciales las cebollas importadas serán verificadas por la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos (AUPSA) en coordinación con el Ministerio de Salud, (Decreto Ley 11 de 2006).

CUARTO: Corresponde al Departamento de Protección de Alimentos (DEPA) del Ministerio de Salud (MINSA) y a la Autoridad de Protección al Consumidor y Defensa de la Competencia (ACODECO), realizar las verificaciones de cumplimiento de lo establecido en este Reglamento Técnico.

QUINTO: El Ministerio de Desarrollo Agropecuario (MIDA) a través de la Dirección Nacional de Sanidad Vegetal (DNSV) vigilará la implementación de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) en cuanto a la producción del cultivo de la cebolla en campo para el rubro nacional y a través del Laboratorio de Residuos del Departamento de Servicios Técnicos de Análisis Químicos de la Dirección Nacional de Sanidad Vegetal (DNSV), que está conformado por los "Laboratorio de Análisis de Residuos en Plantas y Productos Vegetales" y el "Laboratorio de Control de Calidad de Plaguicidas y Fertilizantes", se evaluarán los niveles de residuos de plaguicidas y materiales pesado.

SEXTO: El Instituto de Mercadeo Agropecuario (IMA) como entidad gubernamental que promueve la adecuada comercialización de los productos agropecuarios nacionales, deberá de igual forma promover el cumplimiento de los aspectos estipulados en este Reglamento Técnico.

SÉPTIMO: El Instituto de Investigaciones Agropecuarias de Panamá (IDIAP) en coordinación con la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad de Panamá (UP) son los responsables de realizar las pruebas de adaptabilidad, estabilidad y comportamiento en nuestras condiciones climáticas de toda nueva variedad o cultivo comercial para libre venta.

OCTAVO: Esta resolución entrará a regir a los seis (6) meses a partir de su publicación en la Gaceta Oficial.

FUNDAMENTO DE DERECHO: Ley 23 de 1997.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE


Augusto R. Arosemena M.
Ministro de Comercio e Industrias

Ministerio de Comercio e Industrias
Copia que todo lo anterior es fiel copia de su
original
24 de ENG de 2017

Secretario(a) General

ANEXO A INFORMATIVO

CULTIVARES DE CEBOLLA RECOMENDADOS Y SUS PRINCIPALES
CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

CULTIVAR	TIPO 1/	COLOR 2/	FORMA 3/	CICLO (DÍAS)	ALMACENAMIENTO (MESES)	RAÍZ ROSADA	RENDIMIENTO INV. VER. T/HA	
GRANEX 33	H	A	AG	120	2.5-3.0	TOLERA	63	80
GLADALAN BROWN	V	A	A	120	2.0-2.5	TOLERA	50	78
GRANEX - 429	H	A	G	135	2.5-3.0	TOLERA	42	71
TE 502	iV	A	T	138	2.5-3.0	TOLERA	38	49
GRANEX 2000	H	A	G	120	2.5-3.0	TOLERA	63	80
REGIA	V	A	T	100	2.0-2.5	RESIST	55	62
RED GRANDEX	H	R	G	145		SUSCEP	40	44
SERRANA	V	A	G	120	1.5-2.5	TOLERA	28	38
H-9	V	A	T	120	1.5-2.5	TOLERA	26	38
702	H	A	G	100	1.5-2.5	TOLERA	30	40
ALVARA	H	A	ACH	100	1.5-2.5	TOLERA	30	40
970	H	A	AG	90	1.5-2.5	TOLERA	30	40

1/ H= HIBRIDO; V= VARIEDAD
2/ A= AMARILLA; B= BLANCA; R= ROJA
3/ AG= ACORAZONADA GLOBO; A= ALARGADA; G= GLOBO ACHATADA;
ACH= ACHATADA; T= TROMPO.

FUENTE: INSTITUTO DE INVESTIGACIÓN AGROPECUARIO DE PANAMÁ.
IDIAP