

---

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

---

**REGLAMENTO TÉCNICO  
DGNTI XX-2025**

**TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. PRODUCTOS  
CÁRNICOS. PRODUCTOS CÁRNICOS ELABORADOS.  
ESPECIFICACIONES**

**I.C.S. 67.120.10**

## RT- DGNTI XX-2025

### 1. OBJETO

Establecer las especificaciones que deben cumplir los productos cárnicos elaborados, incluidos los de aves de corral.

### 2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Se aplica a los productos cárnicos elaborados incluidos los de aves de corral que se producen o importan para su comercialización en la República de Panamá, destinados al consumo humano. Se excluyen las carnes no procesadas.

### 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.

- Resuelto No. 484 de 30 de diciembre de 1998
- Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT No. 961-98 Carnes y sus Derivados. Definiciones.
- Resuelto No. 483 de 30 de diciembre de 1998
- Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT No. 8-242-98 Carnes y sus Derivados. Embutidos.
- Decreto Ejecutivo No. 368 de 27 de septiembre de 1995 Ministerio de Salud.
- Decreto Ejecutivo No. 352 de 10 de octubre de 2001 Ministerio de Salud.
- Decreto Ejecutivo No. 64 de 27 de marzo de 1996 Ministerio de Salud.
- Ley 206 de 30 de marzo de 2021 Agencia Panameña de Alimentos (APA).
- Decreto Ejecutivo No. 125 de 29 de septiembre de 2021 Reglamenta la Agencia Panameña de Alimentos.
- Ley 430 de 25 de abril de 2024
- Ley 66 de 10 de noviembre de 1946 Crea el Código Sanitario.
- Ley 3 de 11 de enero de 1963 Establece el Ejercicio de la Medicina Veterinaria.
- Decreto Ejecutivo No. 6 de 25 de enero de 2024. Carne de Cerdo.

### 4. DEFINICIONES

Para la adecuada interpretación y aplicación del presente reglamento técnico, se tiene en consideración las definiciones siguientes:

**4.1 Aditivo Alimentario:** se entiende por aditivo alimentario cualquier sustancia que en cuanto tal no se consume normalmente como alimento, ni tampoco se usa como ingrediente básico en alimentos, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición intencionada al alimento con fines tecnológicos (incluidos los organolépticos) en sus fases de fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento, resulte o pueda preverse razonablemente que resulte (directa o indirectamente) por sí o sus subproductos, en un componente del alimento o un elemento que afecte a sus características. Esta definición no incluye "contaminantes" o sustancias

añadidas al alimento para mantener o mejorar las cualidades nutricionales

**4.2 Agua potable:** agua que cumple con las disposiciones de valores recomendables o máximos admisible, organolépticos, físicos, químicos, biológicos y microbiológicos, y que al ser consumida por la población no causa daño a la salud.

**4.3 Ahumado:** el proceso por medio del cual los productos cárnicos procesados adquieren, mediante la acción del humo, las características de color, sabor o conservación. El humo puede ser aplicado directamente por ignición de aserrín de maderas no resinosas o por el uso de humo líquido o sólido.

**4.4 Carne:** se entiende por carne la parte muscular comestible de los animales de abasto sanos faenados, constituida por todos los tejidos blandos que rodean el esqueleto, tendones, vasos sanguíneos, grasa, nervios, aponeurosis y todos los tejidos no separados durante la faena.

**4.5 Carnes de aves de corral:** se entiende la parte comestible de cualquier ave doméstica, incluidos pollos, pavos, patos, gansos (ocas), gallinas de Guinea (pintadas) o palomas, sacrificados en un matadero autorizado por la autoridad competente, inocuas y aptas para el consumo humano destinadas para este fin.

**4.6 Curado:** proceso mediante el cual se adiciona a la carne nitritos o nitratos de sodio o potasio, y agentes coadyuvantes para la estabilización del color, para la consecución de las características sensoriales propias.

**4.7 Despojos comestibles:** Aquellas partes de un animal, aparte del músculo esquelético y la grasa con la piel adherida, que se consideran aptas para el consumo humano.

