



GACETA OFICIAL

DIGITAL

Año CVI

Panamá, R. de Panamá miércoles 11 de noviembre de 2009

N°
26404-B

CONTENIDO

AUTORIDAD PANAMEÑA DE SEGURIDAD DE ALIMENTOS

Resuelto N° AUPSA-DINAN-001-2009

(De lunes 5 de enero de 2009)

"POR MEDIO DEL CUAL SE EMITE EL REQUISITO FITOSANITARIO PARA LA IMPORTACIÓN DE PAPAS (SOLANUM TUBEROSUM L.) FRESCAS O REFRIGERADAS PARA CONSUMO HUMANO Y/O TRANSFORMACIÓN ORIGINARIAS DEL ESTADO DE IDAHO, ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA."

AUTORIDAD PANAMEÑA DE SEGURIDAD DE ALIMENTOS

Resuelto N° AUPSA-DINAN-002-2009

(De martes 13 de enero de 2009)

"POR MEDIO DEL CUAL SE EMITE EL REQUISITO FITOSANITARIO PARA LA IMPORTACIÓN DE AGUACATES (PERSEA AMERICANA) PARA CONSUMO HUMANO Y/O TRANSFORMACIÓN, ORIGINARIOS DE GUATEMALA."

AUTORIDAD PANAMEÑA DE SEGURIDAD DE ALIMENTOS

Resuelto N° AUPSA-DINAN-005-2009

(De jueves 29 de enero de 2009)

"POR MEDIO DEL CUAL SE EMITE EL REQUISITO FITOSANITARIO PARA LA IMPORTACIÓN DE MELONES (CUCUMIS MELO) FRESCOS PARA CONSUMO HUMANO Y/O TRANSFORMACIÓN ORIGINARIOS DE COSTA RICA."

AUTORIDAD PANAMEÑA DE SEGURIDAD DE ALIMENTOS

Resuelto N° AUPSA-DINAN-006 al 009-2009

(De miércoles 11 de febrero de 2009)

"POR LOS CUALES SE EMITEN REQUISITOS SANITARIOS PARA LA IMPORTACIÓN."

AUTORIDAD PANAMEÑA DE SEGURIDAD DE ALIMENTOS

Resuelto N° AUPSA-DINAN-010 al 012-2009

(De miércoles 11 de febrero de 2009)

"POR LOS CUALES SE EMITEN REQUISITOS SANITARIOS PARA LA IMPORTACIÓN."

AUTORIDAD PANAMEÑA DE SEGURIDAD DE ALIMENTOS

Resuelto N° AUPSA-DINAN-014-2009

(De jueves 26 de febrero de 2009)

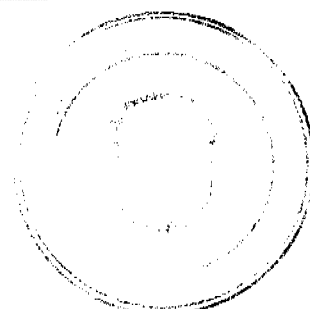
"POR MEDIO DEL CUAL SE EMITE EL REQUISITO FITOSANITARIO PARA LA IMPORTACIÓN DE PUERRO (ALLIUM PORRUM) Y/O CEBOLLINA (ALLIUM SCHOENOPRASUM) FRESCO O REFRIGERADO PARA CONSUMO HUMANO Y/O TRANSFORMACIÓN ORIGINARIO DEL ESTADO DE ARIZONA, ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA."

AUTORIDAD PANAMEÑA DE SEGURIDAD DE ALIMENTOS

Resuelto N° AUPSA-DINAN-015 al 017-2009

(De lunes 23 de marzo de 2009)

"POR LOS CUALES SE EMITEN REQUISITOS SANITARIOS PARA LA IMPORTACIÓN."



AUTORIDAD PANAMEÑA DE SEGURIDAD DE ALIMENTOS

Resuelto N° AUPSA-DINAN-018 al 022-2009
(De miércoles 25 de marzo de 2009)

"POR LOS CUALES SE EMITEN REQUISITOS SANITARIOS PARA LA IMPORTACIÓN".

AUTORIDAD PANAMEÑA DE SEGURIDAD DE ALIMENTOS

Resuelto N° AUPSA-DINAN-023 al 027-2009
(De miércoles 25 de marzo de 2009)

"POR LOS CUALES SE EMITEN REQUISITOS SANITARIOS PARA LA IMPORTACIÓN".

AUTORIDAD PANAMEÑA DE SEGURIDAD DE ALIMENTOS

Resuelto N° AUPSA-DINAN-029 al 031-2009
(De lunes 6 de abril de 2009)

"POR LOS CUALES SE EMITEN REQUISITOS SANITARIOS PARA LA IMPORTACIÓN".

REPÚBLICA DE PANAMÁ

AUTORIDAD PANAMEÑA DE SEGURIDAD DE ALIMENTOS

RESUELTO AUPSA - DINAN -001 - 2009

(De 05 de Enero de 2009)

"Por medio del cual se emite el Requisito Fitosanitario para la importación de Papas (*Solanum tuberosum L.*) frescas o refrigeradas, para consumo humano y/o transformación, originarias del Estado de Idaho, 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.

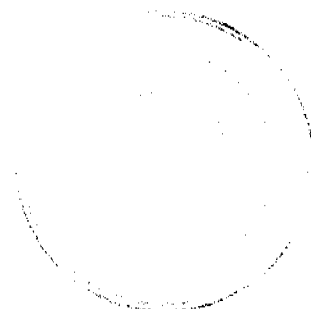
Que la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos tiene como objetivo principal el proteger la salud humana, el patrimonio animal y vegetal del país, mediante la aplicación de las medidas sanitarias y fitosanitarias aplicables a la introducción de alimentos al territorio nacional.

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, establecer los requisitos sanitarios y fitosanitarios, 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 Fitosanitario, con el fin de complementar los aspectos sanitarios, de inocuidad y calidad para la importación de Papas (*Solanum tuberosum*) frescas, para consumo humano y /o transformación, originarias del Estado de Idaho, Estados Unidos de América .

Que el país, lugar y sitio de producción debe haber 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 de 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 Papas (*Solanum tuberosum*) frescas, para consumo humano y/o transformación, del Estado de Idaho, Estados Unidos de América, descrita en la siguiente fracción del Arancel Nacional de Importación:

Fracción Arancelaria	Descripción del producto alimenticio
0701.90.00	Otras / Papas (<i>Solanum tuberosum</i>) frescas o refrigeradas, exceptuando las utilizadas para siembra.

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

Artículo 3: Las Papas (*Solanum tuberosum*) 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:

3.1 Las Papas (*Solanum tuberosum*) han sido cultivadas y embaladas en el Estado de Idaho, Estados Unidos de América.

3.2 Las Papas (*Solanum tuberosum*) proceden 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.

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

3.4 El certificado fitosanitario oficial, debe incluir una declaración adicional, en la que se certifique que:

3.4.1 La partida se encuentra libre de plagas cuarentenarias para la República de Panamá:

a) *Pratylenchus penetrans*

b) *Phthorimaea operculella*

c) *Ditylenchus destructor*

d) *Ditylenchus dipsaci* (razas de la papa)

3.4.2 La partida procede de áreas, lugares o sitios de producción, reconocidos y aprobados por la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos como libres de:

a) Punta morada de la papa (*Potato Purple Top*)

Artículo 4: La papa fresca o refrigerada, debe ser lavada o cepillada, además de tratada con un producto, debidamente registrado por la ONPF del país de origen y avalado por la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos (AUPSA), para su uso como inhibidor de brotación de los tubérculos.

Artículo 5: 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).

Artículo 6: El empaque utilizado sea resistente a la manipulación y esta identificado con el código del país de origen, número de planta empacadora y código de lotes.

Artículo 7: Los contenedores, previo al embarque, han sido inspeccionados y desinfectados internamente.

Artículo 8: 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 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 fitosanitario del país de origen del producto.
- c) Copia de factura comercial del producto.
- d) Pre-declaración de aduanas.

Artículo 10: Al ingreso del alimento al país, la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos procederá a realizar el muestreo para el análisis de entomología y nemátodos, 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, de micotoxinas, características organolépticas, físico-químicas y residuos tóxicos.

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

Artículo 11: Estos requisitos fitosanitarios son específicos para la importación de Papas (*Solanum tuberosum*) frescas o refrigeradas, del Estado de Idaho, Estados Unidos de América, no obstante no exime del cumplimiento de otras normas nacionales para su comercialización en el territorio nacional.

Artículo 12: Este Resuelto deroga toda disposición que le sea contraria.

Artículo 13: 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 - 002 - 2009

(De 13 de enero de 2009)

"Por medio del cual se emite el Requisito Fitosanitario para la importación de Aguacates (*Persea americana*) frescos, para consumo humano y/o transformación, originarios Guatemala."

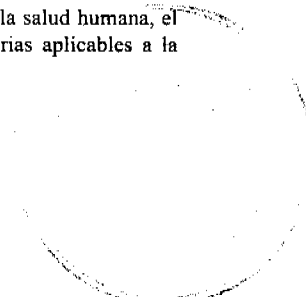
EL DIRECTOR NACIONAL DE NORMAS PARA LA IMPORTACIÓN DE ALIMENTOS,

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 de 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, establecer los requisitos sanitarios y fitosanitarios, 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 Fitosanitario, con el fin de complementar los aspectos sanitarios, de inocuidad y calidad para la importación de Aguacates (*Persea americana*) frescos, para consumo humano y/o transformación, originarios de Guatemala.

Que el país, lugar y sitio de producción debe haber 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 de 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 Aguacates (*Persea americana*) frescos, para consumo humano y/o transformación, originarios de Guatemala, descrita en la siguiente fracción del Arancel Nacional de Importación:

Fracción Arancelaria	Descripción del producto alimenticio
0804.40.10	Aguacates (<i>Persea americana</i>) frescos.

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

Artículo 3: Los Aguacates (*Persea americana*) deben estar amparados 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:

3.1 Los Aguacates (*Persea americana*) han sido cultivados y embalados en Guatemala.

3.2 Los Aguacates (*Persea americana*) frescos, proceden 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.

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

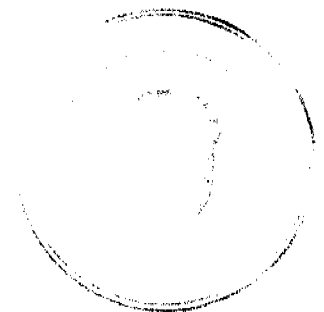
3.4 El certificado fitosanitario oficial, debe incluir una declaración adicional, en la que se certifique que:

3.4.1 La partida se encuentra libre de plagas cuarentenarias para la República de Panamá:

a) <i>Conotrachelus aguacatae</i>	c) <i>Heilipus lauri</i>
b) <i>Scirtothrips perseae</i>	

Artículo 4: 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).

Artículo 5: El empaque utilizado sea resistente a la manipulación y esta identificado con el código del país de origen, número de planta empacadora y código de lotes.



Artículo 6: Los materiales utilizados para el embalaje y/o amortiguación no contengan fibras vegetales u otro material hospedero de plagas.

Artículo 7: Los contenedores, previo al embarque, han sido inspeccionados y desinfectados internamente.

Artículo 8: 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 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 fitosanitario del país de origen del producto.
- c) Copia de factura comercial del producto.
- d) Pre-declaración de aduanas.

Artículo 10: Al ingreso del alimento al país, la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos procederá a realizar el muestreo para el análisis de entomología, 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, de micotoxinas, características organolépticas, físico-químicas y residuos tóxicos.

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

Artículo 11: Estos requisitos fitosanitarios son específicos para la importación de Aguacates (*Persea americana*) frescos, originarios de Guatemala, no obstante, no exime del cumplimiento de otras normas nacionales para su comercialización en el territorio nacional.

Artículo 12: Este Resuelto deroga toda disposición que le sea contraria.

Artículo 13: 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

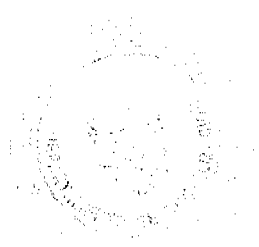
RESUELTO AUPSA - DINAN - 005 - 2009

(De 29 de Enero de 2009)

"Por medio del cual se emite el Requisito Fitosanitario para la importación de Melones (*Cucumis melo*) frescos, para consumo humano y/o transformación, originarios de Costa Rica."

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, establecer los requisitos sanitarios y fitosanitarios, 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 Fitosanitario, con el fin de complementar los aspectos sanitarios, de inocuidad y calidad para la importación de Melones (*Cucumis melo*) frescos, para consumo humano y /o transformación, originarios de Costa Rica.

Que el país, lugar y sitio de producción debe haber 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 de 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 Melones (*Cucumis melo*) frescos, para consumo humano y/o transformación, originarios de Costa Rica, descrita en la siguiente fracción del Arancel Nacional de Importación:

Fracción Arancelaria	Descripción del producto alimenticio
0807.19.00	Melones (<i>Cucumis melo</i>) frescos.

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

Artículo 3: Los Melones (*Cucumis melo*) deben estar amparados 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:

3.1 Los Melones (*Cucumis melo*) han sido cultivados y embalados en Costa Rica.

3.2 Los Melones (*Cucumis melo*) frescos, proceden 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 periodo de crecimiento activo, cosecha y embalaje del alimento.

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

3.4 El certificado fitosanitario oficial, debe incluir una declaración adicional, en la que se certifique que:

3.4.1 La partida se encuentra libre de plagas cuarentenarias para la República de Panamá:

a) <i>Liriomyza huidobrensis</i>	b) <i>Frankliniella occidentalis</i>
c) <i>Peridroma saucia</i>	d) <i>Tetranychus cinnabarinus</i>



Artículo 4: 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).

Artículo 5: El empaque utilizado sea resistente a la manipulación y esta identificado con el código del país de origen, número de planta empacadora y código de lotes.

Artículo 6: Los materiales utilizados para el embalaje y/o amortiguación no contengan fibras vegetales u otro material hospedero de plagas.

Artículo 7: Los contenedores, previo al embarque, han sido inspeccionados y desinfectados internamente.

Artículo 8: 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 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 fitosanitario del país de origen del producto.
- c) Copia de factura comercial del producto.
- d) Pre-declaración de aduanas.

