

**PROTOCOLO ENTRE EL MINISTERIO DE DESARROLLO
AGROPECUARIO DE LA REPÚBLICA DE PANAMÁ Y EL
MINISTERIO DE SALUD DE LA REPÚBLICA DE PANAMÁ Y LA
ADMINISTRACIÓN GENERAL DE ADUANAS DE LA REPÚBLICA
POPULAR CHINA EN MATERIA DE INSPECCIÓN, CUARENTENA Y
REQUISITOS SANITARIOS VETERINARIOS PARA LA
EXPORTACIÓN CARNE DE AVES DE CORRAL DE PANAMÁ A
CHINA**

El Ministerio de Desarrollo Agropecuario de la República de Panamá (en adelante referido como MIDA) y el Ministerio de Salud de la República de Panamá (en adelante referido como MINSA) y la Administración General de Aduanas de la República Popular China (en adelante referido como GACC) a través de las negociaciones amistosas, acordaron la siguiente inspección, cuarentena y requisitos sanitarios veterinarios sobre carne de aves de corral que se exportará desde la República de Panamá (en adelante referido como Panamá) a la República Popular China (en adelante referido como China).

Artículo 1

MIDA y el MINSA serán solidariamente responsables de la inspección y cuarentena de la carne de aves de corral que se exportarán desde Panamá a China. MINSA será responsable de la expedición de los certificados de sanidad veterinaria.

Artículo 2

1. MINSA proporcionará al GACC las leyes y regulaciones que rigen el sacrificio, corte, procesamiento y almacenamiento de los establecimientos de carne de aves de corral para exportar desde Panamá a China y la emisión de los certificados veterinarios para la exportación y los programas de inspección y cuarentena pertinentes que consisten en control de las sustancias o enfermedades, métodos de pruebas de laboratorio, normas y procedimientos aplicados, así como los sellos de inspección de cuarentena/marcas para la elegibilidad de exportación.

MINSA deberá suministrar regularmente a GACC la siguiente información cada año:

Los planes e informes anuales del plan de monitoreo estatal para el control de Residuos Químicos (medicamentos veterinarios y contaminantes, etc.) y microorganismos patógenos realizado de acuerdo con la legislación de Panamá.

2. MIDA proporcionará regularmente a GACC la siguiente información cada año:

- a. Las medidas preventivas y de zonificación aplicadas contra las enfermedades enumeradas en el artículo 3 de este Protocolo, incluida la ubicación geográfica específica de la zonificación, el número de aves de corral dentro de la zona, el detalle de los establecimientos de procesamiento de carne para exportación y la información oficial de verificación;
- b. La situación epidémica de las aves de corral en Panamá.

Panamá cooperará con GACC para asegurar que los sistemas administrativos para la inocuidad de los alimentos cumplan con los requisitos de China. Cuando se considere necesario, GACC puede enviar expertos a Panamá, regularmente u ocasionalmente, para llevar a cabo una auditoría en el sitio o una inspección retrospectiva. Panamá proporcionará la asistencia necesaria para permitir la auditoría y la inspección.

MINSA compartirá con el GACC la información de verificación periódica realizada por la autoridad competente en la producción, la exportación y la situación sanitaria y de inocuidad de los establecimientos que pretenden exportar carne de aves de corral a China de una manera apropiada. Ambas partes intercambiarán información relevante para cooperar entre sí en la investigación y manejo de problemas y tomar acciones correctivas y preventivas para asegurar que los establecimientos cumplan con los requisitos de China.

Artículo 3

MIDA confirma que Panamá está libre de influenza aviar altamente patógena y de la enfermedad de Newcastle, cumpliendo con los requisitos del Código Sanitario para los Animales Terrestres de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE).

Artículo 4

Las aves vivas de las que se derivan la carne de aves de corral para ser exportada deberá:

1. Incubada (nacida), criada y sacrificada en Panamá, que pueda ser rastreado a sus granjas de origen y nunca situada junto a otros animales de la granja.
2. Originario de granjas donde no se ha registrado caso clínico de clamidiosis aviar, micoplasmosis aviar, bronquitis infecciosa aviar, laringotraqueitis infecciosa aviar, enfermedad de pullorum y tifoidea aviar, enfermedad de la bursitis infecciosa (enfermedad de Gumboro), influenza aviar de baja patogenicidad, la enfermedad de Marek, tuberculosis aviar y el cólera aviar en aves de corral detectados durante los últimos 12 meses antes de su sacrificio.
3. Originario de predios en donde no se ha establecido una zona de vigilancia cuarentenaria o restricción de movimiento debido a las enfermedades notificadas que se reportan obligatoriamente, correspondientes a las aves de corral enumeradas por la OIE, las regulaciones de salud animal de China y Panamá durante los últimos 6 meses.