**4.8 Embutido:** producto cárneo elaborado introducido en tripas, fundas naturales o artificiales de uso permitido, conformados que puede ser crudo o cocido, madurado, curado, ahumado o no.

**4.9 Embutidos precocidos:** se entiende por embutidos precocidos, aquellos que mediante una aplicación tecnológica térmica se modifica una o más características físicas del producto. No se considera cocido o listo para consumir.

**4.10 Empaque primario:** es el material que está en contacto directo con el producto, de grado alimentario y aprobado por la autoridad competente.

**4.11 Empaque secundario:** es una capa adicional que agrupa varios productos ya empacados para facilitar su manejo, transporte y almacenamiento, no tiene contacto directo con el producto e integra las unidades durante su traslado. Debe ser de grado alimentario y aprobado por la autoridad competente.

**4.12 Especias y hierbas aromáticas frescas, deshidratadas (secas o desecadas) y en oleoresinas:** Son los productos de origen vegetal constituidos por partes naturales de plantas enteras, quebradas, molidas, frescas o sometidas a procesos de desecación utilizadas en los productos cárnicos, con el fin de aportar sabor, aroma o color. Estas pueden comprender, según el tipo de planta, hojas, semillas, cortezas, raíces, rizomas, flores, frutos, estigmas, vainas, brotes u otras partes vegetales admitidas. Se incluyen además las oleoresinas de especias, definidas como extractos concentrados obtenidos mediante solventes permitidos, que contienen los componentes volátiles (aceite esencial) y no volátiles (resinas) responsables del perfil característico de aroma, sabor y pigmentos de cada especia o hierba, y que se utilizan exclusivamente para estandarizar o intensificar dichos atributos.

**4.13 Funda:** producto flexible, elaborado con un material de colágeno de origen animal, celulosa, materiales sintéticos o mezclas de estos; de permeabilidad variable, que se utiliza para embutir productos cárnicos procesados.

**4.14 Grasa animal:** se entiende por grasa el tejido adiposo de los animales de abasto, por ejemplo: tocino, unto, grasa de pecho, etc.

**4.15 Grasa vegetal:** se entiende por grasa vegetal el aceite o grasa proveniente de especies vegetales.

**4.16 Ingrediente:** cualquier sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de un alimento y esté presente en el producto final, aunque posiblemente en forma modificada.

**4.17 Precocción:** aplicación tecnológica térmica mediante la cual se modifica una o más características físicas del producto. Para efectos de esta norma el producto sometido a este proceso se considera como un producto crudo.

**4.18 Productos cárnicos elaborados:** productos hechos a partir de carne, vísceras, cortes anatómicos, sangre o sus mezclas, provenientes de mamíferos o aves de corral, que pueden someterse a ahumado, cocción, curación, desecación, maduración, salado, entre otros procesos.

**4.18.1 Productos cárnicos cocidos:** productos elaborados con carne, curados o no, que son sometidos a proceso térmico. Pueden presentarse enteros, en cortes, emulsionados o troceados.

**4.18.2 Productos cárnicos crudos:** productos elaborados con carne, que pueden ser o no curados o madurados, y que no son sometidos a algún tratamiento térmico.

**4.18.3 Productos cárnicos curados:** productos a los que se agrega por vía húmeda o seca, sal o azúcares, nitratos o nitritos, independientemente de que sean sometidos a algún tratamiento térmico, a maduración o se manejen crudos.

---

**4.18.4 Productos cárnicos desecados, secos o salados:** productos sometidos a reducción de la humedad hasta llegar a un valor no mayor de 25% por medio de aire, calor o sal.

**4.18.5 Productos cárnicos empanizados y/o rebozados refrigerados o congelados:** productos elaborados con carne molida o picada o en piezas de músculo entero, con adición o no de tejido graso, subproductos y aditivos, que pueden recibir un tratamiento térmico o no durante su elaboración, que pueden ser considerados cocidos o crudos y que son empanizados y/o rebozados almacenados en refrigeración o congelación.

