
MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGÍA INDUSTRIAL

REGLAMENTO TÉCNICO
DGNTI X-2025

**TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. PRODUCTOS CÁRNICOS. CARNE DE CERDO
Y SUS DERIVADOS. ESPECIFICACIONES**

I.C.S. 67.120.10

REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI - X-2025

1. OBJETO

El presente Reglamento Técnico tiene por objeto reglamentar sanitariamente el destace, almacenamiento, distribución, expendio y el transporte de carne de cerdo y sus derivados de origen nacional y de importación en los distintos establecimientos del país y establecer los requisitos, condiciones y medidas sanitarias relativas a la inocuidad que deben cumplir.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este Reglamento Técnico es aplicado a toda persona natural o jurídica, pública o privada, que desarrolle actividades tales como el destace, almacenamiento, distribución y expendio, así como el transporte de carne de cerdo y sus derivados de origen nacional y de importación, en todo el territorio nacional, incluyendo, mas no limitándose a las carnicerías, depósitos, distribuidoras, transporte, super centro, supermercados, ferias, mercados públicos y privados, abarroterías y minisúper, que serán los responsables de garantizar su inocuidad y salubridad en todas las etapas de la cadena alimentaria.

3. NORMAS PARA CONSULTA

Las leyes, documentos normativos, resoluciones, y otros instrumentos técnicos – jurídicos se encontraban vigente al momento de la redacción del presente Reglamento Técnico.

- Ley 206 de 30 de marzo de 2021 Agencia Panameña de Alimentos (APA).
- Ley 430 de 25 de abril de 2024 que crea la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria
- Ley 66 de 10 de noviembre de 1946 Crea el Código Sanitario
- Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT No. 961-98 Carnes y sus Derivados. Definiciones.
- Decreto Ejecutivo No. 125 de 29 de septiembre de 2021 Reglamenta la Agencia Panameña de Alimentos.
- Decreto Ejecutivo No. 352 de 10 de octubre de 2001 Ministerio de Salud que reglamenta la aplicación obligatoria de los procedimientos estandarizados de las operaciones de limpieza y desinfección, las buenas prácticas de manufactura y el sistema de análisis de peligros y control de puntos críticos, en las plantas.
- Decreto Ejecutivo No. 6 de 25 de enero de 2024. Carne de Cerdo.
- Resuelto No. 483 de 30 de diciembre de 1998
- Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT No. 8-242-98 Carnes y sus Derivados. Embutidos.

4. DEFINICIONES

4.1 Almacenamiento: proceso en el que se utilizan las condiciones y medidas necesarias para contener los alimentos desde el momento de su procesamiento, con la finalidad de protegerlos hasta el momento de su uso por el consumidor de agentes externos de alteración y contaminación, así como de la adulteración, a fin de evitar su

REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI - X-2025

deterioro y mantener su inocuidad (por ejemplo, mediante el control de la temperatura y la humedad). El tipo de instalaciones de almacenamiento necesarias dependerá de la clase de producto alimenticio. Deberá disponerse de instalaciones de almacenamiento separadas y seguras para los productos de limpieza y las sustancias peligrosas o contaminantes.

4.2 Animales de abasto: Todas las especies de animales aptas para consumo humano.

4.3 Autoridad Sanitaria Competente: autoridad oficial encargada por el Estado de establecer y hacer cumplir los requisitos regulatorios relacionados al control e inocuidad de los alimentos, denominada Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, que en este caso incluye todo lo relacionado a los establecimientos, las carnes y derivados cárnicos, en todas las etapas de la cadena alimentaria.

4.4 Buenas Prácticas de Higiene: todas las prácticas referentes a las condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad y salubridad de los alimentos en todas las etapas de la cadena alimentaria.

4.5 Buenas Prácticas de Manufactura: condiciones de infraestructuras y procedimientos establecidos para todos los procesos de producción y control de alimentos, bebidas y productos afines, con el objeto de garantizar la calidad e inocuidad de dichos productos según normas establecidas y aceptadas nacional e internacionalmente.

4.6 Canal porcina: peso en frío del cuerpo del animal porcino sacrificado, desollado, sangrado y eviscerado, entero o dividido por la mitad de forma longitudinal. Se presenta sin lengua, órganos genitales, grasa pélvica renal, riñones y sin diafragma, pero con piel, patas y cabeza.