Artículo 5

Los productos (incluyendo el sacrificio, el despiece, el procesamiento y el almacenamiento) de los establecimientos que pretenden exportar carne de aves de corral para China estarán bajo la supervisión de la autoridad competente de Panamá y de conformidad con las leyes y reglamentos pertinentes de China y Panamá en materia de salud veterinaria y salud pública.

Los establecimientos destinados a la exportación a China se registrarán en GACC de acuerdo con la Ley de Seguridad Alimentaria de la República Popular de China. Los productos de establecimientos que no están registrados, no se les permitirán la importación a China.

Artículo 6

Los veterinarios oficiales de MIDA y MINSA deberán acreditar, a través del Certificado de Salud Veterinaria, que:

1. La carne de aves de corral para exportación han sido sacrificadas, cortadas, procesadas y almacenadas en mataderos, establecimientos de procesamiento y almacenes frigoríficos aprobados por China, donde se ha implementado un sistema de identificación efectivo, que garantiza que la carne de aves de corral para la exportación puedan rastrearse hasta las granjas de origen;
2. Las aves vivas de las cual se derivan la carne de aves de corral para la exportación no le han sido administrados medicamentos veterinarios o alimentadas con aditivos prohibidos por ambas partes;
3. Las aves vivas de las que se deriva los subproductos comestibles de aves de corral para la exportación, han sido sometidas a inspecciones ante y post mortem de acuerdo con las leyes y regulaciones relevantes de China y Panamá con resultados favorables, proceden de las granjas que se ajustan al Artículo 4 de este Protocolo. Todas las aves vivas para el sacrificio están sanas, no presentan

signos clínicos de enfermedades infecciosas y no hay lesiones en las carcasas y las vísceras;

4. Se implementa el plan nacional de monitoreo de residuos y se certifica que el nivel de residuos de medicamentos veterinarios, pesticidas, metales pesados y contaminantes orgánicos de larga duración, dioxinas, PCB, dl-PCB, ndl-PCB, así como otras sustancias tóxicas e indeseables contenidas en los productos no excede los límites máximos de residuos (LMR) estipulados por China y Panamá. Los medicamentos veterinarios y los aditivos alimentarios prohibidos por ambas partes nunca deben ser utilizados;

5. Los productos están libres de contaminación por agentes patógenos prescritos en las leyes y regulaciones estipulados por China, Panamá y las normas internacionales; y,

6. Las carnes de aves de corral son higiénicas e inocuas, aptas para el consumo humano.

Artículo 7

Durante el período de transporte (incluyendo el transporte desde la granja hasta el matadero, y en el mismo), las aves para el sacrificio y para exportación a China no podrán estar en contacto con:

1. Otras especies de animales;
2. Cualquier ave viva que no cumpla con los requisitos establecidos en los artículos 3 y 4 de este Protocolo; o

3. Cualquier ave viva u otra especie animal perteneciente al establecimiento que no haya alcanzado el registro prescrito en el Artículo 5 de este Protocolo.

La carne de aves de corral para exportación a China no podrán ser procesada junto con:

1. productos de origen animal que no se ajustan a los artículos 3 y 4 de este Protocolo;
2. productos que no sean producidos por este establecimiento registrado; o
3. otros productos animales de otras especies de origen.

La carne de aves de corral para exportación a China en congelador o enfriador se almacenará en un lugar separado que esté claramente identificado.

Artículo 8

La carne de aves de corral para ser exportado a China debe ser empacada con materiales de embalaje de primer uso, de conformidad con las normas nacionales de seguridad alimentaria de China y las normas internacionales de higiene.

La carne de aves de corral para la exportación se etiquetará con el nombre del producto (descripción del producto), país de origen, número de registro del establecimiento y el número de lote en el envase interior independiente.

El país de origen, nombre del producto, las especificaciones, el lugar de origen (específico de estado / provincia / ciudad), el número de registro del establecimiento, los números de lote, el destino (solo la República Popular de

China), la fecha de fabricación (Año/mes/día), la vida útil y la temperatura de almacenamiento se indicarán en el paquete exterior en chino. Los paquetes deben llevar la inspección oficial y las marcas de cuarentena de Panamá que han sido aprobadas y presentadas ante GACC.

Las etiquetas de la carne de aves de corral preempaquetada deben cumplir con las normas y requisitos reglamentarios de China en el etiquetado de alimentos preenvasados.

