

REPÚBLICA DE PANAMÁ
MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS

RESOLUCIÓN No. 75
de 17 de Junio 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 28 de octubre de 2025 convocó al Comité Técnico correspondiente para la elaboración del **Reglamento Técnico DGNTI 62-2026. Tecnología de los Alimentos. Productos Cárnicos. Carne de Cerdo y sus Derivados. Especificaciones**, 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 incluyera la carne de cerdo y sus derivados, 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 03-2026 de 09 de marzo de 2026, analizó los comentarios recibidos, atendió las observaciones formuladas y aprobó la versión final del Reglamento Técnico DGNTI 62-2026;

RESUELVE:

PRIMERO: APROBAR el Reglamento Técnico DGNTI 62-2026. **Tecnología de los Alimentos. Productos Cárnicos. Carne de Cerdo y sus Derivados. Especificaciones**, cuyo texto forma parte integral de la presente Resolución, de acuerdo con el tenor siguiente:





**REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI 62-2026
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. PRODUCTOS CÁRNICOS. CARNE DE
CERDO Y SUS DERIVADOS. ESPECIFICACIONES.**

1. OBJETO

El presente Reglamento tiene por objeto establecer los requisitos y condiciones que se debe cumplir para el destace, almacenamiento, distribución, transporte y expendio de carne de cerdo y sus derivados, de origen nacional o importado, en los distintos establecimientos del país.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

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

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 están vigentes al momento de esta publicación.

- 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. 6 de 25 de enero de 2024. que regula 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.
- Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.33:06 sobre las Buenas Prácticas de Manufactura para la Industria de Alimentos y Bebidas Procesados.
- Reglamento Técnico N.º 8-241 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.
- 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

- 4.1 Almacenamiento:** proceso en el que se utilizan las condiciones y medidas necesarias para contener los alimentos desde el momento de su procesamiento, con la finalidad de protegerlos hasta el momento de su uso por el consumidor de agentes externos de alteración y contaminación, así como de la adulteración, a fin de evitar su deterioro y mantener su inocuidad (por ejemplo, mediante el control de la temperatura y la humedad). El tipo de instalaciones de almacenamiento necesarias dependerá de la clase de producto alimenticio. Deberá disponerse de instalaciones de almacenamiento separadas y seguras para los productos de limpieza y las sustancias peligrosas o contaminantes.
- 4.2 Animales de abasto:** todas las especies de animales aptas para consumo humano.
- 4.3 Autoridad Sanitaria Competente:** autoridad oficial encargada por el Estado de establecer y hacer cumplir los requisitos regulatorios relacionados al control e inocuidad de los alimentos, denominada Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, que en este caso incluye todo lo relacionado a los establecimientos, las carnes y derivados cárnicos, en todas las etapas de la cadena alimentaria.
- 4.4 Buenas Prácticas de Higiene:** todas las prácticas referentes a las condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad y salubridad de los alimentos en todas las etapas de la cadena alimentaria.
- 4.5 Buenas Prácticas de Manufactura:** condiciones de infraestructuras y procedimientos establecidos para todos los procesos de producción y control de alimentos, bebidas y productos afines, con el objeto de garantizar la calidad e inocuidad de dichos productos según normas establecidas y aceptadas nacional e internacionalmente.
- 4.6 Canal porcina:** peso en frío del cuerpo del animal porcino sacrificado, desollado, sangrado y eviscerado, entero o dividido por la mitad de forma longitudinal. Se presenta sin lengua, órganos genitales, grasa pélvica renal, riñones y sin diafragma, pero con piel, patas y cabeza.
- 4.7 Carne:** musculatura esquelética y tejidos blandos que rodean la canal con o sin estructura ósea, incluyendo los tejidos grasos., tendones, vasos, nervios, membranas y aponeurosis, que ha sido declarada inocua y apta para consumo humano.
- 4.8 Carne fresca:** carne, que además de haber sido refrigerada, no ha recibido ningún otro tratamiento a los efectos de su conservación y que mantienen sus características naturales.
- 4.9 Carne congelada:** carne que sometida a un proceso de preservación donde el centro térmico del producto alcanza una temperatura de -18 grados Celsius o menos.
- 4.10 Carnicería:** establecimiento autorizado por el Ministerio de Salud, a través de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, para el proceso y expendio de canales y cortes de carne porcina, vísceras y sus subproductos.
- 4.11 Congelación:** método de preservación de las carnes donde el centro térmico del producto alcanza una temperatura de -18°C o inferior.
- 4.12 Corte:** disección previamente establecida de la canal animal que puede contener uno o varios músculos con o sin hueso y grasa destinado al consumo humano.
- 4.13 Destace:** proceso que conduce a la separación de los diferentes cortes y tejidos en que se divide una canal con destino al consumo humano.
- 4.14 Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria (DINACAVV):** unidad administrativa del Ministerio de Salud, dedicada a vigilar la calidad e inocuidad de los alimentos para consumo humano y de controlar y prevenir las enfermedades de transmisión alimentaria.



