

**PROTOCOLO  
ENTRE  
EL MINISTERIO DE SALUD , EL MINISTERIO DE DESARROLLO  
AGROPECUARIO 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 Aujesky (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 Salud de  
la República de Panamá

  
**ROSARIO TURNER**  
Ministra

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

  
**AUGUSTO  
VALDERRAMA**  
Ministro

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

  
**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 <sup>5</sup> UFC/g	5 x 10 <sup>6</sup> 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.

**PROTOCOLO**  
**ENTRE**  
**EL MINISTERIO DE SALUD, EL MINISTERIO DE DESARROLLO**  
**AGROPECUARIO DE LA REPÚBLICA DE PANAMÁ Y LA ADMINISTRACIÓN**  
**GENERAL DE ADUANAS DE LA REPÚBLICA POPULAR CHINA SOBRE**  
**INSPECCIÓN, CUARENTENA Y REQUISITOS SANITARIOS VETERINARIOS**  
**PARA PRODUCTOS ACUÁTICOS PARA SER IMPORTADOS DE LA REPÚBLICA**  
**DE PANAMÁ A LA REPÚBLICA POPULAR CHINA**

La Administración General de Aduanas de la República Popular China (en adelante referido como GACC), el Ministerio de Desarrollo Agropecuario (en adelante referido como MIDA) y el Ministerio de Salud (en adelante referido como MINSA) estas dos últimas de la República de Panamá llegaron a los acuerdos a través de consultas amistosas sobre inspección, cuarentena, servicios sanitarios veterinarios, y los requisitos de productos acuáticos para ser importados desde Panamá a China.

**Artículo 1**

Al implementar este Protocolo, GACC, MIDA y MINSA trabajan como las autoridades competentes de China y Panamá, respectivamente.

**Artículo 2**

Los productos acuáticos en este Protocolo se refieren a los productos de animales acuáticos y sus productos, capturados en forma silvestre o cultivados, procesados y/o conservados como congelados, refrigerados, secados, ahumados, y otros procesos que son aptos para el consumo humano. Pero los animales acuáticos vivos y los materiales de reproducción no están incluidos.

El tipo de productos acuáticos incluidos en este Protocolo se encuentra como *anexo titulado: "lista de especies de productos acuáticos exportados desde Panamá a China"*

**Artículo 3**

El MIDA y el MINSA son responsables de la inspección y cuarentena de los productos acuáticos destinados a ser exportados a China de acuerdo con los requisitos de GACC, y asegurarse de que los sistemas de gestión de la calidad e inocuidad de los productos acuáticos de Panamá sean efectivos y consistentes con los requisitos de GACC.

**Artículo 4**

1. El MIDA y el MINSA deben proporcionar a GACC:

(a) sus leyes nacionales, reglamentos, criterios, prácticas de trabajo y otros requisitos para la seguridad de la calidad e inocuidad y la supervisión sanitaria de los productos acuáticos en todos los aspectos de cría, en áreas silvestres, procesamiento, almacenamiento y transporte, control,

prevención, erradicación y diagnóstico de enfermedades epidémicas, etc., así como proporcionar procedimientos de inspección y cuarentena, elementos de prueba, métodos de prueba de laboratorio y los criterios, etc.

(b) el monitoreo nacional periódicamente de residuos químicos, las enfermedades epidémicas, el plan de vigilancia de microorganismos y el correspondiente informe anual del año anterior. Cuando se considere necesario, se incluirán informes de radiación nuclear y otros contaminantes ambientales.

(c) información de verificación dinámica de la autoridad competente en materia de producción sanitaria y exportación de granjas de reproducción, embarcaciones de pesca y establecimientos de procesamiento de productos acuáticos para exportación a China. Los mecanismos de recolección de datos y entrega de información estarán coordinados con la Autoridad de Recursos Acuáticos de Panamá.

2. Asimismo, el MIDA y el MINSA notificarán a GACC por lo menos con un mes de anticipación, si se produce algún cambio inminente a lo anterior.

#### **Artículo 5**

Los establecimientos (incluidos la planta de procesamiento, los buques pesqueros, los buques de transporte, los buques factoría con banderas panameñas y los almacenes frigoríficos independientes) que pretenden exportar productos acuáticos a China, deben estar bajo la supervisión de las autoridades competentes de Panamá, y cumplir con las leyes y regulaciones pertinentes de Panamá y China en veterinaria y salud pública.

Los establecimientos para la exportación de productos acuáticos a China deben registrarse en GACC de acuerdo con la Ley de Seguridad Alimentaria de la República Popular China. Los productos acuáticos de establecimientos que no están registrados no podrán ser exportados a China.

