

REPÚBLICA DE PANAMÁ
MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS

RESOLUCIÓN No. 53
de 29 de Mayo de 2026

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

CONSIDERANDO:

Que de conformidad con lo establecido en el artículo 93 del Título II de la Ley No. 23 de 15 de julio de 1997, la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial (DGNTI) del Ministerio de Comercio e Industrias es el Organismo Nacional de Normalización, encargado por el Estado del proceso de normalización técnica, evaluación de la conformidad y certificación de calidad;

Que corresponde a la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial (DGNTI) supervisar y garantizar que las prácticas nacionales relacionadas con la elaboración de normas técnicas y reglamentos técnicos sean acordes con las disposiciones internacionales aplicables, velando además porque estos se fundamenten en objetivos legítimos, tales como la seguridad nacional, la prevención de prácticas que puedan inducir a error, la protección de la salud o seguridad humana, de la vida o salud animal o vegetal, o del medio ambiente;

Que mediante Memorando MICI-DGNTI-M-N.º [122]-2025, de 29 de agosto de 2025, la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial solicitó la inclusión en el Plan Anual de Trabajo del Departamento de Normalización la revisión sistemática de normas y reglamentos técnicos aplicables a alimentos sensitivos, con fundamento en lo dispuesto en el artículo 14 de la Resolución No. 126 de 23 de diciembre de 2022;

Que la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial (DGNTI), en su calidad de coordinador de los procesos de normalización, el 20 de noviembre de 2025 convocó al Comité Técnico correspondiente para la revisión y actualización de los Reglamentos Técnicos DGNTI-COPANIT 62-2001. Carne y Productos Derivados. Jamones de Cerdo, Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 34-305-2000. Carne y Sus Derivados. Salchichas. Generalidades y Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 08-241-1998. Carnes y Derivados. Embutidos. Generalidades, con la participación de representantes de los sectores público y privado;

Que, como resultado de las reuniones técnicas realizadas, se decidió elaborar un Reglamento Técnico que abarcara los tres Reglamentos Técnicos, se validó el contenido del nuevo Reglamento Técnico, en concordancia con los parámetros establecidos y tomando en consideración las normas y directrices de referencia en materia alimentaria;

Que, en cumplimiento de los procedimientos establecidos para la elaboración de reglamentos técnicos, la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial (DGNTI) sometió el proyecto a un período de consulta pública, tanto a nivel nacional como internacional, mediante su notificación a la Organización Mundial del Comercio (OMC), de conformidad con el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) y el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC), por un período de sesenta (60) días calendario, comprendido desde el 7 de enero hasta el 8 de marzo de 2026, durante el cual se recibieron observaciones y comentarios que fueron debidamente analizados y atendidos por el Comité Técnico Nacional;

Que, concluido el proceso de consulta pública y verificado el cumplimiento de los requisitos establecidos, el Comité Técnico mediante Acta de Reunión 02-2026 de 27 de marzo de 2026, analizó los comentarios recibidos, atendió las observaciones formuladas y aprobó la versión final del Reglamento Técnico;

RESUELVE:

PRIMERO: APROBAR el Reglamento Técnico DGNTI 08-2026 **Tecnología de los Alimentos. Productos Cárnicos Elaborados. Especificaciones**, cuyo texto forma parte integral de la presente Resolución, de acuerdo con el tenor siguiente:

**REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI 08-2026
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. PRODUCTOS CÁRNICOS.
PRODUCTOS CÁRNICOS ELABORADOS. ESPECIFICACIONES**

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

Los documentos normativos siguientes contienen disposiciones que, al ser citadas en este texto, constituyen requisitos de este Reglamento Técnico DGNTI. Las ediciones indicadas estaban vigentes para el momento de esta publicación. Como toda normativa está sujeta a revisión, se recomienda a aquellos que realicen acuerdos con base en ella, que analicen la conveniencia de usar la edición más reciente de las normativas citadas seguidamente.