Artículo 10: Al ingreso del alimento al país, la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos procederá a realizar el muestreo para el análisis de entomología, 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, de micotoxinas, características organolépticas, físico-químicas y residuos tóxicos.

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

Artículo 11: Estos requisitos fitosanitarios son específicos para la importación de Melones (*Cucumis melo*) frescos, originarios de Costa Rica, no obstante, no exime del cumplimiento de otras normas nacionales para su comercialización en el territorio nacional.

Artículo 12: Este Resuelto deroga toda disposición que le sea contraria.

Artículo 13: 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.

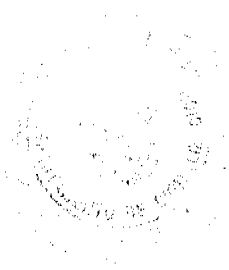
Secretario General

REPÚBLICA DE PANAMÁ

AUTORIDAD PANAMEÑA DE SEGURIDAD DE ALIMENTOS

RESUELTO AUPSA - DINAN - 006- 2009

(De 11 de febrero de 2009)



"Por medio del cual se emite el Requisito Fitosanitario para la importación de Brócolis, brécoles (*Brassica oleracea var. italica*) frescos o refrigerados, para consumo humano y/o transformación, originarios del Estado de Arizona, 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, establecer los requisitos sanitarios y fitosanitarios, 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 Fitosanitario, con el fin de complementar los aspectos sanitarios, de inocuidad y calidad para la importación de Brócolis, brécoles (*Brassica oleracea var. italica*) frescos o refrigerados, para consumo humano y /o transformación, originarios del Estado de Arizona, Estados Unidos de América.

Que el país, lugar y sitio de producción debe haber 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 de 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 Brócolis, brécoles (*Brassica oleracea var. italica*) frescos o refrigerados, para consumo humano y/o transformación, originarios del Estado de Arizona, Estados Unidos de América, descritos en las siguientes fracciones del Arancel Nacional de Importación:

Fracción	Descripción del producto alimenticio
Arancelaria	
0704.10.20	Brécoles "broccoli" (<i>Brassica oleracea var. italica</i>) frescos o refrigerados.

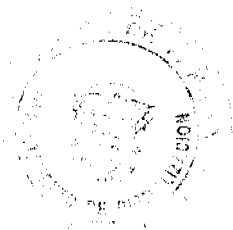
Artículo 2: El importador está obligado a comunicar a la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos, a través del Formulario de Notificación de Importación, en forma manual o por vía electrónica, en un tiempo mínimo de 48 horas, previa a la llegada del producto al punto de ingreso.

Artículo 3: Los Brócolis, brécoles (*Brassica oleracea var. italica*) frescos o refrigerados, deben estar amparados 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:

3.1 Los Brócolis, brécoles (*Brassica oleracea var. italica*) frescos o refrigerados, han sido cultivadas y embaladas en el Estado de Arizona, Estados Unidos de América.

3.2 Los Brócolis, brécoles (*Brassica oleracea var. italica*) proceden 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.



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

3.4 El certificado fitosanitario oficial, debe incluir una declaración adicional, en la que se certifique que:

3.4.1 La partida se encuentra libre de plagas cuarentenarias para la República de Panamá:

a) <i>Brevicoryne brassicae</i>	b) <i>Estigmene acraea</i>
c) <i>Chrysodeixis includens</i>	d) <i>Lipaphis erysimi</i>
e) <i>Pieris rapae</i>	f) <i>Spodoptera exigua</i>
g) <i>Listroderes costirostris</i>	

Artículo 4: 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).

Artículo 5: El empaque utilizado sea resistente a la manipulación y esta identificado con el código del país de origen, número de planta empaedora y código de lotes.

Artículo 6: Los materiales utilizados para el embalaje y/o amortiguación no contengan fibras vegetales u otro material hospedero de plagas.

Artículo 7: Los contenedores, previo al embarque, han sido inspeccionados y desinfectados internamente.

Artículo 8: 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 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 fitosanitario del país de origen del producto.
- c) Copia de factura comercial del producto.
- d) Pre-declaración de aduanas.

Artículo 10: Al ingreso del alimento al país, la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos procederá a realizar el muestreo para el análisis de entomología, 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, de micotoxinas, características organolépticas, fisico-químicas y residuos tóxicos.

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

Artículo 11: Estos requisitos fitosanitarios son específicos para la importación de Brócolis, brécoles (*Brassica oleracea* var. *italica*) frescos o refrigerados, originarios del Estado de Arizona, Estados Unidos de América, no obstante no exime del cumplimiento de otras normas nacionales para su comercialización en el territorio nacional.

Artículo 12: Este Resuelto deroga toda disposición que le sea contraria.

Artículo 13: 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

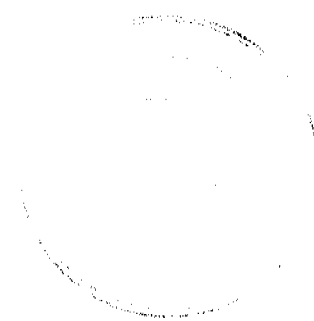
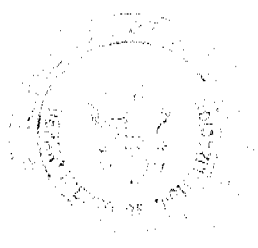
Ley N° 47 de 9 de julio de 1996

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 - 007 - 2009

(De 11 de febrero de 2009)

"Por medio del cual se emite el Requisito Fitosanitario para la importación de Coliflores (*Brassica oleracea var. botrytis*) frescos o refrigerados, para consumo humano y/o transformación, originarios del Estado de Arizona, 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, establecer los requisitos sanitarios y fitosanitarios, 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 Fitosanitario, con el fin de complementar los aspectos sanitarios, de inocuidad y calidad para la importación de Coliflores (*Brassica oleracea var. botrytis*) frescos o refrigerados, para consumo humano y /o transformación, originarios del Estado de Arizona, Estados Unidos de América.

Que el país, lugar y sitio de producción debe haber 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 de 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 Coliflores (*Brassica oleracea var. botrytis*) frescos o refrigerados, para consumo humano y/o transformación, originarios del Estado de Arizona, Estados Unidos de América, descritos en las siguientes fracciones del Arancel Nacional de Importación:



Fracción	Descripción del producto alimenticio
Arancelaria	
0704.10.10	Coliflores (<i>Brassica oleracea var. botrytis</i>) frescos o refrigerados.

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

Artículo 3: Los Coliflores (*Brassica oleracea var. botrytis*) frescos o refrigerados, deben estar amparados 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:

3.1 Los Coliflores (*Brassica oleracea var. botrytis*) frescos o refrigerados, han sido cultivados y embalados en el Estado de Arizona, Estados Unidos de América.

3.2 Los Coliflores (*Brassica oleracea var. botrytis*) proceden 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.

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

3.4 El certificado fitosanitario oficial, debe incluir una declaración adicional, en la que se certifique que:

3.4.1 La partida se encuentra libre de plagas cuarentenarias para la República de Panamá:

a) <i>Brevicoryne brassicae</i>	b) <i>Delia platura</i>
c) <i>Listroderes costirostris</i>	d) <i>Meligethes aeneus</i>
e) <i>Pieris rapae</i>	f) <i>Spodoptera exigua</i>

Artículo 4: 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).

Artículo 5: El empaque utilizado sea resistente a la manipulación y esta identificado con el código del país de origen, número de planta empacadora y código de lotes.

Artículo 6: Los materiales utilizados para el embalaje y/o amortiguación no contengan fibras vegetales u otro material hospedero de plagas.

Artículo 7: Los contenedores, previo al embarque, han sido inspeccionados y desinfectados internamente.

Artículo 8: 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 9: Al momento del arribo del embarque al puerto de ingreso al país, la partida debe estar amparada con la siguiente documentación comprobatoria:

- Formulario de notificación de importación.
- Certificado fitosanitario del país de origen del producto.
- Copia de factura comercial del producto.
- Pre-declaración de aduanas.

Artículo 10: Al ingreso del alimento al país, la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos procederá a realizar el muestreo para el análisis de entomología, 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, de micotoxinas, características organolépticas, fisico-químicas y residuos tóxicos.

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

Artículo 11: Estos requisitos fitosanitarios son específicos para la importación de Coliflores (*Brassica oleracea var. botrytis*) frescos o refrigerados, originarios del Estado de Arizona, Estados Unidos de América, no obstante no exime del cumplimiento de otras normas nacionales para su comercialización en el territorio nacional.

Artículo 12: Este Resuelto deroga toda disposición que le sea contraria.

Artículo 13: 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 - 008 - 2009

(De 11 de febrero de 2009)

"Por medio del cual se emite el Requisito Fitosanitario para la importación de Culantro / Cilantro (*Coriandrum sativum*) fresco o refrigerado, para consumo humano y/o transformación, originario del Estado de Arizona, 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, establecer los requisitos sanitarios y fitosanitarios, 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 Fitosanitario, con el fin de complementar los aspectos sanitarios, de inocuidad y calidad para la importación de Culantro / Cilantro (*Coriandrum sativum*) fresco o refrigerado, para consumo humano y /o transformación, originario del Estado de Arizona, Estados Unidos de América.

Que el país, lugar y sitio de producción debe haber 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 de 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 Culantro / Cilantro (*Coriandrum sativum*) fresco o refrigerado, para consumo humano y/o transformación, originario del Estado de Arizona, Estados Unidos de América, descrito en las siguientes fracciones del Arancel Nacional de Importación:

Fracción	Descripción del producto alimenticio
Arancelaria	
0709.90.90	Otras hortalizas (incluso "silvestres"), frescas o refrigeradas. Culantro / Cilantro (<i>Coriandrum sativum</i>) fresco o refrigerado.

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

Artículo 3: El Culantro / Cilantro (*Coriandrum sativum*) fresco o refrigerado, debe estar amparado 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:

3.1 El Culantro /Cilantro (*Coriandrum sativum*) fresco o refrigerado, ha sido cultivado y embalado en el Estado de Arizona, Estados Unidos de América.

3.2 El Culantro/Cilantro (*Coriandrum sativum*) 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.

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

3.4 El certificado fitosanitario oficial, debe incluir una declaración adicional, en la que se certifique que:

3.4.1 La partida se encuentra libre de plagas cuarentenarias para la República de Panamá:

a) *Spodoptera exigua*

Artículo 4: 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).

Artículo 5: El empaque utilizado sea resistente a la manipulación y esta identificado con el código del país de origen, número de planta empacadora y código de lotes.

Artículo 6: Los materiales utilizados para el embalaje y/o amortiguación no contengan fibras vegetales u otro material hospedero de plagas.

Artículo 7: Los contenedores, previo al embarque, han sido inspeccionados y desinfectados internamente.

Artículo 8: 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 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 fitosanitario del país de origen del producto.
- c) Copia de factura comercial del producto.
- d) Pre-declaración de aduanas.

Artículo 10: Al ingreso del alimento al país, la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos procederá a realizar el muestreo para el análisis de entomología, 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, de micotoxinas, características organolépticas, físico-químicas y residuos tóxicos.

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

Artículo 11: Estos requisitos fitosanitarios son específicos para la importación de Culantro / Cilantro (*Coriandrum sativum*) fresco o refrigerado, originario del Estado de Arizona, Estados Unidos de América, no obstante no exime del cumplimiento de otras normas nacionales para su comercialización en el territorio nacional.

Artículo 12: Este Resuelto deroga toda disposición que le sea contraria.

Artículo 13: 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 - 009 - 2009

(De 11 de febrero de 2009)

"Por medio del cual se emite el Requisito Fitosanitario para la importación de Perejil (*Petroselinum crispum*) fresco o refrigerado, para consumo humano y/o transformación, originario del Estado de Arizona, 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, establecer los requisitos sanitarios y fitosanitarios, 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 Fitosanitario, con el fin de complementar los aspectos sanitarios, de inocuidad y calidad para la importación de Perejil (*Petroselinum crispum*) fresco o refrigerado, para consumo humano y /o transformación, originario del Estado de Arizona, Estados Unidos de América.

Que el país, lugar y sitio de producción debe haber 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 de 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 Perejil (*Petroselinum crispum*) fresco o refrigerado, para consumo humano y/o transformación, originario del Estado de Arizona, Estados Unidos de América, descrito en las siguientes fracciones del Arancel Nacional de Importación:

Fracción	Descripción del producto alimenticio
Arancelaria	
0709.90.90	Otras hortalizas ("incluso "silvestres") frescas o refrigeradas / Perejil (<i>Petroselinum crispum</i>).

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

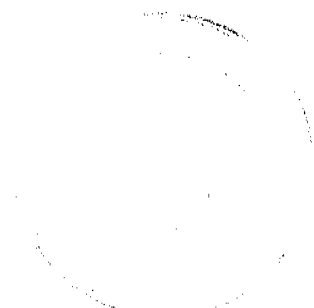
Artículo 3: El Perejil (*Petroselinum crispum*) fresco o refrigerado, deben estar amparados por un certificado fitosanitario, expedido por La Organización Nacional de Protección Fitosanitaria (ONPF) del país de origen, en el que se certifique el cumplimiento de los siguientes requisitos:

Que:

3.1 El Perejil (*Petroselinum crispum*) fresco o refrigerado, han sido cultivados y embalados en el Estado de Arizona, Estados Unidos de América.

3.2 El Perejil (*Petroselinum crispum*) 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 periodo de crecimiento activo, cosecha y embalaje del alimento.

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



3.4 El certificado fitosanitario oficial, debe incluir una declaración adicional, en la que se certifique que:

3.4.1 La partida se encuentra libre de plagas cuarentenarias para la República de Panamá:

a) <i>Frankliniella occidentalis</i>	b) <i>Listroderes costirostris</i>
--------------------------------------	------------------------------------

Artículo 4: 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).

Artículo 5: El empaque utilizado sea resistente a la manipulación y esta identificado con el código del país de origen, número de planta empaedora y código de lotes.

Artículo 6: Los materiales utilizados para el embalaje y/o amortiguación no contengan fibras vegetales u otro material hospedero de plagas.

Artículo 7: Los contenedores, previo al embarque, han sido inspeccionados y desinfectados internamente.

