

**REPÚBLICA DE PANAMÁ**  
**MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS**

**RESOLUCIÓN No.**

Panamá, de            de 2023

**EL MINISTRO DE COMERCIO E INDUSTRIAS**  
en uso de sus facultades legales;

**CONSIDERANDO:**

Que de conformidad a lo establecido en el artículo 93 del Título II de la Ley No. 23 de 15 de julio de 1997, la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial (DGNTI) del Ministerio de Comercio e Industrias, es el organismo nacional de normalización, encargado por el Estado del proceso de normalización técnica, evaluación de la conformidad, certificación de calidad, metrología y conversión al sistema internacional de unidades (SI);

Que entre sus funciones está supervisar y garantizar que las prácticas nacionales con relación al establecimiento de normas técnicas y reglamentos técnicos sean acordes con las disposiciones internacionales en lo referente a esta materia y deberá velar porque los reglamentos técnicos sean establecidos en base a objetivos legítimos, tales como la seguridad nacional, la prevención de prácticas que puedan inducir a error, la protección de la salud o seguridad humana, de la vida, salud vegetal o del medio ambiente;

Que a fin de cumplir con los tratados, leyes y reglamentaciones que regulan la materia, la propuesta fue sometida a un período de discusión pública a nivel nacional y ante la Organización Mundial del Comercio (OMC) por el término de 60 días calendario, sin que se recibieran observaciones o comentarios que justificaran modificar el reglamento consensuado;

Que para finalizar el proceso de reglamentación, se convocó nuevamente al Comité Técnico, el cual luego de verificar el cumplimiento de los requisitos para la aprobación del reglamento técnico aprobó una nueva reglamentación técnica.

**RESUELVE:**

**PRIMERO: APROBAR** el Reglamento Técnico DGNTI-8-2023 Carne y sus Derivados. Embutidos. Generalidades., cuyo tenor es el siguiente:

**REGLAMENTO TÉCNICO  
DGNTI- 8-2023**

**CARNE Y SUS DERIVADOS. EMBUTIDOS. GENERALIDADES.**

**1. OBJETO**

Este reglamento tiene por objeto establecer las definiciones y especificaciones generales que deben cumplir los embutidos destinados al consumo humano.

**2. DEFINICIONES**

**2.1 Embutidos:**

Son los productos elaborados sobre la base de carne: bovina, porcina, aves, ovino, peces y mariscos solas o mezcladas; y/o sangre; vísceras u otros subproductos animales que hayan sido autorizados para el consumo humano; sal de mesa; nitritos; especias, y sometidos a procesos de molienda, mezcla, picado, y/o emulsificación. Los cuales son embutidos o prensados en envolturas de tripas naturales o sintéticas, en fundas o termoformado.

**2.2 Carne:**

Es el producto obtenido a partir de los tejidos musculares de diferentes especies de animales sanos y que son utilizados como alimento.

### **2.3 Embutido Fresco:**

Son aquellos embutidos que no sufren de ningún tipo de proceso térmico.

### **2.4 Embutido Seco:**

Son aquellos embutidos crudos que han sido sometidos a un proceso de deshidratación parcial para favorecer su conservación.

### **2.5 Embutido Cocido:**

Son aquellos embutidos, cualquiera sea su forma de elaboración, que se someten a un proceso térmico.

### **2.6 Embutido Ahumado:**

Son aquellos embutidos sometidos a un proceso de ahumado por medios naturales o aditivos artificiales de acuerdo a lo que la legislación señala.

**2.7 Embutido madurado:** son aquellos sometidos a procesos bioquímicos y físicos en los cuales se controla la temperatura, humedad y ventilación, desarrollando el aroma, sabor, consistencia y conservación característicos de estos productos.

### **2.7 Aditivos para Alimentos:**

Son sustancias añadidas intencionalmente a los alimentos, generalmente en pequeñas cantidades para mejorar sus propiedades de apariencias, sabor, textura o tiempo de vida.

### **2.8 Emulsificación:**

Proceso de homogenización de la mezcla antes de ser embutida.

### **2.9 Mezcla:**

Combinación de todos los componentes que forman el embutido.