4.7 Carne: musculatura esquelética y tejidos blandos que rodean la canal con o sin estructura ósea, incluyendo los tejidos grasos., tendones, vasos, nervios, membranas y aponeurosis, que ha sido declarada inocua y apta para consumo humano.

4.8 Carne fresca: carne, que además de haber sido refrigerada, no ha recibido ningún otro tratamiento a los efectos de su conservación y que mantienen sus características naturales.

4.9 Carne congelada: carne que sometida a un proceso de preservación donde el centro térmico del producto alcanza una temperatura de -18 grados Celsius o menos.

4.10 Carnicería: establecimiento autorizado por el Ministerio de Salud, a través de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, para el proceso y expendio de canales y cortes de carne porcina, vísceras y sus subproductos.

REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI - X-2025

4.11 Congelación: método de preservación de las carnes donde el centro térmico del producto alcanza una temperatura de -18°C o inferior.

4.12 Corte: disección previamente establecida de la canal animal que puede contener uno o varios músculos con o sin hueso y grasa destinado al consumo humano.

4.13 Departamento de Registro Sanitario de Alimentos preenvasados para consumo humano: departamento de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria encargado del Control y Registro Sanitario de Alimentos.

4.14 Destace: proceso que conduce a la separación de los diferentes cortes y tejidos en que se divide una canal con destino al consumo humano.

4.15 Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria (DINACAVV): Unidad administrativa del Ministerio de Salud, dedicada a vigilar la calidad e inocuidad de los alimentos para consumo humano y de controlar y prevenir las enfermedades de transmisión alimentaria.

4.16 Distribución: conjunto de actividades de intermediación entre los procesadores y el consumidor final.

4.17 Establecimiento de expendio de carne: local autorizado para la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria del Ministerio de Salud, dedicado al expendio de carnes al detal o al por mayor, donde se exhiben carnes y productos cárnicos para su venta, en forma, única o formando parte de un complejo de venta de artículos variados y víveres.

4.18 Inocuidad de los alimentos: conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenaje, distribución y preparación de alimentos destinada a asegurar que una vez ingeridos no representan un riesgo para la salud.

4.19 Inspección oficial: actividad realizada por médico veterinario o personal técnico, debidamente capacitado, acreditado y autorizado por la autoridad competente para desempeñar actividades relacionadas con la higiene de la carne.

4.20 Licencia Sanitaria de Funcionamiento: documento Oficial otorgado por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria del Ministerio de Salud, donde se hace constar que el establecimiento reúne todas las condiciones necesarias para operar.

4.21 Manipulador de alimentos: Individuo que realiza funciones de corte, empaque, pesado y otras relacionadas, dentro de un establecimiento de productos cárnicos.

4.22 Maduración: proceso de reposo al que se somete la carne para su añejamiento progresivo, en ambientes de temperatura y humedad controlada durante un periodo prolongado de tiempo.

REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI - X-2025

4.23 Marinado: es un proceso o técnica mediante la cual los alimentos se empapan, masajean, revuelven o se les inyecta una mezcla (solución) para mejorar el sabor, ternura u otros atributos sensoriales como el color y la jugosidad.

4.24 Materia prima: Toda sustancia o mezcla de sustancias que para ser utilizada como alimento procesado requiere sufrir alguna transformación de naturaleza física, química o biológica.

4.25 Observador Particular Aduanero: profesional encargado de observar la operación de importación de los productos de Carne de Cerdo y sus Derivados, que ingresen al país refrigerados o congelados en todos los puertos, aeropuertos y zonas francas que realicen operaciones de importación de estos productos. Es un nombramiento ejecutivo de acuerdo con la Ley PADE- Ley 352 del 18 de enero del 2023. Es asignado por el ejecutivo a solicitud de los gremios debidamente constituidos.

NOTA. Esta personal en particular no forma parte de la Autoridad Nacional de Aduanas.

4.26 Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES): documento que describe los procedimientos de limpieza y desinfección con el objetivo de garantizar los niveles de calidad y tienen como propósito, además de suministrar el registro que demuestre el control del proceso, minimizar o eliminar errores o riesgos en la inocuidad alimentaria.

4.27 Productos cárnicos: todo producto en el que su elaboración se utilice la carne, como materia prima ya sea en su totalidad o en parte.

4.28 Refrigeración: tratamiento térmico de conservación que se aplica, en este caso a las carnes, que retrasa el deterioro de los alimentos y la proliferación de la mayoría de los patógenos. En los locales de expendio de carnes y productos cárnicos se debe garantizar que los equipos o cámaras de refrigeración se mantengan a temperaturas entre 0° y 4 °C.

