



GACETA OFICIAL

Edición Digital

AÑO

Panamá, R. de Panamá jueves 2 de julio de 2026

N° 30559 C

CONTENIDO

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS

Resolución N° 62
(miércoles 17 de junio 2026)

QUE HACE DE CONOCIMIENTO PÚBLICO LA ADOPCIÓN DE LA NORMA TÉCNICA DGNTI 223-2026 TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. TOMA DE MUESTRA Y MÉTODOS DE ANÁLISIS, QUE PUEDE SER ADQUIRIDA EN EL CENTRO DE INFORMACIÓN NORMATIVA DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGÍA INDUSTRIAL DEL MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS.

Resolución N° 63
(miércoles 17 de junio 2026)

QUE APRUEBA EL REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI 105-2026. TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. QUESO CREMA. ESPECIFICACIONES, CUYO TEXTO FORMA PARTE INTEGRAL DE LA PRESENTE RESOLUCIÓN.

Resolución N° 64
(miércoles 17 de junio 2026)

QUE APRUEBA EL REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI 16-2026. TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. QUESO BLANCO PANAMÁ. ESPECIFICACIONES, CUYO TEXTO FORMA PARTE INTEGRAL DE LA PRESENTE RESOLUCIÓN.

Resolución N° 65
(miércoles 17 de junio 2026)

QUE APRUEBA EL REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI 22-2026. TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. QUESO NO MADURADO INCLUIDO QUESO FRESCO. ESPECIFICACIONES, CUYO TEXTO FORMA PARTE INTEGRAL DE LA PRESENTE RESOLUCIÓN.

Resolución N° 66
(miércoles 17 de junio 2026)

QUE APRUEBA EL REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI 19-2026. TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. LECHE SABORIZADA. ESPECIFICACIONES, CUYO TEXTO FORMA PARTE INTEGRAL DE LA PRESENTE RESOLUCIÓN.

Resolución N° 67
(miércoles 17 de junio 2026)

QUE APRUEBA EL REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI 107-2026. TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. PRODUCTOS LÁCTEOS. MOZZARELLA. ESPECIFICACIONES, CUYO TEXTO FORMA PARTE INTEGRAL DE LA PRESENTE RESOLUCIÓN.



Gaceta Oficial Digital

Para verificar la autenticidad de una representación **GO6A46BE8B1523E**en el sitio web www.gacetaoficial.gob.pa/validar-gaceta

Resolución N° 68
(miércoles 17 de junio 2026)

QUE APRUEBA EL REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI 104-2026. TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. PRODUCTOS LÁCTEOS. CHEDDAR. ESPECIFICACIONES, CUYO TEXTO FORMA PARTE INTEGRAL DE LA PRESENTE RESOLUCIÓN.

Resolución N° 69
(miércoles 17 de junio 2026)

QUE APRUEBA EL REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI 23-2026. TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. HELADO. ESPECIFICACIONES, CUYO TEXTO FORMA PARTE INTEGRAL DE LA PRESENTE RESOLUCIÓN.

Resolución N° 70
(miércoles 17 de junio 2026)

QUE APRUEBA EL REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI 102-2026. TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. LECHE EVAPORADA. ESPECIFICACIONES, CUYO TEXTO FORMA PARTE INTEGRAL DE LA PRESENTE RESOLUCIÓN.

Resolución N° 71
(miércoles 17 de junio 2026)

QUE APRUEBA EL REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI 103-2026. TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. LECHE CONDENSADA. ESPECIFICACIONES, CUYO TEXTO FORMA PARTE INTEGRAL DE LA PRESENTE RESOLUCIÓN.

Resolución N° 60
(miércoles 17 de junio 2026)

QUE APRUEBA EL REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI 99-2026. TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD, CUYO TEXTO FORMA PARTE INTEGRAL DE LA PRESENTE RESOLUCIÓN.

Resolución N° 72
(miércoles 17 de junio 2026)

QUE APRUEBA EL REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI 100-2026. TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. TÉRMINOS LECHEROS, CUYO TEXTO FORMA PARTE INTEGRAL DE LA PRESENTE RESOLUCIÓN.

Resolución N° 73
(miércoles 17 de junio 2026)

QUE APRUEBA EL REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI 20-2026. TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. LECHE CRUDA. ESPECIFICACIONES, CUYO TEXTO FORMA PARTE INTEGRAL DE LA PRESENTE RESOLUCIÓN.

Resolución N° 74
(miércoles 17 de junio 2026)



QUE APRUEBA EL REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI 79-2026. TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. LECHE PASTEURIZADA Y LECHE ULTRAPASTEURIZADA (UHT), CUYO TEXTO FORMA PARTE INTEGRAL DE LA PRESENTE RESOLUCIÓN.



Gaceta Oficial Digital

Para verificar la autenticidad de una representación **GO6A46BE8B1523E**

en el sitio web www.gacetaoficial.gob.pa/validar-gaceta

REPÚBLICA DE PANAMÁ
MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS

RESOLUCIÓN N° 62

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 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 entre sus funciones está supervisar y garantizar que las prácticas nacionales con relación al establecimiento de normas y reglamentos técnicos sean acordes con las disposiciones internacionales en lo referente a esta materia;

Que mediante Resolución No. 61 de 17 de Junio de 2026, se aprueba la adopción de la **NORMA TÉCNICA DGNTI 223-2026 TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. TOMA DE MUESTRA Y MÉTODOS DE ANÁLISIS;**

Que esta Norma Técnica especifica requisitos de competencia para equipos de validación y verificación, incluyendo expertos técnicos y revisores independientes para el beneficio del programa de información ambiental, administradores, autoridades reglamentarias y organismos de validación y de verificación;

Que corresponde a la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial del Ministerio de Comercio e Industrias, la divulgación de reglamentos técnicos, normas y procedimientos de evaluación de la conformidad;

RESUELVE:

PRIMERO: HACER de conocimiento público la adopción de la **NORMA TÉCNICA DGNTI 223-2026 TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. TOMA DE MUESTRA Y MÉTODOS DE ANÁLISIS**, que puede ser adquirida en el Centro de Información Normativa de la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial del Ministerio de Comercio e Industrias.

SEGUNDO: La presente Resolución rige a partir de su publicación en la Gaceta Oficial.

FUNDAMENTO DE DERECHO: Ley 23 de 15 de julio de 1997 y la Resolución N°126 de 23 de diciembre de 2022.

COMUNÍQUESE Y PUBLÍQUESE,

JULIO A. MOUTÓ A.
Ministro de Comercio e Industrias



JAMA/LQ/MT

[Handwritten initials]

Ministerio de Comercio e Industrias
Certifica que todo lo anterior es fiel copia de su original

Panamá, 19 de Junio de 2026

[Handwritten signature]
Secretaría General



REPÚBLICA DE PANAMÁ
MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS

RESOLUCIÓN No. 63
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 25 de noviembre de 2025 convocó al Comité Técnico correspondiente para la elaboración del Reglamento Técnica DGNTI 105 - 2026. Tecnología de los Alimentos. Leche y Productos Lácteos. Queso Crema. Especificaciones, con la participación de representantes de los sectores público y privado;

Que, como resultado de las reuniones técnicas realizadas, se elaboró y validó el contenido del citado 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 periodo de sesenta (60) días calendario, comprendido desde el 6 de enero hasta el 7 de marzo de 2026, durante el cual no se recibieron observaciones y comentarios;

Que, concluido el proceso de consulta pública y verificado el cumplimiento de los requisitos establecidos, el Comité Técnico mediante Acta de Reunión 08-2026 de 10 de abril de 2026, que aprobó la versión final del Reglamento Técnico DGNTI 105-2026;

RESUELVE:

PRIMERO: APROBAR el Reglamento Técnico DGNTI 105-2026. **Tecnología de los Alimentos. Leche y Productos Lácteos. Queso Crema. Especificaciones**, cuyo texto forma parte integral de la presente Resolución, de acuerdo con el tenor siguiente:





REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI 105-2026
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS.
QUESO CREMA. ESPECIFICACIONES

1. OBJETO

Este Reglamento Técnico establece las características de calidad para el queso crema.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Se aplica al queso crema, nacional o importado, destinado para el consumo humano que se comercialice en la República de Panamá.

3. NORMAS PARA CONSULTAR

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 No. 60 de 2 de diciembre de 1977, por la cual se sustituye el artículo primero del Capítulo II del Decreto de Gabinete No. 229 de 16 de julio de 1969 y se adiciona otro.
- Ley No. 430 de 25 de abril de 2024, que crea la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.
- Ley No. 206 de 30 de marzo de 2021, que crea la Agencia Panameña de Alimentos.
- Decreto de Gabinete 229 de 16 de julio de 1969 por el cual se dictan algunas disposiciones relacionadas con el aspecto sanitario y calidad de la leche y de los productos lácteos.
- Decreto Ejecutivo No. 125 de 29 de septiembre de 2021, que reglamenta la Ley 206 de la Agencia Panameña de Alimentos.
- Decreto Ejecutivo No. 8 de jueves 26 de febrero 2026, que reglamenta la ley 430 de 25 de abril de 2024, que crea la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria y dicta otras disposiciones.
- Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.33:06 sobre las Buenas Prácticas de Manufactura para la Industria de Alimentos y Bebidas Procesados.
- 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.
- Reglamento Técnico DGNTI 100. Tecnología de los Alimentos. Productos Lácteos. Términos Lecheros.

4. DEFINICIÓN

El queso crema es un queso blando, untable, no madurado y sin corteza de conformidad con el Reglamento Técnico. *Tecnología de los alimentos. Productos lácteos. Queso no madurado incluido queso fresco DGNTI Tecnología de los alimentos. Leche y Productos Lácteos. Queso no madurado incluido queso fresco, en su versión vigente y la Norma general para el queso (CXS 283-1978), del Codex Alimentarius.*

El queso presenta una coloración que va de casi blanco a amarillo claro. Su textura es suave o ligeramente escamosa y sin agujeros y el queso se puede untar y mezclar fácilmente con otros alimentos.

5. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD

5.1 MATERIAS PRIMAS

Leche y/u otros productos obtenidos de la leche.





5.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

- cultivos iniciadores de bacterias inocuas del ácido láctico y/o bacterias productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas idóneas;
- cloruro de sodio
- cloruro de potasio
- agua potable;
- coadyuvantes de elaboración inocuos idóneos;
- gelatina y almidones: Estas sustancias se pueden utilizar con la misma función que los estabilizadores, siempre y cuando se añadan únicamente en las cantidades funcionalmente necesarias según exigen las buenas prácticas de fabricación (BPF), teniendo en cuenta toda utilización de los estabilizantes/espesantes según se establece en el numeral 6 de este Reglamento Técnico;
- Ácidos de grado alimenticio.

5.3 COMPOSICIÓN

El queso crema debe presentar las siguientes características fisicoquímicas:

Tabla 1. Características fisicoquímicas para el queso crema.

Componente de la leche	Contenido mínimo (m/m)	Contenido máximo (m/m)
Grasa láctea en el extracto seco:	25 %	No restringido
Humedad del producto desgrasado:	67 %	-
Extracto seco:	22 %	Restringido por la humedad del producto desgrasado

NOTA. Las modificaciones de la composición del queso crema que excedan los valores mínimos o máximos especificados anteriormente para la grasa láctea, la humedad del producto desgrasado y el extracto seco no se consideran conformes a lo dispuesto en el Reglamento Técnico *DGNTI Tecnología de los alimentos. Productos lácteos. Términos Lecheros* en su versión vigente.

6. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Todos los aditivos autorizados están establecidos en el RTCA 67.04.54.18 sobre Alimentos y Bebidas. Aditivos Alimentarios.

7. CONTAMINANTES

Los productos a los cuales se aplica el presente Reglamento Técnico no deben superar 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 67.01.33:06 *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), el *Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos* (CXC 57-2004) y otros textos pertinentes del Codex Alimentarius aplicados a este numeral.

Los productos deben cumplir con los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con el RTCA 67.04.50:17 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, *Directrices sobre etiquetado nutricional* (CXS 2-1985), *Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables* (CXG 23-1997), *Directrices generales sobre declaraciones de propiedades* (CXG 1-1979) y el *Reglamento Técnico. 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), el RTCA Etiquetado Nutricional para productos preenvasados destinados para personas mayores de 3 años y el RTCA de Términos Lecheros, ambos en su versión vigente.

9.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

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

El producto debe denominarse “Queso Crema”. Cuando corresponda, se puede añadir de forma complementaria la indicación del sabor o del ingrediente particular que caracterice al producto.

EJEMPLOS.

- Queso Crema
- Queso Crema con Cebolla
- Queso Crema con Ajo y Cebolla
- Queso Crema Sabor Ajo y Finas Hierbas
- Queso Crema con Jalapeño
- Queso Crema Sabor Fresa (si aplica para versiones dulces)

Para el uso de declaraciones nutricionales y saludables, se debe aplicar las *Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables* CXG 23-1997 en su versión vigente.

9.2 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO DE GRASA DE LECHE

El contenido de grasa láctea se debe declarar en forma aceptable para la venta al por menor, ya sea

- como porcentaje en masa,
- como porcentaje de grasa en el extracto seco, o
- como gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique el número de porciones.

9.3 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).

10. ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y EXPENDIO

Los productos deben cumplir con lo establecido en el RTCA 67.01.33:06 Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales.

10.1 ALMACENAMIENTO

El queso crema debe almacenarse según las condiciones establecidas en las leyes sanitarias y cuya temperatura controlada debe estar entre 0°C y 6°C. Se recomienda 4°C.





10.2 TRANSPORTE Y EXPENDIO

El queso crema ha de transportarse y expendirse en condiciones y temperaturas controladas (entre 0°C y 6°C. Se recomienda 4°C), que excluyan la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protejan contra la alteración del queso crema o los daños al empaque.

10.3 REGISTRO SANITARIO

Todo queso crema 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. TOMA DE MUESTRA Y MÉTODOS DE ANÁLISIS

Se aplican los métodos de muestreo y análisis establecidos en la reglamentación panameña vigente o en ausencia de acuerdo con lo establecido 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.

12. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- 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. 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. 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. 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.
- 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. 1978. *Norma general para el queso*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 283-1978. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

SEGUNDO: Los procedimientos, criterios y mecanismos aplicables para la ejecución de actividades de vigilancia, fiscalización, inspección y revisión, con el propósito de garantizar el cumplimiento continuo del presente Reglamento Técnico se establecerá conforme a lo dispuesto en el Reglamento Técnico DGNTI 99-2026 Tecnología de los Alimentos. Productos Lácteos. Evaluación de la Conformidad, contenido en la Resolución No. 00 de 17 de junio de 2026, el cual definirá las actividades y procedimientos aplicables.





TERCERO: 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,

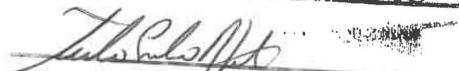

 GOBIERNO NACIONAL
 * COM PASO FIRME *
 MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
 DESPACHO DEL MINISTRO
JULIO A. MOLTÓ A.
 Ministro de Comercio e Industrias

JAMA/MT/LQ/ah

SO

Ministerio de Comercio e Industrias
 Certifica que todo lo anterior es fiel copia de su original

Panamá, 19 de Julio de 2026


 Secretario(a) General



REPÚBLICA DE PANAMÁ
MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS

RESOLUCIÓN No. 64
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 16 - 2026. Tecnología de los Alimentos. Leche y Productos Lácteos. Queso Blanco Panamá. Especificaciones, con la participación de representantes de los sectores público y privado;

Que, como resultado de las reuniones técnicas celebradas por el referido Comité Técnico, se elaboró y validó un nuevo texto reglamentario, tomando como referencia el Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 16-2003. Tecnología de los Alimentos. Leche y Productos Lácteos. Queso Fresco, así como las normas y directrices aplicables en materia alimentaria, con el propósito de adecuar su contenido a los parámetros técnicos y regulatorios vigentes;

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 no se recibieron observaciones y comentarios.

