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

REGLAMENTO TÉCNICO
DGNTI - XX - 2026

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.
PRODUCTOS LÁCTEOS. MOZZARELLA. ESPECIFICACIONES

I.C.S. 67.100.30

REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI - XX - 2026

1. OBJETO

Este Reglamento Técnico establece las disposiciones técnicos-sanitarios y de calidad para el queso mozzarella, que es aplicable en la fabricación, manipulación, distribución y comercialización.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Se aplica al queso mozzarella destinada al consumo humano que se produzca, importe, distribuya y/o se comercialice en la República de Panamá.

3. DESCRIPCIÓN

La mozzarella es un queso no madurado conforme con la Norma general para el queso (CXS 283-1978) y el Reglamento Técnico DGNTI XX-2025 *Productos Lácteos. Queso no madurado, incluido queso fresco*. Se trata de un queso blando y elástico con una estructura fibrosa de largas hebras de proteínas orientadas en paralelo, que no presenta gránulos de cuajada. El queso no tiene corteza y se le puede dar diversas formas.

La mozzarella de alto contenido de humedad es un queso blando con capas superpuestas que pueden formar bolsas que contengan un líquido de apariencia lechosa. Puede envasarse con o sin el líquido. El queso presenta una coloración casi blanca.

La mozzarella de bajo contenido en humedad es un queso homogéneo firme/semiduro sin agujeros y que puede desmenuzarse.

La mozzarella se elabora mediante el proceso de “pasta filata”, que consiste en calentar la cuajada con un valor de pH adecuado antes de someterlo al tratamiento subsiguiente de mezcla y estiramiento hasta que quede suave y sin grumos. Mientras que la cuajada esté caliente debe cortarse y colarse en moldes para que se enfríe en salmuera, convección por aire frío o agua refrigerada para que adquiera firmeza. Se permiten otras técnicas de producción que garanticen un producto final con las mismas características físicas, químicas y organolépticas.

El queso mozzarella no debe exceder una vida útil de 90 días.

4. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD

4.1. MATERIAS PRIMAS

Leche y/o productos obtenidos de la leche.

4.2. INGREDIENTES PERMITIDOS

REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI - XX - 2026

- cultivos iniciadores de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas idóneas;
- cloruro de sodio, cloruro de potasio u otras sales de grados alimenticios;
- coadyuvantes de elaboración inocuos idóneos;
- ácidos de grado alimenticio permitidos;
- agua potable;
- harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones de la Norma general para el queso (CXS 283-1978), pueden utilizarse estas sustancias en la misma función como agentes antiaglutinantes para tratamiento de la superficie de mozzarella con un bajo contenido de humedad cortada, rebanada y rallada, siempre que se añadan únicamente en cantidades funcionalmente necesarias según exigen las buenas prácticas de fabricación (BPF), teniendo en cuenta toda utilización de los agentes antiaglutinantes enumerados en la Sección 4.

4.3. COMPOSICIÓN

Constituyente lácteo Grasa láctea en el extracto seco:	Contenido mínimo (m/m)	Contenido máximo (m/m)	Nivel de referencia (m/m)
con alto contenido de humedad:	20%	No restringido	40% a 50%
con bajo contenido de humedad:	18%	No restringido	40% a 50%
Extracto seco:	Según el contenido de grasa en el extracto seco, de acuerdo al cuadro siguiente.		
	Contenido de grasa en el extracto seco (m/m):	Contenido de extracto seco mínimo correspondiente (m/m):	
		Con bajo contenido de humedad	Con alto contenido de humedad
	Igual o superior al 18% pero inferior al 30%:	34 %	-
	Igual o superior al 20% pero inferior al 30%:	-	24%
	Igual o superior al 30% pero inferior al 40%:	39%	26%
	Igual o superior al 40% pero inferior al 45%:	42%	29%
	Igual o superior al 45% pero inferior al 50%:	45%	31%
	Igual o superior al 50% pero inferior al 60%:	47%	34%
	Igual o superior al 60% pero inferior al 85%:	53%	38%

Las modificaciones de la composición que excedan los valores mínimos o máximos especificados anteriormente para la grasa láctea y el extracto seco no se consideran

REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI - XX - 2026

acordes con lo dispuesto en la Sección 7.3.3 del *Reglamento Técnico DGNTI XX, Tecnología de los Alimentos. Productos Lácteos. Términos Lecheros*.

5. TOMA DE MUESTRA Y MÉTODOS DE ANÁLISIS

Se aplican los métodos de muestreo y análisis establecidos en la Guía Técnica DGNTI-XX-2025, 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.