**4.18.6 Productos cárnicos pre-fritos:** productos elaborados a partir de carne o piel y que son sometidos a freído en aceite o grasa con o sin sal, curados o no que pueden ser considerados cocidos o crudos. (no aplica para chicharrones)

**4.18.7 Productos cárnicos madurados:** productos sometidos a deshidratación parcial, pudiendo ser ahumados o no, sometidos durante cierto tiempo a la acción de cultivos microbianos o enzimas o microorganismos propios de la carne y su acción sobre azúcares añadidos o no. Pueden ser cortes enteros o troceados.

**4.18.8 Productos cárnicos marinados o en salmuera:** productos a los que se adiciona sal u otros aditivos por vías seca o húmeda, excepto nitratos o nitritos, pudiendo ser cocidos o no.

**4.18.9 Productos cárnicos frescos:** canales y cortes de carne incluidos los de aves de corral, crudos, no tratados ni elaborados.

**4.19 Subproductos:** son las partes comestibles de los animales de abasto que no están comprendidos en los conceptos de carne o despojos comestibles, autorizados por la autoridad competente.

**4.20 Tripas naturales:** para la elaboración de embutidos se consideran como tales, diversos segmentos de intestino grueso, medio o delgado y otras membranas tales como peritoneo, epiplón, vejiga, esófago de animales de abasto, piel de ave que previas las operaciones pertinentes se utilicen para ese fin.

**4.21 Visceras:** son los órganos sanos comestibles, contenidos en la cavidad torácica y abdominal del cuerpo de los animales de abasto.

## 5. COMPOSICIÓN

Ingredientes:

- Carne, subproductos y despojos comestibles
  - Agua potable
-

## RT- DGNTI XX-2025

- Sal
- Aditivos alimentarios
- Grasa animal y grasa vegetal
- piel de cerdo o aves
- Aglutinantes, carbohidratos:
  - o Harinas o almidones de cereales, papa o tapioca., tubérculos.
  - o Pan, galletas o productos de panadería.
  - o Leche en polvo, caseinato o suero en polvo.
- Sacarosa, azúcar invertido, dextrosa (glucosa), lactosa, maltosa, jarabe de glucosa (incluido el jarabe de maíz);
- Especias o hierbas frescas, deshidratadas o en oleoresinas, aderezos y condimentos.
- Proteínas aisladas, hidrolizadas, concentradas y texturizadas solubles en agua, sean estas de origen animal o vegetal.
- Otros alimentos o ingredientes que no afecten la inocuidad, como, por ejemplo: humos naturales o artificiales, hierbas, frutas y otros vegetales frescos y procesados, entre otros.

### 6. REQUISITOS POR CATEGORÍA DE PRODUCTOS

En los jamones, longanizas, chorizos, salchichas, salchichones y demás productos cárnicos procesados, las proteínas totales comprenden la suma de todas las fracciones proteicas naturales del músculo y del tejido conectivo, así como aquellas proteínas añadidas que estén expresamente permitidas por la normativa aplicable (proteínas cárnicas y vegetales, colágeno, hidrolizados u otras fuentes autorizadas), las cuales influyen directamente en la textura, firmeza, capacidad de emulsión y estabilidad del producto.

Los carbohidratos corresponden a la fracción de hidratos de carbono determinada analíticamente, integrada por los carbohidratos presentes de forma natural en los ingredientes utilizados y por los carbohidratos añadidos permitidos, tales como azúcares, almidones, féculas o fibras empleadas para funciones tecnológicas definidas (fermentación, coloración, textura, retención de agua o desarrollo de sabor).

Ambos parámetros forman parte de los criterios de composición nutricional y de control de calidad necesarios para garantizar la conformidad y caracterización de estos productos cárnicos.

#### 6.1 CARNES PREPARADAS

Productos cárnicos y de aves de corral, elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes.

CARACTERÍSTICA	PARÁMETRO	MÉTODO
Proteína Total	Mínimo 11%	1. AOAC 960.52 2. AOAC 981.10 3. Codex CXS 234 – 1999, ISO 937
Carbohidratos	Máximo 5%	Cálculo por diferencia
Aglutinantes	Máximo 5%	--

## 6.2 PRODUCTOS JAMONES

Jamones de músculo entero, con o sin hueso, picados o mezclados de carne de cerdo, pollo, pavo, res, entre otros y todas sus mezclas.