Que, concluido el proceso de consulta pública y verificado el cumplimiento de los requisitos establecidos, el Comité Técnico mediante Acta de Reunión 08-2026 de 10 de abril de 2026, que aprobó la versión final del Reglamento Técnico DGNTI 16-2026;

RESUELVE:

PRIMERO: APROBAR el Reglamento Técnico DGNTI 16-2026. **Tecnología de los Alimentos. Leche y Productos Lácteos. Queso Blanco Panamá. Especificaciones**, cuyo texto forma parte integral de la presente Resolución, de acuerdo con el tenor siguiente:





**REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI 16-2026
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS.
QUESO BLANCO PANAMÁ. ESPECIFICACIONES**

1. OBJETO

Este Reglamento Técnico tiene por objeto definir los requisitos técnicos, parámetros de composición y criterios de calidad que debe cumplir el queso fresco elaborado de leche fluida nacional para recibir la denominación de “queso blanco Panamá”.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Se aplica a los quesos blancos Panamá destinados para el consumo humano que se produzcan, distribuyan y/o se comercialicen en la República de Panamá.

3. NORMAS PARA CONSULTAR

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 No. 60 de 2 de diciembre de 1977, por la cual se sustituye el artículo primero del Capítulo II del Decreto de Gabinete No. 229 de 16 de julio de 1969 y se adiciona otro.
- Ley No. 430 de 25 de abril de 2024, que crea la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.
- Ley No. 206 de 30 de marzo de 2021, que crea la Agencia Panameña de Alimentos.
- Decreto de Gabinete 229 de 16 de julio de 1969 por el cual se dictan algunas disposiciones relacionadas con el aspecto sanitario y calidad de la leche y de los productos lácteos.
- Decreto Ejecutivo No. 125 de 29 de septiembre de 2021, que reglamenta la Ley 206 de la Agencia Panameña de Alimentos.
- Decreto Ejecutivo No. 8 de jueves 26 de febrero 2026, que reglamenta la ley 430 de 25 de abril de 2024, que crea la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria y dicta otras disposiciones.
- Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.33:06 sobre las Buenas Prácticas de Manufactura para la Industria de Alimentos y Bebidas Procesados.
- 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.
- Reglamento Técnico DGNTI 100. Tecnología de los Alimentos. Productos Lácteos. Términos Lecheros.

4. DEFINICIÓN

Para los fines del presente Reglamento Técnico se aplica la siguiente definición:

Queso blanco Panamá: es el producto obtenido por separación del suero, después de la coagulación de la leche pasteurizada de origen nacional; y que está listo para el consumo poco después de su fabricación.

5. REQUISITOS GENERALES

5.1.1 Materias Primas

Solamente se debe utilizar leche cruda grado A y/o leche cruda grado B y/o leche cruda grado industrial provenientes de granjas de 1era, 2da y 3ra respectivamente. Debe presentar aspecto normal, estar limpia, libre de calostro, conservantes (con excepción a lo establecido en el numeral 5.1.3), inhibidores bacterianos (antibióticos, entre otros), colorantes, adulterantes, materias extrañas, sabores y olores extraños.





Para garantizar la conservación de la materia prima en lugares donde no hay refrigeración solo se permite el uso de la activación del sistema de lactoperoxidasa según lo establecido en la directriz del Codex Alimentarius CXG 13-1991. *Directrices para la conservación de la leche cruda mediante la aplicación del sistema de la lactoperoxidasa.*

5.1.2 Elaboración

El queso blanco Panamá ha de elaborarse según las Buenas Prácticas de Manufactura, descritas en el RTCA 67.01.33:06 Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales.

5.1.3 Ingredientes permitidos

- a. Cuajo o coagulante
- b. Cultivo de fermentos de bacterias inocuas productoras de ácido lácticos y/o modificadores de sabor y aroma, y cultivos de otros microorganismos inocuos.
- c. Cloruro de sodio u otras sales de grado alimenticio.
- d. Enzimas idóneas e inocuas.
- e. Otros ingredientes que no afectan la inocuidad como, por ejemplo: condimentos o especias, hierbas, frutas y otros vegetales frescos o procesados, humos naturales o artificiales, coadyuvantes entre otros.

6. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Todos los aditivos autorizados están establecidos en el RTCA 67.04.54.18 sobre Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios.

Los aditivos utilizados deben garantizar que no se pierda la identidad del producto normado en este reglamento.

7. CONTAMINANTES

Los productos a los cuales se aplica el presente Reglamento Técnico no deben superar 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 67.01.33:06 *Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales*, 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), el *Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos* (CXC 57-2004) y otros textos pertinentes del Codex Alimentarius aplicados a este numeral.

Los productos deben cumplir con los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con el RTCA 67.04.50:17 Alimentos. Criterios Microbiológicos para inocuidad de los alimentos.

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, *Directrices sobre etiquetado nutricional* (CXS 2-1985), *Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables* (CXG 23-1997), *Directrices generales sobre declaraciones de propiedades* (CXG 1-1979) y el Reglamento Técnico. *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), el RTCA Etiquetado Nutricional para





productos preenvasados destinados para personas mayores de 3 años y el RTCA de Términos Lecheros, en su versión vigente.

9.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

La denominación del alimento debe ser "Queso Blanco Panamá".

En caso de que el producto tenga una denominación particular puede especificarse en la etiqueta:

EJEMPLOS.

- "Queso Blanco Panamá molido"
- "Queso Blanco Panamá prensado"

9.2 REQUISITOS ESPECÍFICOS

9.2.1 El queso blanco Panamá debe ser elaborado con leche fluida nacional.

9.2.2 La materia prima utilizada para la elaboración del queso blanco Panamá debe contar con una certificación emitida por la Dirección Nacional de Salud Animal del MIDA.

9.2.3 La vida útil del queso blanco Panamá debe estar sustentado mediante su respectivo estudio de vida útil presentado ante el MINSA/DNCAVV en el proceso de Registro Sanitario.

9.3 REQUISITOS FÍSICOQUÍMICO

La prueba de fosfatasa alcalina debe ser negativa para el queso blanco Panamá.

Tabla 1. Parámetro Físicoquímico

Parámetro	Rango
Humedad (%)	52 - 60
pH	6.25 - 6.70
Sal (%)	0.9 -2.5

Tabla 2. Declaración del contenido de grasa

Contenido de materia grasa en el extracto seco	Denominación
Igual o mayor a 60%	Extragraso doble crema
Igual o mayor a 45% y menor a 60%	Graso
Igual o mayor a 25% y menor a 45%	Semigraso
Igual o mayor a 10% y menor a 25%	Magro o de bajo contenido graso
Menor a 10%	Descremado

10. ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y EXPENDIO

Los productos deben cumplir con lo establecido en el RTCA 67.01.33:06 Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales.

10.1 ALMACENAMIENTO

El queso blanco Panamá debe almacenarse según las condiciones establecidas en las leyes sanitarias y cuya temperatura controlada debe estar entre 0°C y 6°C. Se recomienda 4°C.





10.2 TRANSPORTE Y EXPENDIO

El queso blanco Panamá ha de transportarse y expendirse en condiciones y temperaturas controladas (entre 0°C y 6°C. Se recomienda 4°C), que excluyan 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 blanco Panamá que se comercialice en el país debe contar con un Registro Sanitario expedido por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria (DNCAVV) del Ministerio de Salud.

11. TOMA DE MUESTRA Y MÉTODOS DE ANÁLISIS

Se aplican los métodos de muestreo y análisis establecidos en la reglamentación panameña vigente o en ausencia de acuerdo con lo establecido 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.

12. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- 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. 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. 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. 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.
- 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. 1978. Norma general para el queso. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 283-1978. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

SEGUNDO: DEROGAR La Resolución N°361 de 1 de agosto de 2003, que aprobó el Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 16-2003. Tecnología de Alimentos. Leche y Productos Lácteos. Queso Fresco.

TERCERO: Los procedimientos, criterios y mecanismos aplicables para la ejecución de actividades de vigilancia, fiscalización, inspección y revisión, con el propósito de garantizar el cumplimiento continuo del presente Reglamento Técnico se establecerá conforme a lo dispuesto en el Reglamento Técnico DGNTI 99-2026 Tecnología de los Alimentos. Productos Lácteos. Evaluación de la Conformidad, contenido en la Resolución No. (0)





de 17 de junio de 2026, el cual definirá las actividades y procedimientos aplicables.

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



JAMA/MT/LQ/ah



Ministerio de Comercio e Industrias
Certifica que todo lo anterior es fiel copia de su original

Panamá, 19 de JUNIO de 2026


Secretario(a) General



REPÚBLICA DE PANAMÁ
MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS

RESOLUCIÓN No. 65
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 23 de octubre de 2025 convocó al Comité Técnico correspondiente para la elaboración del Reglamento Técnico DGNTI 22 - 2026. Tecnología de los Alimentos. Leche y Productos Lácteos. Queso no madurado incluido queso fresco. Especificaciones, con la participación de representantes de los sectores público y privado;

Que, como resultado de las reuniones técnicas celebradas por el referido Comité Técnico, se elaboró y validó un nuevo texto reglamentario, tomando como referencia el Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 16-2003. Tecnología de los Alimentos. Leche y Productos Lácteos. Queso Fresco, así como las normas y directrices aplicables en materia alimentaria, con el propósito de adecuar su contenido a los parámetros técnicos y regulatorios vigentes;

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 no se recibieron observaciones y comentarios.

Que, concluido el proceso de consulta pública y verificado el cumplimiento de los requisitos establecidos, el Comité Técnico mediante Acta de Reunión 08-2026 de 10 de abril de 2026, que aprobó la versión final del Reglamento Técnico DGNTI 22-2026;

RESUELVE:

PRIMERO: APROBAR el Reglamento Técnico DGNTI 22-2026. **Tecnología de los Alimentos. Leche y Productos Lácteos. Queso no madurado incluido queso fresco. Especificaciones**, cuyo texto forma parte integral de la presente Resolución, de acuerdo con el tenor siguiente:





REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI 22-2026
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS.
QUESO NO MADURADO INCLUIDO QUESO FRESCO. ESPECIFICACIONES

1. OBJETO

Este Reglamento Técnico establece las disposiciones técnicas y de calidad para el queso no madurado incluido el queso fresco.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este Reglamento Técnico se aplica a los quesos no madurados incluido el queso fresco, nacionales o importados, destinados para el consumo humano que se comercialicen en la República de Panamá.

3. NORMAS PARA CONSULTAR

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 No. 60 de 2 de diciembre de 1977, por la cual se sustituye el artículo primero del Capítulo II del Decreto de Gabinete No. 229 de 16 de julio de 1969 y se adiciona otro.
- Ley No. 430 de 25 de abril de 2024, que crea la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.
- Ley No. 206 de 30 de marzo de 2021, que crea la Agencia Panameña de Alimentos.
- Decreto de Gabinete 229 de 16 de julio de 1969 por el cual se dictan algunas disposiciones relacionadas con el aspecto sanitario y calidad de la leche y de los productos lácteos.
- Decreto Ejecutivo No. 125 de 29 de septiembre de 2021, que reglamenta la Ley 206 de la Agencia Panameña de Alimentos.
- Decreto Ejecutivo No. 8 de jueves 26 de febrero 2026, que reglamenta la ley 430 de 25 de abril de 2024, que crea la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria y dicta otras disposiciones.
- Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.33:06 sobre las Buenas Prácticas de Manufactura para la Industria de Alimentos y Bebidas Procesados.
- 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.
- Reglamento Técnico DGNTI 100. Tecnología de los Alimentos. Productos Lácteos. Términos Lecheros.

4. DEFINICIÓN

Para los fines del presente Reglamento Técnico se aplica la siguiente definición:

Queso no madurado: el producto obtenido por separación del suero, después de la coagulación de la leche pasteurizada y que está listo para el consumo poco después de su fabricación. Esta definición aplica también para los quesos frescos.





5. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD

5.1 MATERIAS PRIMAS

Leche y/o productos obtenidos de la leche.

5.2 INGREDIENTES PERMITIDOS

- a. Cuajo o coagulante
- b. Cultivo de fermentos de bacterias inocuas productoras de ácido lácticos y/o modificadores de sabor y aroma, y cultivos de otros microorganismos inocuos.
- c. Cloruro de sodio u otras sales de grado alimenticio.
- d. Enzimas idóneas e inocuas.
- e. Agua potable.
- f. Otros ingredientes que no afectan la inocuidad como, por ejemplo: condimentos o especias, hierbas, frutas y otros vegetales frescos o procesados, humos naturales o artificiales, entre otros.

6. REQUISITOS ESPECÍFICOS

6.1. VIDA ÚTIL

La vida útil declarada del queso no madurado incluido al queso fresco ha de sustentarse mediante registros de pruebas de vida útil adecuada en la planta.

6.2. REQUISITOS FISICOQUÍMICOS

La prueba de fosfatasa alcalina debe ser negativa para el queso no madurado incluido al queso fresco.

7. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Todos los aditivos autorizados están establecidos en el RTCA 67.04.54.18 sobre Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios.

8. CONTAMINANTES

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

9. HIGIENE

Los productos abarcados por las disposiciones de este Reglamento Técnico deben prepararse y manipularse de conformidad con el RTCA 67.01.33:06 *Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales*, 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), el *Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos* (CXC 57-2004) y otros textos pertinentes del Codex Alimentarius aplicados a este numeral.

Los productos deben cumplir con los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con el RTCA 67.04.50:17 Alimentos. Criterios Microbiológicos para inocuidad de los alimentos.

10. 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), *Directrices generales sobre declaraciones de propiedades* (CXG 1-1979) y el Reglamento Técnico. *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), el RTCA Etiquetado Nutricional para productos preenvasados destinados para personas mayores de 3 años y el RTCA de Términos Lecheros, en su versión vigente.

10.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

La denominación del alimento debe ser queso no madurado. No obstante, pueden omitirse las palabras “queso no madurado” en la denominación de las variedades de quesos no madurados reservada por las normas del Codex Alimentarius para quesos individuales, y en ausencia de ellas, una denominación de variedad especificada en la legislación nacional, siempre que su omisión no suscite una impresión errónea respecto del carácter del alimento.

En caso de que el producto no se designe con una denominación alternativa o de variedad, sino solamente con el nombre “queso no madurado”, esta designación puede ir acompañada por un término descriptivo según se estipula en la Sección 7.1.1 de la Norma general para el queso (CXS 283-1978).

El queso no madurado puede denominarse también “queso fresco”, a condición de que esta denominación no induzca a engaño al consumidor.

10.2 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO DE GRASA DEL QUESO NO MADURADO

El contenido de la grasa del queso no madurado debe declararse ya sea:

- i. Como porcentaje de la masa
- ii. Como porcentaje de la grasa en el extracto seco
- iii. En gramos por porción cuantificados en la etiqueta, siempre que se identifique el número de porciones.

En forma opcional se puede incluir el término correspondiente a la clasificación según el contenido de la materia grasa en extracto seco, de acuerdo con la siguiente tabla:

Tabla 1. Según su contenido de materia grasa en el extracto seco

Contenido de materia grasa en el extracto seco	Denominación
Igual o mayor a 60%	Extra graso doble crema
Igual o mayor a 45% y menor a 60%	Graso
Igual o mayor a 25% y menor a 45%	Semigraso
Igual o mayor a 10% y menor a 25%	Magro o de bajo contenido graso
Menor a 10%	Descremado

10.3 MATERIA PRIMA E INGREDIENTES

Cuando no exista una referencia específica a la especie, se entiende que se trata de leche de vaca. Si se emplea leche de más de una especie animal deben declararse sus porcentajes.

11. ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y EXPENDIO

Los productos deben cumplir con lo establecido en el RTCA 67.01.33:06 Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales.

JA

SO





11.1 ALMACENAMIENTO

El queso no madurado incluido el queso fresco debe almacenarse según las condiciones establecidas en las leyes sanitarias y cuya temperatura controlada debe estar entre 0°C y 6°C. Se recomienda 4°C.

11.2 TRANSPORTE Y EXPENDIO

El queso no madurado incluido el queso fresco ha de transportarse y expendirse en condiciones y temperaturas controladas (entre 0°C y 6°C. Se recomienda 4°C), que excluyan la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protejan contra la alteración del queso o los daños al empaque.

11.3 REGISTRO SANITARIO

Todo queso no madurado incluido el queso fresco 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.

12. TOMA DE MUESTRA Y MÉTODOS DE ANÁLISIS

Se aplican los métodos de muestreo y análisis establecidos en la reglamentación panameña vigente o en ausencia de acuerdo con lo establecido 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 67.04.50:17) en su versión actualizada. También pueden utilizarse métodos equivalentes que cuenten con validación o certificación de terceros de acuerdo con protocolos reconocidos internacionalmente.

13. REFERENCIAS

- 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. 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. 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. 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.
- 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. 1978. Norma general para el queso. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 283-1978. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.





SEGUNDO: DEROGAR La Resolución N°361 de 1 de agosto de 2003, que aprobó el Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 16-2003. Tecnología de Alimentos. Leche y Productos Lácteos. Queso Fresco.

TERCERO: Los procedimientos, criterios y mecanismos aplicables para la ejecución de actividades de vigilancia, fiscalización, inspección y revisión, con el propósito de garantizar el cumplimiento continuo del presente Reglamento Técnico se establecerá conforme a lo dispuesto en el Reglamento Técnico DGNTI 99-2026 Tecnología de los Alimentos. Productos Lácteos. Evaluación de la Conformidad, contenido en la Resolución No. 60 de 17 de JUNIO de 2026, el cual definirá las actividades y procedimientos aplicables.

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

JAMA/MT/LQ/ah


Ministerio de Comercio e Industrias
Certifica que todo lo anterior es fiel copia de su original

Panamá, 19 de JUNIO de 2026


Secretario(a) General



REPÚBLICA DE PANAMÁ
MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS

RESOLUCIÓN No. 66
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 2 de octubre de 2025 convocó al Comité Técnico correspondiente para la elaboración del Reglamento Técnico DGNTI 19-2026. Tecnología de los Alimentos. Leche y Productos Lácteos. Leche Saborizada. Especificaciones, con la participación de representantes de los sectores público y privado;

Que, como resultado de las reuniones técnicas celebradas por el referido Comité Técnico, se elaboró y validó un nuevo texto reglamentario, tomando como referencia el Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 19-386-00. Leche y Productos Lácteos. Leche Líquida Saborizada. Requisitos, así como las normas y directrices aplicables en materia alimentaria, con el propósito de adecuar su contenido a los parámetros técnicos y regulatorios vigentes;

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 periodo 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 periodo de sesenta (60) días calendario, comprendido desde el 3 de marzo hasta el 2 de mayo de 2026, durante el cual no se recibieron observaciones y comentarios;

Que, concluido el proceso de consulta pública y verificado el cumplimiento de los requisitos establecidos, el Comité Técnico mediante Acta de Reunión 14-2026 de 08 de mayo de 2026, aprobó la versión final del Reglamento Técnico DGNTI 19-2026;

RESUELVE:

PRIMERO: APROBAR el Reglamento Técnico DGNTI 19-2026. **Tecnología de los Alimentos. Leche y Productos Lácteos. Leche Saborizada. Especificaciones**, cuyo texto forma parte integral de la presente Resolución, de acuerdo con el tenor siguiente:





REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI 19-2026
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS.
LECHE SABORIZADA. ESPECIFICACIONES

1. OBJETO

Este Reglamento Técnico tiene como objeto establecer las especificaciones técnicas que debe cumplir la leche líquida con sabores.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este Reglamento Técnico se aplica a las leches líquidas con sabores, nacionales o importadas, destinadas para el consumo humano que se comercialicen en la República de Panamá.

3. NORMAS PARA CONSULTAR

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.

- Ley No. 60 de 2 de diciembre de 1977, por la cual se sustituye el artículo primero del Capítulo II del Decreto de Gabinete No. 229 de 16 de julio de 1969 y se adiciona otro.
- Ley No. 430 de 25 de abril de 2024, que crea la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.
- Ley No. 206 de 30 de marzo de 2021, que crea la Agencia Panameña de Alimentos.
- Decreto de Gabinete 229 de 16 de julio de 1969 por el cual se dictan algunas disposiciones relacionadas con el aspecto sanitario y calidad de la leche y de los productos lácteos
- Decreto Ejecutivo No. 125 de 29 de septiembre de 2021, que reglamenta la Ley 206 de la Agencia Panameña de Alimentos.
- Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.33:06 sobre las Buenas Prácticas de Manufactura para la Industria de Alimentos y Bebidas Procesados.
- 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.
- Reglamento Técnico DGNTI 100. Tecnología de los Alimentos. Productos Lácteos. Términos Lecheros.

4. DEFINICIÓN

Leche con sabores o saborizada: leche que después de ser adicionada de sustancias naturales y/o artificiales, con o sin aromatizantes u otras sustancias permitidas (RTCA 67.04.54.18 Alimentos y bebidas procesadas. Aditivos Alimentarios) se somete a un tratamiento de pasteurización o ultrapasteurización.

5. CLASIFICACIÓN

5.1 Según su tratamiento térmico la leche líquida con sabores puede clasificarse en:

- A) Leche pasteurizada con sabor
- B) Leche ultrapasteurizada con sabor

5.2 Según su composición las leches líquidas pueden ser clasificadas así:

- A) Leche líquida con sustancias naturales y/o artificiales.
- B) Leche líquida con aromatizantes.

5.3 En base a su contenido graso, las leches líquidas con sabor pueden ser:

- A) Leche entera con sabor

(Handwritten signature)

2 *(Handwritten signature)*





- B) Leche semidescremada con sabor
- C) Leche descremada con sabor

6. CONDICIONES GENERALES

Como sustancias naturales se entienden los agregados naturales como, por ejemplo: fruta, coco, cocoa, café y edulcorantes naturales.

Se permite la adición a las leches líquidas saborizadas de sustancias naturales y/o artificiales, procesadas tales como: frutas, coco, cocoa, café, etc.; edulcorantes naturales y/o artificiales, grasas lácteas y ácido de origen natural.

La denominación de frutas puede utilizarse siempre y cuando su contenido de fruta sea hasta el 5%.

Tanto el uso de cocoa y de café no debe exceder el 4%.

No se permite la adición de conservantes.

7. REQUISITOS

Para la elaboración de leche líquida saborizada se puede utilizar leche cruda grado A, leche cruda grado B o leche en polvo para su reconstitución alcanzando las proporciones de la leche fluida sin deshidratar.

7.1 La prueba de fosfatasa debe ser negativa para la leche líquida saborizada.

7.2 La leche líquida con sabores debe cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos.

Tabla 1. Requisitos microbiológicos para la leche líquida saborizada pasteurizada

Parámetro	Grado A	Grado B
Recuento Total mesofílicos aeróbicos (UFC/ml máx.)	<30,000	<50,000
Coliformes Totales (UFC/ml máx)	<10	<10
E. coli (en 1.0 ml)	Ausente	Ausente
Staphylococcus aureus (UFC/mL)	<10	<10
<i>Salmonella spp</i> y <i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25 ml	Ausencia en 25 ml.
Mohos y levaduras	<1 UFC/mL o <10 UFC/g	<1 UFC/mL o <10 UFC/g

Los requisitos microbiológicos para la leche líquida saborizada ultrapasteurizada están establecidos en la Tabla 2.

Tabla 2. Requisitos microbiológicos para la leche saborizada ultra pasteurizada

Parámetro	Límite
Aerobios mesófilos (previa incubación a 35 °C por 10 días).	Ausencia/mL o g
Anaerobios mesófilos (previa incubación a 35 °C por 10 días).	Ausencia/mL o g

8. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Todos los aditivos autorizados están establecidos en el RTCA 67.04.54.18 sobre Alimentos y Bebidas. Aditivos Alimentarios.

9. CONTAMINANTES

Las leches líquidas saborizadas que aplica el presente Reglamento Técnico no deben superar los niveles máximos de contaminantes y toxinas especificados para la leche en la Norma

Handwritten signature

3

Handwritten signature





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.

10. HIGIENE

Los productos abarcados por las disposiciones de este Reglamento Técnico deben prepararse y manipularse de conformidad con el RTCA 67.01.33:06 *Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales*, en su versión vigente, Y con 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 aplicados a este numeral.

Los productos deben cumplir con los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con el RTCA 67.04.50:17 Alimentos. Criterios Microbiológicos para inocuidad de los alimentos.

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), Directrices generales sobre declaraciones de propiedades (CXG 1-1979) y el Reglamento Técnico DGNTI. 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), el RTCA Etiquetado Nutricional para productos preenvasados destinados para personas mayores de 3 años y el RTCA de Términos Lecheros, ambos en su versión vigente.

11.1 ENVASE

Se debe cumplir con lo establecido en la sección de Envasado del RTCA 67.01.33:06 de Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales.

Los envases para la leche líquida saborizada, pasteurizada y ultrapasteurizada 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. Se deben ajustar a las disposiciones sanitarias para el producto.

11.2 ETIQUETADO

Las etiquetas deben ser de un material que pueda ser adherido a los envases o bien de impresión permanente sobre los mismos.

La tinta utilizada para la inscripción de las etiquetas debe ser de grado alimenticio.

Las inscripciones deben ser fácilmente legibles a simple vista, redactadas en español y hechas en tal forma que no desaparezcan bajo condiciones de uso normal

11.3 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

En cada envase, tapa o etiqueta, debe aparecer lo siguiente:

- la indicación "Leche" seguido de la clasificación por su contenido de materia grasa según el Reglamento Técnico *Productos Lácteos. Leche pasteurizada y ultrapasteurizada DGNTI 79, en su versión vigente*,
- la frase "a partir de leche grado A y/o leche grado B y/o leche reconstituida o en polvo", siguiendo las definiciones dadas en el Reglamento Técnico 100. Tecnología de los Alimentos. Leche y Productos Lácteos. Términos Lecheros, en su versión vigente,





- la descripción del tipo de tratamiento térmico aplicado (ya sea pasteurizada o ultrapasteurizada),
- y la frase “saborizada” o “con sabor a”.

EJEMPLOS.

- Leche entera ultrapasteurizada con sabor a fresa a partir de leche grado A.
- Leche semidescremada pasteurizada con sabor a vainilla a partir de leche reconstituida.

NOTA. El orden de los términos puede variar siempre y cuando aparezcan todos los detalles antes mencionados. El nombre debe indicar la verdadera naturaleza del alimento y debe ser específico y no genérico.

La colocación de la palabra “Homogeneizada” es opcional para aquellos productos que han sido sometidos al proceso de homogeneización.

12. ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y EXPENDIO

Las leches líquidas saborizadas deben cumplir con lo establecido en el RTCA 67.01.33:06 Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales.

12.1 ALMACENAMIENTO

La leche pasteurizada saborizada debe almacenarse a temperatura controlada entre un mínimo de 0°C a máximo de 6°C (recomendado 4°C).

La leche ultrapasteurizada saborizada se debe almacenar en un lugar fresco, seco y alejado de la luz directa del sol. Se recomienda una temperatura promedio de 32°C.

12.2 EXPENDIO Y TRANSPORTE

La leche pasteurizada saborizada debe transportarse y expendirse, en condiciones que no comprometan la inocuidad del producto, manteniéndose a temperatura controlada en un rango mínimo de 0°C a máximo de 6°C (recomendado 4°C) y que además protejan la integridad del envase.

La leche ultrapasteurizada saborizada debe transportarse y expendirse en condiciones sanitarias adecuadas para que no se afecte su naturaleza y el envase. Se recomienda una temperatura promedio de 32°C.

12.3 REGISTRO SANITARIO

Toda leche líquida pasteurizada saborizada y leche líquida ultrapasteurizada saborizada que se comercialicen en el país, deben contar con un Registro Sanitario expedido por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria (DNCAVV) del Ministerio de Salud.

13. TOMA DE MUESTRA Y MÉTODOS DE ANÁLISIS

Se aplican los métodos de muestreo y análisis establecidos en la reglamentación panameña vigente o, en ausencia, de acuerdo con lo establecido 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 67.04.50:17) en su versión actualizada. También pueden utilizarse métodos equivalentes que cuenten con validación o certificación de terceros de acuerdo con protocolos reconocidos internacionalmente.



14. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- 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. 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. 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. 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 la Resolución 277 de 13 de junio de 2000 que aprobó la Norma Técnica DGNTI-COPANIT 19-386-00. Leche y Productos Lácteos. Leche Líquida Saborizada. Requisitos.

TERCERO: Los procedimientos, criterios y mecanismos aplicables para la ejecución de actividades de vigilancia, fiscalización, inspección y revisión, con el propósito de garantizar el cumplimiento continuo del presente Reglamento Técnico se establecerá conforme a lo dispuesto en el Reglamento Técnico DGNTI 99-2026 Tecnología de los Alimentos. Productos Lácteos. Evaluación de la Conformidad, contenido en la Resolución No. 60 de de 17 de junio de 2026, el cual definirá las actividades y procedimientos aplicables.

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

JAMA/MT/LQ/ah

ah

Ministerio de Comercio e Industrias
 Certifica que todo lo anterior es fiel copia de su original

Panamá, 19 de Junio de 2026


 Secretario(a) General



6



REPÚBLICA DE PANAMÁ
MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS

RESOLUCIÓN No. 67
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 3 de diciembre de 2025 convocó al Comité Técnico correspondiente para la elaboración del Reglamento Técnico DGNTI 107-2026. Tecnología de los Alimentos. Productos Lácteos. Mozzarella. Especificaciones, con la participación de representantes de los sectores público y privado;

Que, como resultado de las reuniones técnicas realizadas, se elaboró y validó el contenido del citado 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 3 de marzo hasta el 2 de mayo de 2026, durante el cual no se recibieron observaciones y comentarios;

Que, concluido el proceso de consulta pública y verificado el cumplimiento de los requisitos establecidos, el Comité Técnico mediante Acta de Reunión 14-2026 de 08 de mayo de 2026, que aprobó la versión final del Reglamento Técnico DGNTI 107-2026;

RESUELVE:

PRIMERO: APROBAR el Reglamento Técnico DGNTI 107-2026. **Tecnología de los Alimentos. Productos Lácteos. Mozzarella. Especificaciones**, cuyo texto forma parte integral de la presente Resolución, de acuerdo con el tenor siguiente:





REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI 107-2026
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS.
MOZZARELLA. ESPECIFICACIONES

1. OBJETO

Este Reglamento Técnico establece los requisitos técnicos y de calidad que debe cumplir para el queso mozzarella en la República de Panamá.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este Reglamento Técnico se aplica al queso mozzarella, nacional o importado, destinado para el consumo humano que se comercialice en la República de Panamá.

3. NORMAS PARA CONSULTAR

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 para el momento de esta publicación.