Artículo 8: 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 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 fitosanitario del país de origen del producto.
- c) Copia de factura comercial del producto.
- d) Pre-declaración de aduanas.

Artículo 10: Al ingreso del alimento al país, la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos procederá a realizar el muestreo para el análisis de entomología, 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, de micotoxinas, características organolépticas, físico-químicas y residuos tóxicos.

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

Artículo 11: Estos requisitos fitosanitarios son específicos para la importación de Perejil (*Petroselinum crispum*) fresco o refrigerado, originario del Estado de Arizona, Estados Unidos de América, no obstante no exime del cumplimiento de otras normas nacionales para su comercialización en el territorio nacional.

Artículo 12: Este Resuelto deroga toda disposición que le sea contraria.

Artículo 13: 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.

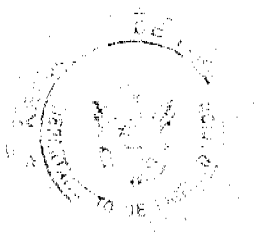
Director Nacional de Normas

Para la Importación de Alimentos

ANSELMO GUERRA M.

Secretario General

REPÚBLICA DE PANAMÁ



AUTORIDAD PANAMEÑA DE SEGURIDAD DE ALIMENTOS

RESUELTO AUPSA - DINAN - 010 - 2009

(De 11 de febrero de 2009)

"Por medio del cual se emite el Requisito Fitosanitario para la importación de Cebollas (*Allium cepa*) frescas o refrigeradas, para consumo humano y/o transformación, originarias de la República de Polonia."

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 señala que es función de la Dirección Nacional de Normas para la Importación de Alimentos, establecer los requisitos sanitarios y fitosanitarios, 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 Fitosanitario, con el fin de complementar los aspectos sanitarios, de inocuidad y calidad para la importación de Cebollas (*Allium cepa*) frescas o refrigeradas, para consumo humano y/o transformación, originarias de la República de Polonia.

Que el país, lugar y sitio de producción debe haber sido reconocido, por la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos, como área libre de plagas de interés cuarentenario para la República de Panamá, 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.

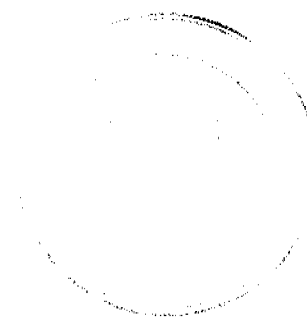
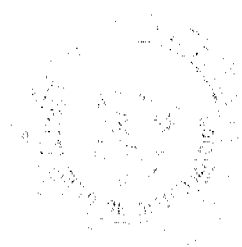
Que el incumplimiento de las buenas prácticas agrícolas y de manejo de estos alimentos puede ocasionar la aparición o prevalencia de contaminantes biológicos, químicos o físicos, afectando la salud de los consumidores y es responsabilidad de la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos, verificar que los mismos no sobrepasen los niveles adecuados de protección de la salud pública.

Que en base a Decreto de Gabinete No.32 de 21 de Noviembre de 2007, publicado en la Gaceta Oficial No.25,926 de 23 de Noviembre de 2007 se eliminó la fracción 0703.10.00 de Cebollas y Chalotes del Arancel y crea algunas partidas para desagregar la fracción 0703.10 del Arancel de Importación.

Que luego de las consideraciones antes expuestas,

RESUELVE:

Artículo 1: Emitir los Requisitos Fitosanitarios para la Importación de Cebollas (*Allium cepa*) frescas o refrigeradas, para consumo humano y/o transformación, originarias de la República de la República de Polonia, descrita en la siguiente fracción del Arancel Nacional de Importación:



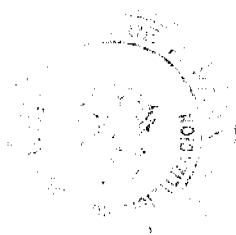
Fracción Arancelaria	Descripción del producto alimenticio:
0703.10.21	Cebollas amarillas (tipo granex) (<i>Allium cepa</i>) frescas o refrigeradas: Cebollones, Cebolla Grande, Jumbo o Colosal, cuyo mayor diámetro sea superior a 75 mm.
0703.10.22	Cebollas amarillas (tipo granex) (<i>Allium cepa</i>) frescas o refrigeradas: Cebolla mediana cuyo mayor diámetro sea superior a 55 mm. pero inferior o igual a 75 mm.
0703.10.23	Cebollas amarillas (tipo granex) (<i>Allium cepa</i>) frescas o refrigeradas: Cebolla pequeña o chica, cuyo diámetro sea superior a 25 mm. pero inferior o igual a 55 mm.
0703.10.29	Otras Cebollas amarillas (tipo granex) (<i>Allium cepa</i>) frescas o refrigeradas, no especificadas en esta partida.
0703.10.31	Cebollas blancas (<i>Allium cepa</i>) frescas o refrigeradas: Cebollones, Cebolla Grande, Jumbo o Colosal, cuyo mayor diámetro sea superior a 75 mm.
0703.10.32	Cebollas blancas (<i>Allium cepa</i>) frescas o refrigeradas: Cebolla mediana cuyo mayor diámetro sea superior a 55 mm. pero inferior o igual a 75 mm.
0703.10.33	Cebollas blancas (<i>Allium cepa</i>) frescas o refrigeradas: Cebolla pequeña o chica, cuyo diámetro sea superior a 25 mm. pero inferior o igual a 55 mm.
0703.10.39	Otras cebollas blancas (<i>Allium cepa</i>) frescas o refrigeradas no especificadas en esta partida.
0703.10.41	Cebollas rojas o moradas (<i>Allium cepa</i>) frescas o refrigeradas: Cebollones, Cebolla Grande, Jumbo o Colosal, cuyo mayor diámetro sea superior a 75 mm.
0703.10.42	Cebollas rojas o moradas (<i>Allium cepa</i>) frescas o refrigeradas: Cebolla mediana cuyo mayor diámetro sea superior a 55 mm. pero inferior o igual a 75 mm.
0703.10.43	Cebollas rojas o moradas (<i>Allium cepa</i>) frescas o refrigeradas: Cebolla pequeña o chica, cuyo diámetro sea superior a 25 mm. pero inferior o igual a 55 mm.
0703.10.49	Otras cebollas rojas o moradas (<i>Allium cepa</i>) frescas o refrigeradas no especificadas en esta partida.
0703.10.59	Chalotes (<i>Allium cepa</i> var. <i>aggregatum</i> = <i>Allium cepa</i> var. <i>ascalonicum</i>) frescos o refrigerados.

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

Artículo 3: Las Cebollas (*Allium cepa*) 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 haga constar el cumplimiento de los siguientes requisitos:

Que:

- 3.1 Las Cebollas (*Allium cepa*) frescas o refrigeradas, han sido cultivadas y embaladas en la República de Polonia.
- 3.2 Las Cebollas (*Allium sativum* L.) frescas o refrigeradas, proceden 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.
- 3.3 La partida viene libre de insectos vivos de cualquier tipo, así como también de otros contaminantes biológicos, químicos y físicos, incluyendo suelos.



3.4 El certificado fitosanitario oficial, debe incluir una declaración adicional, en la que se certifique que:

3.4.1 La partida se encuentra libre de plagas cuarentenarias para la República de Panamá:

a) <i>Aceria tulipae</i>	b) <i>Ditylenchus dipsaci</i>
c) <i>Frankliniella occidentalis</i>	d) <i>Ditylenchus destructor</i>
e) <i>Delia antiqua</i>	f) <i>Mamestra brassicae</i>

3.4.2 La partida procede de áreas, lugares o sitios de producción, reconocidos y aprobados por la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos como libres de:

a) <i>Ditylenchus destructor</i>	b) <i>Ditylenchus dipsaci</i>
----------------------------------	-------------------------------

3.4.3 Las Cebollas (*Allium cepa*) han sido sometidas a un proceso de secado o deshidratación en su lugar de origen, registrando el tipo de tratamiento utilizado (natural o artificial), así como el tiempo y temperatura del mismo.

Artículo 4: 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).

Artículo 5: El empaque utilizado sea resistente a la manipulación y esta identificado con el código del país de origen, número de planta empacadora y código de lotes.

Artículo 6: Los materiales utilizados para el embalaje y/o amortiguación no contengan fibras vegetales u otro material hospedero de plagas.

Artículo 7: Los contenedores, previo al embarque, han sido inspeccionados y desinfectados internamente.

Artículo 8: Los contenedores han sido precintados (marchamados, flejados) y sellados, de manera que dichos sellos sólo 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 fitosanitario del país de origen del producto.
- c) Copia de factura comercial del producto.
- d) Pre-declaración de aduanas.

Artículo 10: Al ingreso del alimento al país, la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos procederá a realizar el muestreo para el análisis de nemátodos y de entomología, 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, de micotoxinas, características organolépticas, físico-químicas y residuos tóxicos.

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

Artículo 11: Estos requisitos fitosanitarios son exclusivos para la importación de Cebollas (*Allium cepa*) frescas o refrigeradas, originarias de la República de Polonia, no obstante, no exime del cumplimiento de otras normas nacionales para su comercialización en el territorio nacional.

Artículo 12: Este Resuelto deroga toda disposición que le sea contraria.

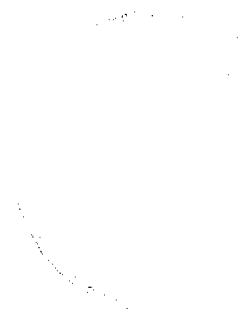
Artículo 13: El presente Resuelto empezará a regir a partir de su firma y deberá ser publicado inmediatamente en la Gaceta Oficial.

FUNDAMENTO DE DERECHO: Decreto Ley 11 de 22 de febrero de 2006.

Ley 23 de 15 de julio de 1997

Ley 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 - 011 - 2009

(De 11 de febrero de 2009)

"Por medio del cual se emite el Requisito Fitosanitario para la importación de Espárragos (*Asparagus officinalis L.*) frescos o refrigerados, para consumo humano y/o transformación, originarios de México."

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, establecer los requisitos sanitarios y fitosanitarios, 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 Fitosanitario, con el fin de complementar los aspectos sanitarios, de inocuidad y calidad para la importación de Espárragos (*Asparagus officinalis L.*) frescos o refrigerados, para consumo humano y /o transformación, originarios de México.

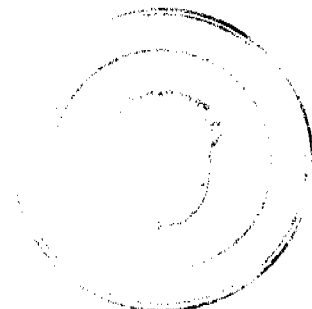
Que el país, lugar y sitio de producción debe haber sido reconocido como área libre de plagas de interés cuarentenario, por la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos o en su defecto reconoce la declaración avalada por La Dirección Nacional de Sanidad Vegetal del Ministerio de Desarrollo Agropecuario, 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 de 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 Espárragos (*Asparagus officinalis L.*) frescos o refrigerados, para consumo humano y/o transformación, originarios de México, descritos en las siguientes fracciones del Arancel Nacional de Importación:



Fracción	Descripción del producto alimenticio
Arancelaria	
0709.20.00	Espárragos (<i>Asparagus officinalis L.</i>) frescos o refrigerados.

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

Artículo 3: Los Espárragos (*Asparagus officinalis L.*) frescos o refrigerados, deben estar amparados 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:

3.1 Los Espárragos (*Asparagus officinalis L.*) han sido cultivados y embalados en México.

3.2 Los Espárragos (*Asparagus officinalis L.*) proceden 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.

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

3.4 El certificado fitosanitario oficial, debe incluir una declaración adicional, en la que se certifique que:

3.4.1 La partida se encuentra libre de plagas cuarentenarias para la República de Panamá:

a) <i>Aphis fabae</i>	b) <i>Diaspidiotus perniciosus</i>
c) <i>Maconellicoccus hirsutus</i>	d) <i>Peridroma saucia</i>
e) <i>Spodoptera exigua</i>	f) <i>Tetranychus urticae</i>

3.4.2 La partida procede de áreas, lugares o sitios de producción, reconocidos y aprobados por la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos como libres de:

a) *Maconellicoccus hirsutus*

Artículo 4: 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).

Artículo 5: El empaque utilizado sea resistente a la manipulación y esta identificado con el código del país de origen, número de planta empacadora y código de lotes.

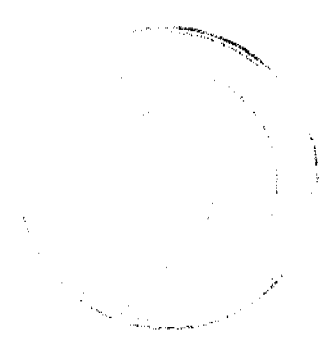
Artículo 6: Los materiales utilizados para el embalaje y/o amortiguación no contengan fibras vegetales u otro material hospedero de plagas.

Artículo 7: Los contenedores, previo al embarque, han sido inspeccionados y desinfectados internamente.

Artículo 8: 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 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 fitosanitario del país de origen del producto.
- c) Copia de factura comercial del producto.



d) Pre-declaración de aduanas.

Artículo 10: Al ingreso del alimento al país, la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos procederá a realizar el muestreo para el análisis de entomología, 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, de micotoxinas, características organolépticas, físico-químicas y residuos tóxicos.

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

Artículo 11: Estos requisitos fitosanitarios son específicos para la importación de Espárragos (*Asparagus officinalis L.*) frescos o refrigerados, originarios de México, no obstante no exime del cumplimiento de otras normas nacionales para su comercialización en el territorio nacional.

Artículo 12: Este Resuelto deroga toda disposición que le sea contraria.

Artículo 13: 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 CÚMPIASE.

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 - 012 - 2009

(De 11 de febrero de 2009)

"Por medio del cual se emite el Requisito Fitosanitario para la importación de Papas (*Solanum tuberosum L.*) frescas o refrigeradas, para consumo humano y/o transformación, originarias de la República de Polonia."

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, establecer los requisitos sanitarios y fitosanitarios, 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 Fitosanitario, con el fin de complementar los aspectos sanitarios, de inocuidad y calidad para la importación de Papas (*Solanum tuberosum*) frescas o refrigeradas, para consumo humano y/o transformación, originarias de la República de Polonia.