4.29 Tenderización: proceso mecánico, que consiste en adicionar salmuera (agua, sales, fosfatos) por medio de inmersión, masaje o inyección a la carne, con el objetivo de lograr un ablandamiento de la fibra muscular, pero que no modifica significativamente su sabor natural.

4.30 Visceras comestibles: órganos y otras estructuras del animal sacrificado que sean aptos para consumo humano.

5. DESCRIPCIÓN DE LA CARNE DE CERDO FRESCA REFRIGERADA

La carne de cerdo debe estar en estado fresco y no ha sido congelado con anterioridad. La superficie de la carne y grasa deben tener un color que se asocie con la clase, grado y corte.

REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI - X-2025

La superficie de la carne o corte expuestas naturalmente no debe mostrar más que un leve oscurecimiento o decoloración debido a la deshidratación.

La grasa no debe mostrar más que una leve decoloración debido a la oxidación o actividad microbiana. No se deben percibir olores extraños en la carne fresca.

Toda carne de cerdo debe estar prácticamente libre de hematomas, coágulos de sangre, tejido sanguinolento, decoloración sanguínea, porciones de médula espinal expuesta o cualquier otra condición que pueda afectar negativamente el uso del producto. La carne debe:

- I. Tener textura firme, elástica, suave al tacto, ligeramente húmeda pero no viscosa.
- II. Tener un color brillante razonablemente uniforme que varíe desde el rosa claro hasta el rojo claro (se permite un color que contenga levemente dos tonos).
- III. En caso de que la carne presente la condición PSE (pálida, suave y exudativa) o DFD (oscura, firme y seca), puede destinarse a la elaboración de otros productos en los que dicha característica no afecte la funcionalidad tecnológica, el rendimiento, la textura ni la calidad final del alimento, siempre que se verifique que mantiene condiciones adecuadas de frescura, temperatura y conservación que garanticen su inocuidad y que su uso no represente limitaciones para el proceso ni riesgos para el producto terminado.

6. DESCRIPCIÓN DE LA CARNE DE CERDO CONGELADA

Es carne que ha sido sometida a un proceso de congelación para su conservación.

Debe ser rosa pálido, puede variar del rojo intenso al rojo pardo según el nivel de oxigenación y el corte, pero no debe tener manchas o decoloraciones anormales. Debe tener textura firme, suave y jugosa, pero no pegajosa. No debe presentar quemadura por frío. La grasa debe ser blanca y firme.

Se debe percibir aroma suave y característico. Cualquier olor extraño, ácido, avinagrado o desagradable indica que la carne no está en buen estado y no debe ser aceptada.

Debe estar libre de pelos, excremento, suciedad o cualquier residuo (no debe presentar tejido fibroso o abscesos), sin humedad superficial excesiva (la carne puede tener una apariencia ligeramente húmeda, pero no debe mostrar un exceso de líquido que se pueda considerar exudado). No debe existir cadena de frío interrumpida hasta la recepción.

7. REQUISITOS POR CATEGORÍA

7.1 CARNE DE CERDO FRESCA REFRIGERADA

7.1.1 En la carne fresca, el método de conservación de este tipo de carne es la

REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI - X-2025

refrigeración de 0°C a 4°C.

7.1.2 Es obligatorio mantener la cadena de frío que garantice en todo momento las propiedades nutricionales y organolépticas de las carnes de cerdo y sus derivados.

7.1.3 Los establecimientos que almacenen distribuyan y/o expendan carne de cerdo y sus derivados deben contar con cámaras frigoríficas, refrigeradores y cualquier otro tipo de equipos de conservación a una temperatura de hasta 4 grados Celsius (4°C) de acuerdo con su capacidad.

7.1.4 Después del periodo de vida útil de diez (10) días calendario, a partir del sacrificio del animal, las carnes deben congelarse y expendirse como carne de cerdo congelada en el punto de venta. Para realizar este proceso se debe:

- Verificar que la carne de cerdo esté conforme organolépticamente.
- Contar con la instalación y equipos adecuados que garantizar la congelación rápida.

En caso contrario de no cumplir con conformidad no puede ser destinado para consumo humano.

7.1.5 Todo expendedor de carne de cerdo y sus derivados debe mantener la factura o documentación legal correspondiente que señale el país de origen del producto de acuerdo con la legislación vigente.

