

REPÚBLICA DE PANAMÁ  
AUTORIDAD PANAMEÑA DE SEGURIDAD DE ALIMENTOS  
RESUELTO AUPSA - DINAN - 248 - 2007

(De 11 de julio de 2007)

"Por medio del cual se emite el Requisito Fitosanitario para la importación de Granada (*Punica granatum*) frescas, para consumo humano y/o transformación, originarios del Estado de La Florida, Estados Unidos de América."

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, emitir los requisitos sanitarios y fitosanitarios, que deben cumplir los alimentos para su introducción al territorio nacional: En el almacenaje en zonas libres, zona procesadora, importación, tránsito y/o trasbordo.

Que La Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos ha considerado pertinente la emisión del Requisito Fitosanitario, con el fin de complementar los aspectos sanitarios, de inocuidad y calidad para la importación de Granada (*Punica granatum*) frescas, para consumo humano y /o transformación, originarios del Estado de La Florida, Estados Unidos de América.

Que el país, lugar y sitio de producción ha 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 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 Granada (*Punica granatum*) frescas, para consumo humano y/o transformación, originarios del Estado de La Florida, Estados Unidos de América, descrita en la siguiente fracción del Arancel Nacional de Importación:

Fracción Arancelaria	Descripción del producto alimenticio
0810.90.20	Otras frutas de clima no tropical. Granada ( <i>Punica granatum</i> ) frescas.

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

Artículo 3: Las Granada (*Punica granatum*) frescas, deben estar amparadas 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:

1. Las Granada (*Punica granatum*) han sido cultivadas y embaladas en el Estado de La Florida, Estados Unidos de América.
2. La mercancía procede 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. El certificado fitosanitario oficial, incluye una declaración adicional en la que se da fe de lo que se detalla a continuación:

3.1 La mercancía procede de áreas, lugares o sitios de producción que hayan sido reconocidos o avalados, oficialmente, como libres de Cochinilla Rosada (*Maconellicoccus hirsutus*).

3.2 La mercancía se encuentra libre de plagas de interés cuarentenario para la

República de Panamá, tales como:

a) <i>Anastrepha suspensa</i> b) <i>Bactrocera dorsalis</i>	c) <i>Paracoccus marginatus</i>
--	---------------------------------

3.3 La producción, cosecha y el embalaje de estos alimentos, destinados para el consumo humano, se realizó en el marco de las buenas prácticas agrícolas (BPA) y de buenas prácticas de manufactura (BPM).

3.4 La mercancía viene libre de insectos vivos de cualquier tipo, así como también de otros contaminantes biológicos, químicos y físicos, incluyendo suelos de cualquier tipo. Para el caso de las frutas, las mismas deben venir libres de hojas.

3.5 El embalaje utilizado sea resistente a la manipulación y esta identificado con el código del país de origen, número de planta empacadora y código de lotes.

3.6 Los materiales utilizados para el embalaje y/o amortiguación no contengan fibras vegetales u otro material hospedero de plagas.

3.7 Los contenedores, previo al embarque, han sido lavados y desinfectados internamente.

Artículo 4: Los contenedores han sido 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 5: Al momento del arribo del embarque al puerto de ingreso al país, la mercancía debe estar amparada con la siguiente documentación comprobatoria:

- a) Copia del 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 6: Al ingreso del alimento al país, La Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos procederá a realizar el muestreo para el análisis entomológico. Y 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, micotoxinas, características organolépticas, físico-químicos y residuos tóxicos.

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

Artículo 7: Estos requisitos fitosanitarios son específicos para la importación de Granada (*Punica granatum*) frescas, no obstante no exime del cumplimiento de otras normas nacionales para su comercialización en el territorio nacional.

Artículo 8: Este Resuelto deroga toda disposición que le sea contraria.

Artículo 9: 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 11 de 22 de febrero de 2006.

Ley 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

ANSELMO GUERRA M.