Que el país, lugar y sitio de producción debe haber 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 de 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 Papas (*Solanum tuberosum*) frescas o refrigeradas, para consumo humano y/o transformación, de la República de Polonia, descrita en la siguiente fracción del Arancel Nacional de Importación:

Fracción Arancelaria	Descripción del producto alimenticio
0701.90.00	Otras / Papas (<i>Solanum tuberosum</i>) frescas o refrigeradas, exceptuando las utilizadas para siembra.

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

Artículo 3: Las Papas (*Solanum tuberosum*) 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:

3.1 Las Papas (*Solanum tuberosum*) han sido cultivadas y embaladas en la República de Polonia.

3.2 Las Papas (*Solanum tuberosum*) proceden 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.

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

3.4 El certificado fitosanitario oficial, debe incluir una declaración adicional, en la que se certifique que:

3.4.1 La partida se encuentra libre de plagas cuarentenarias para la República de Panamá:

a) <i>Pratylenchus penetrans</i>	b) <i>Ditylenchus dipsaci</i> (razas de la papa)
c) <i>Ditylenchus destructor</i>	d) <i>Globodera pallida</i>
e) <i>Agrotis segetum</i>	f) <i>Meloidogyne arenaria</i>
g) <i>Globodera rostochiensis</i>	



3.4.2 La partida procede de áreas, lugares o sitios de producción, reconocidos y aprobados por la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos como libres de:

a) <i>Ditylenchus dipsaci</i> (razas de la papa)	b) <i>Ditylenchus destructor</i>
c) <i>Pratylenchus penetrans</i>	

3.4.3 La papa fresca o refrigerada, para consumo, ha sido sometida a un proceso de cepillado y lavado.

Artículo 4: 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).

Artículo 5: El empaque utilizado sea resistente a la manipulación y esta identificado con el código del país de origen, número de planta empacadora y código de lotes.

Artículo 6: Los contenedores, previo al embarque, han sido inspeccionados y desinfectados internamente.

Artículo 7: 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 8: 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 fitosanitario del país de origen del producto.
- c) Copia de factura comercial del producto.
- d) Pre-declaración de aduanas.

Artículo 9: Al ingreso del alimento al país, la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos procederá a realizar el muestreo para el análisis de entomología y nemátodos, 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, de micotoxinas, características organolépticas, físico-químicas y residuos tóxicos.

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

Artículo 10: Estos requisitos fitosanitarios son específicos para la importación de Papas (*Solanum tuberosum*) frescas o refrigeradas, de la República de Polonia, no obstante no exime del cumplimiento de otras normas nacionales para su comercialización en el territorio nacional.

Artículo 11: Este Resuelto deroga toda disposición que le sea contraria.

Artículo 12: 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.

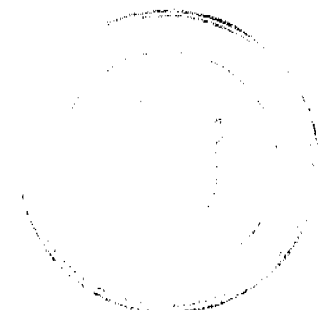
HUMBERTO A. BERMÚDEZ R.

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 - 014 - 2009

(De 26 de febrero de 2009)

"Por medio del cual se emite el Requisito Fitosanitario para la importación de Puerro (*Allium porrum*) y/o Cebollina (*Allium schoenoprasum*) fresco o refrigerado, para consumo humano y/o transformación, originario del Estado de Arizona, 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, establecer los requisitos sanitarios y fitosanitarios, 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 Fitosanitario, con el fin de complementar los aspectos sanitarios, de inocuidad y calidad para la importación de Puerro (*Allium porrum*) y/o Cebollina (*Allium schoenoprasum*) fresco o refrigerado, para consumo humano y /o transformación, originario del Estado de Arizona, Estados Unidos de América.

Que el país, lugar y sitio de producción debe haber 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 de 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,

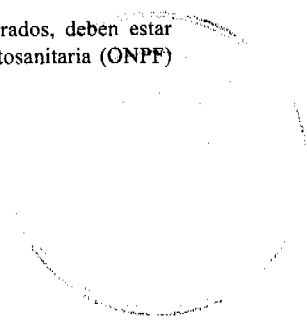
RESUELVE:

Artículo 1: Emitir los Requisitos Fitosanitarios para la Importación de Puerro (*Allium porrum*) y/o Cebollina (*Allium schoenoprasum*) fresco o refrigerado, para consumo humano y/o transformación, originario del Estado de Arizona, Estados Unidos de América, descrito en las siguientes fracciones del Arancel Nacional de Importación:

Fracción	Descripción del producto alimenticio
Arancelaria	
0703.90.00	Puerros y demás hortalizas aliáceas (<i>Allium sp.</i>)

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

Artículo 3: Los Puerros (*Allium porrum*) y/o Cebollinas (*Allium schoenoprasum*) frescos o refrigerados, deben estar amparados 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:

3.1 Los Puerros (*Allium porrum*) y/o Cebollinas (*Allium schoenoprasum*) frescos o refrigerados, han sido cultivados y embalados en el Estado de Arizona, Estados Unidos de América.

3.2 Los Puerros (*Allium porrum*) y/o Cebollinas (*Allium schoenoprasum*) proceden 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.

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

3.4 El certificado fitosanitario oficial, debe incluir una declaración adicional, en la que se certifique que:

3.4.1 La partida se encuentra libre de plagas cuarentenarias para la República de Panamá:

a) <i>Frankliniella occidentalis</i>	b) <i>Spodoptera exigua</i>
--------------------------------------	-----------------------------

Artículo 4: 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).

Artículo 5: El empaque utilizado sea resistente a la manipulación y esta identificado con el código del país de origen, número de planta empacadora y código de lotes.

Artículo 6: Los materiales utilizados para el embalaje y/o amortiguación no contengan fibras vegetales u otro material hospedero de plagas.

Artículo 7: Los contenedores, previo al embarque, han sido inspeccionados y desinfectados internamente.

Artículo 8: 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 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 fitosanitario del país de origen del producto.
- c) Copia de factura comercial del producto.
- d) Pre-declaración de aduanas.

Artículo 10: Al ingreso del alimento al país, la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos procederá a realizar el muestreo para el análisis de entomología, 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, de micotoxinas, características organolépticas, físico-químicas y residuos tóxicos.

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

Artículo 11: Estos requisitos fitosanitarios son específicos para la importación de Puerro (*Allium porrum*) y/o Cebollina (*Allium schoenoprasum*) fresco o refrigerado, originario del Estado de Arizona, Estados Unidos de América, no obstante no exime del cumplimiento de otras normas nacionales para su comercialización en el territorio nacional.

Artículo 12: Este Resuelto deroga toda disposición que le sea contraria.

Artículo 13: 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 -015- 2009

(De 23 de marzo de 2009)

"Por medio del cual se emite el Requisito Fitosanitario para la importación de Papas (*Solanum tuberosum L.*) frescas o refrigeradas, para consumo humano y/o transformación, originarias del Estado de Washington, 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, establecer los requisitos sanitarios y fitosanitarios, 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 Fitosanitario, con el fin de complementar los aspectos sanitarios, de inocuidad y calidad para la importación de Papas (*Solanum tuberosum*) frescas, para consumo humano y /o transformación, originarias del Estado de Washington, Estados Unidos de América .

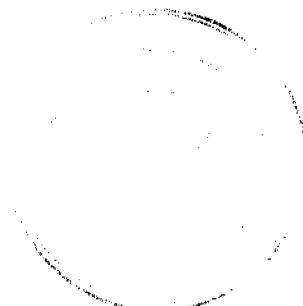
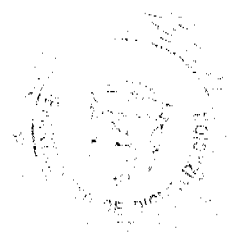
Que el país, lugar y sitio de producción debe haber sido reconocido como área libre de plagas de interés cuarentenario, por la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos o en su defecto reconoce la declaración avalada por La Dirección Nacional de Sanidad Vegetal del Ministerio de Desarrollo Agropecuario, 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 de 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 Papas (*Solanum tuberosum*) frescas, para consumo humano y/o transformación, del Estado de Washington, Estados Unidos de América, descrita en la siguiente fracción del Arancel Nacional de Importación:



Fracción	Descripción del producto alimenticio
Arancelaria	
0701.90.00	Otras / Papas (<i>Solanum tuberosum</i>) frescas o refrigeradas, exceptuando las utilizadas para siembra.

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

Artículo 3: Las Papas (*Solanum tuberosum*) 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:

3.1 Las Papas (*Solanum tuberosum*) han sido cultivadas y embaladas en el Estado de Washington, Estados Unidos de América.

3.2 Las Papas (*Solanum tuberosum*) proceden 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.

3.3 El certificado fitosanitario oficial, debe incluir una declaración adicional, en la que se certifique que:

3.3.1 La partida se encuentra libre de plagas cuarentenarias para la República de

Panamá:

a) <i>Epitrix tuberis</i>	b) <i>Phthorimaea operculella</i>
c) <i>Leptinotarsa decemlineata</i>	d) <i>Ditylenchus destructor</i>
e) <i>Ditylenchus dipsaci</i> (razas de la papa)	f) <i>Pratylenchus penetrans</i>
g) <i>Pratylenchus thornei</i>	

3.3.2 La partida procede de áreas, lugares o sitios de producción, reconocidos y aprobados por la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos como libre de *Punta morada de la papa* (Potato Purple Top) o en su defecto, la partida ha sido tratada con un producto inhibidor de brotes, registrado por la ONPF del país de origen y avalado por la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos, para su uso en tubérculos de papa, para consumo humano.

3.3.3 La partida ha sido cepillada y lavada, y viene libre de insectos vivos de cualquier tipo, de contaminantes biológicos, químicos y físicos, incluyendo suelos (tierra).

Artículo 4: 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).

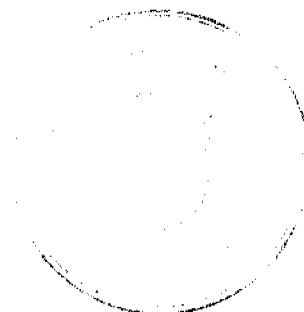
Artículo 5: El empaque utilizado sea resistente a la manipulación y esta identificado con el código del país de origen, número de planta empacadora y código de lotes.

Artículo 6: Los contenedores, previo al embarque, han sido inspeccionados y desinfectados internamente.

Artículo 7: 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 8: 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 fitosanitario del país de origen del producto.
- c) Copia de factura comercial del producto.



d) Pre-declaración de aduanas.

Artículo 9: Al ingreso del alimento al país, la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos procederá a realizar el muestreo para el análisis de entomología y nemátodos, 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, de micotoxinas, características organolépticas, físico-químicas y residuos tóxicos.

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

Artículo 10: Estos requisitos fitosanitarios son específicos para la importación de Papas (*Solanum tuberosum*) frescas o refrigeradas, del Estado de Washington, Estados Unidos de América, no obstante no exime del cumplimiento de otras normas nacionales para su comercialización en el territorio nacional.

Artículo 11: Este Resuelto deroga toda disposición que le sea contraria.

Artículo 12: 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 - 016- 2009

(De 23 de marzo de 2009)

"Por medio del cual se emite el Requisito Sanitario para la introducción de Carne y Despojos de animales de la especie Bovina fresca, refrigerada o congelada 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, establecer los requisitos sanitarios y fitosanitarios, que deberán 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 carne y despojos comestibles de la especie bovina, para consumo humano.

Que el país, región/ zona, compartimento, cadenas de producción y/o plantas de donde proceden las carnes y despojos comestibles de la especie bovina para consumo humano, han sido reconocidos como elegibles por la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos, para que exporten sus productos hacia Panamá (RESUELTO AUPSA -DINAN No.092 - 2007 De 2 de Marzo de 2007)

Que el incumplimiento de las buenas prácticas pecuarias y las buenas prácticas de manufactura puede ocasionar la aparición o prevalencia de contaminantes biológicos, químicos o físicos, afectando la salud humana y/o 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 pública y/o salud animal.

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 Introducción de Carne y Despojos de animales de la especie Bovina fresca, refrigerada o congelada para consumo humano, según las fracciones arancelarias descritas en el Anexo adjunto.

Artículo 2: El país, región/ zona, compartimento, cadenas de producción y/o plantas de donde proceden las carnes y despojos comestibles de la especie bovina para consumo humano, han sido reconocidos como elegibles por la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos, para que exporten sus productos hacia Panamá (RESUELTO AUPSA -DINAN No.092 - 2007 De 2 de Marzo de 2007)

Artículo 3: La Carne y Despojos de animales de la especie Bovina fresca, refrigerada o congelada para consumo humano, deben estar amparadas por una certificación sanitaria, expedida por la autoridad oficial competente, donde certifique los siguientes requisitos:

Que:

3.1. El país de origen debe estar reconocido libre por la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) de Fiebre Aftosa, Peste Bovina, Pleuroneumonía Contagiosa Bovina y esta condición es reconocida por la AUPSA, para la Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB) se admite lo establecido en el Código Zoonosanitario.

3.2. Los animales de la especie bovina, que han sido sacrificados para la producción de Carne y Despojos de animales de la especie Bovina, fresca, refrigerada o congelada, para consumo humano, han nacido y criado únicamente en el país exportador.

3.3. Estas Carnes y Despojos de animales de la especie Bovina, fresca, refrigerada o congelada para consumo humano se encuentran empacadas adecuadamente en recipientes sellados, identificada con el país de origen, número de planta, número de lote, día, mes y año de proceso.

3.4. 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: 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 5: Las Carnes y Despojos de animales de la especie Bovina fresca, refrigerada o congelada para consumo humano deben estar amparados con la siguiente documentación comprobatoria, en cada envío:

a) Formulario de notificación.

b) Certificación Sanitaria.



- c) Certificado de origen del producto.
- d) Copia de factura comercial del producto.
- e) Pre-declaración de aduanas.

Artículo 6: 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, residuos tóxicos y para el análisis microbiológico.

Artículo 7: Estos requisitos son exclusivos para la importación de Carne y Despojos de animales de la especie Bovina fresca, refrigerada o congelada para consumo humano, 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.

Decreto Ejecutivo 352 de 10 de octubre de 2001.

COMUNIQUESE Y CÚMPLASE.

