

REPÚBLICA DE PANAMÁ  
AUTORIDAD PANAMEÑA DE SEGURIDAD DE ALIMENTOS

RESUELTO AUPSA – DINAN – 069 – 2010  
(De 05 de Octubre de 2010)

“Por medio del cual se emiten los Requisitos Fitosanitarios para la importación de Ajíes pimientos dulces (*Capsicum annuum*) frescos o refrigerados, para consumo humano y/o transformación, originario de Holanda.”

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 el 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 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, establecer los requisitos sanitarios y fitosanitarios, que deberán 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 Fitosanitarios, con el fin de complementar los aspectos sanitarios, de inocuidad y calidad para la importación de Ajíes pimientos (*Capsicum annuum*) frescos o refrigerados, para consumo humano y /o transformación, originarios de Holanda.

Que el país, lugar y sitio de producción debe haber sido reconocido como área libre de plagas de interés cuarentenario, por la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos o en su defecto reconoce la declaración avalada por La Dirección Nacional de Sanidad Vegetal del Ministerio de Desarrollo Agropecuario, en base al Artículo 77 del Decreto Ley 11 de 22 de febrero de 2006.

Que el incumplimiento de las buenas prácticas agrícolas y de manejo de estos alimentos puede ocasionar la aparición o prevalencia de contaminantes biológicos, químicos o físicos, afectando 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 pública.

Que luego de las consideraciones antes expuestas,

RESUELVE:

Artículo 1: Emitir los Requisitos Fitosanitarios para la Importación de Ajíes pimientos (*Capsicum annuum*) frescos o refrigerados, para consumo humano y/o transformación,

originarios de Holanda, cuya fracción arancelaria será anexada a la presente resolución (Ver anexo).

Artículo 2: El importador está obligado a comunicar a la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos, a través del Formulario de Notificación de Importación, en forma manual o por vía electrónica, en un tiempo mínimo de 48 horas, previa a la llegada del producto al punto de ingreso.

Artículo 3: Los Ajíes pimientos (*Capsicum annuum*) frescos o refrigerados, deben estar amparado por un certificado fitosanitario, expedido por La Organización Nacional de Protección Fitosanitaria (ONPF) del país de origen, en el que se certifique el cumplimiento de los siguientes requisitos:

Que:

- 3.1 Los Ajíes pimientos han sido cultivado y embalado en Holanda.
- 3.2 Los Ajíes pimientos (*Capsicum annuum*) proceden de áreas y lugares de producción sujetas a inspección por parte de la Organización Nacional de Protección Fitosanitaria (ONPF) del país de origen, durante el período de crecimiento activo, cosecha y embalaje del alimento.
- 3.3 La partida viene libre de insectos vivos de cualquier tipo, así como también de otros contaminantes biológicos, químicos y físicos, incluyendo suelos.
- 3.4 El certificado fitosanitario oficial, debe incluir una declaración adicional, en la que se certifique que:
  - 3.4.1 La partida se encuentra libre de plagas cuarentenarias para la República de Panamá:

|                                      |                               |
|--------------------------------------|-------------------------------|
| a) <i>Frankliniella occidentalis</i> | d) <i>Peridroma saucia</i>    |
| b) <i>Liriomyza huidobrensis</i>     | e) <i>Phytonemus pallidus</i> |
| c) <i>Mamestra brassicae</i>         |                               |

Artículo 4: La producción, cosecha y el embalaje de estos alimentos, destinados para el consumo humano, se debe realizar en el marco de las buenas prácticas agrícolas (BPA) y de buenas prácticas de manufactura (BPM).

Artículo 5: El empaque utilizado debe ser resistente a la manipulación y estar identificado con el código del país de origen, número de planta empacadora y código de lotes.

Artículo 6: Los materiales utilizados para el embalaje y/o amortiguación no deben contener fibras vegetales u otro material hospedero de plagas.

Artículo 7: Los contenedores, previo al embarque, deben ser inspeccionados y desinfectados internamente.

Artículo 8: 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 9: 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 fitosanitario del país de origen del producto.
- c) Copia de factura comercial del producto.

d) Pre-declaración de aduanas.

Artículo 10: Al ingreso del alimento al país, la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos procederá a realizar el muestreo para el análisis de entomología, se reserva el derecho de tomar otras muestras, en ese momento o en cualquier punto de la cadena alimentaria, a objeto de realizar otros análisis: Microbiológico, de micotoxinas, características organolépticas, físico-químicas y residuos tóxicos.

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

Artículo 11: Estos requisitos fitosanitarios son específicos para la importación de Ajíes pimientos (*Capsicum annum*) frescos o refrigerados, originarios de Holanda, no obstante, no exime del cumplimiento de otras normas nacionales para su comercialización en el territorio nacional.

Artículo 12: Las fracciones arancelarias, anexadas a la presente resolución, podrán ser actualizadas cuando sea requerido, siempre y cuando no contravengan las normas ya existentes.

Artículo 13: Este Resuelto deroga toda disposición que le sea contraria.

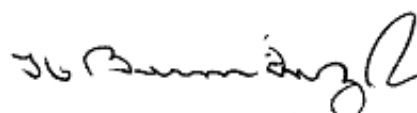
Artículo 14: El presente Resuelto empezará a regir a partir de su firma y deberá ser publicado inmediatamente en la Gaceta Oficial.

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

Ley N° 23 de 15 de julio de 1997

Ley N° 47 de 9 de julio de 1996

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.



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



HILBERTO FRAGO S.  
Secretario General

**ANEXO**  
**(De 05 de Octubre de 2010)**

**RESUELTO AUPSA – DINAN - 069 - 2010**  
**(DE 05 DE OCTUBRE DE 2010)**

**“Por medio del cual se emiten los Requisitos Fitosanitarios para la importación de Ajíes pimientos (*Capsicum annuum*) frescos o refrigerados, para consumo y/o transformación originario de Holanda.”**

| Fracción Arancelaria | Descripción del producto alimenticio                                                                                                                                                          |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0709.60.00           | Las demás hortalizas, frutos del género <i>Capsicum</i> , frescas o refrigeradas. Incluye Ajíes Pimientos dulces: Morrones ( <i>Capsicum annuum</i> ) verdes, anaranjados, amarillos o rojos. |