Secretario General

REPÚBLICA DE PANAMÁ

AUTORIDAD PANAMEÑA DE SEGURIDAD DE ALIMENTOS

RESUELTO AUPSA - DINAN - 249 - 2007

(De 11 de julio de 2007)

"Por medio del cual se emite el Requisito Fitosanitario para la importación de Escarolas y Endibias (*Cichorium spp.*) frescas o refrigeradas, para consumo humano y/o transformación, originarias del Estado de California, Estados Unidos de América."

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, emitir los requisitos sanitarios y fitosanitarios, que deben cumplir los alimentos para su introducción al territorio nacional: En el almacenaje en zonas libres, zona procesadora, importación, tránsito y/o trasbordo.

Que La Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos ha considerado pertinente la emisión del Requisito Fitosanitario, con el fin de complementar los aspectos sanitarios, de inocuidad y calidad para la importación de Escarolas y Endibias. (*Cichorium spp.*) frescas o refrigeradas, para consumo humano y /o transformación, originarias del Estado de California, Estados Unidos de América.

Que el país, lugar y sitio de producción ha 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 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 Escarolas y Endibias (*Cichorium spp.*) frescas o refrigeradas, para consumo humano y/o transformación, originarias del Estado de California, Estados Unidos de América, descrita en la siguiente fracción del Arancel Nacional de Importación:

Fracción Arancelaria	Descripción del producto alimenticio
0705.21.00	Endibia "witloof" ( <i>Cichorium intybus var. Foliosum</i> ) frescas o refrigeradas.
0705.29.00	Otras Achicorias, comprendidas la Escarola y Endibia, frescas o refrigeradas, no especificadas en esta partida.

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

Artículo 3: Las Escarolas y Endibias (*Cichorium spp.*) frescas o refrigeradas, deben estar amparadas 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:

1. Las Escarolas y Endibias (*Cichorium spp.*) han sido cultivadas y embaladas en el Estado de California, Estados Unidos de América.

2. La mercancía procede 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. El certificado fitosanitario oficial, incluye una declaración adicional en la que se da fe de lo que se detalla a continuación:

3.1 La mercancía procede de áreas, lugares o sitios de producción que hayan sido reconocidos o avalados, oficialmente, como libres de Cochinilla Rosada (*Maconellicoccus hirsutus*).

3.2 La mercancía se encuentra libre de plagas de interés cuarentenario para La República de Panamá, tales como:

a) <i>Listroderes costirostris</i>	b) <i>Peridroma saucia</i>
------------------------------------	----------------------------

3.3 La producción, cosecha y el embalaje de estos alimentos, destinados para el consumo humano, se realizó en el marco de las buenas prácticas agrícolas (BPA) y de buenas prácticas de manufactura (BPM).

3.4 La mercancía viene libre de insectos vivos de cualquier tipo, así como también de otros contaminantes biológicos, químicos y físicos, incluyendo suelos de cualquier tipo.

3.5 El embalaje utilizado sea resistente a la manipulación y esta identificado con el código del país de origen, número de planta empacadora y código de lotes.

3.6 Los materiales utilizados para el embalaje y/o amortiguación no contengan fibras vegetales u otro material hospedero de plagas.

3.7 Los contenedores, previo al embarque, han sido lavados y desinfectados internamente.

Artículo 4: Los contenedores han sido 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 5: Al momento del arribo del embarque al puerto de ingreso al país, la mercancía debe estar amparada con la siguiente documentación comprobatoria:

- a) Copia del 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 6: Al ingreso del alimento al país, La Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos procederá a realizar el muestreo para el análisis entomológico. Y 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, micotoxinas, características organolépticas, físico-químicos y residuos tóxicos.

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

Artículo 7: Estos requisitos fitosanitarios son específicos para la importación de Escarolas y Endibias (*Cichorium spp.*) frescas o refrigeradas, no obstante no exime del cumplimiento de otras normas nacionales para su comercialización en el territorio nacional.

Artículo 8: Este Resuelto deroga toda disposición que le sea contraria.

Artículo 9: 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 11 de 22 de febrero de 2006.

Ley 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

ANSELMO GUERRA M.