- Ley No. 60 de 2 de diciembre de 1977, por la cual se sustituye el artículo primero del Capítulo II del Decreto de Gabinete No. 229 de 16 de julio de 1969 y se adiciona otro.
- Ley No. 430 de 25 de abril de 2024, que crea la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.
- Ley No. 206 de 30 de marzo de 2021, que crea la Agencia Panameña de Alimentos.
- Decreto de Gabinete 229 de 16 de julio de 1969 por el cual se dictan algunas disposiciones relacionadas con el aspecto sanitario y calidad de la leche y de los productos lácteos.
- Decreto Ejecutivo No. 125 de 29 de septiembre de 2021, que reglamenta la Ley 206 de la Agencia Panameña de Alimentos.
- Decreto Ejecutivo No. 8 de jueves 26 de febrero 2026, que reglamenta la ley 430 de 25 de abril de 2024, que crea la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria y dicta otras disposiciones.
- Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.33:06 sobre las Buenas Prácticas de Manufactura para la Industria de Alimentos y Bebidas Procesados.
- 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.
- Reglamento Técnico DGNTI 100. Tecnología de los Alimentos. Productos Lácteos. Términos Lecheros.

4. DESCRIPCIÓN

La mozzarella es un queso no madurado conforme con la *Norma general para el queso (CXS 283-1978)* y el Reglamento Técnico DGNTI 22-2026 *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.

5. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD

5.1. MATERIAS PRIMAS

Leche y/o productos obtenidos de la leche.

5.2. INGREDIENTES PERMITIDOS

- 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 el numeral 5 de este Reglamento Técnico.

5.3. 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 con el 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 acordes





con lo dispuesto en el numeral 6.3.3 del Reglamento Técnico DGNTI 100-2026, Tecnología de los Alimentos. Leche y Productos Lácteos. Términos Lecheros.

6. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Todos los aditivos autorizados están establecidos en el RTCA 67.04.54.18 sobre Alimentos y Bebidas. Aditivos Alimentarios.

7. CONTAMINANTES

El queso mozzarella objeto del presente Reglamento Técnico no deben superar 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

El producto abarcado establecido en este Reglamento Técnico debe prepararse y manipularse de conformidad con el RTCA 67.01.33:06 *Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales*, 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), el *Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos* (CXC 57-2004) y otros textos pertinentes del Codex Alimentarius aplicados a este numeral.

Los productos deben cumplir con los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con el RTCA 67.04.50:17 Alimentos. Criterios Microbiológicos para inocuidad de los alimentos.

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, *Directrices sobre etiquetado nutricional* (CXS 2-1985), *Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables* (CXG 23-1997), *Directrices generales sobre declaraciones de propiedades* (CXG 1-1979) y el Reglamento Técnico. *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), el RTCA Etiquetado Nutricional para productos preenvasados destinados para personas mayores de 3 años y el RTCA de Términos Lecheros, 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 5.3 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

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).

10.1. ALMACENAMIENTO

El queso mozzarella debe almacenarse según las condiciones establecidas en las leyes sanitarias y cuya temperatura controlada debe estar entre 0°C y 6°C. Se recomienda 4°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 0°C y 6°C. Se recomienda 4°C.

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

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. TOMA DE MUESTRA Y MÉTODOS DE ANÁLISIS

Se aplican los métodos de muestreo y análisis establecidos en la reglamentación panameña vigente o en ausencia de acuerdo con lo establecido 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 67.04.50:17) 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.

12. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- 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. 2006. Norma general para la mozzarella. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 262-2006. 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. 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. 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.





SEGUNDO: Los procedimientos, criterios y mecanismos aplicables para la ejecución de actividades de vigilancia, fiscalización, inspección y revisión, con el propósito de garantizar el cumplimiento continuo del presente Reglamento Técnico se establecerá conforme a lo dispuesto en el Reglamento Técnico DGNTI 99-2026 Tecnología de los Alimentos. Productos Lácteos. Evaluación de la Conformidad, contenido en la Resolución No. 00 de de 17 de junio de 2026, el cual definirá las actividades y procedimientos aplicables.

TERCERO: 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.

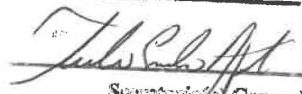
PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE,


JULIO A. MOLTÓ A.
Ministro de Comercio e Industrias



JAMA/MT/LO/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



REPÚBLICA DE PANAMÁ
MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS

RESOLUCIÓN No. 68
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 14 de enero de 2026 convocó al Comité Técnico correspondiente para la elaboración del Reglamento Técnico DGNTI 104-2026. Tecnología de los Alimentos. Productos Lácteos. Cheddar. Especificaciones, con la participación de representantes de los sectores público y privado;

Que, como resultado de las reuniones técnicas realizadas, se elaboró y validó el contenido del citado 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 3 de marzo hasta el 2 de mayo de 2026, durante el cual no se recibieron observaciones y comentarios;

Que, concluido el proceso de consulta pública y verificado el cumplimiento de los requisitos establecidos, el Comité Técnico mediante Acta de Reunión 14-2026 de 08 de mayo de 2026, que aprobó la versión final del Reglamento Técnico DGNTI 104-2026;

RESUELVE:

PRIMERO: APROBAR el Reglamento Técnico DGNTI 104-2026. **Tecnología de los Alimentos. Productos Lácteos. Cheddar. Especificaciones**, cuyo texto forma parte integral de la presente Resolución, de acuerdo con el tenor siguiente:





REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI 104-2026
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS.
CHEDDAR. ESPECIFICACIONES

1. OBJETO

Este Reglamento Técnico establece las disposiciones técnicas y de calidad para el queso cheddar.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este Reglamento Técnico se aplica al queso cheddar, nacional o importado, destinado para el consumo humano que se comercialice en la República de Panamá.

3. NORMAS PARA CONSULTAR

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 No. 60 de 2 de diciembre de 1977, por la cual se sustituye el artículo primero del Capítulo II del Decreto de Gabinete No. 229 de 16 de julio de 1969 y se adiciona otro.
- Ley No. 430 de 25 de abril de 2024, que crea la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.
- Ley No. 206 de 30 de marzo de 2021, que crea la Agencia Panameña de Alimentos.
- Decreto de Gabinete 229 de 16 de julio de 1969 por el cual se dictan algunas disposiciones relacionadas con el aspecto sanitario y calidad de la leche y de los productos lácteos.
- Decreto Ejecutivo No. 125 de 29 de septiembre de 2021, que reglamenta la Ley 206 de la Agencia Panameña de Alimentos.
- Decreto Ejecutivo No. 8 de jueves 26 de febrero 2026, que reglamenta la ley 430 de 25 de abril de 2024, que crea la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria y dicta otras disposiciones.
- Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.33:06 sobre las Buenas Prácticas de Manufactura para la Industria de Alimentos y Bebidas Procesados.
- 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.
- Reglamento Técnico DGNTI 100. Tecnología de los Alimentos. Productos Lácteos. Términos Lecheros.

4. DESCRIPCIÓN

El cheddar es un queso duro madurado de conformidad con la *Norma general para el queso* (CXS 283- 1978). El cuerpo tiene un color que varía de casi blanco o marfil a amarillo claro o anaranjado y tiene una textura firme (al presionarse con el pulgar), suave y cerosa. Carece de agujeros ocasionados por el gas, aunque se aceptan algunas pocas aberturas y grietas. Este queso se elabora y se vende con corteza o sin ella, y puede tener revestimiento.

En el caso del cheddar listo para el consumo, el procedimiento de maduración para desarrollar las características de sabor y cuerpo es, normalmente, de cinco semanas a 7°C – 15°C, según el nivel de madurez requerido. Pueden utilizarse distintas condiciones de maduración (incluida la adición de enzimas para intensificar el proceso de maduración) siempre que el queso muestre unos cambios físicos, bioquímicos y sensoriales similares a los conseguidos mediante el procedimiento de maduración previamente citado. El cheddar destinado a posterior procesamiento no necesita mostrar el mismo nivel de maduración cuando se justifique debido a necesidades de tipo técnico o comercial.

Handwritten signature/initials.

Handwritten signature/initials.





5. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD

5.1. MATERIAS PRIMAS

Leche y/o productos obtenidos de la leche.

5.2. INGREDIENTES PERMITIDOS

- cultivos iniciadores de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de aroma 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;
- agua potable;
- enzimas inocuas idóneas para potenciar el proceso de maduración;
- coadyuvantes de elaboración inocuos idóneos;
- harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones de la Norma general para el queso (CXS 283-1978), estas sustancias pueden utilizarse con la misma función de agentes antiaglutinantes solo para tratamiento de la superficie de productos cortados, rebanados y desmenuzados, 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 el numeral 5 de este Reglamento Técnico.

5.3. COMPOSICIÓN

Constituyente lácteo	Contenido mínimo (m/m)	Contenido máximo (m/m)	Nivel de referencia (m/m)
Grasa láctea en el extracto seco:	22%	No restringido	48% a 60%
Extracto seco:	Según el contenido de grasa en el extracto seco, de acuerdo con la tabla siguiente.		
	Contenido de grasa en el extracto seco (m/m):		Contenido de extracto seco mínimo correspondiente (m/m):
	Igual o superior al 22% pero inferior al 30%:		49%
	Igual o superior al 30% pero inferior al 40%:		53%
	Igual o superior al 40% pero inferior al 48%:		57%
	Igual o superior al 48% pero inferior al 60%:		61%
Igual o superior al 60%:		66%	

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 acordes con lo dispuesto en el numeral 6.3.3 del Reglamento Técnico DGNTI 100-2026, Tecnología de los Alimentos. Leche y Productos Lácteos. Términos Lecheros.

6. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Todos los aditivos autorizados están establecidos en el RTCA 67.04.54.18 sobre Alimentos y Bebidas. Aditivos Alimentarios.

7. CONTAMINANTES

Los productos a los cuales se aplica el presente Reglamento Técnico no deben superar 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 67.01.33:06 *Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales*, 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), el *Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos* (CXC 57-2004) y otros textos pertinentes del Codex Alimentarius aplicados a este numeral.

Los productos deben cumplir con los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con el RTCA 67.04.50:17 Alimentos. Criterios Microbiológicos para inocuidad de los alimentos.

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, *Directrices sobre etiquetado nutricional* (CXS 2-1985), *Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables* (CXG 23-1997), *Directrices generales sobre declaraciones de propiedades* (CXG 1-1979) y el Reglamento Técnico. *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), el RTCA Etiquetado Nutricional para productos preenvasados destinados para personas mayores de 3 años y el RTCA de Términos Lecheros, en su versión vigente.

9.1. DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

La denominación cheddar puede aplicarse de acuerdo con la Sección 4.1 de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CXS 1-1985), siempre que el producto sea conforme este Reglamento Técnico.

El uso de la denominación es una opción que puede ser elegida 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 de la Norma general para el queso (CXS 283-1978).

La designación de productos cuyo contenido de grasa sea inferior o superior a los valores de referencia, pero superior al mínimo absoluto especificado en el numeral 5.3 de este Reglamento Técnico, debe ir 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 7.2 de la Norma general para el queso (CXS 283-1978) o una declaración de propiedades nutritivas conforme a las Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables (CXG 23-1997).

La designación puede utilizarse también para productos cortados, rebanados, desmenuzados o rallados, elaborados a partir de queso que sea conforme a este Reglamento Técnico.

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

Los productos deben cumplir con lo establecido en el RTCA 67.01.33:06 Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales.

10.1. ALMACENAMIENTO

El queso cheddar debe almacenarse según las condiciones establecidas en las leyes sanitarias y cuya temperatura controlada debe estar entre 0°C y 6°C. Se recomienda 4°C.

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

10.2. TRANSPORTE Y EXPENDIO

El queso cheddar ha de transportarse y expendirse en condiciones y temperaturas controladas de 0°C y 6°C. Se recomienda 4°C.

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

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 cheddar 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 (DNCV) del Ministerio de Salud.

11. TOMA DE MUESTRA Y MÉTODOS DE ANÁLISIS

Se aplican los métodos de muestreo y análisis establecidos en la reglamentación panameña vigente o en ausencia de acuerdo con lo establecido 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 67.04.50:17) en su versión actualizada. También pueden utilizarse métodos equivalentes que cuenten con validación o certificación de terceros de acuerdo con protocolos reconocidos internacionalmente.





12. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- 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. 1966. Norma para el cheddar. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 263-1966. 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.
- 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. 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.


SEGUNDO: Los procedimientos, criterios y mecanismos aplicables para la ejecución de actividades de vigilancia, fiscalización, inspección y revisión, con el propósito de garantizar el cumplimiento continuo del presente Reglamento Técnico se establecerá conforme a lo dispuesto en el Reglamento Técnico DGNTI 99-2026 Tecnología de los Alimentos. Productos Lácteos. Evaluación de la Conformidad, contenido en la Resolución No. 60 de de 17 de junio de 2026, el cual definirá las actividades y procedimientos aplicables.

TERCERO: 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 DEL PRESIDENTE
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


 Secretaría General


 GOBIERNO NACIONAL
 * CON PASO FIRME *
 MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
 SECRETARÍA GENERAL




REPÚBLICA DE PANAMÁ
MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS

RESOLUCIÓN No. 69
de 17 de Julio 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 24 de noviembre de 2025, convocó al Comité Técnico correspondiente para la revisión y actualización de la Norma Técnica DGNTI-COPANIT 385-92. Leche y Productos Lácteos. Helados. Especificaciones, y se decidió que fuera un Reglamento Técnico, con la participación de representantes de los sectores público y privado;

Que, como resultado de las reuniones técnicas realizadas, se elaboró y 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 no se recibieron observaciones y comentarios.

Que, concluido el proceso de consulta pública y verificado el cumplimiento de los requisitos establecidos, el Comité Técnico mediante Acta de Reunión 10-2026 de 15 de abril de 2026, que aprobó la versión final del Reglamento Técnico DGNTI 23-2026;

RESUELVE:

PRIMERO: APROBAR el Reglamento Técnico DGNTI 23-2026. **Tecnología de los Alimentos. Leche y Productos Lácteos. Helado. Especificaciones**, cuyo texto forma parte integral de la presente Resolución, de acuerdo con el tenor siguiente:





REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI 23-2026
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS.
HELADO. ESPECIFICACIONES

1. OBJETO

Este Reglamento Técnico establece los requisitos de calidad, organolépticos y técnicos que debe cumplir el helado destinado al consumo humano.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Se aplica a los helados, nacionales o importados, destinados para el consumo humano que se comercialicen en la República de Panamá.

3. NORMAS PARA CONSULTAR

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 No. 60 de 2 de diciembre de 1977, por la cual se sustituye el artículo primero del Capítulo II del Decreto de Gabinete No. 229 de 16 de julio de 1969 y se adiciona otro.
- Ley No. 430 de 25 de abril de 2024, que crea la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.
- Ley No. 206 de 30 de marzo de 2021, que crea la Agencia Panameña de Alimentos.
- Decreto de Gabinete 229 de 16 de julio de 1969 por el cual se dictan algunas disposiciones relacionadas con el aspecto sanitario y calidad de la leche y de los productos lácteos.
- Decreto Ejecutivo No. 125 de 29 de septiembre de 2021, que reglamenta la Ley 206 de la Agencia Panameña de Alimentos.
- Decreto Ejecutivo No. 8 de jueves 26 de febrero 2026, que reglamenta la ley 430 de 25 de abril de 2024, que crea la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria y dicta otras disposiciones.
- Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.33:06 sobre las Buenas Prácticas de Manufactura para la Industria de Alimentos y Bebidas Procesados.
- 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.
- Reglamento Técnico DGNTI 100. Tecnología de los Alimentos. Productos Lácteos. Términos Lecheros.

4. DEFINICIONES

4.1 Helado: es un producto lácteo preparado, pasteurizado y homogenizado llevado posteriormente al estado de congelación previa incorporación de aire frío para asegurar su consistencia y uniformidad.

4.2 Helado Bajo en Grasa: es el helado con un contenido máximo de 3% de grasa y un mínimo de 9% de sólidos totales de la leche.

