
RESUELTO AUPSA-DINAN-010-2006
(de 22 de diciembre de 2006)

“Por medio del cual se emite el Requisito Sanitario para la importación de carne de pavo fresca, para consumo humano directo y/o transformación.

**EI 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 establece que es función de la Dirección Nacional de Normas para la Importación de Alimentos, emitir los requisitos sanitarios que deberán cumplir los alimentos para su introducción al territorio nacional.

Que la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos ha considerado pertinente la emisión del Requisito, con el fin de complementar los aspectos sanitarios, de inocuidad y calidad para la importación de carne de pavo fresca, para consumo humano directo y/o transformación.

Que la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos reconoce la elegibilidad otorgada por la Dirección Nacional de Salud Animal del Ministerio de Desarrollo Agropecuario al país, zona, región o compartimento, en base al Artículo 77 del Decreto Ley 11 de 22 de febrero de 2006.

Que asimismo se reconoce la aprobación de plantas 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 pecuarias y de manufactura de estos alimentos puede ocasionar la aparición o prevalencia de contaminantes biológicos, químicos o físicos que afectarían 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: Emitir los Requisitos Sanitarios para la Importación de carne de pavo, descritos en las siguientes fracciones del Arancel Nacional de Importación:

Fracción Arancelaria	Descripción del producto alimenticio
Sanitaria	
0207.24.00	Pavo sin trocear, frescos o refrigerados.
0207.25.00	Pavo sin trocear, congelados
0207.26.11	Pechugas de pavo frescas o refrigeradas.
0207.26.19	Trozos de pavos frescos o refrigerados no especificados en otra partida
0207.26.21	Hígados de pavo frescos refrigerados
0207.26.29	Despojos de pavo frescos o refrigerados no especificados en otra partida
0207.27.11	Pechugas de pavo sin deshuesar congeladas
0207.27.12	Deshuesados de pavo congelados.
0207.27.19	Trozos de pavos congelados no especificados en otra partida
0207.27.21	Hígados de pavos congelados.
0207.27.29	Despojos de pavo congelados no especificados en otra partida

SEGUNDO: El importador está obligado a informar a la AUPSA, 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.

TERCERO: La carne de pavo fresca deberá estar amparada 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. El país de origen debe haberse declarado libre de Newcastle e Influenza Aviar, ante la Organización Mundial de Sanidad Animal .
2. La explotación de origen debe ser libre de *Salmonella pullorum*, *S. gallinarum*, *S. typhimurium* y *S. enteritidis*.
3. El país de origen está reconocido como elegible por la Autoridad Panameña de Seguridad de los Alimentos, para la exportación de productos cárnicos de aves.
4. Los animales reúnen una o más de las siguientes condiciones: nacieron, han sido criados y/o cebados en el país de origen.
5. Los animales han recibido inspección ante y post mortem a cargo de un Médico Veterinario Oficial o Acreditado por la autoridad sanitaria competente del país de origen.
6. Que estas carnes de pavo frescas han sido procesadas con los principios de aseguramiento de la calidad basado en el sistema HACCP, según el CODIGO SANITARIO PARA LOS ANIMALES TERRESTRE DE LA OIE y el CODEX ALIMENTARIUS DE FAO/OMS.
7. Que estas carnes de pavo frescas 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.

8. Debe mantener registros de trazabilidad de las carnes de pavo frescas por un periodo mínimo de dos años.
9. Estas carnes de pavo frescas se encuentran empacadas adecuadamente, en cajas nuevas, recipientes sellados a prueba de goteo, identificada con el país de origen, el número de planta de sacrificio, número de lote, día, mes y año de sacrificio.
10. Las carnes de pavo frescas han sido mantenidas a temperaturas entre 0 y 4 grados centígrados y las congeladas a temperaturas inferiores a - 12 grados centígrados.
11. 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.

CUARTO: Además del certificado sanitario, las carnes de pavo frescas deberán estar amparadas con la siguiente documentación comprobatoria, en cada envío:

1. Copias de los resultados de los análisis microbiológicos realizados por la empresa para *Salmonella* spp..
2. Certificado de origen del producto.
3. Copia de factura comercial del producto.
4. Pre-declaración de aduanas.

DISPOSICIONES ADICIONALES:

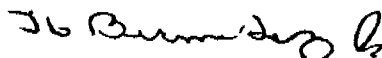
1. La Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos se reserva el derecho de tomar las muestras requeridas en cualquier punto de la cadena alimentaria, para el análisis de las características organolépticas, determinación de aditivos, residuos tóxicos y para el análisis microbiológico.
2. Estos requisitos son exclusivos para la importación de carnes de pavo frescas, 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.

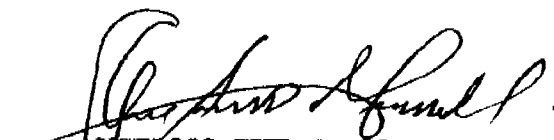
SEXTO: El presente Resuelto empezará a regir a partir de su firma y deberá ser publicado inmediatamente en la Gaceta Oficial.

FUNDAMENTO DE DERECHO: Decreto Ley 11 de 22 de febrero de 2006.
Ley 23 de 15 de julio de 1997.

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.



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



ANSELMO GUERRA M.
Secretario General