## **3. CLASIFICACION**

Los embutidos según su procesamiento son clasificados como:

- a) Embutidos Frescos
- b) Embutidos Secos
- c) Embutidos Cocidos
- d) Embutidos Ahumados
- e) Embutidos Madurados o fermentados

## **4. DESIGNACIÓN**

Los embutidos se designarán por su nombre genérico y naturaleza seguido de una expresión basada en el estilo de preparación y su condimentación peculiar Ejemplo: mortadela de pollo tipo italiana, , salami de cerdo nacional, jamonada de pollo y pavo nacional.

## **5. CONDICIONES GENERALES**

5.1. El producto terminado debe estar libre de toda sustancia extraña al proceso normal de elaboración. No se permite el uso de colorantes artificiales.

### **5.2. Características generales de los ingredientes:**

5.2.1. Los ingredientes se trituran o se pican a tamaño característico para cada embutido y estarán completa y uniformemente mezclados o emulsificados.

5.2.2. Carne:

La carne de res, cerdo, ave, peces, mariscos o conejo, usada en la elaboración de embutidos debe provenir de animales sanos, sacrificados en plantas de sacrificio o criaderos autorizados y sujetos a inspección sanitaria pre y post mortem. Debe estar libre de huesos, conductos sanguíneos mayores, ganglios, coágulos de sangre, pelos, pluma y cerdas o cualquier materia extraña. No debe presentar sabor u olor extraño, decoloraciones o deterioro y estará desde todo punto de vista apta para el consumo humano.

#### 5.2.3. Grasa:

Se permite el uso de grasa de cerdo, res, aves y conejo. Debe estar limpia, sana y libre de rancidez.

#### 5.2.4. Condimentos y especias:

Los condimentos y especias deben ser sustancias de origen vegetal empleadas en forma entera, en pedazos o granular cuya función es mejorar el sabor y aroma de los alimentos.

#### 5.2.5 Aglutinantes:

Se permite el uso de las siguientes sustancias solamente en los embutidos:

- a) Productos lácteos: leche en polvo, leche en polvo semidescremada, o leche en polvo descremada, caseinatos (Ver. RTCA 67.04.76:18 Productos Lácteos. Leches en Polvo y Crema (Nata) en Polvo. Especificaciones, en su versión vigente.)
- b) Almidón grado alimenticio (de maíz, papa, yuca y otros), autorizados por la autoridad competente.
- c) Harina de origen vegetal, autorizadas por la autoridad competente.
- d) Carragenatos.
- e) Carboximetil Celulosa (CMC).

#### 5.2.5. Agua:

El agua o hielo que se utilice en la preparación de los embutidos debe ser agua potable. (ver. Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 21-2019. Tecnología de los Alimentos. Agua Potable. Definiciones y Requisitos Generales.)

### 5.3. Sustancias Coadyuvantes del Curado:

#### 5.3.1. Sal:

Se puede usar el producto comercial o industrial constituido principalmente por el compuesto químico cloruro de sodio de color blanco y que por el tamaño de sus cristales sea fácilmente distribuido en el producto terminado.

#### 5.3.2. Azúcar:

Se permite el uso de glucosa y de sólidos de sirope derivados de maíz. Se permite el uso de azúcar blanca sin refinar o azúcar refinada. Debe estar libre de materias extrañas, metales pesados, microorganismos, insectos y otros.

#### 5.3.3. Pueden utilizar sustancias conservadoras aprobadas por el organismo competente del país. (ver RTCA 67.04.54:18 Alimentos y bebidas procesadas. Aditivos Alimentarios, en su versión vigente).

5.4. Los coadyuvantes en la elaboración con sal, azúcar, agua, hielo, condimentos y especias deben certificar de la calidad sanitaria y buenas prácticas de manufactura.

**5.5. Sustancias Estabilizadoras de color:**

Se permite el uso de sustancias estabilizadoras del color de acuerdo con las disposiciones adoptadas por el organismo competente del país.

**5.6. Características Generales de las Envolturas:**

Se pueden emplear los intestinos rigurosamente limpios y sanos o bien envolturas artificiales autorizadas por el organismo competente del país.

**5.7. Características Generales de los Materiales para Producir Humo:**

El humo necesario para realizar el ahumado de los embutidos debe provenir de maderas virutas o aserrín seco, no resinoso, que estén prácticamente exentos de polvo, mohos y sustancias perjudiciales tales como conservadoras de la madera.