- Ley 206 de 30 de marzo de 2021, que crea la 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, que crea el Código Sanitario.
- Decreto Ejecutivo No. 125 de 29 de septiembre de 2021, que reglamenta la Ley 206 de 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. 368 de 27 de septiembre de 1995 Ministerio de Salud por el cual se reglamentan y dictan disposiciones sanitarias sobre la producción, sacrificio, procesamiento e inspección de aves y subproductos en el territorio nacional.
- Decreto Ejecutivo No. 6 de 25 de enero de 2024 que reglamenta sanitariamente el procesamiento, almacenamiento, distribución, expendio y transporte de carnes y productos cárnicos porcinos de origen nacional y de importación en los distintos establecimientos del país y se dictan otras disposiciones de carácter sanitario.
- Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.33:06 sobre las Buenas Prácticas de Manufactura para la Industria de Alimentos y Bebidas Procesados.
- Resuelto No. 483 de 30 de diciembre de 1998 que aprueba el Reglamento Técnico N°8-241-98 sobre carnes y derivados, embutidos, generalidades.
- Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT No. 8-242-98 Carnes y sus Derivados. Embutidos.
- Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT No. 9-61-98 Carnes y sus Derivados. Definiciones.
- Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.50:17 Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de los Alimentos.
- Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.54.18 Alimentos y bebidas procesadas. aditivos alimentarios.

4. DEFINICIONES

Para los fines del presente Reglamento Técnico DGNTI se aplican las siguientes definiciones:

4.1 Aditivo Alimentario: cualquier sustancia que no se consume normalmente como alimento por sí misma ni se usa normalmente como ingrediente típico del alimento, tenga o no valor nutritivo, cuya adición intencional al alimento para un fin tecnológico (inclusive organoléptico) en la fabricación, elaboración, tratamiento, envasado, empaque, transporte o almacenamiento provoque, o pueda esperarse razonablemente que provoque directa o indirectamente, el que ella misma o sus subproductos lleguen a ser un complemento del alimento o afecten sus características. Esta definición no incluye los contaminantes, ni las 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 cárnico 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 Especies y hierbas aromáticas frescas, deshidratadas (secas o desecadas) y en oleorresinas: 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 oleorresinas 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

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

5. COMPOSICIÓN

La composición del producto debe presentar los siguientes ingredientes:

- Carne, subproductos y despojos comestibles
- Agua potable
- 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);
- Especies o hierbas frescas, deshidratadas o en oleorresinas, 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 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.

5

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.

6.2 PRODUCTOS LONGANIZAS

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

6.3 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%	--

6.4 MORTADELAS, SALCHICHONES, SALCHICHAS:

6.4.1 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.

6.4.2 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.

6.4.3 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%	--

6.4.4 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%	--

7

6.5 TORTAS CRUDAS – HAMBURGUESAS ESPECIALES O PREMIUM

Productos formados crudos, elaborados exclusivamente con carnes de res, cerdo, pollo, pavo u otras carnes autorizadas para consumo humano, o sus mezclas, con o sin adición de grasa cárnica, condimentados o no, refrigerados o congelados, sin la adición de algún otro ingrediente proteico o no, de origen vegetal o animal.

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

6.6 TORTAS CRUDAS – HAMBURGUESAS

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, al que se le permite agregar proteínas vegetales, animales, fibras u otro ingrediente permitido.

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%	--

6.7 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%	--

6.8 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%	--

6.9 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.

6.10 PRODUCTOS CÁRNICOS MARINADOS O EN SALMUERA

Son productos cárnicos, crudos o no, con hueso o no, marinados, inyectados o con coberturas de sabor, mediante la adición de ingredientes que impartan cambios en sabor, textura, así como una mayor retención de líquidos, con ingredientes tales como especias, proteínas, almidones, gomas y otros aglutinantes. El porcentaje de 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%	--

6.11 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%	--

6.12 PRODUCTOS NO CONTEMPLADOS EN LAS CATEGORÍAS ANTERIORES

Cualquier producto no contemplado en las categorías anteriores no debe clasificarse dentro de estas, y se debe gestionar su inclusión en una futura 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, en su versión vigente.

9. CONTAMINANTES

Los productos a los cuales se aplica el presente Reglamento Técnico no deben superar 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 no deben superar 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).