#### **Artículo 6**

El MIDA y el MINSA deberán confirmar oficialmente que los productos acuáticos exportados a China:

(a) han sido cultivados o pescados en aguas domésticas o internacionales, o importado de los establecimientos enlistados de los países o regiones elegibles para exportar a China; información que deberá ser entregada y/o complementada en coordinación con la Autoridad de Recursos Acuáticos de Panamá.

(b) los materiales y productos no se encuentran en el área del problema indicado en el Artículo 10 de este Protocolo;

(c) no usan los medicamentos o aditivos prohibidos por China directa o indirectamente (como los que se agregan en el alimento), y si es necesario, usan los medicamentos o aditivos restringidos o permitidos por China científicamente;

(d) son clínicamente sanos y los resultados favorables no muestran infecciones de enfermedades epidémicas; El cuerpo, la cabeza, las agallas y los órganos internos están libres de cualquier cambio patológico, al momento de la inspección ante-mortem y post-mortem, de acuerdo con las leyes pertinentes de China y Panamá.

(e) desde los aspectos de reproducción, pesca, procesamiento, empaque, almacenamiento, transporte y exportación, todos deben cumplir con los requisitos pertinentes de higiene y trazabilidad de ambas partes, y debe garantizarse que el control de la cadena de frío funcione normalmente.

#### **Artículo 7**

Los productos acuáticos que se exportarán a China deben ser envasados en materiales de embalaje nuevos que cumplan con los requisitos de las normas internacionales de higiene. La etiqueta en el paquete debe indicar lo siguiente en Chino: nombre del producto y nombre científico, especificación, fecha de procesamiento, número de lote, condiciones de almacenamiento, método de producción (cultivado o silvestre), área de producción, así como el nombre y número de registro de los establecimientos (incluidos la planta de procesamiento, los buques factoría y el almacén frigorífico), destino (sólo en la República Popular China).

La etiqueta china de productos acuáticos pre-ensados para ser exportados a China debe cumplir con los requisitos de China de las etiquetas pre-empacadas para alimentos importados

#### **Artículo 8**

Cada lote de productos acuáticos que se exportarán a China irá acompañado de al menos un certificado veterinario oficial (salud) original emitido por el MINSa, 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.

El certificado debe escribirse en Chino, Español e Inglés (La versión en inglés es obligatoria al completar el certificado.). El formato y el contenido de los certificados se determinarán mutuamente de antemano por ambas partes. Para dejar constancia, el MIDA y el MINSa deben proporcionar a GACC muestras del certificado al menos un mes antes que el certificado entre en vigencia. Si hay modificaciones o ajustes, MIDA y MINSa deberán notificar a GACC al menos un mes antes de que los cambios entren en vigencia.

#### **Artículo 9**

En el Certificado Veterinario Oficial (Salud), el MINSa debe certificar que:

(a) Los productos provienen de los establecimientos que están registrados ante la autoridad competente e insertos en el sistema de vigilancia sanitaria para organismos acuáticos del programa de sanidad acuícola de la Dirección Nacional de Salud Animal del MIDA.

- (b) El producto se produce, empaqueta, almacena y transporta en condiciones higiénicas y bajo la supervisión de la autoridad competente.
- (c) El producto fue inspeccionado y puesto en cuarentena por la autoridad competente y está libre de patógenos dañinos, sustancias tóxicas y nocivas y sustancias extrañas prescritas en las leyes y regulaciones de China y Panamá.
- (d) El producto cumple con los requisitos de higiene veterinaria, y son aptos para el consumo humano.

#### **Artículo 10**

El MIDA y el MINSA deberán: detener inmediatamente la exportación de los productos acuáticos originales de las zonas correspondientes o del país que exporta a China, retener los productos con problemas o riesgos potenciales, informar al GACC y proporcionar información detallada sobre la investigación de incidentes, su eliminación y medidas de control, siempre y cuando ocurra lo siguiente:

- (a) si las enfermedades de animales acuáticos notificables por la OIE brotaron en Panamá, infectaron o quizás infectaron los productos acuáticos que se exportan a China.
- (b) si ocurrió un incidente importante de seguridad alimentaria en Panamá, pudiendo afectar los productos acuáticos que exportan a China.
- (c) si los productos acuáticos que exportan a China violan seriamente las leyes y regulaciones Chinas y las disposiciones de este Protocolo.

Una vez que se eliminan los riesgos relevantes, si el producto desea ser devuelto a China, la negociación debe realizarse entre GACC, MIDA y MINSA de acuerdo con la práctica internacional. Solo después de que GACC confirme que los riesgos anteriores se han eliminado o reducido a un rango controlable, el producto podrá reexportarse a China nuevamente.