CARACTERÍSTICA	PARÁMETRO	MÉTODO
Humedad	Máximo 77%	--
Proteína Total	Mínimo 14%	1. AOAC 960.52 2. AOAC 981.10 3. Codex CXS 234 – 1999, ISO 937
Grasa Total	Máximo 15%	1. AOAC 991.36 2. ISO 1443
Carbohidratos	Máximo 5%	Cálculo por diferencia
Aglutinantes	Máximo 5%	--

En el caso de los jamones de cerdo de músculo entero, se pueden clasificar según la parte del cuerpo del animal de donde se extrae:

- Jamón Picnic: Es el producto preparado con la paleta del cerdo (cuartos delanteros), con o sin hueso, curado en seco o en salmuera, condimentado, ahumado o no, crudo o cocido.
- Jamón de Pierna: Es el producto preparado con el pernil del cerdo (cuarto trasero), con o sin hueso, curado en seco o en salmuera, condimentado, ahumado o no, crudo o cocido.
- Otros Cortes de Cerdo: Se refiere a carnes de cerdo provenientes de otras partes diferentes a la paleta y a la pierna, tales como cogote, chuleta y lomo de cerdo.

Igualmente, los jamones de acuerdo con el proceso de preparación se pueden clasificar en:

- Jamón Curado: es el jamón curado en seco o en salmuera y madurado al abrigo de contaminaciones.
- Jamón Cocido (Prensado): Es el jamón que después de deshuesado y curado, es molido o no y embutido en moldes o fundas para luego ser sometido a cocción.

## 6.3 PRODUCTOS LONGANIZAS

Producto crudo, cocido o precocido, elaborado sobre la base de carne fresca o

## RT- DGNTI XX-2025

congelada, de animales autorizados, con agregado de grasa comestible, mezcladas, elaborado con ingredientes de uso permitido e introducido en tripas o fundas autorizadas. Para efectos de este reglamento la longaniza precocida se considera como un producto crudo.

CARACTERÍSTICA	PARÁMETRO	MÉTODO
Proteína Total	Mínimo 10%	1. AOAC 960.52 2. AOAC 981.10 3. Codex CXS 234 – 1999, ISO 937
Grasa Total	Máximo 40%	1. AOAC 991.36 2. ISO 1443
Carbohidratos	Máximo 5%	Cálculo por diferencia
Aglutinantes	Máximo 5%	--

El contenido de grasa no se incluye dentro de la tabla, debido a que este contenido depende de la composición del músculo.

### 6.4 PRODUCTOS CHORIZOS

Producto crudo, cocido o precocido, elaborado sobre la base de carne fresca o congelada, permitiéndose el agregado de carne cocida en los productos cocinados (Ver NOTA) de animales autorizados, con agregado de grasa comestible, perfectamente trituradas y mezcladas, emulsionado o no, elaborado con ingredientes de uso permitido e introducido en tripas o fundas autorizadas, ahumado o no. Para efectos de este reglamento el chorizo precocido se considera como un producto crudo.

**NOTA.** No se permite el uso, reincorporación ni aprovechamiento de productos cárnicos cocidos que hayan salido de la planta de proceso, ya que una vez fuera de las instalaciones no es posible verificar sus condiciones de conservación, almacenamiento, manipulación y transporte, ni confirmar el cumplimiento de los requisitos de inocuidad, temperatura, higiene, integridad del empaque y control microbiológico establecidos por la normativa sanitaria vigente; por lo tanto, queda estrictamente prohibido su reingreso o utilización en la línea de producción.

CARACTERÍSTICA	PARÁMETRO	MÉTODO
Proteína Total	Mínimo 11%	1. AOAC 960.52 2. AOAC 981.10 3. Codex CXS 234 – 1999, ISO 937
Grasa Total	Máximo 25%	1. AOAC 991.36 2. ISO 1443
Carbohidratos	Máximo 5%	Cálculo por diferencia
Aglutinantes	Máximo 5%	--

## **6.5 MORTADELAS, SALCHICHONES, SALCHICHAS:**

### **6.5.1 Salchicha**

Producto cocido, elaborado sobre la base de carne fresca o congelada, permitiéndose el agregado de carne cocida en los productos cocinados, de animales autorizados, con agregado de grasa comestible, homogéneamente trituradas y mezcladas, emulsionado o no, elaborado con ingredientes de uso permitido e introducido en fundas autorizadas ahumado o no.