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 las disposiciones de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CXS 1-1985) del Codex Alimentarius, Directrices sobre etiquetado nutricional (CXS 2-1985), Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables (CXG 23-1997) y Directrices generales sobre declaraciones de propiedades (CXG 1-1979) y 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) y el RTCA Etiquetado Nutricional para productos preenvasados destinados para personas mayores de 3 años.

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
- Salami
- 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 (para los productos importados esta disposición se debe regir según APA, DNCAVV-MINSA y MIDA).
- 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 expendan como producto cárnico refrigerado.

12.2 TRANSPORTE Y EXPENDIO

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

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

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

El transporte y los puntos de expendio deben cumplir con las regulaciones del DNCAVV/MINSA, que permitan prevenir la contaminación y la proliferación de microorganismos y plagas. También protegen al producto cárnico elaborado de alteraciones y daños en su empaque.

12.3 REGISTRO SANITARIO

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. EVALUACION DE LA CONFORMIDAD

13.1 EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD PARA PRODUCTO DE ORIGEN NACIONAL

Los establecimientos dedicados a la elaboración de productos cárnicos deben obtener y mantener vigente el Registro Sanitario emitido por el Ministerio de Salud (MINSA). Como condición técnica previa para la concesión de dicho registro, el establecimiento debe demostrar el cumplimiento de los siguientes requisitos:

- Licencia Sanitaria de Funcionamiento.
- Certificación de Planta, que garantice la implementación de buenas prácticas y estándares de proceso.

Dentro del marco del Procedimiento de Evaluación de la Conformidad (PEC), el MINSA, en su rol de autoridad competente, ejecutará actividades de vigilancia y control sanitario. Esto incluirá inspecciones y toma de muestras en cualquier etapa de la cadena de valor (producción, almacenamiento o distribución), con el fin de verificar mediante evidencia técnica que los productos mantienen de forma permanente los criterios de inocuidad y calidad exigidos en este Reglamento Técnico.

Vigilancia de Mercado y Verificación de Conformidad (ACODECO)

En el marco del Procedimiento de Evaluación de la Conformidad (PEC), la Autoridad de Protección al Consumidor y Defensa de la Competencia (ACODECO) ejercerá las funciones de vigilancia de mercado en los puntos de venta y centros de distribución. Dicha autoridad será responsable de ejecutar actividades de verificación y monitoreo para garantizar que los productos puestos a disposición del consumidor final cumplan con:

- Requisitos de Calidad y Etiquetado: Verificación del cumplimiento de la información comercial, declaraciones de ingredientes y fechas de vencimiento, conforme a lo establecido en este Reglamento Técnico.
- Control Metrológico: Validación del contenido neto declarado y tolerancias permitidas, asegurando la lealtad en las transacciones comerciales.
- Muestreo Selectivo: Ejecución de toma de muestras en estantería para análisis comparativos que confirmen la veracidad de las características del producto frente a lo declarado en su registro.

En caso de detectarse no conformidades durante estas inspecciones, la ACODECO procederá con el levantamiento de actas y la aplicación de los procesos administrativos sancionatorios correspondientes.

13.2 PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD PARA PRODUCTO IMPORTADO

La introducción de productos cárnicos al territorio nacional estará sujeta a los siguientes controles técnicos y administrativos, los cuales integran el Procedimiento de Evaluación de la Conformidad (PEC) para mercancías de origen extranjero:

A la llegada del producto, la Autoridad Nacional de Aduanas, en coordinación con el MIDA (Dirección Ejecutiva de Cuarentena Agropecuaria) y el MINSA, ejecutará la inspección documental y física. Este proceso incluye:

- Verificación Zoonosanitaria: Validación del estatus sanitario del país de origen y cumplimiento de requisitos del MIDA.
- Verificación Sanitaria: Comprobación de la vigencia del registro sanitario y condiciones de transporte por parte del MINSA.

Muestreo y Análisis de Laboratorio: Las autoridades competentes, bajo criterios de gestión de riesgo, podrán realizar muestreos aleatorios y sistemáticos para verificar que el producto cumple con los parámetros de inocuidad y calidad establecidos en este Reglamento Técnico.

