



REPÚBLICA DE PANAMÁ  
AUTORIDAD PANAMEÑA DE SEGURIDAD DE ALIMENTOS  
RESUELTO AUPSA – DINAN N° 008-2018  
(De 13 de Abril 2018)

"Por medio del cual se derogan los Resueltos AUPSA – DINAN – 209 – 2007, AUPSA – DINAN – 210 – 2007, AUPSA – DINAN – 241 – 2007, AUPSA – DINAN – 259 – 2007, y AUPSA – DINAN – 019 – 2014, y se emiten los Requisitos Sanitarios para la importación de moluscos, incluso separados de sus valvas, y otros invertebrados acuáticos vivos, refrigerados o congelados, para 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.

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 introducción de moluscos, incluso separados de sus valvas, y otros invertebrados acuáticos vivos, refrigerados o congelados, para consumo humano.

Que la bioseguridad se verá reforzada mediante la adopción y aplicación de los principios de las Buenas Prácticas de Producción y del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC). Que la aplicación del sistema APPCC y sus programas de 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 son considerados productos de acuicultura todos los productos pesqueros mantenidos y criados bajo el control humano hasta la puesta en el mercado como alimento. También se considera producto de acuicultura los peces y crustáceos capturados jóvenes y mantenidos en cautiverio hasta que alcancen el tamaño comercial, capturados en su entorno natural y mantenidos vivos para comercialización posterior no se consideran productos de Acuicultura a no ser que se utilicen con fines reproductivos en viveros especiales.

Que son considerados productos pesqueros los animales o partes de animales marinos o de agua dulce incluyendo sus huevos y lechazas utilizados para el consumo humano y de consumo animal, se excluyen los mamíferos marinos, anfibios y animales acuáticos objeto de otro tipo de actividades.

Que los productos pesqueros de exportación son los procesados en plantas debidamente aprobadas por la Autoridad Competente.



Que los requisitos sanitarios para los alimentos descritos en este resuelto mitigan los riesgos sanitarios.

Que luego de las consideraciones antes expuestas,

RESUELVE:

Artículo 1: Emitir los Requisitos Sanitarios para la importación de moluscos, incluso separados de sus valvas, y otros invertebrados acuáticos vivos, refrigerados o congelados, para consumo humano, cuyas fracciones arancelarias se anexan a la presente resolución (Ver Anexo).

Artículo 2: El listado oficial señalado en el artículo uno (1), 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 vía electrónica, con un mínimo de tiempo de 48 horas previo a la llegada del producto al punto de ingreso.

Artículo 4: Los envíos de moluscos, incluso separados de sus valvas, y otros invertebrados acuáticos vivos, refrigerados o congelados, para consumo humano, deben estar amparados por una certificación sanitaria, expedida por la autoridad oficial competente, donde se certifique lo siguiente:

Que:

- 4.1 Procede de establecimientos y/o áreas libres de enfermedades infecto transmisibles de importancia cuarentenaria;
- 4.2 La autoridad competente debe certificar el origen y la procedencia de los organismos, así mismo si son silvestres o de cultivo.
- 4.3 El o los establecimientos de donde procede la mercancía, están autorizados y bajo control oficial para la exportación de productos acuícolas, tomando en consideración las normas internacionales.
- 4.4 La importación será evaluada según el riesgo correspondiente, y según su presentación, se exigirán los resultados negativos a los siguientes diagnósticos:

Presentación	Diagnóstico Solicitado
Moluscos bivalvos (Calentados cocidos o ahumados)	No requiere diagnósticos
Moluscos vivos, frescos, congelados o refrigerados (Ostras, Abalón y Ostiones )	<ul style="list-style-type: none"><li>• Infección con <i>Marteilia refringens</i></li><li>• Infección con <i>Bonamia ostrae</i></li><li>• Infección con <i>Perkinsus marinus</i></li><li>• Enfermedad de la mancha blanca (WSV) como vector.</li></ul>



Cefalópodos (pulpos y calamares)	No requiere diagnósticos.
----------------------------------	---------------------------

4.5 Los diagnósticos requeridos en el punto 5.4 deberán ser emitidos por la autoridad competente, adjuntando los respectivos resultados negativos.

*Parágrafo:*

*Las pruebas (reacción a la cadena de la polimeraza <PCR>) para las enfermedades previamente señaladas, han sido realizadas en muestras obtenidas bajo la supervisión oficial y en un laboratorio oficial aprobado del país de origen, previo al embarque de estos alimentos, y no aplica para los productos hidrobiológicos procedentes de pesquerías (especies silvestres).*

4.6 La autoridad competente deberá certificar que los productos cumplen con un control de pruebas de laboratorio de los límites máximos permitidos de residuos de sustancias químicas (*metales pesados, antibióticos, colorantes, plaguicidas y aditivos*) en el pescado, sub productos del pescado y cualquier otro producto derivado de la acuicultura, según lo establecido en la *Resolución N° 368 (15 de mayo de 2009) del Ministerio de Salud de Panamá.*

4.7 La autoridad competente deberá certificar que los productos cumplen con un control de pruebas de laboratorio de los límites máximos microbiológicos para productos de la pesca y acuicultura destinados al consumo humano, según lo establecido en la *Resolución N° 765 (27 de Julio de 2010) del Ministerio de Salud de Panamá.*

4.8 Los productos deberán ser sometidos a un control visual para la detección de parásitos visibles, conforme al procedimiento dispuesto en la Norma "*Modalidades de control visual para detectar parásitos en Productos pesqueros*".