Secretario General

REPÚBLICA DE PANAMÁ

AUTORIDAD PANAMEÑA DE SEGURIDAD DE ALIMENTOS

RESUELTO AUPSA - DINAN - 250 - 2007

(De 11 de julio de 2007)

"Por medio del cual se emite el Requisito Fitosanitario para la importación de Espinacas (*Spinacia oleracea*) frescas o refrigeradas, para consumo humano y/o transformación, originarias del Estado de La Florida, Estados Unidos de América."

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, emitir los requisitos sanitarios y fitosanitarios, que deben cumplir los alimentos para su introducción al territorio nacional: En el almacenaje en zonas libres, zona procesadora, importación, tránsito y/o trasbordo.

Que La Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos ha considerado pertinente la emisión del Requisito Fitosanitario, con el fin de complementar los aspectos sanitarios, de inocuidad y calidad para la importación de Espinacas (*Spinacia oleracea*) frescas o refrigeradas, para consumo humano y /o transformación, originarias del Estado de La Florida, Estados Unidos de América.

Que el país, lugar y sitio de producción ha 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 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 Espinacas (*Spinacia oleracea*) frescas o refrigeradas, para consumo humano y/o transformación, originarias del Estado de La Florida, Estados Unidos de América, descrita en la siguiente fracción del Arancel Nacional de Importación:

Fracción Arancelaria	Descripción del producto alimenticio
0709.70.00	Espinacas ( <i>Spinacia oleracea</i> ) frescas o refrigeradas.

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

Artículo 3: Las Espinacas (*Spinacia oleracea*) frescas o refrigeradas, deben estar amparadas 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:

1. Las Espinacas (*Spinacia oleracea*) han sido cultivadas y embaladas en el Estado de La Florida, Estados Unidos de América.
2. La mercancía procede 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. El certificado fitosanitario oficial, incluye una declaración adicional en la que se da fe de lo que se detalla a continuación:
  - 3.1 La mercancía procede de áreas, lugares o sitios de producción que hayan sido reconocidos o avalados, oficialmente, como libres de Cochinilla Rosada (*Maconellicoccus hirsutus*).
  - 3.2 La mercancía se encuentra libre de plagas de interés cuarentenario para La República de Panamá, tales como:

a) <i>Acyrtosiphon pisum</i>	c) <i>Spodoptera exigua</i>
b) <i>Pieris rapae</i>	d) <i>Peridroma saucia</i>

3.3 La producción, cosecha y el embalaje de estos alimentos, destinados para el consumo humano, se realizó en el marco de las buenas prácticas agrícolas (BPA) y de buenas prácticas de manufactura (BPM).

3.4 La mercancía viene libre de insectos vivos de cualquier tipo, así como también de otros contaminantes biológicos, químicos y físicos, incluyendo suelos de cualquier tipo.

3.5 El embalaje utilizado sea resistente a la manipulación y esta identificado con el código del país de origen, número de planta empacadora y código de lotes.

3.6 Los materiales utilizados para el embalaje y/o amortiguación no contengan fibras vegetales u otro material hospedero de plagas.

3.7 Los contenedores, previo al embarque, han sido lavados y desinfectados internamente.

Artículo 4: Los contenedores han sido 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 5: Al momento del arribo del embarque al puerto de ingreso al país, la mercancía debe estar amparada con la siguiente documentación comprobatoria:

- a) Copia del 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 6: Al ingreso del alimento al país, La Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos procederá a realizar el muestreo para el análisis entomológico. Y 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, micotoxinas, características organolépticas, físico-químicos y residuos tóxicos.

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

Artículo 7: Estos requisitos fitosanitarios son específicos para la importación de Espinacas (*Spinacia oleracea*) frescas o refrigeradas, no obstante no exime del cumplimiento de otras normas nacionales para su comercialización en el territorio nacional.

Artículo 8: Este Resuelto deroga toda disposición que le sea contraria.

Artículo 9: 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 11 de 22 de febrero de 2006.

Ley 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

ANSELMO GUERRA M.