Se permite el uso de humo líquido como aditivo.

## **6. REQUISITOS**

6.1. Los embutidos deberán cumplir con los requisitos especificados en la tabla siguiente:

**Tabla N°1: Composición Química**

Humedad	5 – 68%
Proteínas	11 – 25%
Grasas	5 – 25%
Cenizas	1.7 – 3.8%
Carbohidratos	5% máximo
Aglutinantes	5% máximo
Condimentos y Especies	B.P.M.
Agua/Hielo	B.P.M.
Sal	B.P.M.

**Tabla N°2: Otros Aditivos Alimentarios**

Constituyente en Porcentaje en Masa	Mínimo	Máximo
a) Ácido Ascórbico, iso ascórbico y sus sales sódicas, solos o mezclados; expresados como ácido ascórbico.	---	0.05
b) Nitrato de potasio y/o sodio; expresado como nitrato de sodio.	---	0.05
c) Nitrito de potasio y/o sodio; expresado como nitrito de sodio (1). *nitritos residuales, redacción en función del día uno.	---	0.02
d) Fosfatos añadidos (mono-di y polifosfatos de sodio y potasio) solos o mezclados expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .	---	0.5
e) Glutamato monosódico; expresado como ácido glutámico.	---	0.2
f) Ácido sórbico y sus sales de sodio, potasio o calcio expresado como ácido sórbico.	---	0.1
g) Eritorbato de sodio	---	0.2

- h) Agentes de humo natural y sus extractos, y los equivalentes sintéticos idénticos a los mismos. Cantidad limitada por las Buenas Prácticas de Manufactura.

(1) No incluye los productos curados.

## 6.2. Características Organolépticas:

### 6.2.1. Sabor y Olor:

Los embutidos deberán presentar sabor y olor característicos.

### 6.2.2. Color:

Los embutidos deberán presentar color característico uniforme, estarán libre de manchas coloración verdusca y decoloraciones anormales.

### 6.2.3. Aspecto:

#### 6.2.3.1. Aspecto Exterior:

Los embutidos deberán presentar la envoltura completamente adherida cuando son empacados al vacío. Su superficie no estará pegajosa; no exudar líquidos producto de alguna descomposición y no presentará enmohecimiento, exceptuando cuando sea característico del producto.

Ciertos tipos de embutidos podrán presentar un resecamiento característico. El embutido no presentará deformación por acción mecánica y será razonablemente uniforme en tamaño y forma.

#### 6.2.3.2. Aspecto interior:

Los embutidos presentarán el aspecto interior que caracteriza al producto.

### 6.2.4. Consistencia:

La consistencia deberá ser característica para cada tipo de embutido.

## 6.3. Características Microbiológicas:

Para el análisis microbiológico se tomará en cuenta los parámetros establecidos en el RTCA 67.04.50:17 Alimentos. Criterios Microbiológicos para la inocuidad de los alimentos, en su versión vigente.

## 6.4. Condiciones Sanitarias:

Se deberá cumplir con todos los requerimientos, que, de este aspecto, estipula el Reglamento de la Aplicación de ARPCC ó HACCP (Decreto Ejecutivo N°352 de 10 de octubre de 2001). Que reglamenta la aplicación obligatoria de los POES y HACCP, en las plantas de alimentos y el BPM en el RTCA 67.01.33:06 Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales.

# 7. ENSAYOS

## 7.1. Número de Unidades de Muestreo:

Para determinar la cantidad de muestra a tomar se utilizarán como referencia la Norma Técnica DGNTI-COPANIT 207-1978. Inspección por Atributos.

## 7.2. Características Organolépticas:

Para verificar el cumplimiento del producto con los requerimientos para su aspecto exterior, se somete el embutido entero a inspección visual. Se realizan, además, cortes del embutido

en forma de rodajas y se comprueba, en las mismas su conformidad con las especificaciones de olor, color, sabor, aspecto y consistencia.

### 7.3. Características Químicas:

La determinación de las características químicas indicadas en la presente norma tendrá de referencias los métodos de análisis de AOAC y OFFSANPAN.

