

**PROTOCOLO
ENTRE
EL MINISTERIO DE DESARROLLO AGROPECUARIO, EL MINISTERIO DE
SALUD DE LA REPÚBLICA DE PANAMÁ Y LA ADMINISTRACIÓN
GENERAL DE ADUANAS DE LA REPÚBLICA POPULAR CHINA, SOBRE
REQUISITOS DE INSPECCIÓN, CUARENTENA Y REQUISITOS SANITARIOS
VETERINARIOS PARA LA EXPORTACIÓN DE CERDO DESDE PANAMÁ A
CHINA**

La Administración General de Aduanas de la República Popular China (en adelante denominado GACC), el Ministerio de Desarrollo Agropecuario de la República de Panamá (en adelante denominado MIDA) y el Ministerio de Salud de la República de Panamá (en adelante denominado MINSA) han convenido a través de negociaciones amistosas, los siguientes requisitos de inspección, cuarentena y salud animal de cerdo para ser exportado desde la República de Panamá (en adelante, Panamá) a la República Popular de China (en adelante denominado China).

Artículo 1

MIDA y el MINSA serán solidariamente responsables de la inspección y cuarentena de la carne de cerdo para ser exportada desde Panamá a China. MINSA será responsable por la emisión de los certificados veterinarios.

Artículo 2

MINSA debe proporcionar a la GACC las leyes y reglamentos que rigen los establecimientos de sacrificio, corte, procesamiento y almacenamiento de cerdo para exportar desde Panamá a China, los programas de inspección y cuarentena pertinentes que consisten en control de las sustancias o enfermedades, métodos de pruebas de laboratorio, estándares y procedimientos aplicados, así como los sellos de cuarentena o inscripción/marca de inspección para la elegibilidad de exportación.

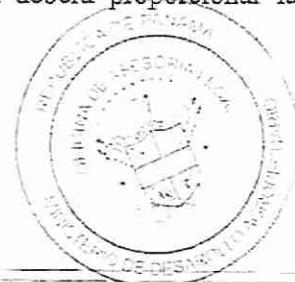
MINSA deberá suministrar con regularidad a la GACC, la siguiente información cada año:

Los planes e informes anuales del plan nacional de vigilancia de Residuos Químicos (medicamentos veterinarios y contaminantes, etc.) y microorganismos patógenos realizado de acuerdo con la legislación de Panamá. Cuando sea aplicable, los planes e informes de vigilancia de radiación nuclear y otros contaminantes ambientales deberán ser incluidos.

MIDA deberá suministrar con regularidad a la GACC la siguiente información todos los años:

1. Las medidas preventivas y de zonificación aplicadas contra las enfermedades enumeradas en el artículo 3 del presente Protocolo, incluyendo la ubicación geográfica específica de la zonificación, el número de cerdos dentro de la zona, el detalle de los establecimientos de procesamiento de carne para la exportación y la información oficial de verificación;
2. La situación epidemiológica en Panamá.

Panamá cooperará con la GACC para asegurar que los sistemas administrativos de seguridad alimentaria sostenible cumplen con los requisitos de China. Cuando se considere necesario, la GACC podrá enviar expertos a Panamá, con regularidad o aleatoriamente, para llevar a cabo una auditoría in situ o inspección retrospectiva. Panamá deberá proporcionar la asistencia necesaria para permitir la auditoría e inspección.



MINSA deberá compartir con la GACC periódicamente la información de verificación de conformidad realizada por la autoridad competente sobre la producción, exportación y la inocuidad de los establecimientos destinados a la exportación de carne de cerdo a China, de una manera apropiada. Ambas partes intercambiarán información relevante e institucional entre sí, para investigar y manejar problemas y tomar medidas correctivas y preventivas para garantizar que los establecimientos satisfagan los requisitos de China.

Artículo 3

MIDA oficialmente confirma que:

1. Panamá está libre de fiebre porcina africana, fiebre porcina clásica, enfermedad porcina vesicular y encefalitis por el Virus de Nipah.
2. Panamá está reconocida por la Organización Mundial de Salud Animal (OIE) como libre de fiebre aftosa donde no es practicada la vacunación.

