

**AUTORIDAD PANAMEÑA DE SEGURIDAD DE ALIMENTOS  
RESUELTO AUPSA-DINAN-006-2006  
(de 22 de diciembre de 2006)**

**“Por medio del cual se emite el Requisito Sanitario de inocuidad y calidad para la importación de preparaciones lácteas para uso industrial”**

**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, 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, fitosanitarios, inocuidad y calidad que deberán cumplir los alimentos para su introducción al territorio nacional.

Que la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos ha considerado pertinente emitir el Requisito para la importación de este producto para consumo humano, con el fin de complementar los aspectos sanitarios, de inocuidad y calidad para la importación de los productos lácteos para consumo humano.

Que los productos en referencia procedan de establecimientos autorizados para la exportación por el país exportador y debe proceder de plantas aprobadas por la AUPSA, 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.

Que la inadecuada práctica de manufactura de estos alimentos pueden ser fuentes de contaminantes biológicos, químicos o físicos que pueden afectar la salud de los consumidores y es responsabilidad de la Autoridad, verificar que los mismos no sobrepasen los niveles adecuados de protección de la salud pública.

Que luego de las consideraciones antes expuestas,

**RESUELVE:**

**PRIMERO:** Establecer los Requisitos Sanitarios para la Importación de preparaciones lácteas para uso industrial, descrita en la siguiente fracción del Arancel Nacional de Importación:

**Fracción Arancelaria  
Sanitaria**

**Descripción del producto alimenticio**

**1901.90.90**

Preparaciones alimenticias de productos de las partidas 04.01 a 04.04 que no contengan cacao o con un contenido de cacao inferior al 5% en peso calculado sobre una base totalmente desgrasada, no expresadas ni comprendidas en otra parte n.e.e.p.

**SEGUNDO:** El importador está obligado a informar a la AUPSA, a través del Formulario de notificación de importación, manualmente o vía electrónica, mínimo de tiempo de 48 horas previa a la llegada del producto al punto de ingreso.

**TERCERO:** Las preparaciones lácteas para uso industrial deberán estar amparadas por un certificado sanitario, expedido por la autoridad competente del país exportador, en el que se haga constar el cumplimiento de los siguientes requisitos:

**Que:**

1. El país de origen debe estar declarado libre de Fiebre Aftosa y Peste Bovina ante la Organización Mundial de Sanidad Animal y esta condición sanitaria reconocida por la Autoridad Panameña de Seguridad de los Alimentos.
2. El país de origen haya sido reconocido como elegible por la Autoridad Panameña de Seguridad de los Alimentos, para la exportación de productos lácteos.
3. Estas preparaciones lácteas para uso industrial hayan sido elaboradas en un establecimiento autorizado para la exportación por el país exportador y deben proceder de plantas aprobadas por la AUPSA o en su defecto reconozca 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.
4. Las preparaciones lácteas para uso industrial hayan sido elaboradas bajo los principios de aseguramiento de la calidad basado en HACCP, donde la leche debe ser sometida a pasteurización y el tratamiento térmico garantizar la eliminación de los posibles microorganismos patógenos, según el CÓDIGO SANITARIO PARA LOS ANIMALES TERRESTRE DE LA OIE y el CODEX ALIMENTARIUS DE FAO/OMS.
5. Las preparaciones lácteas para uso industrial hayan sido empacadas adecuadamente e indiquen el número de planta y declare la siguiente información:
  - Nombre y número de planta
  - País de origen
  - Contenido neto
  - Identificación del lote
6. El transporte de las preparaciones lácteas para uso industrial, desde el establecimiento de procedencia hasta su destino, se debe realizar en vehículos o compartimiento que aseguren sus condiciones higiénicas sanitarias según se requiera.
7. Los contenedores 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.

**CUARTO:** Las preparaciones lácteas para uso industrial deberán estar amparadas con la siguiente documentación comprobatoria, en cada envío según el caso:

1. Certificado de origen del producto.
2. Copia de factura comercial del producto.
3. Pre-declaración de aduanas.
4. Certificado emitido por autoridad competente del país de origen del producto, que indique que el alimento objeto de exportación hacia la República de Panamá, es apto para el consumo humano o animal, respectivamente.

**DISPOSICIONES ADICIONALES:**

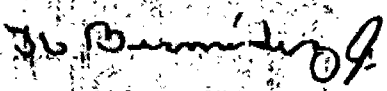
1. La Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos se reserva el derecho de tomar las muestras requeridas en cualquier punto de la cadena alimentaria, para el análisis de las características organolépticas, determinación de aditivos, residuos tóxicos y para el análisis microbiológico.
2. Estos requisitos son exclusivos para la importación de productos lácteos, no obstante, no exime del cumplimiento de las normas nacionales para su comercialización en el territorio nacional.

**QUINTO:** Este Resuelto deroga toda disposición que le sea contraria.

**SEXTO:** 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.  
Decreto Ejecutivo No. 66 de 22 de abril de 1966  
Ley No. 60 de 2 de diciembre de 1997  
Resolución No. 361 de 1 de agosto de 2003  
Resolución No. 131 de 24 de marzo de 2006  
Resolución 277 y 278 de 13 de junio de 2006

**COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.**

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

  
**ANSELMO GUERRA M.**  
Secretario General