#### **Artículo 11**

GACC impondrá inspección y cuarentena de los productos acuáticos importados en el punto de ingreso. Solo se permitirá la entrada de productos que cumplan con los requisitos de las leyes, regulaciones y normas de China.

Al descubrir que los productos no cumplen con los requisitos de GACC, las acciones que incluyen el rechazo, la destrucción y otras medidas se impondrán de acuerdo con las leyes Chinas. Aquellos establecimientos de procesamiento a cuyos productos se les hayan encontrado problemas serios o constantes, serán sometidos a una inspección y cuarentena intensificadas o se les prohibirá la importación, etc.

Ambas partes deben establecer un mecanismo de notificación de información eficiente, investigando y manejando los problemas existentes de manera cooperativa, tomando oportunamente las medidas

de rectificación y prevención pertinentes, y asegurando que los productos acuáticos exportados cumplan con los requisitos de China continuamente.

#### Artículo 12

Cuando sea necesario, el GACC podrá enviar expertos a Panamá para realizar una auditoría en sitio, para evaluar y verificar el cumplimiento de los sistemas de gestión de la seguridad de los productos acuáticos y los procedimientos operativos. El MIDA y el MINSA deberán proporcionar la asistencia y las comodidades necesarias.

#### Artículo 13

Este protocolo estará vigente por cinco ( 5 ) años y se renovará automáticamente por un periodo subsiguiente de cinco ( 5 ) años, a menos que una de las partes considere que el protocolo debe ser terminado o enmendado, y esta parte notificará por escrito a la otra parte con seis ( 6 ) meses antes de la fecha de culminación.

Este protocolo podrá ser modificado por mutuo consentimiento de ambas partes. Cualquier parte podrá solicitar la modificación, eliminación o inclusión de sus artículos mediante notificación por escrito a la otra parte, durante la vigencia de este protocolo.

#### Artículo 14

El protocolo se firma en la Ciudad de Panamá, Panamá, Diciembre 10, 2019 por duplicado, cada uno en Chino, Español e Inglés. Los tres idiomas tienen igual efecto legal. En caso de diferencias en la interpretación, la versión en inglés debe regir. Este protocolo entrará en vigencia en la fecha de su última firma por las partes.

De parte del  
Ministerio de Salud  
de la República de Panamá

  
ROSARIO TURNER  
Ministra

De parte del  
Ministerio de Desarrollo  
Agropecuario  
de la República de Panamá

  
AUGUSTO  
VALDERRAMA  
Ministro

De parte de la  
Administración General de  
Aduanas de la  
República Popular China

  
HU WEI  
Viceministro



ANEXO Lista de especies de productos acuáticos exportados de Panamá a China.

No.	Nombre en Inglés	Nombre Científico	Clase	Orden	Familia	Método de Producción (silvestre o cultura)	Aguas Territoriales (agua de mar o agua dulce)
1	BLACK GROUPER	<i>Epinephelus labriformis</i>	Actinopterygii	Perciformes	Serranidae	silvestre	agua de mar
2	CORVINA BLANCA	<i>Cynoscion stolzmanni</i>	Actinopterygii	Perciformes	Serranidae	silvestre	agua de mar
3	CORVINA AMARILLA	<i>Cynoscion albus</i>	Actinopterygii	Perciformes	Serranidae	silvestre	agua de mar
4	DIENTON SNAPPER	<i>Lutjanus novemfasciatus</i>	Actinopterygii	Perciformes	Lutjanidae	silvestre	agua de mar
5	FLOUNDER	<i>Etropus crossotus</i>	Actinopterygii	Pleuronectiformes	Paralichthyidae	silvestre	agua de mar
6	GUACAMAYO SNAPPER	<i>Lutjanus colorado</i>	Actinopterygii	Perciformes	Lutjanidae	silvestre	agua de mar
7	KING CLIP LANE SNAPPER	<i>Brotula clarkae</i>	Actinopterygii	Ophidiiformes	Ophidiidae	silvestre	agua de mar
8	LOBSTER	<i>Lutjanus guttatus</i>	Actinopterygii	Perciformes	Lutjanidae	silvestre	agua de mar
9	MAHI MAHI	<i>Paralurus argus</i>	Malacostraca	Decapoda	Palinuridae	silvestre	agua de mar
10	RED GROUPER	<i>Coryphaena hippurus</i>	Actinopterygii	Perciformes	Coryphaenidae	silvestre	agua de mar
11		<i>Epinephelus acanthistius</i>	Actinopterygii	Perciformes	Serranidae	silvestre	agua de mar