### **6.5.2 Mortadela**

Producto cocido, elaborado sobre la base de carne fresca o congelada, permitiéndose el agregado de carne cocida en los productos cocinados de animales autorizados, con agregado de grasa comestible, y mezcladas, emulsionado o no, elaborado con ingredientes de uso permitido e introducido en tripas o fundas autorizadas, ahumado o no.

### **6.5.3 Salchichones**

Producto cocido, elaborado sobre la base de carne fresca o congelada, permitiéndose el agregado de carne cocida en los productos cocinados de animales autorizados, con agregado de grasa comestible, y mezcladas, emulsionado o no, elaborado con ingredientes de uso permitido e introducido en fundas o tripas autorizadas, ahumado o no.

CARACTERÍSTICA	PARÁMETRO	MÉTODO
Proteína Total	Mínimo 11%	1. AOAC 960.52 2. AOAC 981.10 3. Codex CXS 234 – 1999, ISO 937
Grasa Total	Máximo 25%	1. AOAC 991.36 2. ISO 1443
Carbohidratos	Máximo 5%	Cálculo por diferencia
Aglutinantes	Máximo 5%	--

### **6.5.4 Salami, Pepperoni y salchichón, con trozos de grasa agregados**

Producto cocido o curado, elaborado sobre la base de carne fresca o congelada, molida proveniente de animales autorizados, con agregado de grasa comestible, mezcladas, elaborado con ingredientes de uso permitido e introducido en tripas o fundas autorizadas.

CARACTERÍSTICA	PARÁMETRO	MÉTODO
Proteína Total	Mínimo 11%	1. AOAC 960.52 2. AOAC 981.10 3. Codex CXS 234 – 1999, ISO 937
Grasa Total	Máximo 30%	1. AOAC 991.36 2. ISO 1443
Carbohidratos	Máximo 5%	Cálculo por diferencia
Aglutinantes	Máximo 5%	--

## 6.6 TORTAS CRUDAS – HAMBURGUESAS ESPECIALES

Productos formados crudos, elaborados exclusivamente con carnes de res, cerdo, pollo o pavo o cualquier otra carne autorizada, o sus mezclas, con grasas cárnicas o no, condimentados o no, refrigerados o congelados, sin adición de proteína de origen vegetal.

CARACTERÍSTICA	PARÁMETRO	MÉTODO
Proteína Total	Mínimo 12%	1. AOAC 960.52 2. AOAC 981.10 3. Codex CXS 234 – 1999, ISO 937
Grasa Total	Máximo 35%	1. AOAC 991.36 2. ISO 1443

## 6.7 TORTAS CRUDAS – HAMBURGUESAS CLÁSICAS

Productos formados crudos, elaborados con carnes de res, cerdo, pollo o pavo o cualquier otra carne autorizada, o sus mezclas, condimentados o no, refrigerados o congelados, puede contener proteínas vegetales.

CARACTERÍSTICA	PARÁMETRO	MÉTODO
Proteína Total	Mínimo 12%	1. AOAC 960.52 2. AOAC 981.10 3. Codex CXS 234 – 1999, ISO 937
Grasa Total	Máximo 35%	1. AOAC 991.36 2. ISO 1443
Carbohidratos	Máximo 5%	Cálculo por diferencia
Aglutinantes	Máximo 5%	--

## 6.8 PRODUCTOS CÁRNICOS FORMADOS

Productos cárnicos formados, con o sin tratamiento térmico, (pre-fritos, fritos y/u horneados) con o sin empanizado. Para efectos de esta norma el producto pre-frito se considera como un producto crudo.