4.3 Helado de Crema: es el helado con un contenido mínimo de 8% de grasa y un mínimo de 16% de sólidos totales de la leche.

4.4 Helado de Leche: es el helado obtenido a partir de leche fluida, reconstituida o la mezcla de ambas, como base primaria, sin adición de agua más que la estrictamente necesaria para la reconstitución de la leche y utilizando únicamente grasa y sólidos de origen lácteo.

2





4.5 Helado Premium: es el helado con su contenido mínimo de 14% de grasa y 22% de sólidos totales de origen lácteo.

4.6 Helado con Yogurt: es una base de mezcla láctea para helado a la cual se le incorpora mínimo 5% de yogurt previamente preparado con cultivos microbiológicos específicos, llevada posteriormente a congelación con previa incorporación de aire frío para asegurar su consistencia.

4.7 Overrun: se refiere a la cantidad de aire incorporado en la mezcla durante el proceso de congelación. Este aire es esencial para darle al helado su textura suave y cremosa. El overrun se expresa como un porcentaje que indica cuánto ha aumentado el volumen del helado debido a la incorporación de aire.

5. CLASIFICACIÓN

En base a su contenido de grasa y sólidos totales de origen lácteo, los helados se clasifican en:

Tabla 1. Clasificación del helado

Clasificación	Grasas lácteas	Sólidos totales lácteos
Helado premium	≥14%	≥22%
Helado de crema	≥8%	≥16%
Helado de leche	≥3% ≤7.9%	≥12%
Helado bajo en grasa	≤3%	≥9%

6. CARACTERÍSTICAS GENERALES

6.1 Las materias primas utilizadas en la preparación de los helados deben ser sometidas a controles antes de su utilización a fin de garantizar la óptima calidad del producto terminado.

6.2 En la elaboración dependiendo del tipo de helado se permite los siguientes ingredientes y aditivos:

6.2.1 Ingredientes Lácteos:

Leche y/o productos obtenidos de la leche.

6.2.2 Otros ingredientes no lácteos:

- Azúcar de caña y otros edulcorantes permitidos
- Edulcorantes dietéticos artificiales permitidos
- Frutas naturales o tratadas
- Frutas secas
- Acidulantes permitidos
- Agua potable
- Cocoa o sirope de chocolate
- Café o sirope de café
- Yemas de huevo frescas, congeladas
- Sólidos de yema de huevo (en consulta los ingredientes necesarios o posible)
- Otros ingredientes inocuos permitidos.

7. REQUISITOS

7.1 REQUISITOS FISICOQUÍMICOS

La siguiente tabla aplica para los parámetros fisicoquímicos del helado.



Tabla 2. Requisitos fisicoquímicos del helado

	Premium Helado	Helado de Crema	Helado de Leche	Helado Leche bajo en Grasa
Grasa %	-	-	-	-
Mínimo	14	8%	3%	-
Máximo	-	13.9	7.9	3
Sólidos Totales de Leche	-	-	-	-
Mínimo	22	16	12	9
Sólidos Totales	-	-	-	-
Mínimo	-	33	22	19

NOTA: El helado con yogurt puede elaborarse en cualquiera de las 4 categorías mencionadas en la Tabla 1. Los requisitos fisicoquímicos para estos productos deben cumplir con lo establecido en la Tabla 2 según su clasificación.

7.2 OTROS REQUISITOS

- Los helados con frutas naturales o tratadas deben contener como mínimo 5% en peso de fruta.
- Los helados con frutas secas deben contener como mínimo 0.5% en peso de frutas secas.
- Los helados con yogurt u otros cultivos lácteos deben contener como mínimo 5% de yogurt y otras leches cultivadas.
- Los helados que se declaren como helados con yemas de huevo deben contener como mínimo 1.4% como sólidos de yema de huevo.
- La leche en polvo utilizada debe ser reconstituida hasta cumplir las características de la leche fluida.
- La leche fluida usada como ingrediente deben tener una acidez inferior a 0.16% de ácido láctico.
- La crema fluida usada como ingrediente debe tener una acidez inferior a 0.15% como ácido láctico.
- La cantidad de aire a agregar dependiendo del tipo de helado debe ser máximo de 110% de overrun.

8. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Todos los aditivos autorizados están establecidos en el RTCA 67.04.54.18 sobre Alimentos y Bebidas. Aditivos Alimentarios.

9. CONTAMINANTES

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

10. HIGIENE

Los productos abarcados por las disposiciones de este Reglamento Técnico deben prepararse y manipularse de conformidad con el RTCA 67.01.33:06 *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), el *Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos* (CXC 57-2004) y otros textos pertinentes del Codex Alimentarius aplicados a este numeral.

Los productos deben cumplir con los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con el RTCA 67.04.50:17 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), *Directrices generales sobre declaraciones de propiedades* (CXG 1-1979) y el *Reglamento Técnico. 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), el RTCA Etiquetado Nutricional para productos preenvasados destinados para personas mayores de 3 años y el RTCA de Términos Lecheros, en su versión vigente.

11.1 ENVASADO

Se debe cumplir con lo establecido en la sección de Envasado del RTCA 67.01.33:06 de Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales.

Los helados deben ser empacados en envases higiénicos a fin de garantizar la conservación del producto durante su almacenamiento, transporte o venta.

11.2 DENOMINACION DEL PRODUCTO

Se permite rotular el producto usando solamente la palabra "Helado", cuando el mismo cumple con lo indicado en el numeral 4. Además, se debe especificar su clasificación y el sabor correspondiente.

12. ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y EXPENDIO

Los productos deben cumplir con lo establecido en el RTCA 67.01.33:06 Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales.

12.1 ALMACENAMIENTO

Debe almacenarse según las condiciones establecidas en las leyes sanitarias y cuya temperatura controlada estará por debajo de -18°C .

12.2 TRANSPORTE Y EXPENDIO

El helado debe ser transportado, para mantener la calidad, por debajo de -18°C y almacenado en el punto de venta, a una temperatura por debajo de -18°C .

12.3 REGISTRO SANITARIO

Todo helado que se comercialice en el país debe contar con un Registro Sanitario expedido por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria (DNCAVV) del Ministerio de Salud.

13. TOMA DE MUESTRA Y MÉTODOS DE ANÁLISIS

Se aplican los métodos de muestreo y análisis establecidos en la reglamentación panameña vigente o en ausencia de acuerdo con lo establecido 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 67.04.50:17) en su versión actualizada. También pueden utilizarse métodos equivalentes que cuenten con validación o certificación de terceros de acuerdo con protocolos reconocidos internacionalmente.





14. REFERENCIAS

- 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. 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. 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. 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 el Resuelto 513 de 26 de noviembre de 1992, que aprobó la Norma Técnica DGNTI-COPANIT 385-92. Leche y Productos Lácteos. Helados. Especificaciones.

TERCERO: Los procedimientos, criterios y mecanismos aplicables para la ejecución de actividades de vigilancia, fiscalización, inspección y revisión, con el propósito de garantizar el cumplimiento continuo del presente Reglamento Técnico se establecerá conforme a lo dispuesto en el Reglamento Técnico DGNTI 99-2026 Tecnología de los Alimentos. Productos Lácteos. Evaluación de la Conformidad, contenido en la Resolución No. 00 de 17 de Junio de 2026, el cual definirá las actividades y procedimientos aplicables.

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

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

Secretaría General



REPÚBLICA DE PANAMÁ
MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS

RESOLUCIÓN No. 70
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 21 de octubre de 2025 convocó al Comité Técnico correspondiente para la revisión y actualización de la Norma Técnica DGNTI-COPANIT 367. Leche Evaporada Concentrada, y se decidió que fuera un Reglamento Técnico, con la participación de representantes de los sectores público y privado;

Que, como resultado de las reuniones técnicas realizadas, se elaboró y 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 6 de enero hasta el 7 de marzo de 2026, durante el cual no se recibieron observaciones y comentarios;

Que, concluido el proceso de consulta pública y verificado el cumplimiento de los requisitos establecidos, el Comité Técnico mediante Acta de Reunión 07-2026 de 9 de abril de 2026, que aprobó la versión final del Reglamento Técnico;

RESUELVE:

PRIMERO: APROBAR el Reglamento Técnico DGNTI 102-2026. **Tecnología de los Alimentos. Leche y Productos Lácteos. Leche Evaporada. Especificaciones**, cuyo texto forma parte integral de la presente Resolución, de acuerdo con el tenor siguiente:





REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI 102-2026
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS.
LECHE EVAPORADA. ESPECIFICACIONES

1. OBJETO

Este Reglamento Técnico define las características que debe reunir la leche evaporada sometida a un tratamiento térmico adecuado que asegura su conservación en envases herméticos.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Se aplica a la leche evaporada, nacional o importada, destinada para el consumo humano que se comercialice en la República de Panamá.

3. NORMAS PARA CONSULTAR

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 No. 60 de 2 de diciembre de 1977, por la cual se sustituye el artículo primero del Capítulo II del Decreto de Gabinete No. 229 de 16 de julio de 1969 y se adiciona otro.
- Ley No. 430 de 25 de abril de 2024, que crea la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.
- Ley No. 206 de 30 de marzo de 2021, que crea la Agencia Panameña de Alimentos.
- Decreto de Gabinete 229 de 16 de julio de 1969 por el cual se dictan algunas disposiciones relacionadas con el aspecto sanitario y calidad de la leche y de los productos lácteos.
- Decreto Ejecutivo No. 125 de 29 de septiembre de 2021, que reglamenta la Ley 206 de la Agencia Panameña de Alimentos.
- Decreto Ejecutivo No. 8 de jueves 26 de febrero 2026, que reglamenta la ley 430 de 25 de abril de 2024, que crea la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria y dicta otras disposiciones.
- Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.33:06 sobre las Buenas Prácticas de Manufactura para la Industria de Alimentos y Bebidas Procesados.
- 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.
- Reglamento Técnico DGNTI 100. Tecnología de los Alimentos. Productos Lácteos. Términos Lecheros.

4. DEFINICIÓN

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

4.1 Leche evaporada: Se entiende por leches evaporadas los productos obtenidos mediante eliminación parcial del agua de la leche fresca por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y/o proteínas puede ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulados en el numeral 5 del presente Reglamento Técnico mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero en la leche sometida a tal procedimiento.

4.2 Leche evaporada parcialmente descremada: producto que se obtiene extrayendo parte del agua y grasa de la leche fresca cuyo contenido de grasa obtenido es mayor de 1% y menor de 7.5%.

4.3 Leche evaporada descremada: producto que se obtiene extrayendo parte del agua y

2





grasa de la leche fresca cuyo contenido de grasa obtenido es máximo de 1%.

5. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD

5.1 MATERIAS PRIMAS

Leche y leches en polvo, nata (crema) y natas (cremas) en polvo y productos a base de grasa de leche.

Para ajustar el contenido de proteínas, pueden utilizarse los siguientes productos lácteos:

- retentado de la leche: El retentado de la leche es el producto que se obtiene de la concentración de la proteína de la leche mediante ultrafiltración de leche, leche parcialmente desnatada(descremada), o leche desnatada (descremada);
- permeado de la leche: El permeado de la leche es el producto que se obtiene de la extracción de la proteína y la grasa de la leche mediante ultrafiltración de leche, leche parcialmente desnatada (descremada), o leche desnatada (descremada);
- lactosa.

5.2 INGREDIENTES AUTORIZADOS

- Agua potable;
- Cloruro de sodio;
- Vitamina A y D y otros nutrientes para su fortificación.

5.3 COMPOSICIÓN

Tabla 1. Composición de la leche evaporada

Leche evaporada	
Contenido mínimo de materia grasa de la leche	7,5 % m/m
Contenido mínimo de extracto seco de la leche ^a	25 % m/m
Contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche ^a	34 % m/m
Leche evaporada desnatada (descremada)	
Contenido máximo de materia grasa de la leche	1 % m/m
Contenido mínimo de extracto seco de la leche ^a	20 % m/m
Contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche ^a	34 % m/m
Leche evaporada parcialmente desnatada (descremada)	
Materia grasa de la leche	más del 1 % y menos del 7,5 % m/m
Contenido mínimo de extracto seco magro de la leche ^a	20 % m/m
Contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche ^a	34 % m/m
Leche evaporada de elevado contenido de grasa	
Contenido mínimo de materia grasa de la leche	15 % m/m
Contenido mínimo de extracto seco magro de la leche ^a	11,5 % m/m
Contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche ^a	34 % m/m

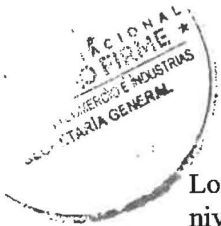
^a El contenido de extracto seco y de extracto seco magro de la leche incluye el agua de cristalización de la lactosa.

6. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Todos los aditivos autorizados están establecidos en el RTCA 67.04.54.18 Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios.

7. CONTAMINANTES





Los productos a los cuales se aplica el presente Reglamento Técnico no deben superar 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 67.01.33:06 *Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales*, 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), el *Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos* (CXC 57-2004) y otros textos pertinentes del Codex Alimentarius aplicados a este numeral.

Los productos deben cumplir con los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con el RTCA 67.04.50:17 Alimentos. Criterios Microbiológicos para inocuidad de los alimentos.

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, Directrices sobre etiquetado nutricional (CXS 2-1985), Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables (CXG 23-1997), Directrices generales sobre declaraciones de propiedades (CXG 1-1979) y el Reglamento Técnico DGNTI 100. 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), el RTCA Etiquetado Nutricional para productos preenvasados destinados para personas mayores de 3 años y el RTCA de Términos Lecheros, ambos en su versión vigente.

9.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

La denominación del alimento debe ser:

• Leche evaporada	De conformidad con la composición especificada en el numeral 5.
• Leche evaporada desnatada (descremada)	
• Leche evaporada parcialmente desnatada (descremada)	
• Leche evaporada de elevado contenido de grasa	

La leche evaporada parcialmente desnatada (descremada) puede denominarse “leche evaporada semidesnatada (semidescremada)” si el contenido de materia grasa de la leche es de 4,0% – 4,5 % y el contenido de extracto seco de la leche es de 24% m/m.

9.2 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO DE GRASA DE LA LECHE

Si la omisión de la declaración induce a error o a engaño al consumidor, debe declararse en forma aceptable el contenido de la grasa de la leche, bien sea: i) como porcentaje por masa o volumen o bien ii) en gramos por ración cuantificada en la etiqueta, siempre que se indique el número de raciones.

9.3 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO DE PROTEÍNAS

Si la omisión de la declaración induce a error o a engaño al consumidor, debe declararse en forma aceptable el contenido de proteínas, bien sea: i) como porcentaje por masa o volumen





o bien ii) en gramos por ración cuantificada en la etiqueta, siempre que se indique el número de raciones.

9.4 LISTA DE INGREDIENTES

No obstante, lo dispuesto en la Sección 4.2.1 de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), no es necesario declarar los productos lácteos utilizados solo para ajustar el contenido de proteínas.

9.5 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).

9.6 ENVASADO

Se debe cumplir con lo establecido en la sección de Envasado del RTCA 67.01.33:06 *Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales*.

- Los envases para la leche evaporada o concentrada deben ser herméticos y de material que asegure la perfecta conservación y pureza del producto, y no alteren las características del producto final.
- El producto debe ocupar como mínimo el 90% de la capacidad total del envase.
- Para los efectos de esta norma las etiquetas deben ser de cualquier material que pueda ser adherido a los envases o bien de impresión permanente sobre los mismos.

10. ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y EXPENDIO

Los productos deben cumplir con lo establecido en el RTCA 67.01.33:06 *Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales*

10.1 ALMACENAMIENTO

Se debe almacenar en un lugar fresco, seco y alejado de la luz directa del sol.