7.2 CARNE DE CERDO FRESCA CONGELADA

7.2.1 La carne congelada debe ser conservada a temperaturas inferiores a -18°C. Es obligatorio mantener la cadena de frío que garantice en todo momento las cualidades nutricionales y organolépticas de estas carnes y sus derivados.

7.2.2 No se permite la descongelación de la carne de cerdo ni sus derivados (Nacionales o Importadas) para que se expendan como carne fresca refrigerada de acuerdo con la normativa nacional.

7.2.3 Los productos congelados (Nacionales o Importados) que se trocen durante el expendio, deben comercializarse únicamente como producto congelado de acuerdo con la normativa.

7.2.4 Todos los puntos de expendio deben garantizar que las carnes de cerdo y sus derivados que se adquieran congelados (Nacionales o Importados) se vendan congelados. Para lo cual deben disponer de equipos de congelación. Así mismo, deben cumplir los establecimientos comerciales que destacen, almacenen, distribuyan y expendan carnes de cerdo y sus derivados a nivel nacional de acuerdo con el presente Reglamento Técnico.

7.2.5 El importador y/o distribuidor puede vender o comercializar carnes congeladas en

REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI - X-2025

plantas de proceso y debe mantener la documentación con su respectiva trazabilidad, la cual debe ser compartida con el comprador.

Se debe declarar el país de origen, siempre y cuando la carne no pase por un proceso de transformación. Igual para el expendio al detal en mercados públicos o privados, supermercados, minisúper y otros establecimientos de expendio de carne de cerdo y sus derivados, siempre y cuando cuenten con el equipo apropiado que permita mantener la temperatura de congelación y las mismas deben venderse congeladas de acuerdo con la normativa.

8. COMERCIALIZACIÓN

8.1 Los transportes de carne de cerdo y sus derivados, refrigerados o congelados deben de contar con equipos que mantengan la temperatura en los rangos establecidos para la conservación de la carne, definidos con anterioridad. El transporte debe contar con Permiso Sanitario de Operación y los conductores deben contar con Carné de Salud y de Manipulador vigente.

8.2 Las carnes y sus derivados, frescos o congelados empacados, deben contar con Registro Sanitario (cortes con hueso y cortes sin hueso), emitido por la autoridad competente DNCAVV/MINSA, deben suministrar la información de conservación y estabilidad.

8.3 Las carnes y sus derivados nacionales, frescos o congelados empacados, no requieren Registro Sanitario si:

- Son empacados a granel como materia prima para su procesamiento ulterior cuyo producto posee un Registro Sanitario, o
- Son destazados y empacados para su venta en el mismo sitio. No salen del sitio de destace.

8.4 Para el caso de las carnes de cerdo importadas, el importador distribuidor o comercializador, debe anexar a los documentos que amparen la importación o la compra de productos, una declaración jurada que indique la finalidad del uso de la carne porcina y la manera que será comercializada. Igualmente, la declaración jurada debe comunicar si dicho producto cárnico se destinará para un proceso posterior. Si las carnes importadas se destinan a un posterior procesamiento, es responsabilidad de Procesador tramitar el Registro Sanitario del producto de acuerdo con la normativa correspondiente.

8.5 No se permite la importación o fabricación con carne sintética, cultivada, clonada, carne artificial o de laboratorio, en el territorio nacional. La legislación nacional solo reconoce la carne cuando es proveniente de animales, en este caso la especie porcina (*Sus scrofa domesticus*).

9. CARNE DE CERDO MEJORADA (FRESCA O CONGELADA)

Los cortes de cerdo nacionales e importadas pueden ser mejorados mediante la adición

REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI - X-2025

de una salmuera que mejore su jugosidad, textura y rendimiento y vida útil, sin alterar el sabor natural de la carne de cerdo. Los ingredientes de la salmuera deben limitarse a agua, sal común, fosfatos y antimicrobianos. Hasta un máximo 15% sobre el peso de la carne.

NOTA. Si el porcentaje salmuera sobre el peso de la carne es superior al 15%, el producto no está abarcado en este Reglamento Técnico. Dicho producto es aplicado al Reglamento Técnico DNGTI XX-2026 Productos Cárnicos. Productos Cárnicos Elaborados. Especificaciones.

Las carnes de cerdo nacionales o importadas, para mejorar su terneza, pueden ser tenderizados, se procesan en forma de cortes enteros o en porciones, con hueso o sin hueso, que luego pueden ser ablandados mecánicamente, utilizando el método de múltiples lancetas o puntas o cualquier otro método de tenderización aprobados.