Artículo 4

Los animales vivos de los que se deriva el cerdo que se exportará a China deben:

1. Ser nacidos, criados y sacrificados en Panamá, con una marca de identificación que pueda ser trazadas hasta la granja de origen;
2. Provenir de granjas donde no ha habido ningún caso clínico de ántrax, tuberculosis, enfermedad de Aujeszky (pseudorabis), brucelosis, rabia, paratuberculosis (enfermedad de Johne), síndrome reproductivo y respiratorio porcino y gastroenteritis porcina transmisible, dentro de los 12 meses previos a su sacrificio, ni casos clínicos de triquinosis y cisticercosis porcina dentro de los 24 meses previos a su sacrificio.
3. No hayan sido vacunados contra el Ántrax utilizando vacuna viva dentro de los 14 días previos al sacrificio, y,
4. Provenir de predios en donde no se haya impuesto ninguna vigilancia cuarentenaria ni restricción de movimiento, debido a enfermedades distintas a las antes mencionadas relevantes para cerdos, listadas por las regulaciones de salud animal de la OIE, China y Panamá en los últimos 6 meses.

Artículo 5

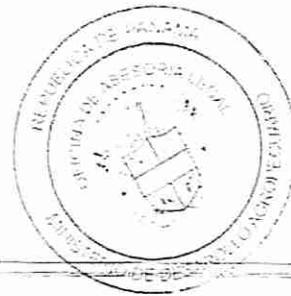
Los establecimientos de producción (incluyendo sacrificio, corte, procesamiento y almacenamiento) destinada a la exportación de cerdo a China deberán estar bajo la supervisión de la autoridad competente de Panamá y cumplir con las leyes y reglamentos pertinentes de China y Panamá sobre salud animal y salud pública.

Los establecimientos destinados a la exportación a China deberán estar registrados con GACC según la Ley de Seguridad Alimentaria de la República Popular de China. A los establecimientos de producción que no se hayan registrado no se les permitirán la importación en China.

Artículo 6

Los veterinarios oficiales de MIDA y MINSA certificarán, a través del Certificado Veterinario, que:

1. el cerdo exportado a China proviene de animales que:



- a. Son nacidos, criados y sacrificados en Panamá; con una marca de identificación que pueda ser trazadas hasta la granja de origen.
 - b. Cumplen con el artículo 4 de este Protocolo.
 - c. Nunca se les han suministrado medicamentos veterinarios, ni aditivos alimentarios prohibidos por ambas partes.
 - d. Han sido sacrificados, troceados, procesados y almacenados en establecimientos aprobados por China;
 - e. Se han sometido a inspecciones ante y post mortem con resultados favorables, cumpliendo con las leyes y regulaciones relevantes de China y Panamá;
 - f. Han sido testeados con resultados negativos para triquinosis por medio de digestión artificial o por otros métodos reconocidos por GACC y MIDA;
 - g. No han sido vacunados contra el Ántrax utilizando vacuna viva dentro de los 14 días previos a su sacrificio;
 - h. Están sanos y libres de cualquier signo clínico de enfermedad infecciosa ni parásitos, no presentan lesiones en las vísceras ni el cuerpo y el nódulo linfático principal y el tejido glandular han sido retirados del cuerpo.
2. El cerdo exportado a China está sujeto al plan nacional de vigilancia y control de residuos de Panamá, certificando que el nivel de residuos de productos veterinarios medicinales, pesticidas, contaminantes ambientales tales como metales pesados y otras sustancias tóxicas e indeseables en los productos están por debajo de los límites máximos de residuos (LMR) establecidos por China y Panamá.
 3. El cerdo exportado a China está sujeto al programa nacional de Panamá de monitoreo microbiológico, está libre de contaminación por microorganismos patógenos prescritos por las leyes de China y Panamá y las normas internacionales; y,
 4. El cerdo es higiénico y seguro, apto para el consumo humano.

Artículo 7

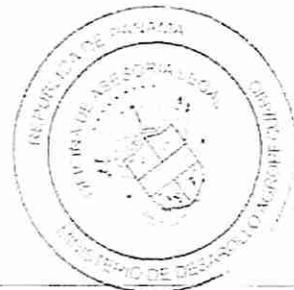
Durante el período de transporte (incluido el transporte desde la granja hasta y en el matadero), los cerdos para el sacrificio y la exportación a China no podrán estar en contacto con:

1. Otras especies de animales;
2. Cualquier cerdo vivo que no cumpla con los requisitos establecidos en los artículos 3 y 4 del presente Protocolo; o
3. Cualquier cerdo vivo u otra especie de animal perteneciente al establecimiento que no consiga el registro del Artículo 5 de este Protocolo.

El cerdo para la exportación a China no podrán ser procesado junto con:

1. productos de origen animal que no son conformes con los artículos 3 y 4 del presente Protocolo
2. productos que no son producidos por los establecimientos registrados; o
3. otros productos animales de otras especies de origen.