Artículo 9

Para evitar la contaminación de sustancias indeseables, la carne de aves de corral destinadas 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 deben ser a temperaturas adecuadas, que mantenga la temperatura central de la carne de aves de corral a menos de 15 grados Celsius.

Antes del envío, el contenedor debe ser sellado bajo la supervisión del MINSA. El número de sello se indicará en el certificado de sanidad veterinaria. Durante el transporte, el embalaje de los productos no debe ser cambiado o abierto.

Artículo 10

Cada contenedor de carne de aves de corral para exportar a China deberá ir acompañado de al menos un certificado de sanidad veterinaria original y oficial

que acredite que los productos cumplan con las normas y regulaciones veterinarias y salud pública de China y Panamá, así como los requisitos pertinentes de este Protocolo.

El certificado de sanidad veterinaria se redactará en Chino, Español e Inglés (la versión en Inglés es obligatoria al completar el certificado). El formato y el contenido del certificado deben ser mutuamente acordados previamente por ambas partes.

Para el mantenimiento de registros, el MINSA deberá proporcionar a GACC ejemplos de las estampillas de cuarentena o leyenda de inspección/ marcas oficiales, los modelos del certificado de sanidad veterinaria, una lista de veterinarios firmantes autorizados con sus firmas correspondientes, instrucciones en la etiqueta antifraude 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, MINSA deberá notificar a GACC al menos un mes antes de que los cambios entren en vigencia.

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

Artículo 11

Si alguna (s) enfermedad (es) infecciosa (s) aviaria (s) estipulada (s) en el Artículo 3 de este Protocolo estalla (n) en Panamá, MINSA detendrá la exportación de carne de aves de corral a China, retirará los productos afectados y otros productos con riesgo potencial, informará a GACC y le proporcionará a GACC información detallada sobre el estado de la enfermedad y las medidas de control que se han aplicado.

Si hay brotes de otras enfermedades infecciosas aviares que se enumeran en el punto 2, artículo 4 de este Protocolo, que posiblemente se propague a través de las aves de corral, o definidas como enfermedades de la Lista B en la lista de enfermedades de cuarentenarias 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 relacionado con la carne de aves de grave preocupación para la salud pública, el MINSA detendrá inmediatamente la exportación de la carne de aves de corral producida en las zonas/compartimentos relevantes, retirará los productos afectados y los productos potencialmente afectados, informará a GACC y brindará una descripción detallada de la situación de la enfermedad y las medidas de control.

Al final del tema mencionado, MIDA / MINSA pueden negociar con GACC las condiciones para la reanudación de las exportaciones, de conformidad con la práctica internacional.

Artículo 12

Si GACC determina que la carne de aves de corral exportada a China no cumple con los requisitos de este Protocolo, GACC notificará a MINSA y MIDA de inmediato y puede tomar medidas para la devolución, destrucción u otra eliminación del producto. MINSA cooperará con GACC para investigar las causas de incumplimiento, y tomar acciones correctivas y rectificaciones para prevenir la recurrencia de la no conformidad.

Artículo 13

Para los propósitos de este Protocolo, “carne de aves de corral” se refiere a la carne de pollo comestible congelada de la cual se retirarán las plumas, vísceras, cabeza, alas y patas después del sacrificio y el sangrado, incluidos los subproductos comestibles de aves de corral. Los subproductos que no están aprobados por GACC deben ser eliminados. Los subproductos comestibles de pollo elegidos para la exportación a China se enumeran en el Anexo 1.

Artículo 14

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

Artículo 15

Este protocolo puede ser modificado con el consentimiento mutuo de ambas partes. Cualquiera de las partes podrá dar por terminado el presente Protocolo mediante una notificación escrita a la otra parte con 6 meses de antelación.

Artículo 16

El protocolo es firmado en Beijing el 17 de noviembre de 2020 por duplicado, cada uno en chino, español e inglés. Los tres idiomas son legalmente de igual efecto. Si hubiera alguna desviación de 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 caducidad se pospondrá automáticamente por otros cinco años.