10.2 EXPENDIO Y TRANSPORTE

La leche evaporada debe transportarse y expendirse, en condiciones que no comprometan la inocuidad del producto.

La leche evaporada debe transportarse y expendirse en condiciones sanitarias adecuadas para que no se afecte su naturaleza y el envase.

10.3 REGISTRO SANITARIO

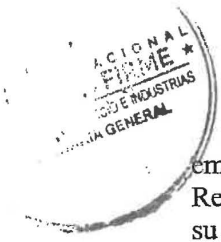
Toda leche evaporada que se comercialicen en el país debe contar con un Registro Sanitario expedido por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria (DNCAVV) del Ministerio de Salud.

11. TOMA DE MUESTRA Y MÉTODOS DE ANÁLISIS

Se aplican los métodos de muestreo y análisis establecidos en la reglamentación panameña vigente o en ausencia de acuerdo con lo establecido 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 67.04.50:17) en su versión actualizada. También pueden utilizarse métodos equivalentes que cuenten con validación o certificación de terceros de acuerdo con protocolos reconocidos internacionalmente.

12. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- 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. 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. 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. 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.
- FAO y OMS. 2024. Límites máximos de residuos (LMR) y recomendaciones sobre la gestión de riesgos (RGR) para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos, n.º CXM 2-2024. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

SEGUNDO: DEROGAR la Norma Técnica DGNTI-COPANIT 367. Leche Evaporada Concentrada.

TERCERO: Los procedimientos, criterios y mecanismos aplicables para la ejecución de actividades de vigilancia, fiscalización, inspección y revisión, con el propósito de garantizar el cumplimiento continuo del presente Reglamento Técnico se establecerá conforme a lo dispuesto en el Reglamento Técnico DGNTI 99-2026 Tecnología de los Alimentos. Productos Lácteos. Evaluación de la Conformidad, contenido en la Resolución No. 00 de 17 de JUNIO de 2026, el cual definirá las actividades y procedimientos aplicables.

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,


 GOBIERNO NACIONAL
 CON PASO FIRME
 MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
 DESPACHO DEL PRESIDENTE

JULIO A. MOLTÓ A.
Ministro de Comercio e Industrias

Ministerio de Comercio e Industrias

Certifica que todo lo anterior es una copia de su original

Panamá, 19 de Julio de 2026


 Secretario General

JAMA/MT/LC/ah



REPÚBLICA DE PANAMÁ
MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS

RESOLUCIÓN No. 71
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 22 de octubre de 2025 convocó al Comité Técnico correspondiente para la elaboración del Reglamento Técnica DGNTI 103 - 2026. Tecnología de los Alimentos. Leche y Productos Lácteos. Leche Condensada. Especificaciones, con la participación de representantes de los sectores público y privado;

Que, como resultado de las reuniones técnicas realizadas, se elaboró y validó el contenido del citado 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 6 de enero hasta el 7 de marzo de 2026, durante el cual no se recibieron observaciones y comentarios.

Que, concluido el proceso de consulta pública y verificado el cumplimiento de los requisitos establecidos, el Comité Técnico mediante Acta de Reunión 08-2026 de 10 de abril de 2026, que aprobó la versión final del Reglamento Técnico DGNTI 103-2026;

RESUELVE:

PRIMERO: APROBAR el Reglamento Técnico DGNTI 103-2026. **Tecnología de los Alimentos. Leche y Productos Lácteos. Leche Condensada. Especificaciones**, cuyo texto forma parte integral de la presente Resolución, de acuerdo con el tenor siguiente:





REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI 103-2026
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS.
LECHE CONDENSADA. ESPECIFICACIONES

1. OBJETO

Este Reglamento Técnico define las características que debe reunir la leche condensada sometida a un tratamiento térmico adecuado que asegura su conservación en envases herméticos, que se ajustan a las definiciones de la Sección 4 de este Reglamento Técnico.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este Reglamento Técnico se aplica a la leche condensada, nacional o importada, destinada para el consumo humano que se comercialice en la República de Panamá.

3. NORMAS PARA CONSULTAR

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 No. 60 de 2 de diciembre de 1977, por la cual se sustituye el artículo primero del Capítulo II del Decreto de Gabinete No. 229 de 16 de julio de 1969 y se adiciona otro.
- Ley No. 430 de 25 de abril de 2024, que crea la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.
- Ley No. 206 de 30 de marzo de 2021, que crea la Agencia Panameña de Alimentos.
- Decreto de Gabinete 229 de 16 de julio de 1969 por el cual se dictan algunas disposiciones relacionadas con el aspecto sanitario y calidad de la leche y de los productos lácteos.
- Decreto Ejecutivo No. 125 de 29 de septiembre de 2021, que reglamenta la Ley 206 de la Agencia Panameña de Alimentos.
- Decreto Ejecutivo No. 8 de jueves 26 de febrero 2026, que reglamenta la ley 430 de 25 de abril de 2024, que crea la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria y dicta otras disposiciones.
- Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.33:06 sobre las Buenas Prácticas de Manufactura para la Industria de Alimentos y Bebidas Procesados.
- 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.
- Reglamento Técnico DGNTI 100. Tecnología de los Alimentos. Productos Lácteos. Términos Lecheros.

4. DEFINICIÓN

Leche condensada: se entiende por leche condensada los productos obtenidos mediante eliminación parcial del agua de la leche y adición de azúcar, o mediante cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto de la misma composición y características.

El contenido de grasa y/o proteínas puede ajustarse, únicamente para cumplir los requisitos de composición estipulados en la Sección 5 del presente Reglamento Técnico, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre proteína y caseína del suero en la leche sometida a tal procedimiento.

5. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD

5.1 MATERIAS PRIMAS

Leche fluida y leche en polvo, nata (crema) y nata (crema) en polvo, productos a base de grasa de leche.





Para ajustar el contenido de proteínas pueden utilizarse los productos siguientes:

- retentado de la leche: El retentado de la leche es el producto que se obtiene de la concentración de la proteína de la leche mediante ultrafiltración de leche, leche parcialmente desnatada (descremada) o leche desnatada (descremada);
- permeado de la leche: El permeado de la leche es el producto que se obtiene de la extracción de la proteína y la grasa de la leche mediante ultrafiltración de leche, leche parcialmente desnatada (descremada) o leche desnatada (descremada);
- lactosa (también para fines de inoculación).

5.2 INGREDIENTES AUTORIZADOS

- agua potable;
- azúcar (siempre que se ajuste a las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF), las BPF implica que se agrega en cantidad suficiente para evitar que se formen cristales de azúcar y para evitar la Actividad de Agua).
- cloruro de sodio.

En este producto se considera generalmente que el azúcar empleado es sacarosa, pero también puede utilizarse una combinación de sacarosa y otros azúcares, siempre que se ajuste a las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF).

5.3 COMPOSICIÓN

Tabla 1. Composición de la leche condensada

Leche condensada	
Contenido mínimo de materia grasa de la leche	8 % m/m
Contenido mínimo de extracto seco de la leche ^(a)	28 % m/m
Contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche ^(a)	34 % m/m
Leche condensada desnatada (descremada)	
Contenido máximo de materia grasa de la leche	1 % m/m
Contenido mínimo de extracto seco de la leche ^(a)	24 % m/m
Contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche ^(a)	34 % m/m
Leche condensada parcialmente desnatada (descremada)	
Materia grasa de la leche	más del 1 % y menos del 8 % m/m
Contenido mínimo de extracto seco magro de la leche ^(a)	20 % m/m
Contenido mínimo de extracto seco de la leche ^(a)	24 % m/m
Contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche ^(a)	34 % m/m
Leche condensada de elevado contenido de grasa	
Contenido mínimo de materia grasa de la leche	16 % m/m
Contenido mínimo de extracto seco magro de la leche ^(a)	14 % m/m
Contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche ^(a)	34 % m/m

(a) El contenido de extracto seco y de extracto seco magro de la leche incluye el agua de cristalización de la lactosa.

La proporción de azúcar que se puede añadir a todas las leches condensadas está limitada por las Buenas Prácticas de Fabricación a un valor mínimo que permita salvaguardar la calidad del producto y un valor máximo por encima del cual el azúcar podría cristalizarse.





6. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Todos los aditivos autorizados están establecidos en el RTCA 67.04.54.18 Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios.

7. CONTAMINANTES

Los productos a los cuales se aplica el presente Reglamento Técnico no deben superar 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 67.01.33:06 *Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales*, 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), el *Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos* (CXC 57-2004) y otros textos pertinentes del Codex Alimentarius aplicados a este numeral.

Los productos deben cumplir con los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con el RTCA 67.04.50:17 Alimentos. Criterios Microbiológicos para inocuidad de los alimentos.

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, Directrices sobre etiquetado nutricional (CXS 2-1985), Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables (CXG 23-1997), Directrices generales sobre declaraciones de propiedades (CXG 1-1979) y el Reglamento Técnico DGNTI 100. 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), el RTCA Etiquetado Nutricional para productos preenvasados destinados para personas mayores de 3 años y el RTCA de Términos Lecheros, ambos en su versión vigente.

9.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

La denominación del alimento debe ser:

• Leche condensada	Según la composición especificada en la Sección 5.
• Leche condensada desnatada (descremada)	
• Leche condensada parcialmente desnatada (descremada)	
• Leche condensada de elevado contenido de grasa	

La leche condensada parcialmente desnatada (descremada) puede denominarse leche condensada semidesnatada (semidescremada) si su contenido de materia grasa es de un 4.0 – 4.5 % y si tiene un contenido mínimo de extracto seco del 28 % m/m.

9.2 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO DE GRASA DE LA LECHE

Si la omisión de la declaración induce a error o a engaño al consumidor debe declararse en forma aceptable, el contenido de grasa de la leche bien sea i) como porcentaje por masa o volumen, o bien ii) en gramos por ración cuantificada en la etiqueta, siempre que se indique el número de raciones.

4



9.3 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO DE PROTEÍNAS

Si la omisión de la declaración induce a error o a engaño al consumidor, debe declararse en forma aceptable el contenido de bien sea i) como porcentaje por masa o volumen o bien ii) en gramos por ración cuantificada en la etiqueta, siempre que se indique el número de raciones.

9.4 LISTA DE INGREDIENTES

No obstante, lo dispuesto en la Sección 4.2.1 de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), no es necesario declarar los productos lácteos utilizados solo para ajustar el contenido de proteínas.

9.5 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).

9.6 ENVASES

Se debe cumplir con lo establecido en la sección de Envasado del RTCA 67.01.33:06 *Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales*.

Los envases para la leche condensada deben ser herméticos y de material que asegure la perfecta conservación y pureza del producto, y no alteren las características del producto final.

Para los efectos de este Reglamento Técnico, las etiquetas deben ser de cualquier material que pueda ser adherido a los envases o bien de impresión permanente sobre los mismos.

10. ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y EXPENDIO

Los productos deben cumplir con lo establecido en el RTCA 67.01.33:06 *Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales*.

10.1 ALMACENAMIENTO

La leche condensada se debe almacenar en un lugar fresco, seco y alejado de la luz directa del sol.

10.2 EXPENDIO Y TRANSPORTE

La leche condensada debe transportarse y expendirse, en condiciones que no comprometan la inocuidad del producto.

La leche condensada debe transportarse y expendirse en condiciones sanitarias adecuadas para que no se afecte la naturaleza y el envase.

10.3 REGISTRO SANITARIO

Toda leche condensada que se comercialice en el país debe contar con un Registro Sanitario expedido por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria (DNCAVV) del Ministerio de Salud.

11. TOMA DE MUESTRA Y MÉTODOS DE ANÁLISIS

Se aplican los métodos de muestreo y análisis establecidos en la reglamentación panameña vigente o en ausencia de acuerdo con lo establecido 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 67.04.50:17) en su versión actualizada. También pueden utilizarse métodos equivalentes que cuenten con validación o certificación de terceros de acuerdo con protocolos reconocidos internacionalmente.

12. REFERENCIAS


- 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. 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. 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. 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.
- FAO y OME. 1971. *Norma para las leches condensadas*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 282- 1971. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

SEGUNDO: Los procedimientos, criterios y mecanismos aplicables para la ejecución de actividades de vigilancia, fiscalización, inspección y revisión, con el propósito de garantizar el cumplimiento continuo del presente Reglamento Técnico se establecerá conforme a lo dispuesto en el Reglamento Técnico DGNTI 99-2026 Tecnología de los Alimentos. Productos Lácteos. Evaluación de la Conformidad, contenido en la Resolución No. 60 de 17 de JUNIO de 2026, el cual definirá las actividades y procedimientos aplicables.

TERCERO: 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

JAMA/MT/LO/ah


Ministerio de Comercio e Industrias
 Certifica que todo lo anterior es una copia de su original

Panamá, 19 de JUNIO de 2026


 Secretario General



REPÚBLICA DE PANAMÁ
MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS

RESOLUCIÓN No. 60
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 18 de septiembre de 2025 convocó al Comité Técnico correspondiente para la elaboración del Reglamento Técnico DGNTI 99-2026. Tecnología de los Alimentos. Leche y Productos Lácteos. Evaluación de la Conformidad, 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 independiente y que su contenido fuera únicamente sobre Evaluación de la Conformidad para el sector lácteo, 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 no se recibieron observaciones y comentarios;

Que, concluido el proceso de consulta pública y verificado el cumplimiento de los requisitos establecidos, el Comité Técnico mediante Acta de Reunión 07-2026 de 09 de abril de 2026, aprobó la versión final del Reglamento Técnico DGNTI 99-2026. Tecnología de los Alimentos. Leche y Productos Lácteos. Evaluación de la Conformidad;

RESUELVE:

PRIMERO: APROBAR el Reglamento Técnico DGNTI 99-2026. **Tecnología de los Alimentos. Leche y Productos Lácteos. Evaluación de la Conformidad**, cuyo texto forma parte integral de la presente Resolución, de acuerdo con el tenor siguiente:



REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI 99-2026
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS.
EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD

1. OBJETO

El presente Reglamento Técnico establece los procedimientos de evaluación de la conformidad aplicables a la leche y los productos lácteos, con el fin de verificar el cumplimiento de los Reglamentos Técnicos vigentes, proteger la salud del consumidor y garantizar prácticas leales de comercio en el territorio de la República de Panamá.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este Reglamento Técnico es aplicable a la leche y los productos lácteos, tanto de origen nacional como importado; así como a los fabricantes, importadores, distribuidores y comercializadores; y las autoridades competentes y organismos de evaluación de la conformidad.

3. NORMAS PARA CONSULTAR

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 No. 60 de 2 de diciembre de 1977, por la cual se sustituye el artículo primero del Capítulo II del Decreto de Gabinete No. 229 de 16 de julio de 1969 y se adiciona otro.
- Ley No. 430 de 25 de abril de 2024, que crea la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.
- Ley No. 206 de 30 de marzo de 2021, que crea la Agencia Panameña de Alimentos.
- Ley No. 23 de 1997 de 15 de julio de 1997, por la cual se aprueba el Acuerdo de Marrakech constitutivo de la Organización Mundial del Comercio; el Protocolo de adhesión de Panamá a dicho Acuerdo junto con sus Anexos y lista de compromisos; se adecua la legislación interna a la normativa internacional y se dictan otras disposiciones.
- Ley No. 352 de 18 de enero de 2023, Que establece la política agroalimentaria de estado y dicta otras disposiciones.
- Ley No. 12 de 25 de enero de 1973, por la cual se crea el Ministerio de Desarrollo Agropecuario y se señalan sus funciones y facultades.
- Ley No. 45 de 31 de octubre de 2007, "que dicta normas sobre protección al consumidor y defensa de la competencia y otra disposición.
- Ley 26 de 17 de abril de 2013, que aprueba el protocolo de incorporación de la República de Panamá al Subsistema de Integración Económica del Sistema de la Integración Centroamericana.
- Decreto de Gabinete 229 de 16 de julio de 1969 por el cual se dictan algunas disposiciones relacionadas con el aspecto sanitario y calidad de la leche y de los productos lácteos.
- Decreto Ley No. 1 de 13 de febrero de 2008, que crea la Autoridad Nacional de Aduanas y dicta disposiciones concernientes al régimen aduanero.
- Decreto Ejecutivo No. 8 de 26 de febrero de 2026, que reglamenta la ley 430 de 25 de abril de 2024, que crea la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria y dicta otras disposiciones.
- Decreto Ejecutivo No. 125 de 29 de septiembre de 2021, que reglamenta la ley 206 de 2021, que crea la Agencia Panameña de Alimentos y deroga el decreto ley 11 de 2006, que crea la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos
- Decreto Ejecutivo No. 9 de 18 de julio de 2023, Que reglamenta la ley No. 352 de 2023, que establece la política agroalimentaria de estado y dicta otras disposiciones.