Una área específica con una clara identificación dentro de la cámara frigorífica deberá estar disponible exclusivamente para el almacenamiento del cerdo destinado a la exportación a China:



Artículo 8

El cerdo a ser exportado a China debe ser empacado con materiales de embalaje de primer uso, de conformidad con las normas nacionales de seguridad alimentaria de China y las normas internacionales de higiene.

El cerdo para la exportación debe ser etiquetado con el nombre del producto (descripción del producto), país de origen, número de registro de establecimiento y los números de lote en el envase interior independiente.

El país de origen, nombre, especificaciones, lugar de origen (estado / provincia / ciudad específicos), número de registro del establecimiento, número de lote, el destino (solo República Popular de China), la fecha de producción (año/mes/día), la vida útil y la temperatura de almacenamiento deben estar etiquetadas en el empaque exterior en chino. Los paquetes deben llevar los sellos oficiales de inspección y cuarentena de Panamá que han sido aprobadas y presentadas ante GACC.

Las etiquetas de cerdo preenvasado deben cumplir con los estándares chinos y los requisitos reglamentarios sobre el etiquetado de alimentos preenvasados.

Artículo 9

Para evitar la contaminación de sustancias indeseables, el cerdo destinado a la exportación a China deberá cumplir con los requisitos sanitarios de China y Panamá durante el embalaje, almacenamiento y transporte.

El almacenamiento y el transporte deberán hacerse bajo temperaturas adecuadas, manteniendo la temperatura interna de la carne de cerdo no mayor de menos 15 grados Celsius.

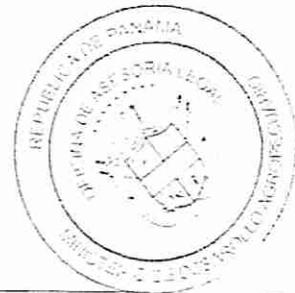
Antes del embarque, el contenedor debe ser sellado bajo la supervisión del MINSA. El número de sello debe ser indicado en el certificado veterinario. Durante el transporte, el paquete de los productos no debe abrirse o cambiarse.

Artículo 10

Cada contenedor de cerdo para ser exportado a China debe estar acompañado de al menos un certificado veterinario original y oficial que acredite que los productos cumplen con las normas y regulaciones veterinarias y de salud pública de China y Panamá, así como los requisitos pertinentes de este Protocolo.

Los certificados veterinarios deben ser emitidos en chino, español e inglés (la versión en inglés es obligatoria al completar el certificado). El formato y el contenido del certificado deben ser acordados previamente por ambas partes. Para constancia de GACC, el MINSA deberá proporcionar a GACC ejemplos del sello oficial de cuarentena, la leyenda o marca de inspección, modelos del certificado veterinario, una lista de los veterinarios firmantes autorizados con sus firmas correspondientes, instrucciones sobre la protección contra el fraude y la dirección de correo electrónico a través del cual se obtendrán los datos de certificados electrónicos. Si hay alguna modificación o cambio de lo anterior, el MINSA notificará a GACC al menos un mes antes de los cambios entren en vigencia.

Para facilitar la inspección fronteriza en China, el MINSA entregará los datos electrónicos de cada certificado veterinario emitido a China a través de los canales oficiales de manera oportuna. MINSA garantiza que los datos electrónicos sean correctos y seguros.



Artículo 11

Si algún brote de enfermedad infecciosa porcina, de las que se estipulan en el Artículo 3 de este Protocolo surge en Panamá, MINSA detendrá la exportación de cerdo a China, retirará los productos afectados y los productos potencialmente afectados, informará a GACC y proporcionará un informe detallado sobre el estado de la enfermedad y las medidas de control que han sido aplicadas.

Cuando ocurran en Panamá brotes de otras enfermedades infecciosas porcinas que las que figuran en el punto 2, artículo 4 del presente Protocolo, que posiblemente se propaguen a cerdos, o que estén definidas como enfermedades de la Lista B, Lista de enfermedades de cuarentena para los animales importados a la República Popular de China por las leyes y regulaciones de China, o si hay un incidente de contaminación de los alimentos significativo relacionado con cerdo de seria preocupación de salud pública, el MINSA deberá detener la exportación de carne de cerdo producida en la zona / compartimento de contención correspondiente de inmediato, retirar los productos afectados y los productos potencialmente afectados, informar a GACC y proporcionar una descripción detallada de la situación de la enfermedad y las medidas de control.