Determinación de la equivalencia entre el proceso de «pasta filata» y otras técnicas:
Identificación de la estructura típica por microscopio confocal láser de barrido.

6. 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.

7. 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 leche 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 leche 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 leche por la Comisión del Codex Alimentarius.

8. 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

REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI - XX - 2026

su equivalente en los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), el *Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos* (CXC 57-2004) 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.

9. ENVASADO Y ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985) del Codex Alimentarius y el Reglamento Técnico *DGNTI XX Tecnología de los alimentos. Productos lácteos. Términos Lecheros. En su versión vigente*, 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.

9.1. DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

La denominación mozzarella puede aplicarse de conformidad con la Sección 4.1 de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), siempre que el producto cumpla con este Reglamento Técnico.

El uso de la denominación es una opción que puede elegirse solo si el queso cumple con este Reglamento Técnico. Cuando no se utilice la denominación para un queso que cumpla con este Reglamento Técnico, se deben aplicar las disposiciones de denominación sobre la *Norma general para el queso* (CXS 283-1978).

La designación de productos cuyo contenido de grasa es inferior o superior a los valores de referencia, pero superior al valor mínimo absoluto especificado en la Sección 4.3 de este Reglamento Técnico, debe estar acompañada de una explicación correspondiente que describa la modificación realizada o el contenido de grasa (expresado como grasa en el extracto seco o como porcentaje en masa), ya sea como parte de la denominación o en un lugar destacado dentro del mismo campo visual. Son calificadores apropiados los términos caracterizadores pertinentes descritos en la Sección 7.3 de la *Norma general para el queso* (CXS 283-1978) o una declaración de propiedades nutricionales conforme a las *Directrices para el uso de declaraciones nutricionales* y saludables (CXG 23-1997).

La designación puede utilizarse también para productos cortados, rebanados o rallados, elaborados a partir de queso que se ajuste al presente Reglamento Técnico.

EJEMPLOS.

“Queso Mozzarella Rallado”

“Queso Mozzarella Rebanado”**9.2. PAÍS DE ORIGEN**

Se debe declarar el país de origen (es decir, aquel donde se elaboró el queso, no el país donde se originó la denominación). Cuando el producto sea sometido a transformaciones sustanciales en otro país, se debe considerar país de origen, en el etiquetado, aquel en el que se llevaron a cabo las transformaciones.

NOTA. El reempacado, cortado, rebanado y rallado no se consideran transformaciones sustanciales.

9.3. FECHA DE PRODUCCIÓN

Se debe declarar la "Fecha de fabricación/producción" en combinación con la Sección 4.7.1 i) o ii) de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985). Debe ir precedida de las palabras "Fecha de fabricación/producción", según corresponda, y utilizar el formato previsto en la Sección 4.7.1 vi) de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985).

9.4. 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).

10. ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y EXPENDIO**10.1. ALMACENAMIENTO**

El queso mozzarella debe almacenarse según las condiciones establecidas en las leyes sanitarias y cuya temperatura controlada debe estar entre 1°C y 7°C.

El queso mozzarella cuando es almacenado congelado debe almacenarse a temperatura controlada inferior a -18°C.

10.2. TRANSPORTE Y EXPENDIO

El queso mozzarella ha de transportarse y expendirse en condiciones y temperaturas controladas de 1°C a 7°C.

El queso mozzarella congelado ha de transportarse y expendirse en condiciones y temperaturas controladas inferiores a -18°C.

REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI - XX - 2026

El transporte y lugar de expendio deben ser adecuadas que permitan excluir la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protejan contra la alteración del queso o los daños al empaque.

10.3. REGISTRO SANITARIO

Todo queso mozzarella 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.

11. EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD

Esta sección está contenida en un reglamento técnico específico para la evaluación de la conformidad donde detalla las actividades de vigilancia, fiscalización y revisión para garantizar el cumplimiento continuo de este Reglamento Técnico.

12. 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. 1978. Norma general para el queso. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 283-1978. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
 - FAO y OMS. 2001. Norma colectiva para el queso no madurado, incluido el queso fresco. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 221-2001. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
 - FAO y OMS. 1999. Norma general para el uso de términos lecheros. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 206-1999. 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. 2004. Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos. Código de prácticas del Codex Alimentarius, n.º CXC 57-2004. 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.
-

REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI - XX - 2026

- FAO y OMS. 1997. Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables. Directrices del Codex Alimentarius, n.º CXG 23-1997. 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, 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
-