CARACTERÍSTICA	PARÁMETRO	MÉTODO
Proteína Total	Mínimo 12%	1. AOAC 960.52 2. AOAC 981.10 3. Codex CXS 234 – 1999, ISO 937
Grasa Total	Máximo 35%	1. AOAC 991.36 2. ISO 1443
Carbohidratos	Máximo 40%	Cálculo por diferencia
Aglutinantes	Máximo 5%	--

## 6.9 PIEZAS CÁRNICAS PRE-FRITAS

Productos cárnicos con tratamiento térmico (pre-fritos, fritos y/u horneados) empanizados o no. Para efectos de este reglamento el producto pre-frito se considera como un producto crudo.

CARACTERÍSTICA	PARÁMETRO	MÉTODO
Proteína Total	Mínimo 11%	1. AOAC 960.52 2. AOAC 981.10 3. Codex CXS 234 – 1999, ISO 937
Grasa Total	Máximo 30%	1. AOAC 991.36 2. ISO 1443
Carbohidratos	Máximo 25%	Cálculo por diferencia
Aglutinantes	Máximo 5%	--

## 6.10 CARNES PREPARADAS AHUMADAS

Productos cárnicos y de aves de corral, elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes y ahumado.

CARACTERÍSTICA	PARÁMETRO	MÉTODO
Proteína Total	Mínimo 11%	1. AOAC 960.52 2. AOAC 981.10 3. Codex CXS 234 – 1999, ISO 937
Carbohidratos	Máximo 5%	Cálculo por diferencia
Aglutinantes	Máximo 5%	--

El contenido de grasa no se incluye dentro de la tabla, debido a que este contenido depende de la composición del músculo.

## 6.11 PRODUCTOS CÁRNICOS MARINADOS O EN SALMUERA

Son productos cárnicos, crudos o no, con hueso o no, marinados, inyectados o con

cubiertas de sabor, mediante la adición de ingredientes que imparten cambios en sabor, textura, así como una mayor retención de líquidos, con ingredientes tales como especias, proteínas, almidones, gomas y otros aglutinantes. El porcentaje salmuera sobre el peso de la carne es superior al 15%.

CARACTERÍSTICA	PARÁMETRO	MÉTODO
Proteína Total	Mínimo 11%	1. AOAC 960.52 2. AOAC 981.10 3. Codex CXS 234 – 1999, ISO 937
Carbohidratos	Máximo 5%	Cálculo por diferencia
Aglutinantes	Máximo 5%	--

## 6.12 PATÉ

Pasta comestible hecha a base de hígado de aves o cerdo, picados con agregado de carne o no, condimentado o no y tratado térmicamente.

CARACTERÍSTICA	PARÁMETRO	MÉTODO
Proteína Total	Mínimo 8%	1. AOAC 960.52 2. AOAC 981.10 3. Codex CXS 234 – 1999, ISO 937
Grasa Total	Máximo 40%	1. AOAC 991.36 2. ISO 1443
Carbohidratos	Máximo 5%	Cálculo por diferencia
Aglutinantes	Máximo 5%	--

## 6.13 PRODUCTOS NO CONTEMPLADOS EN LAS CATEGORÍAS ANTERIORES

Cualquier producto no contemplado en las categorías anteriores no debe medirse bajo las categorías anteriores y se debe gestionar su inclusión en una nueva revisión del presente reglamento.

## 7. TOMA DE MUESTRA Y MÉTODOS DE ANÁLISIS

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

internacionalmente.

## **8. 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.

## **9. CONTAMINANTES**

Los productos a los cuales se aplica el presente Reglamento Técnico 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, los subproductos y despojos comestibles utilizados en la elaboración de los productos a los cuales se aplica el presente Reglamento Técnico deben cumplir los niveles máximos de contaminantes y toxinas especificados para la carne 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 por la Comisión del Codex Alimentarius.

## **10. 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.

## **11. ENVASADO Y ETIQUETADO**

Además de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

**NOTA.** Lo descrito en el párrafo anterior quedará vigente hasta tanto se adopte el RTCA de Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Preenvasado), en su versión vigente.

### **11.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO**

Los productos cárnicos elaborados se deben designar por su nombre genérico seguido de una expresión basada en el estilo de preparación y su condimentación peculiar.