Al final de la cuestión anteriormente mencionada, MIDA / MINSA podrán negociar con GACC las condiciones para la reanudación de las exportaciones de cerdo, de conformidad con la práctica internacional.

Artículo 12

Si el GACC determina que la carne cerdo exportada a China no cumple con los requisitos de este Protocolo, GACC notificará a MINSA de inmediato y podrá tomar medidas para la devolución, destrucción u otra eliminación del producto. MINSA cooperará con GACC para abordar el incumplimiento, y tomar acciones correctivas y rectificaciones para prevenir la recurrencia de la no conformidad.

Artículo 13

Para los propósitos de este Protocolo, "cerdo" se refiere a el músculo esquelético comestible congelado de los cerdos y sus subproductos comestibles congelados de los que se eliminan las cerdas, vísceras / despojos, la cola y las patas (debajo de la muñeca y el tobillo) después del sacrificio y el sangrado.

La carne de cerdo molida, recortes, carne picada, desechos, carne separada mecánicamente y otros subproductos no son elegibles.

La lista de los subproductos de cerdo comestibles elegibles para la exportación a China se enumera en el Anexo 1.

Artículo 14

Los subproductos de cerdo comestibles elegibles enumerados en el Anexo 1 de este Protocolo para la exportación a China deben cumplir con los requisitos sanitarios de procesamiento que figuran en el Anexo 2. Los Anexos 1 y 2 son parte indispensable de este Protocolo y pueden ser modificados por el consentimiento mutuo de GACC y MIDA / MINSA mediante un intercambio de cartas formales escritas.

Artículo 15

Este Protocolo puede ser modificado por consentimiento de ambas Partes. Cualquiera de las Partes podrá dar por terminado este Protocolo notificando por escrito a la otra parte con 6 meses de antelación.



Artículo 16

Este Protocolo es firmado en la Ciudad de Panamá, Panamá, Diciembre 10, 2019 en duplicado, cada uno en chino, español e inglés. Los tres idiomas tienen el mismo valor legal. Si hubiera alguna duda sobre la interpretación, prevalecerá el texto en inglés.

El presente Protocolo será válido a partir de la fecha de la firma. El plazo de validez será de cinco años. Sin una notificación por escrito de una parte a la otra para terminar o enmendar este Protocolo, la expiración del mismo se pospondrá automáticamente por otros cinco años.

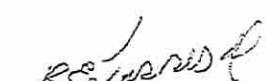
En representación del
Ministerio de Desarrollo
Agropecuario de la
República de Panamá

En representación del
Ministerio de Salud de la
República de Panamá

En representación de la
Administración General
de Aduanas de la
República Popular
China



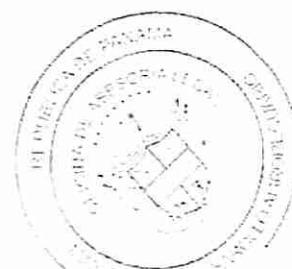
AUGUSTO
VALDERRAMA
Ministro



ROSARIO TURNER
Ministra

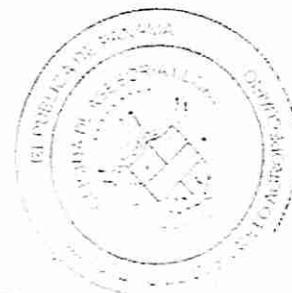


HU WEI
Viceministro



Anexo 1**Lista de subproductos comestibles de cerdo elegibles para la exportación a China**

1. Orejas de cerdo congeladas, pata de cerdo (entera) congelada, cabeza de cerdo congelada, manteca de cerdo sin refinar congelada (solo grasa del cuerpo no de vísceras);
2. Otros; chicharrón congelado, corteza de cerdo congelada, patas de cerdo congeladas, cartílago de cerdo congelado y hueso de cerdo congelado.



Anexo 2

Requisitos sanitarios de procesamiento de los subproductos comestibles de cerdo para la exportación de Panamá a China

1. Alcance.

Los requisitos de este Anexo se aplicarán a los subproductos comestibles de cerdo que figuran en el anexo 1 de este Protocolo.

2. Requisitos generales.

2.1 De acuerdo con las leyes y reglamentos de Panamá y China, los subproductos comestibles de carne de cerdo definidos en este requisito son aptos para el consumo humano.

2.2 Panamá ha establecido un sistema de seguridad alimentaria y la gestión de la salud, especialmente para los subproductos comestibles cerdo.

