

REPÚBLICA DE PANAMÁ  
ASAMBLEA NACIONAL  
LEGISPAN  
LEGISLACIÓN DE LA REPÚBLICA DE PANAMÁ

*Tipo de Norma:* RESUELTO

*Número:* 22

*Referencia:* AUPSA-DINAN-022-2007

*Año:* 2007

*Fecha(dd-mm-aaaa):* 11-01-2007

*Título:* POR MEDIO DEL CUAL SE EMITE EL REQUISITO SANITARIO PARA LA IMPORTACION DE PREPARACIONES Y CONSERVAS DE PESCADO O DE CRUSTACEOS, MOLUSCOS O DEMAS INVERTEBRADOS ACUATICOS, PARA CONSUMO HUMANO DIRECTO.

*Dictada por:* AUTORIDAD PANAMEÑA DE SEGURIDAD DE ALIMENTOS

*Gaceta Oficial:* 25735

*Publicada el:* 22-02-2007

*Rama del Derecho:* DER. ADMINISTRATIVO, DER. SANITARIO, DER. COMERCIAL, DER. INTERNACIONAL PRIVADO

*Palabras Claves:* Alimentos de origen animal, Pesca, Normas técnicas y especificaciones, Industria alimenticia, Etiquetado, Salud, Protección de la salud, Importaciones-Exportaciones, Comercio e industria, Proceso de embalaje, Relaciones internacionales

*Páginas:* 5

*Tamaño en Mb:* 0.305

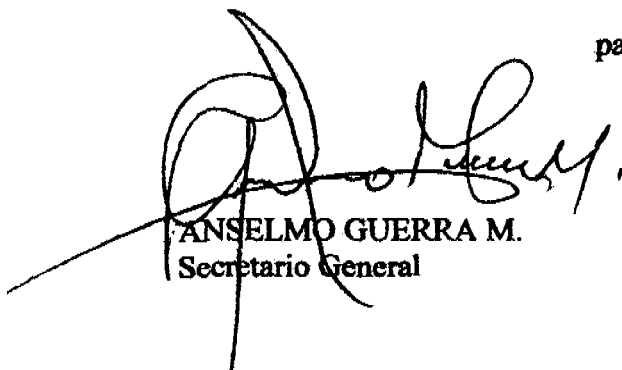
*Rollo:* 551

*Posición:* 1778

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.



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



ANSELMO GUERRA M.  
Secretario General

RESUELTO AUPSA-DINAN-022-2007  
(de 11 de enero de 2007)

“Por medio del cual se emite el Requisito Sanitario para la importación de preparaciones y conservas de pescado o de crustáceos, moluscos o demás invertebrados acuáticos, para consumo humano directo.

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 y fitosanitarias 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 y fitosanitarios, 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 y/o fitosanitarios para la importación de preparaciones y conservas de pescado o de crustáceos, moluscos o demás invertebrados acuáticos, para consumo humano directo.

Que el país, zona, región o compartimiento, ha sido reconocido como elegible por la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos, o en su defecto reconoce la elegibilidad otorgada por la Dirección Nacional de Salud Animal del Ministerio de Desarrollo Agropecuario, en base al Artículo 77 del decreto ley 11 de 22 de febrero de 2006.

Que este alimento ha sido procesado en una planta, autorizada por la autoridad oficial competente del país exportador y aprobada por la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos, o en su defecto reconoce la aprobación de la planta realizada por la Dirección Nacional de Salud Animal del Ministerio de Desarrollo Agropecuario y por el Departamento de Protección de Alimentos del Ministerio de Salud, en base al Artículo 77 del Decreto Ley 11 de 22 de febrero de 2006.

Que el incumplimiento de las buenas prácticas de manufactura de estos alimentos puede ocasionar la aparición de contaminantes biológicos, químicos o físicos que puedan afectar la salud de los consumidores. Y es responsabilidad de la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos, verificar que estos contaminantes no sobrepasen los niveles adecuados de protección de la salud humana y animal.

Que la Dirección Nacional de Normas para la Importación de Alimentos, fundamentó la evaluación de riesgo, en la revisión y análisis de las características intrínsecas de cada producto alimenticio, su uso presunto, y los antecedentes de comercialización a nivel nacional e internacional, contemplando los reportes de peligros de los alimentos descritos.