10. ETIQUETADO

Para los productos empacados, las etiquetas deben cumplir con las especificaciones de la Norma de Etiquetado del Codex Alimentarius CXS 1-1995 *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados*.

Se establece la implementación de la etiqueta en el idioma español que debe adherirse al producto alimenticio que se oferta al consumidor, ya sea de origen nacional o de importación. Pueden utilizarse nombres comerciales en inglés como Baby Back, Spare Ribs, etc., nombres de fantasía y equivalentes de cortes en otras carnes, siempre que seguido esté la descripción del producto en español.

10.1 INFORMACIÓN DEL ETIQUETADO

- Identificación de la Planta de Proceso (Número de planta, logo, nombre, país, dirección, página web (opcional), teléfono).
- Fecha de Empaque.
- Fecha de Vencimiento (según Estudio de Vida Media).
- Tipo o nombre del Corte, declarando la especie.
- Método de conservación "Manténgase en Refrigeración o Refrigerado" a temperatura de entre 0 a 4 grados Celsius (0°C a 4 °C), la vida útil debe ser sustentada mediante un estudio de vida útil requerido para el Registro Sanitario de acuerdo a las características del producto, utilizando métodos de conservación apropiados como sellado al vacío, termoencogido, atmósfera modificada o un empaque de alta tecnología entre otros, que ayude a preservar la carne.
- Método de conservación, "Manténgase en Congelación o Congelado" a temperatura de -18 grados Celsius o inferior durante un máximo de 12 meses. (DE 6 - 25 de enero de 2024).
- País de Origen

10.2 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Los envases no destinados a la venta al por menor deben etiquetarse de conformidad

REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI - X-2025

con lo dispuesto en la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021).

11. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Todos los aditivos autorizados están establecidos en el RTCA sobre *Alimentos y Bebidas. Aditivos Alimentarios* en su versión vigente y en los casos que este, no considere alguna otra sustancia permitida, se debe utilizar la Norma General para los aditivos alimentarios CXS 192-1995, del Codex Alimentarius.

12. CONTAMINANTES

Los productos a los cuales se aplica el presente reglamento deben cumplir los niveles máximos de contaminantes especificados para el producto en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

La carne de cerdo utilizada en la elaboración de los productos a los cuales se aplica el presente Reglamento Técnico debe cumplir los niveles máximos de contaminantes y toxinas especificados para la carne de cerdo en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995), y los límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas establecidos para la carne de cerdo por la Comisión del Codex Alimentarius.

13. HIGIENE

Los productos abarcados por las disposiciones de este Reglamento Técnico deben prepararse y manipularse de conformidad con el RTCA *Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales*, en su versión vigente, el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), y con su equivalente en los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969) y otros textos pertinentes del Codex Alimentarius.

Los productos deben cumplir con los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con el RTCA Alimentos. Criterios Microbiológicos para inocuidad de los alimentos, en su versión vigente.

14. METODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Se aplican los métodos de muestreo y análisis establecidos en la normativa nacional, así como los métodos equivalentes recomendados en la norma CXS 234-1999 *Métodos de Análisis y Muestreo*, en sus versiones vigentes, u otras referencias internacionales debidamente validadas.

Para los procesos de verificación oficial, registro sanitario y actividades de vigilancia, deben emplearse métodos analíticos normalizados y aprobados, conforme a lo establecido en el Reglamento Técnico Centroamericano de Criterios Microbiológicos

REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI - X-2025

(RTCA) en su versión actualizada. También pueden utilizarse métodos equivalentes que cuenten con validación o certificación de terceros de acuerdo con protocolos reconocidos internacionalmente.

14.1 ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

14.1.1 Muestreo Microbiológico

Toda carne de cerdo y sus derivados destinadas para consumo humano de origen nacional o importada deben someterse a los procedimientos de muestreo necesarios para la detección de los siguientes microorganismos:

- E coli O157 y los seis (6) serotipos No. 0157 (O26, O45, O103, O111, O121 y O145 que contienen los genes eae y stx)
- Salmonella cuyo valor no debe exceder 8.5%

Los análisis en el caso de los productos de carne de cerdo y sus derivados nacionales, se deben realizar en los respectivos mataderos o plantas de sacrificio.