Secretario General

REPÚBLICA DE PANAMÁ

AUTORIDAD PANAMEÑA DE SEGURIDAD DE ALIMENTOS

RESUELTO AUPSA - DINAN-251- 2007

(De 11 de julio 2007)

"Por medio del cual se emite el Requisito Sanitario para la importación de Anguilas 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.

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

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 importación de Anguilas refrigeradas o congeladas, para el consumo humano.

Que el país, zona, región o compartimiento, ha sido reconocido como elegible por la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos, o en su defecto reconoce la elegibilidad otorgada por la Dirección Nacional de Salud Animal del Ministerio de Desarrollo Agropecuario, en base al Artículo 77 del decreto ley 11 de 22 de febrero de 2006.

Que este alimento ha sido procesado en plantas autorizadas por la autoridad oficial competente del país exportador y aprobadas por la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos, o en su defecto reconoce la aprobación de la plantas realizada por la Dirección Nacional de Salud Animal del Ministerio de Desarrollo Agropecuario y 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.

Que el incumplimiento de las buenas prácticas de manufactura de estos alimentos puede ocasionar la aparición de contaminantes 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 estos contaminantes no sobrepasen los niveles adecuados de protección de la salud humana y animal.

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 Anguilas refrigeradas o congeladas, para el consumo humano, descritas en las siguientes fracciones del Arancel Nacional de Importación:

Fracción Arancelaria	Descripción del producto alimenticio
0302.66.00	Anguilas ( <i>Anguilla spp.</i> ) refrigeradas, excepto los hígados, huevas y lechas.
0303.76.00	Anguilas ( <i>Anguilla spp.</i> ) congeladas, excepto los hígados, huevas y lechas.

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

Artículo 3: Las Anguilas 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:

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.

2. En el o los países, zonas y compartimentos de origen y/o de procedencia, no se han reportado, durante el año previo a la fecha de embarque, casos de enfermedades infectocontagiosas de impacto económico relacionadas con la especie, tales como:

a) Síndrome Ulcerante Epizoótico

3. Las Anguilas refrigeradas o congeladas, para el consumo humano, han sido procesadas con los o principios de aseguramiento de la calidad basado en el sistema HACCP, según el CODIGO SANITARIO PARA LOS ANIMALES ACUATICOS DE LA OIE y el CODEX ALIMENTARIUS DE FAO/OMS.

4. Estas Anguilas refrigeradas o congeladas, para el consumo humano, han sido procesadas en un establecimiento autorizado para la exportación por el país exportador y debe proceder de plantas aprobadas por la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos, o en su defecto reconoce la aprobación de la planta realizada por la Dirección Nacional de Salud Animal del Ministerio de Desarrollo Agropecuario y 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.

5. Estos alimentos han sido empacados en cajas nuevas o recipientes sellados a prueba de goteo según sea el caso, en las que aparece claramente escrita, la identificación del establecimiento donde fueron producida, el número de autorización otorgado por la autoridad competente además, del número del lote y fecha de cosecha, y que fueron acondicionados para su transporte en recipientes que impidan la salida y dispersión de aguas residuales u otras materias contaminantes.

6. Los contenedores y los vehículos termo refrigerados, han sido precintados (marchamados, flejados) y sellados de manera que dichos sellos solo puedan ser retirados por las autoridades sanitarias respectivas, del país de tránsito y/o destino.

Artículo 4: Además del certificado sanitario, los embarques de Anguilas refrigeradas o congeladas, para el consumo humano, deben estar amparados con la siguiente documentación comprobatoria, en cada envío:

- a) Copia del formulario de notificación.
- b) Certificado de origen del producto.
- c) Copia de factura comercial del producto.
- d) Pre-declaración de aduanas.

Artículo 6: 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 7: Estos requisitos son exclusivos para la importación de Anguilas refrigeradas o congeladas, para el consumo, no obstante no exime del cumplimiento de las normas nacionales para su comercialización en el territorio nacional.

Artículo 8: 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 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

**ANSELMO GUERRA M.**

Secretario General