## 8. EMPAQUE Y ROTULADO

### 8.1. Empaque:

Los empaques para embutidos deben ser de material y forma, tales que den al producto una adecuada y eficiente protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, utilizando un cierre hermético que impida la contaminación y adulteración del producto.

### 8.2. Rotulado:

Los requisitos para el rotulado del producto deberán ser:

- a) Nombre e identidad del producto
- b) Nombre y dirección del fabricante (planta) y/o importador
- c) País de procedencia
- d) Peso neto
- e) Lista de ingredientes, incluyendo los aditivos utilizados (\*)
  - a. Declaración de alergenos (Ver listado de alergenos en la Norma Codex CXS 1-1985. Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados.  
Ejemplo: Este producto contiene soya y puede contener trazas de...., este producto puede contener trazas de...(casos en los que no contenga en sus ingredientes algún alergeno pero que la línea de producción se ha utilizado para la producción de otro producto que si lo contenga).
  - f) Número de registro sanitario (para los productos nacionales)
  - g) Identificación del lote
  - h) Fecha de vencimiento

8.3. Los rótulos podrán ser de papel o de cualquier otro material que pueda ser adherido a los envases, o bien de impresión permanente sobre los mismos. Las inscripciones deberán ser fácilmente legibles a simple vista, redactadas en español y adicionalmente en otros idiomas si se justifica, y hechas formas tal que no desaparezcan bajo condiciones de uso normal.

8.3.1. Los rótulos, etiquetas o representaciones gráficas no podrán tener ninguna leyenda de significado ambiguo, ilustraciones o adorno que induzcan a engaño ni descripción de características que no se pueden comprobar. Se debe expresar el contenido neto en unidades del Sistema Internacional.

8.3.2. En caso de utilizar dentro del etiquetado información de factores nutricionales se recomienda acogerse a lo descrito en el CODEX ALIMENTARIUS.

8.3.3. En caso de que se utilicen carnes que no sean de res, aves o cerdo deben declararse prominentemente entre la lista de ingredientes.

8.3.4. Cuando las carnes representan el porcentaje mayor (más del 50%) en el contenido cárnico de la formulación del embutido, este debe denominarse como embutido a base de dichas carnes. Ejemplo: mortadela de pollo, salchicha de cerdo, jamón de res.

Nota: incluir en el listado de ingredientes las carnes presentes en la formulación.

8.3.4 Para la referencia del etiquetado del alimento, se utilizará la Norma CXS 1-1985 de Codex Alimentarius, en su versión vigente. Esto fundamentado en el Decreto 437 de 28 de diciembre de 2018 del Ministerio de Salud, Artículo 21, el cual detalla que en ausencia de una normativa nacional para el sector alimentos, se utilizará las normas aprobadas por el Codex Alimentarius.

## **9. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE**

9.1. Las condiciones de almacenamiento y transporte cumplirán con lo establecido en el Reglamento de la Aplicación de ARCCP ó HACCP (Decreto Ejecutivo N°352 de 10 de octubre de 2001). Que reglamenta la aplicación obligatoria de los POES y HACCP, en las plantas de alimentos y el BPM en el RTCA 67.01.33:06 Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales.

## **10. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

- Norma COPANIT 241-79. CARNES Y DERIVADOS. Embutidos – Generalidades.
- Decreto Ejecutivo N°65. Ministerio de Salud, Gaceta Oficial N°23,563 de 12 de junio de 1998. (Reglamento de la Aplicación de ARPCC ó HACCP).
- Decreto Ejecutivo N°1,195. Ministerio de Salud, Gaceta Oficial N° de 3 de diciembre de 1992. (Reglamento de los procedimientos para obtener el Registro Sanitario).
- Norma COPANIT 61-90. CARNES Y DERIVADOS. Definiciones.
- Decreto N°256 de 13 de junio de 1962.
- Norma COGUANOR NGO34 130 Carnes y Productos Cárnicos: Embutidos Crudos y Cocidos.

### **SEGUNDO: COMUNICAR:**

- **TERCERO:** Esta resolución entrara a regir a los seis (6) meses de su publicación en la Gaceta Oficial.
- 

**FUNDAMENTO DE DERECHO:** Ley 23 de 1997.

### **COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE**

**FEDERICO ALFARO BOYD**  
Ministro