Para el caso de las carnes de cerdo y sus derivados importadas el muestreo y análisis respectivos se debe realizar en los recintos aduaneros, para lo cual el observador particular aduanero, emitirá la documentación que certifique que el resultado de las pruebas microbiológicas y debe de contener la información necesaria para contar con la trazabilidad completa del producto cárnico, en el establecimiento de expendio final.

14.1.2 Resultados

Los resultados de los exámenes microbiológicos deben ser evaluados por las autoridades competentes a fin de garantizar la inocuidad de los productos de la carne de cerdo que se expendan en el territorio nacional tanto de origen nacional como la importada, basados en el Manual de Procedimientos de la Inspección de la Carne de Panamá 2016 y en el Manual de Toma y Envío de Muestras de Carne y Productos Cárnicos.

Tabla 1. Muestreo Microbiológico

No.	Análisis	Límite Mínimo Marginal	Matriz	Tiempo Análisis	Método
1	E coli O157 H7	Ausente	Músculo	4 días	USDA-FSIS MLG 5.03
2	Salmonella	8.5%	Hisopado, Esponjado Enjuague y Músculo	4 días	AOAC 967-26
3	E coli STEC	Ausente	Hisopado, Esponjado Enjuague y Músculo	4 días	Perlas Magnéticas

14.1.3 Otros Análisis

REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI - X-2025

Análisis o muestreos microbiológicos para determinar la Calidad e Inocuidad como lo son: Listeria, coliformes, Staphylococcus aureus, Campylobacter, aerobios totales, levaduras y hongos, quedan a criterio de la Autoridad Competente tal como se especifica en los Manuales de Procedimiento de la Inspección Sanitaria de la Carne.

14.2 ANÁLISIS DE SUSTANCIAS PROHIBIDAS

Se consideran sustancias prohibidas aquellas cuya presencia en los productos cárnicos y sus derivados representen un peligro para la salud pública:

- Sustancias Anabólicas: Clembuterol, Ractopamina (Bolderona).
- Nitrofuranos: Furazolidona y Nitrofurazolidona.

Otros productos como medicamentos veterinarios, aditivos, contaminantes inevitables, pesticidas, serán analizados por la Autoridad Competente según los criterios contenidos en las normativas nacionales e internacionales.

15. EVALUACION DE LA CONFORMIDAD

Se presentan las autoridades competentes para la aplicación del presente Reglamento Técnico, en el ámbito de sus respectivas competencias:

15.1 MINISTERIO DE DESARROLLO AGROPECUARIO

Le corresponde al MIDA:

- a) Supervisar la producción primaria de la carne de cerdo de origen nacional;
- b) Verificar el cumplimiento de las buenas prácticas pecuarias e higiénicas;
- c) Coordinar con el MINSA y el MICI las acciones de control.

El importador debe cumplir con los Requisitos Zoonosarios de importación establecidos por la Dirección Nacional de Salud Animal, los cuales son fiscalizados por la Dirección Ejecutiva de puntos de entrada al país.

El producto nacional, es fiscalizado por el MIDA, a través de las Direcciones Regionales de Servicios Agropecuarios.

15.2 MINISTERIO DE SALUD

Le corresponde al MINSA:

- a) Verificar el cumplimiento de los requisitos sanitarios (Registro Sanitario del alimento, Licencia Sanitaria de Funcionamiento, Certificación de Planta);
 - b) Realizar inspecciones sanitarias y muestreos oficiales;
-

REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI - X-2025

- c) Aplicar las medidas sanitarias y sanciones correspondientes;
- d) Coordinar con las demás autoridades competentes.

El producto importado y el nacional debe cumplir con las disposiciones sanitarias establecidas por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria (DNCAVV / MINSA).

La Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria (DNCAVV), realizará la inspección física de los contenedores al momento de ingreso, donde fiscalizará las condiciones de calidad, temperatura, empaque, etiquetado y otros; en cumplimiento de los aspectos estipulados en este Reglamento Técnico.

La DNCAVV, se reserva el derecho a tomar muestras para análisis, ya sean nacionales e importadas, cuyos costos deben ser sufragados por el importador, distribuidor, supermercado, empacadora u otros establecimientos, dichas muestras podrán tomarse al momento del ingreso al territorio nacional o en cualquier punto de la cadena de comercialización, con la finalidad de examinar sus características microbiológicas, fisicoquímicas, organolépticas, residuos tóxicos u otros contaminantes.

15.3 AUTORIDAD PANAMEÑA DE ALIMENTOS

Le corresponde a la APA:

- a. Verificar el cumplimiento de los requisitos sanitarios y técnicos de los productos importados;
- b. Revisar la documentación y certificados correspondientes;
- c. Coordinar con Aduanas la liberación o retención de los productos.