2.3 Los subproductos comestibles de cerdo para la exportación a China se derivan de las granjas, mataderos y establecimientos que han implementado un sistema de identificación eficaz a su lugar de origen.

2.4 Sólo los establecimientos que han sido registrados pueden exportar subproductos comestibles cerdo a China, y su sala de procesamiento exclusivamente para subproductos cerdo también deben registrarse.

2.5 Los subproductos comestibles de cerdo para la exportación a China se derivan de animales que fueron sometidos al Plan Nacional de Monitoreo de Residuos de Panamá. Basado en los resultados de este plan, se puede certificar que los subproductos comestibles de cerdo no contienen medicinas, sustancias químicas residuales u otras sustancias tóxicas y nocivas que pueden ser peligrosas para la salud humana.

2.6 Los productos comestibles de cerdo para exportación a China son procesados y manipulados de conformidad con los requisitos de seguridad alimentaria destinados al consumo humano. El sistema de gestión de seguridad alimentaria basado en el APPCC se aplicará para garantizar el cumplimiento de las disposiciones pertinentes del presente Anexo.

3. Requisitos de procesamiento para subproductos comestibles de cerdo.

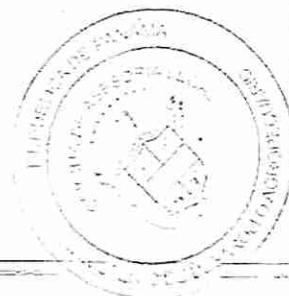
3.1 Sitios de procesamiento, instalaciones y equipos

3.1.1 Los subproductos comestibles de cerdo para la exportación a China se procesarán en una sala de procesamiento de subproducto comestible que estará relativamente aislada de la (s) sala (s) de procesamiento de subproductos no comestibles. La sala de procesamiento de subproductos de cerdo y sus condiciones sanitarias cumplirán con las normas sanitarias prescritas para subproductos de cerdo en China y Panamá.

3.1.2 El tamaño de la sala de procesamiento de subproductos comestibles de cerdo será compatible con la capacidad de procesamiento. El equipo y las instalaciones cumplirán los requisitos de higiene y saneamiento prescritos para los subproductos comestibles cerdo. El flujo de procesamiento sucio y el flujo de procesamiento limpio se segregarán razonablemente para evitar la contaminación cruzada.

3.1.3 Si el establecimiento realiza el preenfriamiento de subproductos comestibles de cerdo, las instalaciones de preenfriamiento y la sala de empaque deben estar disponibles.

3.2 Requisitos del personal sanitario



3.2.1 Los establecimientos que exporten subproductos comestibles de cerdo contarán con personal competente que ha sido capacitado en los procedimientos relevantes de proceso para subproductos cerdo.

3.2.2 El personal no debe acceder a los cuartos de procesamiento a través de cuartos o áreas donde el estado de limpieza de los productos es diferente al de su propio cuarto de procesamiento. No deben moverse directamente entre cuartos de trabajo de diferente estado sin pasar por una instalación de higiene, usar ropa protectora y cambiarse la ropa visiblemente contaminada.

3.3 Requisitos de Temperatura

3.3.1 La temperatura del o los cuartos de procesamiento para subproductos comestibles de cerdo debe mantenerse por debajo de los 12 grados centígrados, excluyendo la sala de escaldado de patas y talones. La temperatura del congelador debe ser inferior a menos 28 grados centígrados. La temperatura del enfriador debe ser inferior a menos 18 grados centígrados.

3.3.2 Los controles de congelación de los subproductos comestibles de cerdo serán consistentes con los controles prescritos para los productos comestibles por China, Panamá y con este protocolo.

3.3.3 La temperatura del agua caliente para la limpieza del equipo será mayor que 40 grados Celsius. La temperatura del agua caliente para el equipo de esterilización no será inferior a 82 grados Celsius.

3.3.4 Si el establecimiento realiza un enfriamiento previo de los subproductos comestibles de cerdo, la temperatura central de los subproductos comestibles se mantendrá a 3 grados Celsius o menos después del enfriamiento previo.

3.3.5 Los subproductos comestibles de cerdo serán transportados en transportes refrigerados que cumplan con los requisitos sanitarios.

3.3.6 La temperatura central de los subproductos comestibles de cerdo exportado no será mayor que menos de 15 grados Celsius durante el transporte.