Que dicha evaluación de riesgo concluye que los alimentos preenvasados descritos en el presente resuelto son considerados de bajo riesgo para la salud humana y animal.

Que los requisitos sanitarios para los alimentos preenvasados 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:

**PRIMERO:** Establecer los requisitos y disposiciones sanitarias para la importación de preparaciones y conservas de pescado o de crustáceos, moluscos o demás invertebrados acuáticos, descritos en las siguientes fracciones del Arancel Nacional de Importación:

Fracción Arancelaria	Descripción del producto alimenticio
1603.00.10	Extractos y jugos de carne
1603.00.20	Extractos y jugos de pescado
1603.00.90	Extractos y jugos de crustáceos, moluscos o demás invertebrados acuáticos.
1604.11.10	Preparaciones y conservas de salmones enteros o en trozos, excepto el picado, envasados herméticamente o al vacío.
1604.11.90	Otras preparaciones y conservas de salmones enteros o en trozos, excepto el picado y los envasados herméticamente o al vacío.
1604.12.10	Preparaciones y conservas de arenques enteros o en trozos, excepto el picado, envasados herméticamente o al vacío.
1604.12.90	Otras preparaciones y conservas de arenques enteros o en trozos, excepto el picado y los envasados herméticamente o al vacío.
1604.13.10	Preparaciones y conservas de sardinas, sardinclas y espadines enteros o en trozos, excepto el picado, envasados herméticamente o al vacío
1604.13.90	Otras preparaciones y conservas de sardinas, sardinclas y espadines enteros o en trozos, excepto el picado y los envasados herméticamente o al vacío.
1604.14.10	Preparaciones y conservas de atunes, listados y bonitos ( <i>Sarda spp.</i> ) enteros o en trozos, excepto el picado, envasados herméticamente o al vacío.
1604.14.90	Otras preparaciones y conservas de atunes, listados y bonitos ( <i>Sarda spp.</i> ) enteros o en trozos, excepto el picado y los envasados herméticamente o al vacío.

1604.15.10	Preparaciones y conservas de caballas enteras o en trozos, excepto el picado, envasados herméticamente o al vacío.
1604.15.90	Otras preparaciones y conservas de caballas enteras o en trozos, excepto el picado y los envasados herméticamente o al vacío.
1604.16.10	Preparaciones y conservas de anchoas enteras o en trozos, excepto el picado, envasados herméticamente o al vacío.
1604.16.90	Otras preparaciones y conservas de anchoas enteras o en trozos, excepto el picado y los envasados herméticamente o al vacío.
1604.19.10	Preparaciones y conservas de bacalao enteras o en trozos, excepto el picado, envasados herméticamente o al vacío.
1604.19.20	Preparaciones y conservas de otros pescados enteras o en trozos, excepto el picado, envasados herméticamente o al vacío.
1604.19.90	Preparaciones y conservas de otros pescados enteras o en trozos, excepto el picado y los envasados herméticamente o al vacío.
1604.20.10	Preparaciones y conservas de pescado homogenizadas, para la alimentación infantil.
1604.20.20	Otras preparaciones y conservas de pescado en envases no herméticos ni al vacío.
1604.20.91	Otras preparaciones y conservas de atún, envasados herméticamente o al vacío.
1604.20.92	Otras preparaciones y conservas de bacalao, envasados herméticamente o al vacío.
1604.20.93	Otras preparaciones y conservas de salmón, envasados herméticamente o al vacío.
1604.20.94	Otras preparaciones y conservas de sardinas, envasados herméticamente o al vacío.
1604.20.99	Otras preparaciones y conservas de pescado n.e.e.p., envasados herméticamente o al vacío.
1604.30.10	Preparaciones y conservas de caviar y sus sucedáneos, envasado herméticamente o al vacío.
1604.30.90	Otras preparaciones y conservas de huevas de pescado, exceptuando las de caviar y sus sucedáneos, envasado herméticamente o al vacío.
1605.10.00	Cangrejos (excepto macruros), preparados o conservados.
1605.20.00	Camarones, langostinos y demás decápodos natantia, preparados o conservados.
1605.30.00	Bogavantes preparados o conservados.
1605.40.00	Los demás crustáceos preparados o conservados..
1605.90.00	Otros moluscos y invertebrados acuáticos, preparados o conservados, n.e.e.p.