Para la importación, los usuarios interesados deben estar debidamente inscritos como importadores en el Sistema Integrado de Trámites (SIT), para ello se debe contactar con la Agencia Panameña de Alimentos (APA), cumpliendo con los requisitos documentales exigidos para la importación.

El personal de punto de ingreso de la Agencia panameña de alimentos (APA), debe verificar toda la documentación que se presente al momento del trámite en el punto de ingreso (requisitos sanitarios: notificación de la autoridad competente, certificados zoosanitarios, certificado de origen y demás documentación complementaria).

15.4 INSTITUTO DE MERCADEO AGROPECUARIO

Le corresponde al IMA:

Como entidad gubernamental que promueve la adecuada comercialización de los productos agropecuarios nacionales, debe promover el cumplimiento de los aspectos estipulados en este Reglamento Técnico.

REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI - X-2025

En su calidad de ente comprador y comercializador de productos agroalimentarios, verifica que la carne de cerdo y sus derivados que se adquiera distribuya o comercialice cumplan con los Reglamentos Técnicos y disposiciones sanitarias aplicables.

15.5 AUTORIDAD DE PROTECCIÓN AL CONSUMIDOR Y DEFENSA DE LA COMPETENCIA

Le corresponde a la ACODECO:

- a) Verificar en los puntos de venta el cumplimiento de los requisitos técnicos y de etiquetado establecidos en los Reglamentos Técnicos aplicables;
- b) Supervisar la información suministrada al consumidor;
- c) Coordinar con el MICI y el MINSA las acciones de vigilancia del mercado;
- d) Aplicar las medidas administrativas y sanciones conforme a su competencia.

Una vez que el producto se encuentre en el mercado, le corresponde a la Autoridad de Protección al consumidor y Defensa de la Competencia (ACODECO), verificar el cumplimiento de los parámetros exigidos en las diferentes reglamentaciones técnicas, para el etiquetado de la carne de cerdo y sus derivados y verificar el contenido neto de preempacado del producto. De igual forma, cuando así lo considere pertinente puede retirar muestras para realizar los análisis necesarios en los laboratorios correspondientes, para corroborar que la información ofrecida a los consumidores es veraz.

Toda Carne de Cerdo y sus Derivados nacional o importada en estado de congelación debe ser facturada como congelada especificando su origen cuando sea el caso.

La ACODECO audita los inventarios de Carne de Cerdo y sus Derivados Congelada comprada con lo vendido en el expendio.

15.6 AUTORIDAD NACIONAL DE ADUANAS

Le corresponde a la ANA:

- a) Exigir el cumplimiento del presente Reglamento Técnico en los puntos de ingreso al país;
- b) Retener productos cuando no se demuestre la conformidad;
- c) Coordinar con las autoridades competentes para el despacho aduanero.

La Autoridad Nacional de Aduanas es el órgano superior del servicio aduanero nacional y es la institución del Estado encargada de controlar, vigilar y fiscalizar el ingreso, salida y movimiento de las mercancías, personas y medios de transporte por las fronteras, puertos y aeropuertos del país, para los efectos de la recaudación tributaria que los que gravan o para los controles que les son aplicables, así como de prevenir, investigar y sancionar las infracciones aduaneras, de formar estadísticas sobre comercio exterior, intervenir en el tráfico internacional de mercancías y cumplir con las funciones que les

REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI - X-2025

confieran, mediante acuerdos internacional de los que forme parte la República de Panamá.

En el procedimiento para importar una mercancía de un país extranjero:

1. Presentación del Manifiesto de Carga: La Agencia de Carga (transportistas terrestres, navieras, aerolíneas, desconsolidadoras) inicia el proceso con la presentación del manifiesto de carga en el Sistema Integrado de Gestión Aduanera (en adelante SIGA).
 2. Aceptación del Manifiesto: Una vez presentado el manifiesto de carga, el Inspector de Aduanas procede con la aceptación de este en el SIGA.
 3. Evaluación de Riesgo: El Analista de Riesgos realiza la evaluación de riesgo sobre el manifiesto de carga, conforme al Proceso de Ingreso de Mercancías (Despacho). Esta evaluación se realiza con base en la información contenida en el conocimiento de embarque registrado en el SIGA.
 4. Elaboración de la Predeclaración de Aduanas: El Agente Corredor de Aduanas tramita la elaboración de la predeclaración de aduanas en el SIGA, adjuntando los documentos requeridos (documento de transporte, factura, certificados de origen, permisos de órganos anuentes, entre otros).
 5. Requisitos de Aprobaciones por Instituciones Gubernamentales: Las mercancías que requieran autorización de instituciones gubernamentales o aprobaciones internas: Normas y Valoración departamentos de la Dirección Gestión Técnica.
 6. Pago de Derechos, Tasas e Impuestos: El Agente Corredor de Aduanas realiza el pago de los derechos, tasas e impuestos de forma electrónica a través de los bancos autorizados, o en las cajas de los bancos por la Autoridad Nacional de Aduanas.
 7. Aforo Documental y Verificación de Cumplimiento: El Aforador/Inspector realiza el aforo documental en el sistema, aplicando los canales de selectividad y verificando el cumplimiento de las obligaciones no arancelarias (permisos y licencias).
 8. Revisión Física de la Mercancía: El Aforador/Inspector procederá a realizar la revisión física de la mercancía. Si no se encuentran inconsistencias (discrepancia), se registrará el levante de la mercancía en el Sistema Informático Aduanero, completando el proceso de nacionalización. En caso de discrepancia. Ver num.9
 9. Inconsistencias (Discrepancia) en la Declaración: En caso de que se detecten inconsistencias durante el examen físico o documental, se solicitará la presentación de la documentación adicional que justifique la importación. Si es necesario, se rectificará la declaración ante la Administración Regional de Aduanas para su subsanación, según el tipo de caso.
 10. Liberación o Levante Final de la Mercancía: Una vez subsanados los requerimientos y documentos necesarios para la importación de mercancías definitivas, el Aforador/Inspector procederá con la liberación o levante en el Sistema Informático Aduanero, culminando así el proceso de nacionalización de la mercancía.
-

REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI - X-2025

La Autoridad Nacional de Aduana a través del Observador Particular Aduanero controla la Operación de Importación de los productos de Carne de Cerdo y sus Derivados, que se encuentren en estado de refrigeración o congelación en todos los puertos, aeropuertos y zonas francas que realicen operaciones de importación de estos productos.

También es responsabilidad de la ANA a través del Observador Particular Aduanero realizar el aforo físico, la revisión de los documentos, la correcta clasificación arancelaria, el valor de la mercancía, origen, etiquetado, análisis microbiológico, análisis de residuos tóxicos y proteínas, junto a las entidades competentes en la materia.

La información que emana de los trámites aduaneros es fiscalizada y compartida diariamente en una plataforma digital, de tal manera que puede ser evaluada por las autoridades competentes y asociaciones, a fin de poder garantizar y reportar cualquier anomalía encontrada en el proceso de inspección o en materia zoosanitaria.

15.7 MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIA

El MICI, por conducto de la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial (DGNTI), es la autoridad rectora en materia de Reglamentos Técnicos y evaluación de la conformidad.

Le corresponde al MICI:

- a. Elaborar, revisar y administrar los Reglamentos Técnicos aplicables a la carne de cerdo y sus derivados.
- b. Establecer los requisitos técnicos, de composición, calidad, etiquetado y métodos de ensayo.
- c. Definir los procedimientos de evaluación de la conformidad exigibles.
- d. Brindar soporte técnico a las autoridades de control y vigilancia en materia de normalización del rubro que trate.

La Dirección General de Normas y Tecnología Industrial (DGNTI) es la entidad técnica del Estado panameño responsable de desarrollar, administrar y coordinar el sistema nacional de normalización y reglamentación técnica, con el objetivo de proteger al consumidor, facilitar el comercio y mejorar la competitividad del país.

16. REFERENCIAS

- FAO y OMS. 1995. *Norma general para los aditivos alimentarios*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 192-1995. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
 - FAO y OMS. 1995. *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 193-1995. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
 - FAO y OMS. 1969. *Principios generales de higiene de los alimentos*. Código de
-

REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI - X-2025

- prácticas del Codex Alimentarius, n.º CXC 1-1969. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- FAO y OMS. 1997. *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos*. Directrices del Codex Alimentarius, n.º CXG 21-1997. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
 - FAO y OMS. 1985. *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 1-1985. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
 - FAO y OMS. 2021. *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 346-2021. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
 - FAO y OMS. 1999. *Métodos de análisis y de muestreo recomendados*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 234-1999. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- 