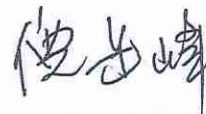
De parte de

Ministerio de
Desarrollo
Agropecuario



De parte de

Ministerio de Salud
de la República de
Panamá



De parte de

Administración
General de Aduanas
de la República
Popular China

Anexo 1

Lista de subproductos comestibles de pollo elegibles para la exportación a China

Crestas de pollo congeladas

Cuellos pollo congelados

Patas de pollo congeladas

Alas enteras de pollo congeladas

Alitas y puntas de alas de pollo congeladas

Alitas de pollo congeladas

Muslos de alas (drumettes) de pollo congelados

Puntas de las alas de pollo congeladas

Cartílago de pollo congelado

Piel de pollo congelado

----- final de esta página -----

Anexo 2

Requisitos Sanitarios de Procesamiento de los Subproductos Comestibles de Aves de Corral para la exportación de Panamá a China

1. Alcance

Los requisitos de este Anexo se aplicarán a los subproductos comestibles de aves de corral elegidos listados 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 aves de corral definidos en este requisito son aptos para el consumo humano.

2.2 Panamá ha establecido un sistema de inocuidad de alimentos y gestión sanitaria, especialmente para los subproductos comestibles de aves de corral.

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

2.4 Sólo los establecimientos que han sido registrados pueden exportar subproductos comestibles de ave de corral a China, y su cuarto de procesamiento exclusivamente para subproductos comestibles de las aves de corral comestible también deberán registrarse.

2.5 Los subproductos comestibles de aves de corral comestible para la exportación a China se derivarán de los animales que fueron sometidos al Plan Nacional de Monitoreo de Residuos de Panamá. Basado en los resultados de este plan, se puede atestiguar que los subproductos comestibles de aves no contienen medicamentos, residuos de sustancias químicas u otras sustancias tóxicas y nocivas que pueden ser peligrosas para la salud humana.

2.6 Los productos comestibles de aves de corral para exportación a China serán procesados y manejados según los requisitos de inocuidad alimentaria destinados al consumo humano. El sistema de gestión de inocuidad alimentaria será basado en el APPCC que se aplicará para garantizar el cumplimiento de las disposiciones pertinentes del presente anexo.

3. Requisitos de procesamiento para subproductos comestibles de aves de corral.

3.1 Sitios de procesamiento, instalaciones y equipos

3.1.1 Los subproductos comestibles de ave de corral para la exportación a China se procesarán en cuarto (s) de procesamiento de subproducto comestibles de aves de corral que estará relativamente aislado de los cuartos de procesamiento de subproductos no comestibles.

3.1.2 El tamaño de los cuartos de procesamiento de subproductos comestibles de aves de corral será compatible con la capacidad de procesamiento. El equipo y las instalaciones cumplirán los requisitos de higiene y saneamiento prescritos para los subproductos comestibles de ave de corral. 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 pre enfriamiento de subproductos comestibles de aves de corral, las instalaciones de pre enfriamiento y el cuarto de empaque deben estar disponibles.

3.2 Requisitos del personal sanitario

3.2.1 Los establecimientos que exporten subproductos comestibles de aves de corral contarán con personal competente que ha sido capacitado en los procedimientos del procesamiento relevantes para subproductos de ave de corral.

3.2.2 El personal no debe acceder a los cuartos de procesamiento a través de cuarto 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.

Requisito 3.3 Temperatura

3.3.1 La temperatura de los cuartos de procesamiento para subproductos comestibles de aves de corral debe mantenerse por debajo de los 12 grados centígrados, excluyendo la sala de escaldado de pies. La temperatura del congelador debe ser inferior a menos 28 grados centígrados (Celsius). La temperatura del enfriador deberá ser inferior a menos 18 grados centígrados (Celsius).

3.3.2 Controles de congelación de los subproductos comestibles de aves de corral 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 aves de corral, 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 las aves de corral serán transportados en transportes refrigerados que cumplan con los requisitos sanitarios.

3.3.6 La temperatura central de los subproductos comestibles de las aves de corral exportada no será más cálida que menos 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 del mismo cuarto.

3.4.2 Los subproductos comestibles de aves de corral para la exportación deben empacarse en un material de embalaje separado por 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 aves de corral para la exportación de acuerdo con la **tabla** de abajo. El operador del establecimiento recopilará, registrará y analizará periódicamente los resultados microbiológicos para establecer una base de datos.

3.5.1 muestreo

Se deberá 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 (Celsius) y 4 grados centígrados (Celsius) 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 de control de calidad interno (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.

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 son satisfactorios.	
APC (36 °C)	5	2	5x10 ⁵ CFU/g	5x10 ⁶ CFU/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
Coliformes	5	2	50 CFU/g	500 CFU/g	Para cada categoría, recoger 5 muestras por semana	Para cada categoría, recoger 5 muestras cada 2 semanas	Antes de enfriamiento / congelación
Salmonela	50	7	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

Tabla: Planes de muestreo para el monitoreo de control de procesos microbiológicos

*: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.

----- final de esta página -----