HUMBERTO A. BERMÚDEZ R.

Director Nacional de Normas
para la Importación de Alimentos

ANSELMO GUERRA M.

Secretario General

ANEXO (De 23 de Marzo de 2009)

RESUELTO AUPSA – DINAN -- 016 – 2009
(De 23 de marzo de 2009)

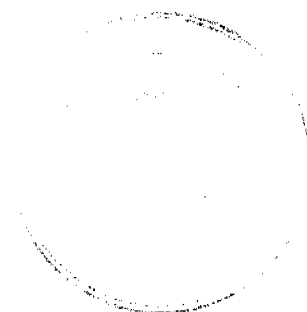
“Por medio del cual se emite el Requisito Sanitario para la importación de Carne y Despojos de animales de la especie Bovina fresca, refrigerada o congelada para consumo humano”

“DESCRIPCIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN LA FRACCIÓN ARANCELARIA QUE CORRESPONDE A LOS REQUISITOS SANITARIOS”

Fracción Arancelaria	Descripción del producto alimenticio
0201.10.00	Carne de animales de la especie bovina, fresca o refrigerada, en canales o medias canales.
0201.20.00	Los demás cortes (trozos) sin deshuesar, fresca o refrigerada, de carne de animales de la especie bovina.
0201.30.00	Carne de animales de la especie bovina, fresca o refrigerada, deshuesada.
0202.10.00	Carne de animales de la especie bovina, congelada, en canales o medias canales.
0202.20.00	Los demás cortes (trozos) sin deshuesar, congelada, de carne de animales de la especie bovina.
0202.30.00	Carne de animales de la especie bovina, congelada, deshuesada.
0206.10.00	Despojos refrigerados de la especie bovina tales como Lengua, hígado, pulmones, corazón, estómagos, pata, cola, diafragma.
0206.21.00	Lengua de la especie bovina congelada
0206.22.00	Hígados de la especie bovina congelados
0206.29.00	Los demás despojos de la especie bovina congelados tales como Pulmones, corazón, pata, cola, estómagos y diafragma.
1602.50.10	Torta de Carne

REPUBLICA DE PANAMA

AUTORIDAD PANAMEÑA DE SEGURIDAD DE ALIMENTOS



RESUELTO AUPSA - DINAN-017- 2009

(De 23 de Marzo de 2009)

"Por medio del cual se emite el Requisito Sanitario para la introducción de Carne y Despojos de animales de la especie Porcina fresca, refrigerada o congelada para consumo humano."

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, 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 introducción de carne y despojos comestibles de la especie porcina, para consumo humano.

Que el país, región/ zona, compartimento, cadenas de producción y/o plantas de donde proceden las carnes y despojos comestibles de la especie porcina para consumo humano, han sido reconocidos como elegibles por la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos, para que exporten sus productos hacia Panamá (RESUELTO AUPSA -DINAN No.092 - 2007 De 2 de Marzo de 2007)

Que el incumplimiento de las buenas prácticas pecuarias y las buenas prácticas de manufactura puede ocasionar la aparición o prevalencia de contaminantes biológicos, químicos o físicos, afectando la salud humana y/o 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 pública y/o salud animal.

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 Introducción de Carne y Despojos de animales de la especie Porcina fresca, refrigerada o congelada para consumo humano, según las fracciones arancelarias descritas en el Anexo adjunto.

Artículo 2: El país, región/ zona, compartimento, cadenas de producción y/o plantas de donde proceden las carnes y despojos comestibles de la especie porcina para consumo humano, han sido reconocidos como elegibles por la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos, para que exporten sus productos hacia Panamá (RESUELTO AUPSA -DINAN No.092 - 2007 De 2 de Marzo de 2007)

Artículo 3: La Carne y Despojos de animales de la especie Porcina fresca, refrigerada o congelada para consumo humano, deben estar amparadas por una certificación sanitaria, expedida por la autoridad oficial competente, donde certifique los siguientes requisitos:

Que:

1. El país de origen debe estar reconocido libre por la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) de Fiebre Aftosa, Peste Porcina Clásica y Peste Porcina Africana, y esta condición es reconocida por la AUPSA.
2. Los animales de la especie porcina, que han sido sacrificados para la producción de Carne y Despojos de animales de la especie Porcina, fresca, refrigerada o congelada, para consumo humano, han nacido y criado únicamente en el país exportador.



3. Estas Carnes y Despojos de animales de la especie Porcina, fresca, refrigerada o congelada para consumo humano se encuentran empacadas adecuadamente en recipientes sellados, identificada con el país de origen, número de planta, número de lote, día, mes y año de proceso.

4. 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: 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 5: Las Carnes y Despojos de animales de la especie Porcina fresca, refrigerada o congelada para consumo humano deben estar amparados con la siguiente documentación comprobatoria, en cada envío:

- a) Formulario de notificación.
- b) Certificación Sanitaria.
- c) Certificado de origen del producto.
- d) Copia de factura comercial del producto.
- e) Pre-declaración de aduanas.

Artículo 6: 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, residuos tóxicos y para el análisis microbiológico.

Artículo 7: Estos requisitos son exclusivos para la importación de Carne y Despojos de animales de la especie Porcina fresca, refrigerada o congelada para consumo humano, 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.

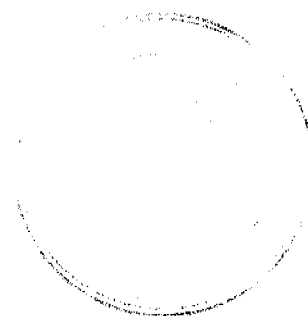
COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.

HUMBERTO A. BERMÚDEZ R.

Director Nacional de Normas
para la Importación de Alimentos

ANSELMO GUERRA M.

Secretario General



ANEXO

(De 023 de Marzo de 2009)

RESUELTO AUPSA – DINAN – 017 – 2009
(De 23 de marzo de 2009)

“Por medio del cual se emite el Requisito Sanitario para la introducción de Carne y Despojos de animales de la especie Porcina fresca, refrigerada o congelada para consumo humano.”

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

Fracción Arancelaria	Descripción del producto alimenticio
0203.11.10	Carne de animales de la especie porcina, fresca o refrigerada, en canal.
0203.11.20	Carne de animales de la especie porcina, fresca o refrigerada, en medias canales
0203.12.10	Jamones de pierna y sus trozos de la especie porcina, frescos o refrigerados, sin deshuesar.
0203.12.90	Otras cortes de carnes de la especie porcina, frescos o refrigerados, sin deshuesar.
0203.19.10	Chuletas frescas o refrigeradas, deshuesadas o sin deshuesar.
0203.19.20	Jamones, paletas y sus trozos frescos o refrigerados, deshuesados
0203.19.90	Otros cortes de carne de la especie porcina, frescos o refrigerados, n.e.e.p.
0203.21.10	Carne de animales de la especie porcina, congelada, en canal.
0203.21.20	Carne de animales de la especie porcina, congelada, en medias canales.
0203.22.10	Jamones de pierna y sus trozos de la especie porcina, congelada, sin deshuesar.
0203.22.90	Otras cortes de carnes de la especie porcina, congelados, sin deshuesar.
0203.29.10	Chuletas congeladas, deshuesadas o sin deshuesar
0203.29.20	Jamones, paletas y sus trozos congelados, deshuesados
0203.29.90	Otros cortes de carne de la especie porcina, congelados, n.e.e.p.

REPÚBLICA DE PANAMÁ

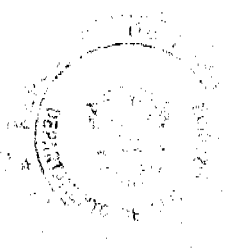
AUTORIDAD PANAMEÑA DE SEGURIDAD DE ALIMENTOS

RESUELTO AUPSA - DINAN - 018 - 2009

(De 25 de Marzo de 2009)

“Por medio del cual se emite el Requisito Fitosanitario para la importación de Melones (*Cucumis melo*) frescos, para consumo humano y/o transformación, originarios del Estado de Arizona, 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, establecer los requisitos sanitarios y fitosanitarios, 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 Fitosanitario, con el fin de complementar los aspectos sanitarios, de inocuidad y calidad para la importación de Melones (*Cucumis melo*) frescos, para consumo humano y /o transformación, originarios del Estado de Arizona, Estados Unidos de América.

Que el país, lugar y sitio de producción debe haber 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 de 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 Melones (*Cucumis melo*) frescos, para consumo humano y/o transformación, originarios del Estado de Arizona, Estados Unidos de América, descrita en la siguiente fracción del Arancel Nacional de Importación:

Fracción Arancelaria	Descripción del producto alimenticio
0807.19.00	Melones (<i>Cucumis melo</i>) frescos.

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

Artículo 3: Los Melones (*Cucumis melo*) deben estar amparados 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:

- 3.1 Los Melones (*Cucumis melo*) han sido cultivados y embalados del Estado de Arizona, Estados Unidos de América.
- 3.2 Los Melones (*Cucumis melo*) frescos, proceden 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.
- 3.3 La partida viene libre de insectos vivos de cualquier tipo, así como también de otros contaminantes biológicos, químicos y físicos, incluyendo suelos. Para el caso de las frutas, las mismas deben venir libres de hojas.
- 3.4 El certificado fitosanitario oficial, debe incluir una declaración adicional, en la que se certifique que:
 - 3.4.1 La partida se encuentra libre de plagas cuarentenarias para la República de Panamá:



a) <i>Frankliniella occidentalis</i>	b) <i>Tetranychus pacificus</i>
--------------------------------------	---------------------------------

Artículo 4: 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).

Artículo 5: El empaque utilizado sea resistente a la manipulación y esta identificado con el código del país de origen, número de planta empacadora y código de lotes.

Artículo 6: Los materiales utilizados para el embalaje y/o amortiguación no contengan fibras vegetales u otro material hospedero de plagas.

Artículo 7: Los contenedores, previo al embarque, han sido inspeccionados y desinfectados internamente.

Artículo 8: 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 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 fitosanitario del país de origen del producto.
- c) Copia de factura comercial del producto.
- d) Pre-declaración de aduanas.

Artículo 10: Al ingreso del alimento al país, la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos procederá a realizar el muestreo para el análisis de entomología, 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, de micotoxinas, características organolépticas, físico-químicas y residuos tóxicos.

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

Artículo 11: Estos requisitos fitosanitarios son específicos para la importación de Melones (*Cucumis melo*) frescos, originarios del Estado de Arizona, Estados Unidos de América, no obstante, no exime del cumplimiento de otras normas nacionales para su comercialización en el territorio nacional.

Artículo 12: Este Resuelto deroga toda disposición que le sea contraria.

Artículo 13: 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.

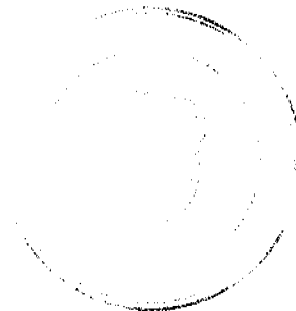
HUMBERTO A. BERMÚDEZ R.

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 - 019 - 2009

(De 25 de Marzo de 2009)

"Por medio del cual se emite el Requisito Fitosanitario para la importación de Tomates (*Lycopersicon esculentum*) frescos o refrigerados, para consumo humano y/o transformación, originarios de México."

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 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, establecer los requisitos sanitarios y fitosanitarios, 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 Fitosanitario, con el fin de complementar los aspectos sanitarios, de inocuidad y calidad para la importación de Tomates (*Lycopersicon esculentum*) frescos o refrigerados, para consumo humano y /o transformación, originarios de México.

Que el país, lugar y sitio de producción debe haber 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 de 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 Tomates (*Lycopersicon esculentum*) frescos o refrigerados, para consumo humano y/o transformación, originarios de México, descrita en la siguiente fracción del Arancel Nacional de Importación:

Fracción Arancelaria	Descripción del producto alimenticio
0702.00.00	Tomates (<i>Lycopersicon esculentum</i>) frescos o refrigerados.

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

Artículo 3: Los Tomates (*Lycopersicon esculentum*) frescos o refrigerados, deben estar amparados 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:

3.1 Los Tomates (*Lycopersicon esculentum*) han sido cultivados y embalados en México.

3.2 Los Tomates (*Lycopersicon esculentum*) proceden 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.

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

3.4 El certificado fitosanitario oficial, debe incluir una declaración adicional, en la que se certifique que:

3.4.1 La partida se encuentra libre de plagas cuarentenarias para la República de Panamá:

a) <i>Neoleucinodes elegantalis</i>	d) <i>Frankliniella occidentales</i>
b) <i>Spodoptera sp.</i>	e) <i>Macrosiphum euphorbiae</i>
c) <i>Tuta absoluta</i>	

3.4.2 La partida procede de áreas, lugares o sitios de producción, reconocidos y aprobados por la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos como libres de:

a) <i>Maconellicoccus hirsutus</i>

Artículo 4: 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).

Artículo 5: El empaque utilizado sea resistente a la manipulación y esta identificado con el código del país de origen, número de planta empacadora y código de lotes.

Artículo 6: Los materiales utilizados para el embalaje y/o amortiguación no contengan fibras vegetales u otro material hospedero de plagas.

Artículo 7: Los contenedores, previo al embarque, han sido inspeccionados y desinfectados internamente.

Artículo 8: 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 9: Al momento del arribo del embarque al puerto de ingreso al país, la mercancía debe estar amparada con la siguiente documentación comprobatoria:

- a) 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.

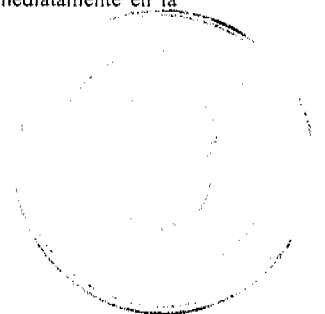
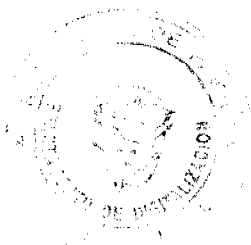
Artículo 10: Al ingreso del alimento al país, la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos procederá a realizar el muestreo para el análisis de entomología, se reserva el derecho de tomar otras muestras, en ese momento o en cualquier punto de la cadena alimentaria, a objeto de realizar otros análisis: Microbiológico, de micotoxinas, características organolépticas, fisico-químicas y residuos tóxicos.