PH

SO



4. DEFINICIONES

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

4.1 Acreditación: procedimiento mediante el cual se reconoce la competencia técnica y la idoneidad de organismos de certificación e inspección, laboratorios de ensayos, pruebas de metrología y otros laboratorios (químicos, farmacéuticos, biológicos, microbiológicos e industriales), tanto públicos como privados, nacionales o extranjeros, para que se lleven a cabo las actividades a las que se refiere este título.

4.2 Evaluación de la conformidad: demostración de que se cumplen los requisitos especificados en los reglamentos o normas técnicas relativas a un producto, proceso, sistema, persona u organismo.

4.3 Consumidor: persona individual o colectiva, natural o jurídica que compra o recibe productos con el fin de satisfacer sus necesidades.

4.4 Organismo de Certificación: entidad imparcial, pública o privada, nacional o internacional que posee la competencia y la confiabilidad necesaria para administrar un sistema de certificación. Este sistema tiene sus propias reglas de procedimientos y de administración que están basados en prácticas reconocidas por instituciones regionales e internacionales para llevar a cabo una certificación de conformidad.

4.5 Organismo de evaluación de la conformidad (OEC): organismo acreditado o reconocido por el Consejo Nacional de Acreditación, que realiza servicios de evaluación de la conformidad, pueden ser de naturaleza pública o privada, nacionales o extranjeros.

4.6 Organismo de Inspección: es una entidad que realiza evaluaciones de conformidad mediante inspecciones técnicas, abarca productos, procesos, servicios instalaciones y procedimientos de trabajo.

4.7 Lote: cantidad de material determinada, producido y almacenado de forma continua, y que, al comparar distintas muestras, presenta características similares y reproducibles.

4.8 Procedimiento de evaluación de la conformidad: todo procedimiento utilizado, directa o indirectamente, para determinar que se cumplen las prescripciones pertinentes, de los reglamentos técnicos o normas. Los procedimientos para la evaluación de la conformidad comprenden, entre otros, los de muestreo, pruebas e inspección; evaluación, verificación y garantía de la conformidad; registro, acreditación y aprobación, separadamente o en distintas combinaciones.

4.9 Producto importado: las importaciones son el transporte de bienes y servicios del extranjero al país, los cuales son adquiridos para distribuirlos en este. Las importaciones pueden ser cualquier producto o servicio recibido dentro de la frontera de un Estado nacional con propósitos comerciales.

4.10 Productor/Fabricante: cualquier persona natural o jurídica responsable del diseño y fabricación de un producto con vistas a su comercialización o uso en el territorio nacional.

4.11 Producto no conforme: un producto no conforme es aquel que no cumple con los requisitos técnicos establecidos en un reglamento técnico, norma nacional o internacional. Esta no conformidad puede detectarse mediante pruebas físicas, químicas, inspecciones o análisis realizados por organismos acreditados.



5. ABREVIATURAS

- **ACODECO:** Autoridad de Protección al Consumidor y Defensa de la Competencia
- **ANA:** Autoridad Nacional de Aduanas
- **APA:** Agencia Panameña de Alimentos
- **CNA:** Consejo Nacional de Acreditación, ente Nacional responsable de la acreditación.
- **DGNTI:** Dirección General de Normas y Tecnología Industrial.
- **DNCAVV:** Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.
- **IDIAP:** Instituto de Innovación Agropecuaria de Panamá
- **IMA:** Instituto de Mercadeo Agropecuario
- **MICI:** Ministerio de Comercio e Industrias
- **MIDA:** Ministerio de Desarrollo Agropecuario
- **MINSA:** Ministerio de Salud

6. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD PARA PRODUCTO DE ORIGEN NACIONAL

Para garantizar la inocuidad y calidad de los productos lácteos en el mercado panameño, los establecimientos productores deberán cumplir con el siguiente protocolo de registro y supervisión.

La comercialización de productos lácteos en el territorio nacional está sujeta al cumplimiento estricto de una serie de etapas administrativas y técnicas. El proceso se divide en dos fases críticas: los requisitos previos del establecimiento y la obtención del registro sanitario del producto.

6.1. REQUISITOS PREVIOS DEL ESTABLECIMIENTO

Antes de iniciar cualquier trámite para la obtención del Registro Sanitario de un producto, la planta procesadora o establecimiento debe garantizar la idoneidad de sus operaciones mediante la obtención de las siguientes credenciales obligatorias:

- **Licencia Sanitaria de Funcionamiento:** Documento legal que certifica que el establecimiento cumple con las condiciones higiénico-sanitarias básicas para operar.
- **Certificación de Planta:** Acto administrativo que valida que la infraestructura, procesos y controles de calidad de la unidad de producción se ajustan a las normativas técnicas vigentes.

6.2. REGISTRO SANITARIO DE PRODUCTO

Una vez cumplidos los requisitos del establecimiento, el interesado debe proceder con la solicitud del Registro Sanitario. Este es un requisito indispensable para la puesta en el mercado y constituye el aval técnico que garantiza la inocuidad y seguridad del producto lácteo para el consumo humano.

Para obtener el Registro Sanitario expedido por el Ministerio de Salud (DNCAVV-MINSA), se gestiona de forma digital a través del Sistema Integrado de Trámites de la Agencia Panameña de Alimentos (APA), adjuntando la documentación requerida.

6.3. VIGILANCIA Y CONTROL POST-COMERCIALIZACIÓN

El cumplimiento de las normativas vigentes será supervisado por las siguientes autoridades de acuerdo con su competencia.

MINSA: Responsable de realizar inspecciones técnicas y toma de muestras en cualquier eslabón de la cadena de comercialización para verificar la inocuidad del producto.

ACODECO: Encargada de fiscalizar que los productos en los puntos de venta cumplan estrictamente con los estándares de calidad declarados.



7. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD DE PRODUCTO DE ORIGEN IMPORTADO

Con el objetivo de salvaguardar la salud pública y garantizar que los productos lácteos procedentes del exterior cumplan con los estándares de inocuidad, seguridad y calidad vigentes en el territorio nacional, se establece el siguiente procedimiento administrativo y técnico:

7.1. REGISTRO

Todo producto lácteo, para ser importado al país, debe estar producido en plantas que cuenten con aprobación emitida por la Unidad de Coordinación de la Agencia Panameña de Alimentos.

Todo producto importado debe contar con un registro sanitario emitido por la DNCAVV del MINSA.

Todo interesado en la importación de productos lácteos debe estar debidamente registrado como importador en el Sistema Integrado de Trámites (SIT) de la Agencia Panameña de Alimentos (APA). Este registro es condición obligatoria para iniciar cualquier proceso de internación.

7.2. CONTROL ADUANERO

A la llegada de las mercancías al territorio nacional, la Autoridad Nacional de Aduanas procederá con la inspección documental. En un esfuerzo de facilitación del comercio y control preventivo, coordinará con las autoridades competentes la ejecución de las verificaciones sanitarias y zoonosológicas pertinentes.

7.3. VIGILANCIA

7.3.1 Vigilancia Sanitaria y Fiscalización del Mercado

Con el fin de garantizar la conformidad continua de los productos lácteos, las autoridades competentes ejercerán las facultades de vigilancia en todas las etapas de la cadena de comercialización, bajo el siguiente esquema de responsabilidades:

7.3.2. Control Metrológico y de Calidad

La Autoridad de Protección al Consumidor y Defensa de la Competencia (ACODECO) será la responsable de verificar en los puntos de venta el cumplimiento de las especificaciones técnicas, el etiquetado y los requisitos de calidad comercial declarados en el Reglamento Técnico (RT).

7.3.3. Vigilancia Sanitaria e Inocuidad

El Ministerio de Salud (MINSA), como autoridad sanitaria, ejecutará las acciones de vigilancia en todas las etapas de la cadena de comercialización enfocadas en la inocuidad. Sus facultades incluyen:

- **Inspecciones Técnicas:** Verificación de las condiciones de almacenamiento y expendio.
- **Muestreo Selectivo:** Toma de muestras aleatorias tanto en los puntos de ingreso al país (para producto importado) como en establecimientos comerciales.
- **Ensayos de Laboratorio:** Análisis fisicoquímicos y microbiológicos realizados en laboratorios que cumplan con los requisitos de competencia técnica.



7.3.4. Actuaciones Conjuntas de Vigilancia

ACODECO y MINSA podrán coordinar operativos de vigilancia de mercado para validar que los productos disponibles para el consumidor final mantengan los estándares de calidad.

8. DISPOSICIÓN TRANSITORIA

Se establece un periodo de transición de veinticuatro (24) meses, contados a partir de la entrada en vigor del presente Reglamento, para la plena implementación de los controles oficiales. Durante este lapso, y hasta que las autoridades competentes (MINSA, MIDA y ACODECO) declaren formalmente contar con la capacidad operativa, técnica y de infraestructura necesaria, la atestación de cumplimiento y los ensayos de laboratorio podrán ser realizados por:

- Laboratorios de Ensayo: Aquellos que se encuentren acreditados o reconocidos bajo la norma ISO/IEC 17025 por el Consejo Nacional de Acreditación (CNA), para los alcances específicos de análisis microbiológicos, fisicoquímicos, organolépticos y de residuos de contaminantes.
- Organismos de Inspección: Aquellos que se encuentren acreditados o reconocidos por el CNA bajo la norma ISO/IEC 17020, para la verificación de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y criterios de calidad comercial.

Durante esta transición, las autoridades competentes fortalecerán sus capacidades técnicas y administrativas para la designación o contratación de dichos organismos. El reconocimiento de los resultados emitidos por estos entes acreditados será vinculante para la determinación de la conformidad del producto durante los procesos de registro, importación y vigilancia de mercado.

NOTA: Los costos derivados de los ensayos de laboratorio, inspecciones y servicios de evaluación de la conformidad serán asumidos en su totalidad por el interesado o propietario del producto.

9. SANCIONES

El incumplimiento de los requisitos de calidad detallados en los numerales 6 y 7 de 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.

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.

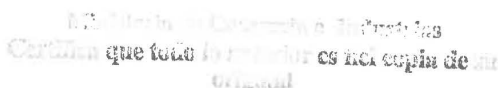
PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE,



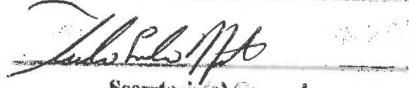
JULIO A. MOLTÓ A.
Ministro de Comercio e Industrias

JAMA/MT/LQ/ah



Yo,  Certifico que todo lo anterior es una copia de mi original

Perú, 19 de Julio de 2026


Secretaría de Comercio e Industrias

6



7 REPÚBLICA DE PANAMÁ
MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS

RESOLUCIÓN No. 72
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 2 de septiembre de 2025 convocó al Comité Técnico correspondiente para la elaboración del Reglamento Técnico DGNTI 100-2026. Tecnología de los Alimentos. Leche y Productos Lácteos. Términos Lecheros, con la participación de representantes de los sectores público y privado;

Que, como resultado de las reuniones técnicas realizadas, se elaboró y validó el contenido del citado 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 6 de enero hasta el 7 de marzo de 2026, durante el cual no se recibieron observaciones y comentarios;

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 12 de marzo de 2026, que aprobó la versión final del Reglamento Técnico DGNTI 100-2026;

RESUELVE:

PRIMERO: APROBAR el Reglamento Técnico DGNTI 100-2026. **Tecnología de los Alimentos. Leche y Productos Lácteos. Términos Lecheros**, cuyo texto forma parte integral de la presente Resolución, de acuerdo con el tenor siguiente:





REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI 100-2026
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS.
TÉRMINOS LECHEROS.

1. OBJETO

Este Reglamento Técnico establece el uso correcto de los términos lecheros relacionados con los alimentos destinados al consumo humano directo o a la elaboración ulterior.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este Reglamento Técnico se aplica al uso de los términos lecheros relacionados con los productos lácteos para consumo humano, nacionales e importados, comercializados en la República de Panamá.

3. NORMAS PARA CONSULTAR

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 No. 60 de 1977, que establece normas para la leche pasteurizada y otros productos lácteos
- Ley 430 de 25 de abril de 2024, que crea la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.
- Ley 206 de 30 de marzo de 2021, que crea la Agencia Panameña de Alimentos.
- Ley 45 de 31 de octubre de 2007 que dicta normas sobre protección al consumidor y defensa de la competencia y otra disposición.
- Decreto Ejecutivo No. 125 de 29 de septiembre de 2021, que reglamenta la Ley 206 de la Agencia Panameña de Alimentos.
- Norma Técnica DGNTI – COPANIT 105 Leche y Productos Lácteos. Definiciones
- Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.33:06 sobre las Buenas Prácticas de Manufactura para la Industria de Alimentos y Bebidas Procesados.
- 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 Leche: secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o elaboración ulterior.

4.2 Mezcla de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible: producto obtenido por la sustitución total o parcial de la grasa láctea, recombinado con aceite o grasa vegetal comestible.

4.3 Producto lácteo: producto obtenido mediante cualquier elaboración de la leche, que puede contener aditivos alimentarios y otros ingredientes funcionalmente necesarios para la elaboración.

4.4 Producto lácteo compuesto: producto en el cual la leche, productos lácteos o los constituyentes de la leche son una parte esencial en términos cuantitativos en el producto final tal como se consume, siempre y cuando los constituyentes no derivados de la leche no estén destinados a sustituir totalmente o en parte a cualquiera de los constituyentes de la leche.





4.5 Producto lácteo reconstituido: producto lácteo resultante de la adición de agua a la forma deshidratada o concentrada del producto en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada del agua respecto del extracto seco.

4.6 Producto lácteo recombinado: producto resultante de la combinación de materia grasa de la leche y del extracto seco magro de la leche en sus formas conservadas, con o sin la adición de agua para obtener la composición apropiada del producto lácteo.

4.7 Términos lecheros: se entiende a los nombres, denominaciones, símbolos, representaciones gráficas u otras formas que sugieren o hacen referencia, directa o indirectamente, a la leche o los productos lácteos.

5. PRINCIPIOS GENERALES

Los alimentos se deben describir o presentar de forma que aseguren un correcto uso de los términos lecheros aplicables a la leche y los productos lácteos, para proteger al consumidor contra posibles confusiones o interpretaciones erróneas y garantizar la aplicación de prácticas de comercio leales.

6. APLICACIÓN DE LOS TÉRMINOS LECHEROS

6.1 REQUISITOS GENERALES

6.1.1 Debe declararse la denominación del alimento de conformidad con la Sección 4.1 de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985).

NOTA: El numeral 6.1.1 quedará vigente hasta tanto se adopte el RTCA de Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Preenvasado), en su versión vigente.