Artículo 5: Los moluscos, incluso separados de sus valvas, y otros invertebrados acuáticos vivos, refrigerados o congelados, para consumo humano, deben ser procesados con los principios de aseguramiento de la calidad basado en el sistema APPCC, según el CODIGO SANITARIO PARA LOS ANIMALES ACUATICOS (OIE) y el CODEX ALIMENTARIUS (FAO/OMS).

Artículo 6: Las moluscos, incluso separados de sus valvas, y otros invertebrados acuáticos vivos, refrigerados o congelados, para consumo humano, deberán ser empacados adecuadamente en recipientes y embalajes nuevos, sellados, identificados con el código del país de origen, identificación de origen del establecimiento y/o planta, número de lote, además que no hayan estado expuestos a la contaminación por agentes infeccioso que afecten esta especie.

Artículo 7: 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 8: Los contenedores y/o 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 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 sanitario emitido por autoridad oficial competente del país de origen del producto con las declaraciones adicionales señaladas en los Artículo No. 4 y 5.
- c. Copia de factura comercial del producto.
- d. Pre-declaración o declaración de aduanas.

*Parágrafo:*

*Cuando los embarques proceden de terceros países, deben venir amparados por una certificación(exportación, reexportación) que indique el país de origen de cada uno de los alimentos que formen parte de ese embarque; y en el caso que la certificación no indique el país de origen deben adjuntar copia del certificado sanitario, fitosanitario o inocuidad del país de origen.*

Artículo 10: 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 Microbiológico, las características organolépticas, determinación de aditivos, residuos tóxicos o cualquier otro que estime conveniente en base a la evaluación de los potenciales peligros.

Artículo 11: Estos requisitos son exclusivos para moluscos, incluso separados de sus valvas, y otros invertebrados acuáticos vivos, refrigerados o congelados, para consumo humano, no obstante no exime del cumplimiento de las normas nacionales para su comercialización en el territorio nacional.

Artículo 12: Este Resuelto deroga los Resueltos AUPSA – DINAN – 209 – 2007; AUPSA – DINAN – 210 – 2007; AUPSA – DINAN – 241 – 2007 ; AUPSA – DINAN – 259 – 2007; y AUPSA – DINAN – 019 – 2014, y toda disposición que le sea contraria.

Artículo 14: El presente Resuelto empezará a regir a partir de su firma, sin embargo las plantas contarán con un periodo de un año, para adquirir su elegibilidad.

*Parágrafo:*

*Las notificaciones que se encuentren pendientes y/o en trámite al momento de la firma y entrada en vigencia del presente resuelto, deberán cumplir, en su momento, con los correspondientes resueltos que son derogado.*

FUNDAMENTO DE DERECHO:

Decreto Ley 11 de 22 de febrero de 2006.


Ley 23 de 15 de julio de 1997.

Decreto Ejecutivo N° 84 de 10 de Junio de 1996- MINSA

Resolución N° 765 del 27 de Julio de 2010 - MINSA

Resolución N° 368 de 15 de mayo 2009- MINSA

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.

  
**LUIS M. BENAVIDES**  
Director Nacional de Normas  
para la Importación de Alimentos

  
**SORINA DE DE GRACIA**  
Secretaria General



# ANEXO

(De 13 de Abril de 2018)

## RESUELTO AUPSA – DINAN – 008 – 2018

**"Por medio del cual se derogan los Resueltos AUPSA – DINAN – 209 – 2007; AUPSA – DINAN – 210 – 2007; AUPSA – DINAN – 241 – 2007 ; AUPSA – DINAN – 259 – 2007; y AUPSA – DINAN – 019 – 2014, y se emiten los Requisitos Sanitarios para la importación de moluscos, incluso separados de sus valvas, y otros invertebrados acuáticos vivos, refrigerados o congelados, para consumo humano"**

**"DESCRIPCION DE LOS ALIMENTOS SEGÚN LA FRACCION ARANCELARIA QUE CORRESPONDEN A LOS REQUISITOS SANITARIOS"**

**Fracciones Arancelarias:**

Fracción Arancelaria	Descripción del producto alimenticio
0307.11.00.00	Otras fresca o refrigeradas.
0307.19.90.00	Ostras congeladas
0307.21.00.00	Vieiras, volandeiras y demás moluscos de los géneros Pecten, Chlamys o Placopecten frescos o refrigerados.
0307.29.90.00	Veneras (Vieiras), volandeiras y demás moluscos de los géneros Pecten, Chlamys o Placopecte, congelados
0307.31.00.00	Mejillones (Mytilus app., Pema spp.) frescos o refrigerados.
0307.39.90.00	Mejillones (Mytilus spp. y Perna spp.) congelados
0307.41.00.00	Jibias ( <i>Sepia officinalis</i> Rossia macrosoma) y globitos ( <i>Sepiola spp.</i> ); calamares y potas ( <i>Ommastrephes spp.</i> , <i>Loligo spp.</i> , <i>Nototodarus spp.</i> , <i>Sepioteuthis spp.</i> ) frescos o refrigerados.
0307.49.90.00	Jibias ( <i>Sepia officinalis</i> Rossia macrosoma) y globitos ( <i>Sepiola spp.</i> ); calamares y potas ( <i>Ommastrephes spp.</i> , <i>Loligo spp.</i> , <i>Nototodarus spp.</i> , <i>Sepioteuthis spp.</i> ) congelados
0307.51.00.00	Pulpos ( <i>Octopus spp.</i> ) frescos o refrigerados.
0307.59.90.00	Pulpos ( <i>Octopus spp.</i> ) congelados.
0307.71.00.00	Almejas, berberechos y arcas frescos o refrigerados.
0307.79.90.00	Almejas, berberechos y arcas congelados
0307.91.00.00	Moluscos frescos o refrigerados
0307.99.99.00	Los demás moluscos congelados