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

Artículo 11: Estos requisitos fitosanitarios son específicos para la importación de Tomates (*Lycopersicon esculentum*) frescos o refrigerados, originarios de México, no obstante no exime del cumplimiento de otras normas nacionales para su comercialización en el territorio nacional.

Artículo 12: Este Resuelto deroga toda disposición que le sea contraria.

Artículo 13: 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 - 020 - 2009

(De 25 de Marzo de 2009)

"Por medio del cual se modifica el Resuelto AUPSA-DINAN-174-2007 en el cual se emite el Requisito Fitosanitario para la importación de Alubias, Judías, Frijoles tipo *Phaseolus sp.* o *Vigna angularis*, de vainas, secas, desvainadas, para consumo humano y/o transformación, originarias de Canadá."

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.

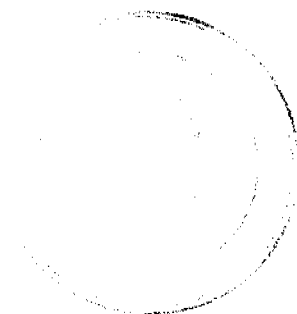
Que la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos tiene como objetivo principal el proteger la salud humana, el patrimonio animal y vegetal del país, mediante la aplicación de las medidas sanitarias y fitosanitarias aplicables a la introducción de alimentos al territorio nacional.

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, establecer los requisitos sanitarios y fitosanitarios, 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 Fitosanitario, con el fin de complementar los aspectos sanitarios, de inocuidad y calidad para la importación de Judías, Porotos, Alubias, Frijoles, tipo *Phaseolus sp.* o *Vigna angularis* de vainas, secas, desvainadas, para consumo humano y/o transformación, originarias de Canadá.

Que el país, lugar y sitio de producción debe haber sido reconocido, por la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos, como área libre de plagas de interés cuarentenario para la República de Panamá, 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 de 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 Judías Porotos, Alubias, Frijoles, tipo *Phaseolus sp.* o *Vigna angularis* de vainas, secas, desvainadas, para consumo humano y/o transformación, originarias de Canadá, descritas en las siguientes fracciones del Arancel Nacional de Importación:

Fracción Arancelaria	Descripción del producto alimenticio:
0713.32.20	Judías (Porotos, Alubias, Frijoles), Adzuki (<i>Phaseolus</i> o <i>Vigna angularis</i>) rosados o pintos, de vainas secas desvainadas, aunque estén mondadas o partidas.
0713.32.90	Otras Judías (Porotos, Alubias, Frijoles), Adzuki (<i>Phaseolus</i> o <i>Vigna angularis</i>) de vainas secas desvainadas, aunque estén mondadas o partidas, no especificadas en esta partida.
0713.33.20	Judías (Porotos, Alubias, Frijoles) común (<i>Phaseolus sp.</i>) rosados o pintos, de vainas secas desvainadas, aunque estén mondadas o partidas.
0713.33.90	Otras Judías (poroto, alubia, frijol) común (<i>Phaseolus sp.</i>) de vaina secas desvainadas, aunque estén mondadas o partidas.

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

Artículo 3: Las Judías Porotos, Alubias, Frijoles, tipo *Phaseolus sp.* o *Vigna angularis*, deben estar amparadas por un certificado fitosanitario, expedido por la Organización Nacional de Protección Fitosanitaria (ONPF) del país de origen, en el que se haga constar el cumplimiento de los siguientes requisitos:

Que:

3.1 Las Judías, Porotos, Alubias, Frijoles, tipo *Phaseolus sp.* o *Vigna angularis*, han sido cultivadas, procesadas y, embaladas en Canadá.

3.2 Las Judías, Porotos, Alubias, Frijoles, tipo *Phaseolus sp.* o *Vigna angularis*, proceden de áreas y lugares de producción sujetas a inspección por parte de la Organización Nacional de Protección Fitosanitaria (ONPF) del país de origen, en cualquiera de las fases de crecimiento activo, cosecha, o embalaje del alimento.

3.3 La partida viene libre de plagas de granos almacenados, así como también de otros contaminantes biológicos, químicos y físicos, incluyendo suelos (tierra) de cualquier tipo.

3.4 El certificado fitosanitario oficial, debe incluir una declaración adicional, en la que se certifique que:

3.4.1 La partida se encuentra libre de plagas cuarentenarias para la República de Panamá:

a) <i>Etiella zinckenella</i>	b) <i>Acanthoscelides obtectus</i>
-------------------------------	------------------------------------

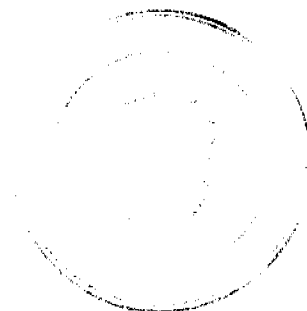
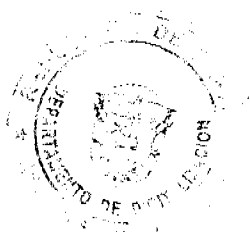
Artículo 4: La producción, cosecha y el embalaje de estos alimentos, destinados para el consumo humano y/o transformación, se realizó en el marco de las buenas prácticas agrícolas (BPA) y de buenas prácticas de manufactura (BPM).

Artículo 5: El empaque utilizado sea resistente a la manipulación y esta identificado con el código del país de origen, número de planta empacadora y código de lotes.

Artículo 6: Los materiales utilizados para el embalaje y/o amortiguación no contengan fibras vegetales u otro material hospedero de plagas.

Artículo 7: Los contenedores, previo al embarque, han sido inspeccionados y desinfectados internamente.

Artículo 8: Los contenedores han sido precintados (marchamados, flejados) y sellados, de manera que dichos sellos sólo 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 fitosanitario del país de origen del producto.
- c) Copia de factura comercial del producto.
- d) Pre-declaración de aduanas.

Artículo 10: Al ingreso del alimento al país, la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos procederá a realizar el muestreo para el análisis de entomología, 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, de micotoxinas, características organolépticas, físico-químicos y residuos tóxicos.

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

Artículo 11: Estos requisitos fitosanitarios son exclusivos para la importación de Judías, Porotos, Alubias, Frijoles, tipo *Phaseolus sp.* o *Vigna angularis* de vainas secas desvainadas, para consumo humano y/o transformación, originarias de Canadá, no obstante no exime del cumplimiento de otras normas nacionales para su comercialización en el territorio nacional.

Artículo 12: Este Resuelto modifica el Resuelto AUPSA-DINAN-174-2007 y, toda disposición que le sea contraria.

Artículo 13: El presente Resuelto empezará a regir a los 21 días, después de promulgado 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 - 021 - 2009

(De 25 de Marzo de 2009)

"Por medio del cual se emite el Requisito Fitosanitario para la importación de Apio (*Apium graveolens*) fresco o refrigerado, para consumo humano y/o transformación, originario del Estado de Arizona, 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, establecer los requisitos sanitarios y fitosanitarios, 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 Fitosanitario, con el fin de complementar los aspectos sanitarios, de inocuidad y calidad para la importación de Apio (*Apium graveolens*) fresco o refrigerado, para consumo humano y /o transformación, originario del Estado de Arizona, Estados Unidos de América.

Que el país, lugar y sitio de producción debe haber 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 de 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 Apio (*Apium graveolens*) fresco o refrigerado, para consumo humano y/o transformación, originario del Estado de Arizona, Estados Unidos de América, descritos en las siguientes fracciones del Arancel Nacional de Importación:

Fracción	
Arancelaria	Descripción del producto alimenticio
0709.40.00	Apio (<i>Apium graveolens</i>) frescos o refrigerados.

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

Artículo 3: El Apio (*Apium graveolens*) fresco o refrigerado, debe estar amparado 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:

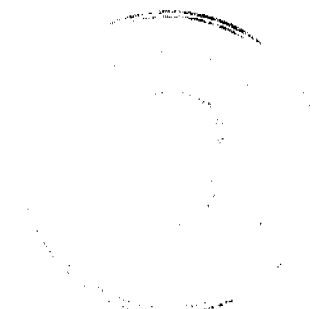
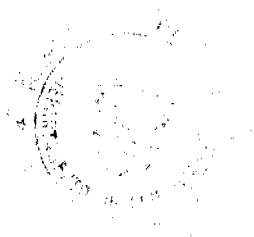
3.1 El Apio (*Apium graveolens*) fresco o refrigerado, ha sido cultivado y embalado en el Estado de Arizona, Estados Unidos de América.

3.2 El Apio (*Apium graveolens*) fresco o refrigerado, 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 periodo de crecimiento activo, cosecha y embalaje del alimento.

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

3.4 El certificado fitosanitario oficial, debe incluir una declaración adicional, en la que se certifique que:

3.4.1 La partida se encuentra libre de plagas cuarentenarias para la República de Panamá:



a) <i>Spodoptera exigua</i>	b) <i>Liriomyza sp.</i>
c) <i>Platynota stultana</i>	

Artículo 4: 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).

Artículo 5: El empaque utilizado sea resistente a la manipulación y esta identificado con el código del país de origen, número de planta empacadora y código de lotes.

Artículo 6: Los materiales utilizados para el embalaje y/o amortiguación no contengan fibras vegetales u otro material hospedero de plagas.

Artículo 7: Los contenedores, previo al embarque, han sido inspeccionados y desinfectados internamente.

Artículo 8: 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 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 fitosanitario del país de origen del producto.
- c) Copia de factura comercial del producto.
- d) Pre-declaración de aduanas.

Artículo 10: Al ingreso del alimento al país, la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos procederá a realizar el muestreo para el análisis de entomología, 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, de micotoxinas, características organolépticas, físico-químicas y residuos tóxicos.

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

Artículo 11: Estos requisitos fitosanitarios son específicos para la importación de Apio (*Apium graveolens*) fresco o refrigerado, originario del Estado de Arizona, Estados Unidos de América, no obstante, no exime del cumplimiento de otras normas nacionales para su comercialización en el territorio nacional.

Artículo 12: Este Resuelto deroga toda disposición que le sea contraria.

Artículo 13: 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

COMUNIQUESE Y CÚMPLASE.

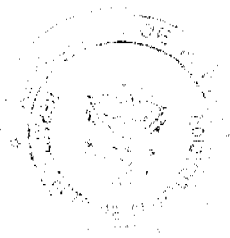
HUMBERTO A. BERMÚDEZ R.

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 - 022 - 2009

(De 25 de Marzo de 2009)

"Por medio del cual se emite el Requisito Fitosanitario para la importación de Culantro (*Eryngium foetidum L.*)/Cilantro (*Coriandrum sativum*) fresco o refrigerado, para consumo humano y/o transformación, originario del Estado de California, Estados Unidos de América."

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 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, establecer los requisitos sanitarios y fitosanitarios, 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 Fitosanitario, con el fin de complementar los aspectos sanitarios, de inocuidad y calidad para la importación de Culantro (*Eryngium foetidum L.*)/Cilantro (*Coriandrum sativum*) fresco o refrigerado, para consumo humano y /o transformación, originario del Estado de California, Estados Unidos de América.

Que el país, lugar y sitio de producción debe haber 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 de 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.

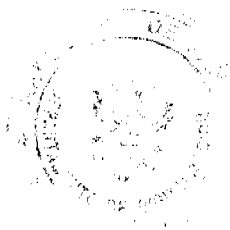
Que luego de las consideraciones antes expuestas,

RESUELVE:

Artículo 1: Emitir los Requisitos Fitosanitarios para la Importación de Culantro (*Eryngium foetidum L.*)/Cilantro (*Coriandrum sativum*) fresco o refrigerado, para consumo humano y/o transformación, originario del Estado de California, Estados Unidos de América, descrito en las siguientes fracciones del Arancel Nacional de Importación:

Fracción	Descripción del producto alimenticio
Arancelaria	
0709.90.90	Otras hortalizas (incluso "silvestres") frescas o refrigeradas. Culantro (<i>Eryngium foetidum L.</i>)/Cilantro (<i>Coriandrum sativum</i>) fresco o refrigerado.

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



Artículo 3: El Culantro (*Eryngium foetidum L.*)/Cilantro (*Coriandrum sativum*) fresco o refrigerado, debe estar amparado 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:

3.1 El Culantro (*Eryngium foetidum L.*)/Cilantro (*Coriandrum sativum*) fresco o refrigerado, ha sido cultivado y embalado en el Estado de California, Estados Unidos de América.

3.2 El Culantro (*Eryngium foetidum L.*)/Cilantro (*Coriandrum sativum*) 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.

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

3.4 El certificado fitosanitario oficial, debe incluir una declaración adicional, en la que se certifique que:

3.4.1 La partida procede de áreas, lugares o sitios de producción, reconocidos y aprobados por la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos como libres de:

a) *Maconellicoccus hirsutus*

Artículo 4: 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).

Artículo 5: El empaque utilizado sea resistente a la manipulación y esta identificado con el código del país de origen, número de planta empacadora y código de lotes.

Artículo 6: Los materiales utilizados para el embalaje y/o amortiguación no contengan fibras vegetales u otro material hospedero de plagas.

Artículo 7: Los contenedores, previo al embarque, han sido inspeccionados y desinfectados internamente.

Artículo 8: 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 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 fitosanitario del país de origen del producto.
- c) Copia de factura comercial del producto.
- d) Pre-declaración de aduanas.

Artículo 10: Al ingreso del alimento al país, la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos procederá a realizar el muestreo para el análisis de entomología, 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, de micotoxinas, características organolépticas, físico-químicas y residuos tóxicos.

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

Artículo 11: Estos requisitos fitosanitarios son específicos para la importación de Culantro (*Eryngium foetidum L.*)/Cilantro (*Coriandrum sativum*) fresco o refrigerado, originario del Estado de California, Estados Unidos de América, no obstante no exime del cumplimiento de otras normas nacionales para su comercialización en el territorio nacional.

Artículo 12: Este Resuelto deroga toda disposición que le sea contraria.

Artículo 13: 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 - 023 - 2009

(De 25 de Marzo de 2009)

"Por medio del cual se emite el Requisito Fitosanitario para la importación de mezcla de cereales, para alimento de aves y/o transformación, originaria de Uruguay."