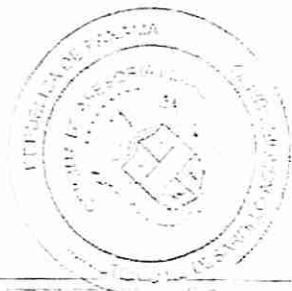
3.4 Requisitos para productos terminados

3.4.1 Cualquier supuración, derrame, lesión, secreción, contenido gastrointestinal u objetos extraños visibles (como plástico, metal y alimentación residual, etc.) en los subproductos comestibles se deben eliminar recortando o lavando antes de empacar y congelar. Los subproductos terminados no deben procesarse junto con subproductos no comestibles dentro de la misma habitación.

3.4.2 Los subproductos comestibles de cerdo para la exportación deben empacarse en un material de embalaje separado de acuerdo con los diferentes tipos de productos y almacenarse en el área específica con una marca identificable.

3.5 Control sanitario de procesamiento

Cada establecimiento implementará un plan de monitoreo microbiano dependiendo de varios subproductos comestibles de carne de cerdo para la exportación de acuerdo con la tabla adjunta y deberá establecer una base de datos para recopilar, registrar y analizar periódicamente los resultados microbiológicos.



3.5.1 Muestreo

Se deben recolectar al azar 5 cajas de embalaje o muestras a granel por el método de corte. Las muestras se recogerán de diferentes partes de la caja, se mezclarán completamente y luego se combinarán en una muestra que pese al menos 500 gramos.

3.5.2 Almacenamiento y transporte

Las muestras se colocarán en los contenedores de aislamiento con bolsas de hielo o agua con hielo. La muestra no debe congelarse ni estar en contacto directo con la bolsa de hielo. Después del muestreo, las muestras deben manipularse en el laboratorio dentro de 1 hora; de lo contrario, la muestra debe almacenarse entre cero grados centígrados y 4 grados centígrados durante no más de 24 horas.

3.6 Seguimiento de los pasos

Si el resultado supera el valor "C", las acciones correctivas deben aplicarse de la siguiente manera:

3.6.1. Verificación de los registros internos de control de calidad (como temperatura, sanitarios y otras anomalías) para determinar el motivo

3.6.2 Tomar las acciones correctivas apropiadas (como recolectar más muestras para verificar la efectividad de las acciones correctivas o las medidas de rectificación).

3.6.3 Mantener registros de la causa del incumplimiento y las acciones correctivas durante al menos 2 años.

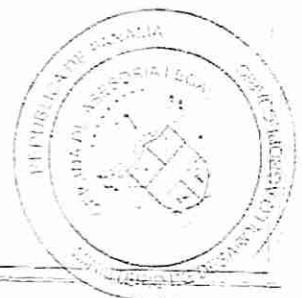


Tabla: Planes de muestreo para el monitoreo de control de procesos microbiológicos de subproductos comestibles de cerdo*

Microorganismo	Plan de muestreo		Límite		Frecuencia de muestreo		Etapa en la que la muestra debe recogerse
	n	c	m	M	Frecuencia original	La frecuencia puede reducirse si los resultados están satisfechos.	
APC (36 °C)	5	2	5 x 10 ⁵ UFC/g	5 x 10 ⁶ UFC/g	Para cada categoría, recoger 5 muestras por semana, durante 6 semanas consecutivas	Para cada categoría, recoger 5 muestras cada 2 semanas	Después de la elaboración
Enterobacteria			2.0LOG UFC/g (diario media log)	3.0LOG UFC/g (diario media log)	Para cada categoría, recoger 5 muestras por semana, durante 6 semanas consecutivas	Para cada categoría, recoger 5 muestras cada 2 semanas	Antes de enfriamiento / congelación
E.coli	5	2	50 UFC/g	50 UFC/g	Para cada categoría, recoger 5 muestras por semana, durante 6 semanas consecutivas	Para cada categoría, recoger 5 muestras cada 2 semanas	Después de la elaboración
Salmonella	50	5	Ausencia en 25 g		Para cada categoría, recoger 5 muestras por semana, durante 10 semanas consecutivas, 30 semanas en total.	Para cada categoría, recoger 5 muestras cada 2 semanas	Luego del enfriamiento / congelación

*: n = número de unidades que componen la muestra;

c = número de muestras que dan valores entre m y M.

Interpretación de los resultados de las pruebas:

- satisfactorio, si todos los valores observados son $\leq m$,
- aceptable, si un máximo de c / n valores están entre m y M, y el resto de los valores observados son $\leq m$,
- insatisfactorio, si uno o más de los valores observados son $> M$ o más de la c / n valores se encuentran entre m y M.