- 4.15 Distribución:** conjunto de actividades de intermediación entre los procesadores y el consumidor final.
- 4.16 Establecimiento de expendio de carne:** local autorizado para la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria del Ministerio de Salud, dedicado al expendio de carnes al detal o al por mayor, donde se exhiben carnes y productos cárnicos para su venta, en forma, única o formando parte de un complejo de venta de artículos variados y víveres.
- 4.17 Inocuidad de los alimentos:** conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenaje, distribución y preparación de alimentos destinada a asegurar que una vez ingeridos no representan un riesgo para la salud.
- 4.18 Inspección oficial:** actividad realizada por médico veterinario o personal técnico, debidamente capacitado, acreditado y autorizado por la autoridad competente para desempeñar actividades relacionadas con la higiene de la carne.
- 4.19 Licencia Sanitaria de Funcionamiento:** documento Oficial otorgado por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria del Ministerio de Salud, donde se hace constar que el establecimiento reúne todas las condiciones necesarias para operar.
- 4.20 Manipulador de alimentos:** individuo que realiza funciones de corte, empaque, pesado y otras relacionadas, dentro de un establecimiento de productos cárnicos.
- 4.21 Maduración:** proceso de reposo al que se somete la carne para su añejamiento progresivo, en ambientes de temperatura y humedad controlada durante un periodo prolongado de tiempo.
- 4.22 Marinado:** es un proceso o técnica mediante la cual los alimentos se empapan, masajean, revuelven o se les inyecta una mezcla (solución) para mejorar el sabor, ternura u otros atributos sensoriales como el color y la jugosidad.
- 4.23 Materia prima:** toda sustancia o mezcla de sustancias que para ser utilizada como alimento procesado requiere sufrir alguna transformación de naturaleza física, química o biológica.
- 4.24 Observador Particular Aduanero:** profesional encargado de observar la operación de importación de los productos de carne de cerdo y sus derivados que ingresen al país refrigerados o congelados, en todos los puertos, aeropuertos y zonas francas que realicen operaciones de importación de estos productos. Es un nombramiento ejecutivo de acuerdo con la Ley PADE – Ley 352 del 18 de enero de 2023, asignado por el Ejecutivo a solicitud de los gremios debidamente constituidos. Su función es de carácter independiente y complementario, sin que ello implique integración orgánica dentro de la autoridad aduanera.
- 4.25 Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES):** documento que describe los procedimientos de limpieza y desinfección con el objetivo de garantizar los niveles de calidad y tienen como propósito, además de suministrar el registro que demuestre el control del proceso, minimizar o eliminar errores o riesgos en la inocuidad alimentaria.
- 4.26 Productos cárnicos:** todo aquel elaborado utilizando carne como materia prima, ya sea en su totalidad o en parte.
- 4.27 Refrigeración:** tratamiento térmico de conservación que se aplica, en este caso a las carnes, que retrasa el deterioro de los alimentos y la proliferación de la mayoría de los patógenos. En los locales de expendio de carnes y productos cárnicos se debe garantizar que los equipos o cámaras de refrigeración se mantengan a temperaturas entre 0° y 4 °C.
- 4.28 Tenderización:** proceso mecánico, que consiste en adicionar salmuera (agua, sales, fosfatos) por medio de inmersión, masaje o inyección a la carne, con el objetivo de lograr un ablandamiento de la fibra muscular, pero que no modifica significativamente su sabor natural.



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

5. DESCRIPCIÓN DE LA CARNE DE CERDO FRESCA REFRIGERADA

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

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

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

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

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

6. DESCRIPCIÓN DE LA CARNE DE CERDO CONGELADA

La carne de cerdo congelada es aquella que ha sido sometida a un proceso de congelación para su conservación.

Su color debe ser rosa pálido, pudiendo variar entre rojo intenso y rojo pardo según el nivel de oxigenación y el tipo de corte, sin presentar manchas ni decoloraciones anormales. Debe tener textura firme, suave y jugosa, pero no pegajosa. No debe presentar quemadura por frío. La grasa debe ser blanca y firme.

El aroma debe ser suave y característico; cualquier olor extraño, ácido, avinagrado o desagradable indica que la carne no se encuentra en buen estado y no debe ser aceptada.

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

7. REQUISITOS POR CATEGORÍA

7.1 CARNE DE CERDO FRESCA REFRIGERADA

7.1.1 En la carne fresca, el método de conservación de este tipo de carne es la refrigeración de 0°C a 4°C.

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

7.1.3 Los establecimientos que almacenen distribuyan y/o expendan carne de cerdo y sus derivados deben contar con cámaras frigoríficas, refrigeradores y cualquier otro tipo de



equipos de conservación a una temperatura de hasta 4 grados Celsius (4°C) de acuerdo con su capacidad.

