

REPÚBLICA DE PANAMÁ  
AUTORIDAD PANAMEÑA DE SEGURIDAD DE ALIMENTOS  
RESUELTO AUPSA – DINAN 040 – 2013  
(De 10 de Mayo 2013)

“Por medio del cual se deroga el Resuelto AUPSA-DINAN 203-2007 y se emiten los  
Requisitos Sanitarios para la importación de camarones, langostinos y demás decápodos  
Natantia refrigerados o congelados, sin cocer ni pelar, 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 sanitarios, con el fin de complementar los aspectos sanitarios para la introducción de camarones, langostinos y demás decápodos Natantia refrigerados o congelados, sin cocer ni pelar, para el consumo humano.

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 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 camarones, langostinos y demás decápodos Natantia refrigerados o congelados, sin cocer ni pelar, para el consumo humano, cuyas fracción arancelaria 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 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 camarones, langostinos y demás decápodos Natantia deben estar amparados por una certificación sanitaria, expedida por la autoridad oficial competente, donde se certifique lo siguiente:

Que:

4.1 Procede de países, zonas y compartimentos que 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 reportado enfermedades infecto transmisible u otras de impacto económico para la producción hidrobiológica nacional, durante el año previo a la fecha de embarque, tales como:

- Enfermedad de las Manchas Blancas (WSSV) \*
- Síndrome de Taura (STV) \*
- Necrosis Hipodérmica y Hematopoyética (IHHNV)\*
- Enfermedad de la Cabeza Amarilla (YHV)\*
- Mionecrosis Infecciosa (IMNV)\*
- HEPATOPANCRATITIS NECROTIZANTE- NHP-B\*
- ENFERMEDAD DE LA COLA BLANCA\*
- SÍNDROME DE LA NECROSIS HEPATOPANCREÁTICA AGUDA (AHPNS)\*  
ó SÍNDROME DE LA MORTALIDAD TEMPRANA (EMS) (ASIA)\*

\* La certificación de las enfermedades descritas previamente, no aplican para los productos hidrobiológicos procedentes de pesquerías (especies silvestres).

#### 4.3 La mercancía ha presentado resultados negativos a las pruebas de:

- Enfermedad de las Manchas Blancas (WSSV)
- Enfermedad de la Cabeza Amarilla (YHV)
- Síndrome de Taura (STV)
- Necrosis Hipodérmica y Hematopoyética (IHHNV)
- Baculovirus Tetraédrico (*Baculovirus penaei* (BP))
- Baculovirus Esférico (*Baculovirus* de tipo *Penaeus monodon*)
- Mionecrosis Infecciosa (IMNV)

\* Las pruebas (reacción a la cadena de la polimerasa <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).

Artículo 5: Los camarones, langostinos y demás decápodos Natantia refrigerados o congelados, sin cocer ni pelar, para el 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 DE LA OIE y el CODEX ALIMENTARIUS DE FAO/OMS.

Artículo 6: Los camarones, langostinos y demás decápodos Natantia deberán ser empacados 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 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 Artículos No. 4 y 5.
- c. Copia de factura comercial del producto.
- d. Pre-declaración o declaración de aduanas.

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 la importación de camarones, langostinos y demás decápodos Natantia refrigerados o congelados, sin cocer ni pelar, para el consumo humano, no obstante no exime del cumplimiento de las normas nacionales para su comercialización en el territorio nacional.

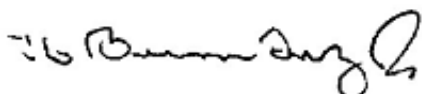
Artículo 12: Este Resuelto deroga el Resuelto AUPSA-DINAN 203-2007 y, toda disposición que le sea contraria.

Artículo 13: El presente Resuelto empezará a regir a partir de su firma.

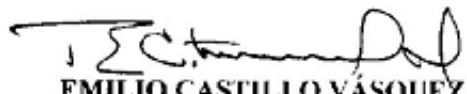
PARAGRAFO: Las notificaciones que se encuentren pendientes y/o en trámite al momento de la firma del presente Resuelto, deberán cumplir con el Resuelto AUPSA-DINAN 203-2007.

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 10 de Mayo de 2013)**

**RESUELTO AUPSA – DINAN – 040 – 2013**

“Por medio del cual se deroga el Resuelto AUPSA-DINAN 203-2007, y se emiten los Requisitos Sanitarios para la importación de camarones, langostinos y demás decápodos Natantia refrigerados o congelados, sin cocer ni pelar, para consumo humano”

“DESCRIPCION DE LOS ALIMENTOS SEGÚN LA FRACCION ARANCELARIA QUE CORRESPONDEN A LOS REQUISITOS SANITARIOS”

Fracción Arancelaria Descripción del Producto Alimenticio	
0306.16.00	Camarones, langostinos y demás decápodos Natantia de agua fría, (Pandalus spp., Crangon crangon), congelados sin pelar.
0306.17.00	Los demás Camarones, langostinos y demás decápodos Natantia, congelados sin pelar.
0306.27.10	Camarones, langostinos refrigerados sin pelar
0306.27.91	Los demás decápodos Natantia refrigerados sin pelar