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, establecer los requisitos sanitarios y fitosanitarios, 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 Fitosanitario, con el fin de complementar los aspectos sanitarios, de inocuidad y calidad para la importación de mezcla de cereales, para alimento de aves y/o transformación, originaria de Uruguay.

Que el país, lugar y sitio de producción debe haber sido reconocido, por la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos, como área libre de plagas de interés cuarentenario para la República de Panamá, 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 de 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 Mezcla de Cereales, para alimento de Aves y/o transformación, originaria de Uruguay, descritas en las siguientes fracciones del Arancel Nacional de Importación:



Fracción Arancelaria	Descripción del producto alimenticio:
2309.90.91	Preparaciones alimenticias para pájaros. Mezcla de Cereales (Girasol (<i>Helianthus annuus</i>); Maíz (<i>Zea mays</i> L.); Sorgo (<i>Sorghum bicolor</i> L.); Avena (<i>Avena sativa</i>); Alpiste (<i>Phalaris sp.</i>); Colza (<i>Brassica napus var. napus</i>) y; Lino (<i>Linum usitatissimum</i> L.)

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

Artículo 3: La Mezcla de Cereales, debe estar amparada por un certificado fitosanitario, expedido por la Organización Nacional de Protección Fitosanitaria (ONPF) del país de origen, en el que se haga constar el cumplimiento de los siguientes requisitos:

Que:

3.1 La Mezcla de Cereales, ha sido procesada y embalada en Uruguay.

3.2 Los granos utilizados en la preparación de la mezcla de cereales, proceden de áreas y lugares de producción sujetas a inspección por parte de la Organización Nacional de Protección Fitosanitaria (ONPF) del país de origen, en cualquiera de las fases de crecimiento activo, cosecha, o embalaje del alimento.

3.3 La partida viene libre de plagas de granos almacenados, así como también de otros contaminantes biológicos, químicos y físicos, incluyendo suelos (tierra) de cualquier tipo.

Artículo 4: La producción, cosecha y el embalaje de estos alimentos, destinados para el consumo humano y/o transformación, se realizó en el marco de las buenas prácticas agrícolas (BPA) y de buenas prácticas de manufactura (BPM).

Artículo 5: El empaque utilizado sea resistente a la manipulación y esta identificado con el código del país de origen, número de planta empacadora y código de lotes.

Artículo 6: Los materiales utilizados para el embalaje y/o amortiguación no contengan fibras vegetales u otro material hospedero de plagas.

Artículo 7: Los contenedores, previo al embarque, han sido inspeccionados y desinfectados internamente.

Artículo 8: Los contenedores han sido precintados (marchamados, flejados) y sellados, de manera que dichos sellos sólo 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 fitosanitario del país de origen del producto.
- c) Copia de factura comercial del producto.
- d) Pre-declaración de aduanas.

Artículo 10: Al ingreso del alimento al país, la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos procederá a realizar el muestreo para el análisis de entomología, 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, de micotoxinas, características organolépticas, físico-químicos y residuos tóxicos.

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

Artículo 11: Estos requisitos fitosanitarios son exclusivos para la importación de mezcla de cereales, para alimento de aves y/o transformación, originaria de Uruguay, no obstante no exime del cumplimiento de otras normas nacionales para su comercialización en el territorio nacional.

Artículo 12: Este Resuelto deroga toda disposición que le sea contraria.

Artículo 13: 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 - 024 - 2009

(De 25 de Marzo de 2009)

"Por medio del cual se emite el Requisito Fitosanitario para la importación de Perejil (*Petroselinum crispum*) fresco o refrigerado, para consumo humano y/o transformación, originario 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.

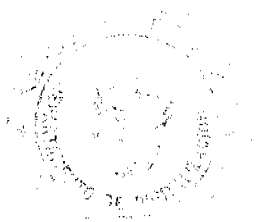
Que la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos tiene como objetivo principal el proteger la salud humana, el patrimonio animal y vegetal del país, mediante la aplicación de las medidas sanitarias y fitosanitarias aplicables a la introducción de alimentos al territorio nacional.

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, establecer los requisitos sanitarios y fitosanitarios, 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 Fitosanitario, con el fin de complementar los aspectos sanitarios, de inocuidad y calidad para la importación de Perejil (*Petroselinum crispum*) fresco o refrigerado, para consumo humano y /o transformación, originario del Estado de California, Estados Unidos de América.

Que el país, lugar y sitio de producción debe haber 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 de 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 Perejil (*Petroselinum crispum*) fresco o refrigerado, para consumo humano y/o transformación, originario del Estado de California, Estados Unidos de América, descrito en las siguientes fracciones del Arancel Nacional de Importación:

Fracción	Descripción del producto alimenticio
Arancelaria	
0709.90.90	Otras hortalizas ("incluso "silvestres") frescas o refrigeradas / Perejil (<i>Petroselinum crispum</i>).

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

Artículo 3: El Perejil (*Petroselinum crispum*) fresco o refrigerado, deben estar amparados 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:

3.1 El Perejil (*Petroselinum crispum*) fresco o refrigerado, han sido cultivados y embalados en el Estado de California, Estados Unidos de América.

3.2 El Perejil (*Petroselinum crispum*) 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.

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

3.4 El certificado fitosanitario oficial, debe incluir una declaración adicional, en la que se certifique que:

3.4.1 La partida se encuentra libre de plagas cuarentenarias para la República de Panamá:

a) <i>Frankliniella occidentalis</i>	b) <i>Listroderes costirostris</i>
--------------------------------------	------------------------------------

3.4.2 La partida procede de áreas, lugares o sitios de producción, reconocidos y aprobados por la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos como libres de:

a) <i>Maconellicoccus hirsutus</i>

Artículo 4: 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).

Artículo 5: El empaque utilizado sea resistente a la manipulación y esta identificado con el código del país de origen, número de planta empacadora y código de lotes.

Artículo 6: Los materiales utilizados para el embalaje y/o amortiguación no contengan fibras vegetales u otro material hospedero de plagas.

Artículo 7: Los contenedores, previo al embarque, han sido inspeccionados y desinfectados internamente.

Artículo 8: 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 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 fitosanitario del país de origen del producto.

c) Copia de factura comercial del producto.

d) Pre-declaración de aduanas.

Artículo 10: Al ingreso del alimento al país, la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos procederá a realizar el muestreo para el análisis de entomología, 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, de micotoxinas, características organolépticas, físico-químicas y residuos tóxicos.

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

Artículo 11: Estos requisitos fitosanitarios son específicos para la importación de Perejil (*Petroselinum crispum*) fresco o refrigerado, originario del Estado de California, Estados Unidos de América, no obstante no exime del cumplimiento de otras normas nacionales para su comercialización en el territorio nacional.

Artículo 12: Este Resuelto deroga toda disposición que le sea contraria.

Artículo 13: 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 - 025 - 2009

(De 25 de Marzo de 2009)

"Por medio del cual se emite el Requisito Fitosanitario para la importación de Puerro (*Allium porrum*) y/o Cebollina (*Allium schoenoprasum*) fresco o refrigerado, para consumo humano y/o transformación, originario de México."

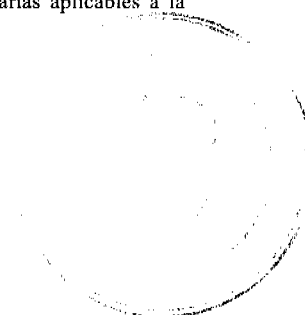
El DIRECTOR NACIONAL DE NORMAS PARA LA IMPORTACIÓN DE ALIMENTOS,

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, establecer los requisitos sanitarios y fitosanitarios, 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 Fitosanitario, con el fin de complementar los aspectos sanitarios, de inocuidad y calidad para la importación de Puerro (*Allium porrum*) y/o Cebollina (*Allium schoenoprasum*) fresco o refrigerado, para consumo humano y /o transformación, originario de México.

Que el país, lugar y sitio de producción debe haber 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 de 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 Puerro (*Allium porrum*) y/o Cebollina (*Allium schoenoprasum*) fresco o refrigerado, para consumo humano y/o transformación, originario de México, descrito en las siguientes fracciones del Arancel Nacional de Importación:

Fracción	
Arancelaria	Descripción del producto alimenticio
0703.90.00	Puerros y demás hortalizas aliáceas (<i>Allium sp.</i>)

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

Artículo 3: La partida debe estar amparados 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:

3.1 El Puerro (*Allium porrum*) y/o Cebollina (*Allium schoenoprasum*) ha sido cultivado y embalado en México.

3.2 El Puerro (*Allium porrum*) y/o Cebollina (*Allium schoenoprasum*) 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.

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

3.4 El certificado fitosanitario oficial, debe incluir una declaración adicional, en la que se certifique que:

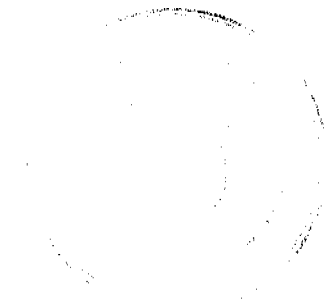
3.4.1 La partida se encuentra libre de plagas cuarentenarias para la República de Panamá:

a) <i>Delia antiqua</i>	b) <i>Frankliniella occidentalis</i>
-------------------------	--------------------------------------

3.4.2 La partida procede de áreas, lugares o sitios de producción, reconocidos y aprobados por la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos como libres de:

a) *Maconellicoccus hirsutus*

Artículo 4: 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).



Artículo 5: El empaque utilizado sea resistente a la manipulación y esta identificado con el código del país de origen, número de planta empacadora y código de lotes.

Artículo 6: Los materiales utilizados para el embalaje y/o amortiguación no contengan fibras vegetales u otro material hospedero de plagas.

Artículo 7: Los contenedores, previo al embarque, han sido inspeccionados y desinfectados internamente.

Artículo 8: 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 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 fitosanitario del país de origen del producto.
- c) Copia de factura comercial del producto.
- d) Pre-declaración de aduanas.

Artículo 10: Al ingreso del alimento al país, la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos procederá a realizar el muestreo para el análisis de entomología, 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, de micotoxinas, características organolépticas, físico-químicas y residuos tóxicos.

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

Artículo 11: Estos requisitos fitosanitarios son específicos para la importación de Puerro (*Allium porrum*) y/o Cebollina (*Allium schoenoprasum*) fresco o refrigerado, originario de México, no obstante no exime del cumplimiento de otras normas nacionales para su comercialización en el territorio nacional.

Artículo 12: Este Resuelto deroga toda disposición que le sea contraria.

Artículo 13: 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

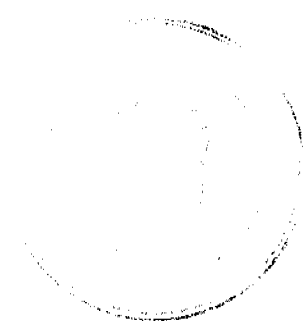
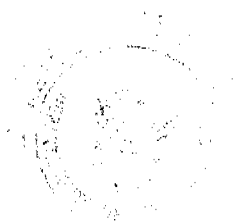
ANSELMO GUERRA M.

Secretario General

REPÚBLICA DE PANAMÁ

AUTORIDAD PANAMEÑA DE SEGURIDAD DE ALIMENTOS

RESUELTO AUPSA - DINAN - 026 - 2009



(De 25 de Marzo de 2009)

"Por medio del cual se emite el Requisito Fitosanitario para la importación de Puerro (*Allium porrum*) y/o Cebollina (*Allium schoenoprasum*) frescos o refrigerados, para consumo humano y/o transformación, originarios 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, establecer los requisitos sanitarios y fitosanitarios, 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 Fitosanitario, con el fin de complementar los aspectos sanitarios, de inocuidad y calidad para la importación de Puerro (*Allium porrum*) y/o Cebollina (*Allium schoenoprasum*) frescos o refrigerados, para consumo humano y /o transformación, originarios del Estado de California, Estados Unidos de América.

Que el país, lugar y sitio de producción debe haber 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 de 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 Puerro (*Allium porrum*) y/o Cebollina (*Allium schoenoprasum*) frescos o refrigerados, para consumo humano y/o transformación, originarios del Estado de California, Estados Unidos de América, descrito en las siguientes fracciones del Arancel Nacional de Importación:

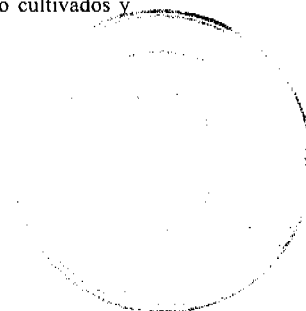
Fracción	
Arancelaria	Descripción del producto alimenticio
0703.90.00	Puerros (<i>Allium porrum</i>) y demás hortalizas aliáceas.

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

Artículo 3: Los Puerros (*Allium porrum*) y/o Cebollinas (*Allium schoenoprasum*) frescos o refrigerados, deben estar amparados 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:

3.1 Los Puerros (*Allium porrum*) y/o Cebollinas (*Allium schoenoprasum*) frescos o refrigerados, han sido cultivados y embalados en el Estado de California, Estados Unidos de América.



3.2 Los Puerros (*Allium porrum*) y/o Cebollinas (*Allium schoenoprasum*) proceden 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.

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

3.4 El certificado fitosanitario oficial, debe incluir una declaración adicional, en la que se certifique que:

3.4.1 La partida se encuentra libre de plagas cuarentenarias para la República de Panamá:

a) <i>Delia antiqua</i>	b) <i>Aceria tulipae</i>
-------------------------	--------------------------

Artículo 4: 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).

Artículo 5: El empaque utilizado sea resistente a la manipulación y esta identificado con el código del país de origen, número de planta empacadora y código de lotes.

Artículo 6: Los materiales utilizados para el embalaje y/o amortiguación no contengan fibras vegetales u otro material hospedero de plagas.

Artículo 7: Los contenedores, previo al embarque, han sido inspeccionados y desinfectados internamente.

Artículo 8: 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 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 fitosanitario del país de origen del producto.
- c) Copia de factura comercial del producto.
- d) Pre-declaración de aduanas.

Artículo 10: Al ingreso del alimento al país, la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos procederá a realizar el muestreo para el análisis de entomología, 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, de micotoxinas, características organolépticas, físico-químicas y residuos tóxicos.