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

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

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

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

7.2 CARNE DE CERDO FRESCA CONGELADA

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

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

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

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

7.2.5 El importador y/o distribuidor puede vender o comercializar carnes congeladas en plantas de proceso y debe mantener la documentación con su respectiva trazabilidad, la cual debe ser compartida con el comprador.

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

8. CARNE DE CERDO MEJORADA (FRESCA O CONGELADA)

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

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

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



9. ETIQUETADO

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

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.

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

9.1 INFORMACIÓN DEL ETIQUETADO

- Identificación de la Planta de Proceso (Número de planta, logo, nombre, país, dirección, página web (opcional), teléfono).
- Fecha de Empaque.
- Fecha de Vencimiento (según Estudio de Vida Media).
- Tipo o nombre del Corte, declarando la especie.
- Método de conservación "Manténgase en Refrigeración o Refrigerado" a temperatura de entre 0 a 4 grados Celsius (0°C a 4 °C), la vida útil debe ser sustentada mediante un estudio de vida útil requerido para el Registro Sanitario de acuerdo a las características del producto, utilizando métodos de conservación apropiados como sellado al vacío, termoencogido, atmósfera modificada o un empaque de alta tecnología entre otros, que ayude a preservar la carne.
- Método de conservación, "Manténgase en Congelación o Congelado" a temperatura de -18 grados Celsius o inferior durante un máximo de 12 meses. (basado en el Decreto Ejecutivo No.6 de 25 de enero de 2024).
- País de Origen

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

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

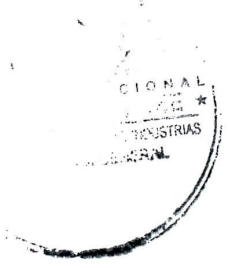
10. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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.

11. CONTAMINANTES

Los productos a los cuales se aplica el presente reglamento 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 de cerdo utilizada en la elaboración de los productos a los cuales se aplica el presente Reglamento Técnico no debe superar los niveles máximos de contaminantes y toxinas especificados para la carne de cerdo en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995), y los límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas establecidos para la carne de cerdo por la Comisión del Codex Alimentarius.



12. 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.

13. METODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

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

Para los procesos de verificación oficial, registro sanitario y actividades de vigilancia, deben emplearse métodos analíticos normalizados y aprobados, conforme a lo establecido en el Reglamento Técnico Centroamericano de Criterios Microbiológicos (RTCA) en su versión actualizada. También pueden utilizarse métodos equivalentes que cuenten con validación o certificación de terceros de acuerdo con protocolos reconocidos internacionalmente.

13.1 ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

13.1.1 Muestreo Microbiológico

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

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

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

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

13.1.2 Resultados

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

Tabla 1. Muestreo Microbiológico

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

13.2 ANÁLISIS DE SUSTANCIAS PROHIBIDAS

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

- Sustancias Anabólicas: Clembuterol.
- Nitrofuranos: Furazolidona y Nitrofurazolidona.

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

14. EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD

14.1 REQUISITOS PREVIOS PARA LA COMERCIALIZACIÓN

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

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

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

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

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

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



14.2 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.

14.3 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.

14.4 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.

15. 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.

16. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

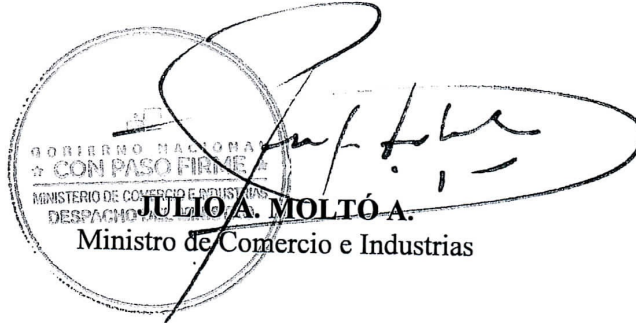
- FAO y OMS. 1995. *Norma general para los aditivos alimentarios*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 192-1995. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- FAO y OMS. 1995. *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 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. 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: 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,



 GOBIERNO NACIONAL

 * CON PASO FIRME *

 MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS

 DESPACHO DE

JULIO A. MOLTÓ A.

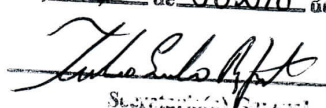
 Ministro de Comercio e Industrias

JAMA/MT/LQ/ah

Ministerio de Comercio e Industrias

 Certifica que todo lo anterior es una copia de su original

 Panamá, 19 de Junio de 2026



 Secretario(a) General



 GOBIERNO NACIONAL

 * CON PASO FIRME *

 MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS

 SECRETARÍA GENERAL

SO