**EJEMPLOS.**

- Mortadela tipo italiana
- Salamí
- Jamonada con aceitunas
- Salchichas de pollo
- Jamón de pierna ahumado
- Pollo marinado con finas hierbas
- Jamón prensado de res

Cuando para el producto cárnicos elaborado se utilice mezclas de carnes debe designarse con su nombre genérico seguido de la expresión “mixto”.

En caso de que se utilicen otras carnes, la carne debe ser la de mayor proporción (más del 60% de las carnes) y debe declarar las carnes utilizadas en los ingredientes.

**11.2 REQUISITOS**

El etiquetado del producto debe presentar la siguiente información:

- a.) Nombre e identidad del producto
- b.) Nombre y dirección del fabricante
- c.) Peso Neto
- d.) Lista de ingredientes, incluyendo los aditivos utilizados
- e.) Número de registro sanitario
- f.) Identificación del lote
- g.) Fecha de vencimiento.

Las etiquetas pueden 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 deben ser fácilmente legibles a simple vista, redactadas en español y adicionalmente en otros idiomas si se justifica, y hechas de tal manera que no desaparezcan bajo condiciones de uso normal.

Las etiquetas o representaciones graficas no pueden tener ninguna leyenda de significado ambiguo, ilustraciones o adornos que induzcan a engaño ni descripción de características que no se pueden comprobar. Se debe expresar el contenido neto en unidades del Sistema Internacional.

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

**11.3 ETIQUETADO DE LOS ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR**

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

**11.4 ENVASE, EMPAQUE, EMBALAJE, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN**

El envasado, empaque, embalaje, almacenamiento y distribución debe cumplir con lo establecido en el *RTCA Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales*, en su versión vigente.

Los envases 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.

**12. ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y EXPENDIO****12.1 ALMACENAMIENTO**

El producto cárnico elaborado refrigerado debe almacenarse según las condiciones establecidas en las leyes sanitarias y cuya temperatura controlada debe estar de 0°C a 4°C.

El producto cárnico congelado debe almacenarse según las condiciones establecidas en las leyes sanitarias y cuya temperatura controlada debe ser inferior a -18°C.

No se permite la descongelación de los productos cárnicos nacionales o importados para que se expenda como producto cárnico refrigerado.

**12.2 TRANSPORTE Y EXPENDIO**

El producto cárnico elaborado refrigerado ha de transportarse y expenderse en condiciones y temperaturas controladas de 0°C a 4°C.

El producto cárnico elaborado congelado ha de transportarse y expenderse en condiciones y temperaturas controladas debe ser inferior a -18°C

El transporte y lugar de expendio deben cumplir con las regulaciones del DNCAVV/MINSA de tal manera que permitan excluir la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y plagas, que protejan contra la alteración del producto cárnico elaborado y los daños al empaque.

**12.3 REGISTRO SANITARIO**

## RT- DGNTI XX-2025

Todo producto cárnico elaborado que se comercialice en el país ya sea nacional e importado debe contar con un Registro Sanitario expedido por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria (DNCAVV) del Ministerio de Salud.

### 13. EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD

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

#### 13.1 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 Zoosanitarios 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.

#### 13.2 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;
- 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.

### **13.3 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).

### **13.4 INSTITUTO DE MERCADERO 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.

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.

### **13.5 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.

## RT- DGNTI XX-2025

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.

### 13.6 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 confieran, mediante acuerdos internacionales 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.

**RT- DGNTI XX-2025**

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.

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.

**13.7 MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIA**

## RT- DGNTI XX-2025

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.

## 14. 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 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.
- RTCA Industria de alimentos y bebidas procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales, en su versión vigente.
- RTCA Alimentos. Criterios Microbiológicos para la inocuidad de Alimentos, en su versión vigente.

**RT- DGNTI XX-2025**

- RTCA Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios, en su versión vigente.
- RTCA Cantidad de Producto en Pre-empacados, en su versión vigente.
- RTCA Buenas Prácticas de Higiene para Alimentos no Procesados y Semiprocesados y su Guía de Verificación, en su versión vigente.
- 

RODAR DIADEMA