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

Artículo 11: Estos requisitos fitosanitarios son específicos para la importación de Puerro (*Allium porrum*) y/o Cebollina (*Allium schoenoprasum*) frescos o refrigerados, originarios del Estado de California, Estados Unidos de América, no obstante no exime del cumplimiento de otras normas nacionales para su comercialización en el territorio nacional.

Artículo 12: Este Resuelto deroga toda disposición que le sea contraria.

Artículo 13: 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 - 027 - 2009

(De 25 de Marzo de 2009)

"Por medio del cual se emite el Requisito Fitosanitario para la importación de Remolachas (*Beta vulgaris*) frescas o refrigeradas, para consumo humano y/o transformación, originarias de México."

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, establecer los requisitos sanitarios y fitosanitarios, 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 Fitosanitario, con el fin de complementar los aspectos sanitarios, de inocuidad y calidad para la importación de Remolachas (*Beta vulgaris*) frescas o refrigeradas, para consumo humano y/o transformación, originarias de México.

Que el país, lugar y sitio de producción debe haber 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 de 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 Remolachas (*Beta vulgaris*) frescas o refrigeradas, para consumo humano y/o transformación, originarias de México, descritos en las siguientes fracciones del Arancel Nacional de Importación:

Fracción	Descripción del producto alimenticio
Arancelaria	
0706.90.91	Remolachas (<i>Beta vulgaris</i>) para ensaladas, frescas o refrigeradas.



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

Artículo 3: Las Remolachas (*Beta vulgaris*) 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:

3.1 Las Remolachas (*Beta vulgaris*) han sido cultivadas y embaladas en México.

3.2 Las Remolachas (*Beta vulgaris*) proceden 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 periodo de crecimiento activo, cosecha y embalaje del alimento.

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

3.4 El certificado fitosanitario oficial, debe incluir una declaración adicional, en la que se certifique que:

3.4.1 La partida se encuentra libre de plagas cuarentenarias para la República de Panamá:

a) <i>Phthorimaea operculella</i>

3.4.2 La partida procede de áreas, lugares o sitios de producción, reconocidos y aprobados por la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos como libres de:

a) <i>Ditylenchus dipsaci</i>	c) <i>Ditylenchus destructor</i>
b) <i>Heterodera schachtii</i>	d) <i>Pratylenchus penetrans</i>

Artículo 4: 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).

Artículo 5: El empaque utilizado sea resistente a la manipulación y esta identificado con el código del país de origen, número de planta empacadora y código de lotes.

Artículo 6: Los materiales utilizados para el embalaje y/o amortiguación no contengan fibras vegetales u otro material hospedero de plagas.

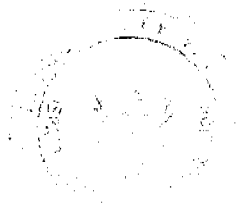
Artículo 7: Los contenedores, previo al embarque, han sido inspeccionados y desinfectados internamente.

Artículo 8: 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 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 fitosanitario del país de origen del producto.
- c) Copia de factura comercial del producto.
- d) Pre-declaración de aduanas.

Artículo 10: Al ingreso del alimento al país, la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos procederá a realizar el muestreo para el análisis de entomología, 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, de micotoxinas, características organolépticas, físico-químicas y residuos tóxicos.



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

Artículo 11: Estos requisitos fitosanitarios son específicos para la importación de Remolachas (*Beta vulgaris*) frescas o refrigeradas, originarias de México, no obstante no exime del cumplimiento de otras normas nacionales para su comercialización en el territorio nacional.

Artículo 12: Este Resuelto deroga toda disposición que le sea contraria.

Artículo 13: 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 - 029 - 2009

(De 06 de Abril de 2009)

"Por medio del cual se emite el Requisito Fitosanitario para la importación de Malanga (*Xanthosoma sagittifolium*) fresca o refrigerada, para consumo humano y/o transformación, originaria 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, establecer los requisitos sanitarios y fitosanitarios, 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 Fitosanitario, con el fin de complementar los aspectos sanitarios, de inocuidad y calidad para la importación de Malanga (*Xanthosoma sagittifolium*) fresca o refrigerada, para consumo humano y /o transformación, originaria del Estado de La Florida, Estados Unidos de América .

Que el país, lugar y sitio de producción debe haber 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 de 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 Malanga (*Xanthosoma sagittifolium*) fresca o refrigerada, para consumo humano y/o transformación, originaria 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
0714.90.90	Otras raíces, tubérculos, cormos: Malanga (<i>Xanthosoma sagittifolium</i>); Otoo (<i>Xanthosoma violaceum</i>) fresca o refrigerada.

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

Artículo 3: La Malanga (*Xanthosoma sagittifolium*) debe estar amparada 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:

3.1 La Malanga (*Xanthosoma sagittifolium*) ha sido cultivada y embalada en el Estado de La Florida, Estados Unidos de América.

3.2 La Malanga (*Xanthosoma sagittifolium*) 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.

3.3 El certificado fitosanitario oficial, debe incluir una declaración adicional, en la que se certifique que:

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

3.3.2 La partida se encuentra libre de plagas cuarentenarias para la República de Panamá:

a) *Xanthomonas axonopodis* pv. *dieffenbachiae*

b) *Dasheen mosaic virus*

c) *Xanthomonas campestris*

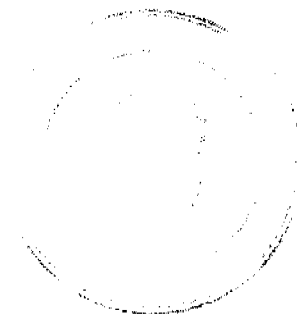
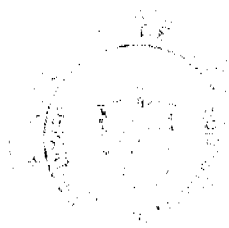
Artículo 4: La producción, cosecha y el embalaje de estos alimentos, destinados para el consumo humano, se realizó en el marco de las buenas prácticas agrícolas (BPA) y de buenas prácticas de manufactura (BPM).

Artículo 5: El empaque utilizado sea resistente a la manipulación y esta identificado con el código del país de origen, número de planta empacadora y código de lotes.

Artículo 6: Los contenedores, previo al embarque, han sido inspeccionados y desinfectados internamente.

Artículo 7: 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 8: 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 fitosanitario del país de origen del producto.
- c) Copia de factura comercial del producto.
- d) Pre-declaración de aduanas.

Artículo 9: Al ingreso del alimento al país, la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos procederá a realizar el muestreo para el análisis de entomología, bacteriología y virología, 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, de micotoxinas, características organolépticas, físico-químicas y residuos tóxicos.

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

Artículo 10: Estos requisitos fitosanitarios son específicos para la importación de Malanga (*Xanthosoma sagittifolium*) fresca o refrigerada, originario del Estado de La Florida, Estados Unidos de América, no obstante no exime del cumplimiento de otras normas nacionales para su comercialización en el territorio nacional.

Artículo 11: Este Resuelto deroga toda disposición que le sea contraria.

Artículo 12: 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.

LUIS MANUEL BENAVIDES

Director Nacional de Normas

Para la Importación de Alimentos

Encargado

ANSELMO GUERRA M.

Secretario General

REPÚBLICA DE PANAMÁ

AUTORIDAD PANAMEÑA DE SEGURIDAD DE ALIMENTOS

RESUELTO AUPSA - DINAN - 030 - 2009

(De 06 de Abril de 2009)

"Por medio del cual se emite el Requisito Fitosanitario para la importación de Otoo (*Xanthosoma violaceum*) fresco o refrigerado, para consumo humano y/o transformación, originario de Jamaica."

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, establecer los requisitos sanitarios y fitosanitarios, 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 Fitosanitario, con el fin de complementar los aspectos sanitarios, de inocuidad y calidad para la importación de Otoe (*Xanthosoma violaceum*) fresco o refrigerado, para consumo humano y /o transformación, originarios de Jamaica.

Que el país, lugar y sitio de producción debe haber 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 de 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 Otoe (*Xanthosoma violaceum*) fresco o refrigerado, para consumo humano y/o transformación, originarios de Jamaica, descrita en la siguiente fracción del Arancel Nacional de Importación:

Fracción	Descripción del producto alimenticio
Arancelaria	
0714.90.90	Otras raíces, tubérculos, cormos: Malanga (<i>Xanthosoma sagittifolium</i>) / Otoe (<i>Xanthosoma violaceum</i>); fresca o refrigerada.

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

Artículo 3: El Otoe (*Xanthosoma violaceum*) debe estar amparado 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:

3.1 El Otoe (*Xanthosoma violaceum*) ha sido cultivado y embalado en Jamaica.

3.2 El Otoe (*Xanthosoma violaceum*) 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.

3.3 El certificado fitosanitario oficial, debe incluir una declaración adicional, en la que se certifique que:

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

3.3.2 La partida se encuentra libre de plagas cuarentenarias para la República de Panamá:

a) *Xanthomonas axonopodis* pv. *dieffenbachiae*



b) *Dasheen mosaic virus*

Artículo 4: 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).

Artículo 5: El empaque utilizado sea resistente a la manipulación y esta identificado con el código del país de origen, número de planta empacadora y código de lotes.

Artículo 6: Los contenedores, previo al embarque, han sido inspeccionados y desinfectados internamente.

Artículo 7: 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 8: 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 fitosanitario del país de origen del producto.
- c) Copia de factura comercial del producto.
- d) Pre-declaración de aduanas.

Artículo 9: Al ingreso del alimento al país, la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos procederá a realizar el muestreo para los análisis de entomología, bacteriología y virología, 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, de micotoxinas, características organolépticas, físico-químicas y residuos tóxicos.

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

Artículo 10: Estos requisitos fitosanitarios son específicos para la importación de Otoe (*Xanthosoma violaceum*) fresco o refrigerado, originario de Jamaica, no obstante no exime del cumplimiento de otras normas nacionales para su comercialización en el territorio nacional.

Artículo 11: Este Resuelto deroga toda disposición que le sea contraria.

Artículo 12: 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 Nº 47 de 9 de julio de 1996

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.

LUIS MANUEL BENAVIDES

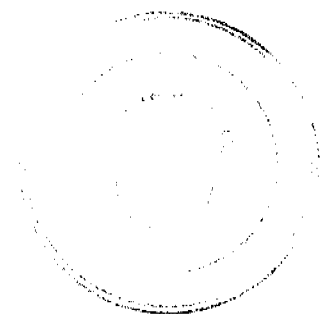
Director Nacional de Normas

Para la Importación de Alimentos

Encargado

ANSELMO GUERRA M.

Secretario General



REPÚBLICA DE PANAMÁ
 AUTORIDAD PANAMEÑA DE SEGURIDAD DE ALIMENTOS
 RESUELTO AUPSA - DINAN - 031 - 2009

(De 06 de Abril de 2009)

"Por medio del cual se emite el Requisito Fitosanitario para la Importación de Plantas y Partes de Plantas (exceptuando semillas y frutos), incluso cortadas, originarias del Estado de California, Estados Unidos de América."

Esta resolución incluye las especies: Hierba de Eneldo (*Anethum graveolens*); Hierba de Mentha (*Mentha sativa*); Hierba de Orégano (*Origanum vulgare*); Hierba de Salvia (*Salvia officinalis*); Hierba de Tomillo (*Thymus vulgaris*), entre otras especies vegetales utilizadas 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 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, establecer los requisitos sanitarios y fitosanitarios, 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 Fitosanitario, con el fin de complementar los aspectos sanitarios de inocuidad y calidad para la importación de plantas y partes de plantas (exceptuando semillas y frutos), incluso cortadas, originarias del Estado de California, Estados Unidos de América.

Que el país, lugar y sitio de producción debe haber 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 de 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 plantas y partes de plantas (exceptuando semillas y frutos), incluso cortadas, originarias del Estado de California, Estados Unidos de América, descrito en las siguientes fracciones del Arancel Nacional de Importación:

Fracción Arancelaria	Descripción del producto alimenticio
1212.99.90	Las demás plantas y partes de plantas (exceptuando semillas y frutos) frescas o refrigeradas, incluso cortadas, empleadas principalmente en la alimentación humana, no expresadas ni comprendidas en otra parte.

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

Artículo 3: Las plantas y partes de plantas, incluso cortadas, 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:

3.1 Las plantas y partes de plantas han sido cultivadas y embaladas en el Estado de California, Estados Unidos de América.

3.2 Las plantas y partes de plantas proceden 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.

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

3.4 El certificado fitosanitario oficial, debe incluir una declaración adicional, en la que se certifique que:

3.4.1 La partida procede de áreas, lugares o sitios de producción, reconocidos y aprobados por la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos como libres de:

a) *Maconellicoccus hirsutus*

Artículo 4: 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).

Artículo 5: El empaque utilizado sea resistente a la manipulación y esta identificado con el código del país de origen, número de planta empacadora y código de lotes.

Artículo 6: Los materiales utilizados para el embalaje y/o amortiguación no contengan fibras vegetales u otro material hospedero de plagas.

Artículo 7: Los contenedores, previo al embarque, han sido inspeccionados y desinfectados internamente.

Artículo 8: 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 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 fitosanitario del país de origen del producto.
- c) Copia de factura comercial del producto.
- d) Pre-declaración de aduanas.

Artículo 10: Al ingreso del alimento al país, la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos procederá a realizar el muestreo para el análisis de entomología, 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, de micotoxinas, características organolépticas, físico-químicas y residuos tóxicos.

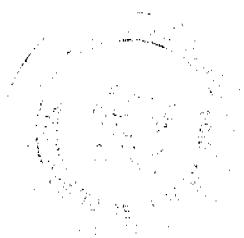
El costo de estos análisis deberá ser sufragado por el interesado.

Artículo 11: Estos requisitos fitosanitarios son específicos para la importación de plantas y partes de plantas (exceptuando semillas y frutos) descritas en la fracción arancelaria 1212.99.90, y que tengan como origen el Estado de California, Estados Unidos de América, no obstante no exime del cumplimiento de otras normas nacionales para su comercialización en el territorio nacional.

Artículo 12: Este Resuelto deroga toda disposición que le sea contraria.

Artículo 13: 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.

LUIS MANUEL BENAVIDES

Director Nacional de Normas

Para la Importación de Alimentos

Encargado

ANSELMO GUERRA M.

Secretario General