**SEGUNDO:** El país, zona, región o compartimiento, ha sido reconocido como elegible por la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos, o en su defecto reconoce la elegibilidad otorgada por la Dirección Nacional de Salud Animal del Ministerio de Desarrollo Agropecuario, en base al Artículo 77 del decreto ley 11 de 22 de febrero de 2006.

**TERCERO:** Las preparaciones y conservas de pescado o de crustáceos, moluscos o demás invertebrados acuáticos deben haber sido procesadas en una planta, autorizada por la autoridad oficial competente del país exportador, y aprobada por la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos, o en su defecto reconoce la aprobación de la planta realizada por la Dirección Nacional de Salud Animal del Ministerio de Desarrollo Agropecuario y por el Departamento de Protección de Alimentos del Ministerio de Salud, en base al Artículo 77 del Decreto Ley 11 de 22 de febrero de 2006.

**CUARTO:** El importador está obligado a informar a la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos, a través del formulario de notificación de importación, en forma manual o vía electrónica, en un tiempo mínimo de 48 horas, previa a la llegada del producto al punto de ingreso.

**QUINTO:** Las preparaciones y conservas de pescado o de crustáceos, moluscos o demás invertebrados acuáticos para consumo humano directo, deben estar amparadas por un certificado sanitario, expedido por la autoridad oficial competente del país exportador, en el que se haga constar el cumplimiento de los siguientes requisitos:

Que:

1. El alimento objeto de exportación hacia la República de Panamá, es apto para el consumo humano o animal, respectivamente.
2. Estos alimentos preenvasados se encuentran empacados y sellados adecuadamente, en empaques nuevos, identificadas con la siguiente información:
  - a. país de origen
  - b. número de planta
  - c. número de lote
  - d. contenido neto
  - e. fecha de empaque
  - f. fecha de vencimiento
3. Los contenedores y/o 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.

**SEXTO:** Los alimentos o productos alimenticios preenvasados deben estar amparados con la siguiente documentación comprobatoria, en cada envío:

1. Formulario de notificación de importación.
2. Certificado sanitario emitido por autoridad oficial competente del país de origen del producto.
3. Certificado de Libre Venta (CLV) y/o inocuidad u otro equivalente.
4. Copia de factura comercial del producto.
5. Pre-declaración de aduanas.

#### **DISPOSICIONES ADICIONALES:**


1. La Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos se reserva el derecho de tomar las muestras requeridas en cualquier punto de la cadena alimentaria, para el análisis de las características organolépticas, determinación de aditivos, residuos tóxicos y para el análisis microbiológico.
2. Estos requisitos son exclusivos para la importación de preparaciones y conservas de pescado o de crustáceos, moluscos o demás invertebrados acuáticos para consumo humano directo, no obstante, no exime del cumplimiento de las normas nacionales para su comercialización en el territorio nacional.

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

**OCTAVO:** Este Resuelto empezará a regir a partir de su publicación en 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

---

**CAJA DE AHORROS**  
**RESOLUCION DE J.D. No. 22-2006**  
(de 26 de julio de 2006)

**Por la cual se adopta el nuevo Reglamento del Comité de Riesgos**

**La Junta Directiva de la Caja de Ahorros,**  
**en uso de sus facultades legales,**

**CONSIDERANDO:**

Que de conformidad con el Numeral 30 del Artículo 17 de la Ley No. 9 de 28 de febrero de 1998, corresponde al Superintendente dictar las normas que, dentro del ámbito de las actividades que les permita la Ley, deben observar los Bancos para que sus operaciones se desarrollen dentro de niveles adecuados de riesgo.

Que mediante la Resolución No. 02-2000 de 27 de marzo de 2000, se establecieron criterios mínimos de protección contra las pérdidas eventuales por variaciones en el mercado económico de los elementos de los estados financieros.

Que de conformidad con el Artículo 1 del Acuerdo No. 6-2000 de 28 de junio de 2000 se establece que todo Banco debe adoptar un sistema adecuado para la administración del riesgo de crédito.