	SILK SNAPPER	<i>Lutjanus perii</i>	Actinopterygii	Perciformes	Lutjanidae	silvestre	agua de mar
12	R						
13	TRIPLE TAIL	<i>Lobotes pacificus</i>	Actinopterygii	Perciformes	Lobotidae	silvestre	agua de mar
14	WHITE SNAPPER	<i>Pomadasys panamensis</i>	Actinopterygii	Perciformes	Haemulidae	silvestre	agua de mar
15	YELLOW FIN TUNA	<i>Thunnus albacares</i>	Actinopterygii	Perciformes	Scombridae	silvestre	agua de mar
16	YELLOW SNAPPER	<i>Lutjanus argentiventris</i>	Actinopterygii	Perciformes	Lutjanidae	silvestre	agua de mar
17	Common Stingray	<i>Dasyatis longus</i>	Chondrichthyes	Myliobatiformes	Dasyatidae	silvestre	agua de mar
18	Bonito	<i>Euthynnus lineatus</i>	Actinopterygii	Perciformes	Scombridae	silvestre	agua de mar
19	Sea eel	<i>Cynoponticus coniceps</i>	Actinopterygii	Anguilliformes	Muraenesocidae	silvestre	agua de mar
20	Cazon - Gata	<i>Ginglymostoma cirratum</i>	Chondrichthyes	Orectolobiformes	Ginglymostomatidae	silvestre	agua de mar
21	Cazon - Picudo	<i>Rhizoprionodon longurio</i>	Chondrichthyes	Carcharhiniformes	Carcharhinidae	silvestre	agua de mar
22	Cazon - MarfiloCortua	<i>Sphyrna morrakan</i>	Chondrichthyes	Carcharhiniformes	Sphyrnidae	silvestre	agua de mar
23	Jurel	<i>Caranx caninus</i>	Actinopterygii	Perciformes	Carangidae	silvestre	agua de mar
24	Robalo	<i>Centropomus nigrescens</i>	Actinopterygii	Perciformes	Centropomidae	silvestre	agua de mar
25	Panpanito Aleta Corta	<i>Peprilus snyderi</i>	Actinopterygii	Scombriformes	Stromateidae	silvestre	agua de mar
26	COJINUA	<i>Caranx caballus</i>	Actinopterygii	Perciformes	Carangidae	silvestre	agua de mar
27	SIERRA	<i>Scomberomorus sierra</i>	Actinopterygii	Perciformes	Scombridae	silvestre	agua de mar
28	PICUA	<i>Sphyrana barracuda</i>	Actinopterygii	Perciformes	Sphyrnidae	silvestre	agua de mar

		<i>Litopenaeus</i>	Malacostraca	Decapoda	Penaeidae	silvestre	agua de mar
29		<i>occidentalis</i>					
30	WHITELEG SHRIMP	<i>Litopenaeus stylirostris</i>	Malacostraca	Decapoda	Penaeidae		
31		<i>Litopenaeus vannamei</i>	Malacostraca	Decapoda	Penaeidae	acuticultura	agua de mar
32	YELLOWLEG SHRIMP	<i>Litopenaeus californiensis</i>	Malacostraca	Decapoda	Penaeidae	silvestre	agua de mar
33	CRYSTAL SHRIMP	<i>Litopenaeus brevicostis</i>	Malacostraca	Decapoda	Penaeidae	silvestre	agua de mar
34		<i>Xiphopenaeus kroyeri</i>	Malacostraca	Decapoda	Penaeidae		agua de mar
35	ATLANTIC SEABOB SHRIMP	<i>Xiphopenaeus precipua</i>	Malacostraca	Decapoda	Penaeidae	silvestre	
36		<i>Xiphopenaeus riveti</i>	Malacostraca	Decapoda	Penaeidae		
37	CARABALI SHRIMP	<i>Trachypenaeus byrdi</i>	Malacostraca	Decapoda	Penaeidae	silvestre	agua de mar
38		<i>Trachypenaeus faoea</i>	Malacostraca	Decapoda	Penaeidae		
39	KOLIBRI SHRIMP	<i>Solenocer agassizi</i>	Malacostraca	Decapoda	Solenoceridae	silvestre	agua de mar
40		<i>Solenocer aflorea</i>	Malacostraca	Decapoda	Solenoceridae	silvestre	agua de mar
41	NORTHERN NYLON SHRIMP	<i>Heterocarpus vicarius</i>	Malacostraca	Decapoda	Pandalidae	silvestre	agua de mar