Vigilancia Comercial y Metrológica (ACODECO): La autoridad supervisará el cumplimiento de los requisitos de etiquetado y veracidad de la información al consumidor. Bajo el PEC, se verificará que la información técnica presentada en el empaque (ingredientes, peso neto, país de origen, lote y fecha de vencimiento) coincida con la naturaleza del producto y los estándares metrológicos nacionales, garantizando que no existan desviaciones que induzcan a error al consumidor.

13.3 DISPOSICIÓN TRANSITORIA

Se establece un periodo de transición de veinticuatro (24) meses, contados a partir de la entrada en vigencia del presente Reglamento Técnico, para la plena adecuación operativa de los Procedimientos de Evaluación de la Conformidad (PEC) y el desarrollo de los instrumentos administrativos correspondientes.

Transcurrido este periodo, toda verificación, ensayo o inspección con fines de certificación o vigilancia de mercado para los productos regulados en este Reglamento Técnico, deberá ser ejecutada por organismos que demuestren su competencia técnica bajo los siguientes estándares:

- Laboratorios de Ensayo: Deberán estar acreditados o reconocidos por el Consejo Nacional de Acreditación (CNA), bajo la norma ISO/IEC 17025 (Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración).
- Organismos de Inspección: Deberán estar acreditados o reconocidos por el Consejo Nacional de Acreditación (CNA), bajo la norma ISO/IEC 17020 (Requisitos para el funcionamiento de diferentes tipos de organismos que realizan inspección).

Los informes y resultados emitidos por los organismos de acreditación o laboratorios acreditados o reconocidos constituirán el sustento técnico oficial para la toma de decisiones de la autoridad competente en el ejercicio de sus facultades de control.

NOTA: Sin perjuicio del plazo máximo establecido, las autoridades competentes que cuenten con la capacidad técnica y administrativa necesaria podrán iniciar la aplicación de los PEC a través de organismos o laboratorios que cumplan con las normas ISO/IEC antes mencionadas en un tiempo menor al indicado, previa notificación oficial a los sectores interesados. Esta implementación anticipada se realizará de manera progresiva, priorizando aquellos ensayos o inspecciones críticos para la inocuidad alimentaria.

14. SANCIONES

El incumplimiento de los requisitos de calidad detallados en este Reglamento Técnico, tanto para productos nacionales como importados, será determinado mediante la aplicación del Procedimiento de Evaluación de la Conformidad (PEC) correspondiente.

Una vez que los resultados del PEC confirmen la no conformidad del producto, las instituciones competentes, en ejercicio de sus facultades legales y de acuerdo con su ámbito de jurisdicción, procederán con la aplicación de las sanciones pertinentes. Dichas medidas se ejecutarán de conformidad con el régimen sancionatorio de cada autoridad, garantizando la transparencia y el debido proceso en la verificación de la calidad e inocuidad alimentaria.

15. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- 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.

SEGUNDO: DEROGAR en todas sus partes los Reglamentos Técnicos DGNTI-COPANIT 62-2001. Carne y Productos Derivados. Jamones de Cerdo, Reglamentos Técnicos DGNTI-COPANIT 34-2000. Carne y Sus Derivados. Salchichas. Generalidades y Reglamentos Técnicos DGNTI-COPANIT 08-1998. Carne y Sus Derivados. Embutidos. Generalidades.

TERCERO: VIGENCIA de este **Reglamento Técnico DGNTI 08-2026 Tecnología de los Alimentos. Productos Cárnicos. Productos Cárnicos Elaborados. Especificaciones**, se mantendrá hasta que sea adoptado oficialmente el Reglamento Técnico Centroamericano (RTCA) correspondiente a productos cárnicos.

CUARTO: La presente Resolución empezará a regir seis (6) meses después de su promulgación en la Gaceta Oficial.

FUNDAMENTO DE DERECHO: Título II de la Ley 23 de 15 de julio de 1997 y la Resolución No.126 de 23 de diciembre de 2022.

PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE,



JULIO A. MOLTÓ A.

Ministro de Comercio e Industrias

Ministerio de Comercio e Industrias

Certifica que todo lo anterior es fiel copia de su original

JAMA/MT/LQ

Panamá, 04 de Junio de 2026

[Handwritten Signature]
Secretaría General