6.1.2 En caso de no ser leche de vaca o productos lácteos exclusivos de leche de vaca en la denominación debe figurar una palabra o palabras que indiquen el animal o, en caso de mezclas, todos los animales de los que se ha obtenido la leche, inmediatamente antes o después de la denominación del producto.

6.2 USO DEL TÉRMINO “LECHE”

6.2.1 Pueden denominarse “leche” solo los alimentos que se ajusten a la definición formulada en el numeral 4.1.

6.2.2 La leche cuya composición se haya modificado mediante la adición y/o extracción de constituyentes de la leche pueden denominarse con un nombre que incluya el término “leche”, siempre que muy cerca de la denominación figure una descripción clara de la modificación a que se ha sometido la leche.

6.2.3 No obstante, las disposiciones de el numeral 6.2.2 de la presente Reglamentación Técnica, puede denominarse también “leche”, la leche cuyo contenido de grasa y/o de proteínas se ha ajustado y que se destine al consumo directo, siempre y cuando se declare el ajuste de conformidad con el numeral 6.2.2 del presente Reglamento.

6.3 USO DE LAS DENOMINACIONES DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

6.3.1 Los productos que se ajusten a las disposiciones de un Reglamento Técnico para un producto lácteo deben denominarse con el nombre especificado en el reglamento para el producto en cuestión. En ausencia de un Reglamento Técnico Nacional específico se debe aplicar supletoriamente la norma específica del Codex.

6.3.2 No obstante, las disposiciones en los numerales 6.1.1 y 6.3.1 del presente Reglamento, un producto lácteo debe denominarse según se especifica en el Reglamento Técnico para el producto lácteo correspondiente, cuando haya sido fabricado con leche cuyo contenido de grasa y/o de proteínas haya sido ajustado con otros ingredientes lácteos, siempre que se satisfagan los criterios de composición estipulados en el reglamento específico.

6.3.3 Los productos que se hayan modificado mediante la adición y/o extracción de



constituyentes de la leche deben denominarse con el nombre del producto lácteo correspondiente acompañado de una descripción clara de la modificación a que se haya sometido, siempre que se mantengan las características esenciales del producto y que se detallen en los reglamentos específicos, según proceda, los límites de tales modificaciones de composición.

6.3.4 Aquellos productos que se ajustan a la definición 4.2 deben denominarse como "mezcla (especificando el producto lácteo) con aceite o grasa vegetal comestible". Se debe declarar en un lugar visible dentro de la etiqueta del producto, el porcentaje total de la mezcla especificando el porcentaje del aceite y la grasa vegetal comestible. Ninguno de los dos componentes de la denominación de la mezcla debe indicarse de forma resaltada con relación al otro.

6.4 USO DE TÉRMINOS PARA LOS PRODUCTOS LÁCTEOS RECONSTITUIDOS Y RECOMBINADOS

La leche y los productos lácteos deben denominarse según se especifica en el Reglamento Técnico para el producto lácteo específico, cuando deriven de la recombinación o reconstitución de leche o productos lácteos de conformidad con el numeral 6.1.1 del presente reglamento.

6.5 USO DE TÉRMINOS PARA LOS PRODUCTOS LÁCTEOS COMPUESTOS

Un producto que se ajuste a la descripción del numeral 4.4 debe denominarse con el término "leche" o el nombre especificado para el producto lácteo, según proceda, siempre que muy cerca de la denominación figure una descripción clara de los demás ingredientes característicos (tales como alimentos aromatizantes, especias, hierbas aromáticas y aromas).

6.6 USO DE TÉRMINOS LECHEROS PARA OTROS ALIMENTOS

6.6.1 Los nombres a que se hace referencia en 6.2 a 6.5 deben utilizarse únicamente como denominaciones o en el etiquetado de la leche, de los productos lácteos o de los productos lácteos compuestos.

6.6.2 No obstante, la disposición del numeral 6.6.1 no es aplicable a la denominación de producto cuya naturaleza exacta resulte clara por su utilización tradicional o cuando la denominación se utilice claramente para describir una cualidad característica del producto no lácteo (solo aplica para leche de coco y mantequilla de maní).

6.6.3 Respecto de los productos que no sean leche, producto lácteo o producto lácteo compuesto, si el mismo está destinado a sustituir a la leche, a un producto lácteo o un producto lácteo compuesto, no debe utilizarse términos lecheros en etiquetas, documentos comerciales, material publicitario ni cualquier otra forma de propaganda o de presentación en el establecimiento de venta que declare, implique o sugiera que dichos productos son leche, un producto lácteo o un producto lácteo compuesto, o que sugiera a uno o más productos del mismo tipo.

6.6.4 No obstante, respecto de los productos a que se hace referencia en la Sección 6.6.3, que contienen leche o productos o constituyentes lácteos que representen una parte esencial para la caracterización del producto, puede utilizarse el término "leche" o la denominación de un producto lácteo, para describir la naturaleza auténtica del producto, siempre que los constituyentes no derivados de la leche no estén destinados a sustituir totalmente o en parte a ninguno de los constituyentes de la leche. Deben utilizarse términos lecheros para estos productos solo si ello no induce a error o a engaño al consumidor.

Sin embargo, si el producto final está destinado a sustituir a la leche o a un producto lácteo o un producto lácteo compuesto, no deben utilizarse términos lecheros.

Respecto de los productos a que se hace referencia en el numeral 6.6.3 que contienen leche o un producto o constituyente lácteo, que no representan una parte esencial para la caracterización del producto, pueden utilizarse términos lecheros solo en la lista de ingredientes, de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos*





preenvasados (CXS 1-1985). No deben utilizarse términos lecheros en relación con estos productos para otros fines.

7. ETIQUETADO

7.1 ALIMENTOS PREENVASADOS

La leche, los productos lácteos y los productos lácteos compuestos preenvasados debe etiquetarse de conformidad con lo dispuesto en la Sección 4 de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), salvo cuando una norma o reglamento técnico específico de Panamá, o la Sección 6 de la presente Reglamentación, dispongan expresamente lo contrario.

Esto aplica a todos los productos definidos en este reglamento que sean empacados o reempacados en puntos de venta.

7.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Los envases no destinados a la venta al por menor debe 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).

8. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

Las referencias normativas se encontraban vigentes al momento de su uso.

- 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.
- RTCA 67.04.65:12 Uso de Términos Lecheros

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.

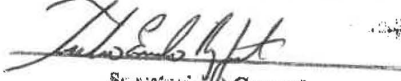
PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE,


 GOBIERNO NACIONAL
 CON PASO FIRME
 MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
 DESPACHO DEL MINISTRO
JULIO A. MOLTÓ A.
 Ministro de Comercio e Industrias

JAMA/MT/LQ/ah

Ministerio de Comercio e Industrias
 Certeza que todo lo anterior es una copia de su original

Panamá, 19 de Julio de 2026


 Secretario General



REPÚBLICA DE PANAMÁ
MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS

RESOLUCIÓN No. 73

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 18 de septiembre de 2025 convocó al Comité Técnico correspondiente para la elaboración del Reglamento Técnico DGNTI- 20-2026. Leche y Productos Lácteos. Leche Cruda. Especificaciones, con la participación de representantes de los sectores público y privado;

Que, como resultado de las reuniones técnicas celebradas por el referido Comité Técnico, se elaboró y validó un nuevo texto reglamentario, tomando como referencia el Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 20-387-00. Leche y Productos Lácteos. Leche Cruda, así como las normas y directrices aplicables en materia alimentaria, con el propósito de adecuar su contenido a los parámetros técnicos y regulatorios vigentes;

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 6 de enero hasta el 7 de marzo de 2026, durante el cual no se recibieron observaciones y comentarios;

Que, concluido el proceso de consulta pública y verificado el cumplimiento de los requisitos establecidos, el Comité Técnico mediante Acta de Reunión 04-2026 de 13 de marzo de 2026, aprobó la versión final del Reglamento Técnico DGNTI 20-2026;

RESUELVE:

PRIMERO: APROBAR el Reglamento Técnico DGNTI 20-2026. **Tecnología de los Alimentos. Leche y Productos Lácteos. Leche Cruda. Especificaciones**, cuyo texto forma parte integral de la presente Resolución, de acuerdo con el tenor siguiente:



**REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI 20-2026
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. LECHE Y PRODUCTOS
LÁCTEOS. LECHE CRUDA. ESPECIFICACIONES.**

1. OBJETO

Este Reglamento Técnico establece los requisitos y las especificaciones sanitarias, microbiológicas y fisicoquímicas que debe cumplir la leche cruda destinada al procesamiento industrial para la elaboración de productos destinados al consumo humano.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Se aplica a la leche cruda destinada al procesamiento e industrialización en la República de Panamá.

3. NORMAS PARA CONSULTAR

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 No. 60 de 2 de diciembre de 1977, por la cual se sustituye el artículo primero del Capítulo II del Decreto de Gabinete No. 229 de 16 de julio de 1969 y se adiciona otro.
- Ley No. 430 de 25 de abril de 2024, que crea la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.
- Ley No. 206 de 30 de marzo de 2021, que crea la Agencia Panameña de Alimentos.
- Decreto de Gabinete 229 de 16 de julio de 1969 por el cual se dictan algunas disposiciones relacionadas con el aspecto sanitario y calidad de la leche y de los productos lácteos
- Decreto Ejecutivo No. 125 de 29 de septiembre de 2021, que reglamenta la Ley 206 de la Agencia Panameña de Alimentos.
- Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.33:06 sobre las Buenas Prácticas de Manufactura para la Industria de Alimentos y Bebidas Procesados.
- 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.
- Reglamento Técnico DGNTI 100 – 2026. Tecnología de los Alimentos. Productos Lácteos. Términos Lecheros.
- Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 20-387. Tecnología de los Alimentos. Leche y Productos Lácteos. Leche Cruda.

4. DEFINICIÓN, CLASIFICACIÓN Y DESIGNACIÓN

4.1 DEFINICIÓN

Leche cruda: producto de la secreción de las glándulas mamarias de animales sanos, obtenida por uno o varios ordeños íntegros e higiénicos, sin adición ni sustracción alguna. Se exceptúa la obtenida desde 15 días antes hasta 8 días después del parto o por todo el tiempo más que sea necesario para evitar la mezcla de calostro con la propia leche cruda. Esta leche no ha sido sometida a tratamiento de pasteurización o esterilización.

4.2. CLASIFICACIÓN

La leche cruda se clasifica en las siguientes clases:

- Leche Cruda Grado A
- Leche Cruda Grado B
- Leche Cruda Grado Industrial







Nota: Las características de cada grado se detallan en el numeral 6.2 del presente Reglamento Técnico.

4.3. DESIGNACIÓN

La leche cruda se designa por su nombre seguido del grado y/o tipo.

EJEMPLO.

- “Leche Cruda Grado A”
- “Leche Cruda Grado Industrial”

5. CARACTERÍSTICAS GENERALES

5.1. La leche cruda debe estar libre de: calostro, conservantes, colorantes, materias extrañas, sabores y olores extraños y adulterantes. En cuanto a inhibidores bacterianos (antibióticos, entre otros), debe cumplir con los límites máximos de residuos establecidos en las normas internacionales de referencia vigentes.

5.2. El contenido de trazas de residuos químicos, residuos extraños y residuos de plaguicidas deben estar dentro de los límites máximos establecidos por el Codex Alimentarius.

5.3. La Leche Grado A desde el momento de su obtención hasta llegar a la planta pasteurizadora, debe mantenerse a una temperatura no mayor de 10°C.

5.4. La Leche Grado B al momento de entrega a la planta procesadora debe enfriarse inmediatamente a una temperatura no mayor de 10°C.

6. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

6.1. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

La leche cruda A, B e Industrial deben cumplir con las siguientes características:

Tabla 1. Características Físicoquímicas

Características	Mín.	Máx.
Materia Grasa (%)	3.5	-
Sólidos Totales (%)	12.0	-
Sólidos no grasos (%)	8.5	-
Punto de Congelación (índice Crioscópico)	- 0.555 °C	- 0.530 °C

6.2. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

La leche cruda debe cumplir a nivel de recepción en planta con las siguientes características microbiológicas:

Tabla 2. Características microbiológicas

Grado de Leche	Recuento Total
Leche Grado A	≤ 200,000 UFC/mL
Leche Grado B	≤ 1,000,000 UFC/mL
Leche Grado Industrial	>1,000,000 UFC/mL





7. CONTAMINANTES

La leche cruda no debe sobrepasar los niveles máximos de contaminantes especificados para el producto en el RTCA específico, o en su ausencia en la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CXS 193-1995) y sus revisiones. Asimismo, no deben sobrepasar los niveles máximos de residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas establecidos para la leche por el RTCA específico, o en su ausencia 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 67.01.33:06 *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), el *Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos* (CXC 57-2004) y otros textos pertinentes del Codex Alimentarius aplicados a este numeral.

9. TRANSPORTE

El transporte de la leche cruda Grado A debe efectuarse en tanques isotérmicos debidamente autorizados por la autoridad sanitaria competente (DNCAVV-MINSA).

Para el caso de la leche cruda Grado A, B e Industrial, la autoridad competente puede, asimismo, autorizar el uso de otros equipos o vehículos adecuadamente acondicionados, tales como contenedores, recipientes isotérmicos, garrafones, cisternas móviles u otros medios técnicamente equivalentes, siempre que se garantice el mantenimiento de la calidad, la inocuidad, la temperatura adecuada y las condiciones higiénico-sanitarias de la leche cruda durante todo el traslado, conforme a la normativa vigente.

10. TOMA DE MUESTRA Y MÉTODOS DE ANÁLISIS

Se aplican los métodos de muestreo y análisis establecidos en la reglamentación panameña vigente o en ausencia, de acuerdo con lo establecido 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.

11. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- 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. 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. 1999. *Métodos de análisis y de muestreo recomendados*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 234-1999. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- FAO y OMS. 2024. *Límites máximos de residuos (LMR) y recomendaciones sobre la gestión de riesgos (RGR) para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos*, n.º CXM 2-2024. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.





— FAO y OMS. 1991. *Directrices para la conservación de la leche cruda mediante la aplicación del sistema de la lactoperoxidasa*, n.º CXG 13-1991, Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

SEGUNDO: DEROGAR la Resolución No. 276 de 13 de junio de 2000 que aprobó el Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 20-387-2000 Leche y Productos Lácteos. Leche Cruda.

TERCERO: Los procedimientos, criterios y mecanismos aplicables para la ejecución de actividades de vigilancia, fiscalización, inspección y revisión, con el propósito de garantizar el cumplimiento continuo del presente Reglamento Técnico se establecerán conforme a lo dispuesto en el Reglamento Técnico DGNTI 99-2026 Tecnología de los Alimentos. Productos Lácteos. Evaluación de la Conformidad, contenido en la Resolución No. ⁶⁰ de 17 de junio de 2026, el cual definirá las actividades y procedimientos aplicables.

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,



JAMA/MT/LQ/ah

lo

Ministerio de Comercio e Industrias
Certifica que todo lo anterior es una copia de su original

Panamá, 19 de Junio de 2026

Julio A. Molto A.
Secretaría General



lo



REPÚBLICA DE PANAMÁ
MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS

RESOLUCIÓN No. 74
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 23 de septiembre de 2025 convocó al Comité Técnico correspondiente para la elaboración del Reglamento Técnico DGNTI 79-2026. Tecnología de los Alimentos. Leche y Productos Lácteos. Leche Pasteurizada y Leche Ultrapasteurizada (UHT), con la participación de representantes de los sectores público y privado;

Que, como resultado de las reuniones técnicas celebradas por el referido Comité Técnico, se elaboró y validó un nuevo texto reglamentario, tomando como referencia el Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 79-2006. Tecnología de los Alimentos. Leche y Productos Lácteos. Leche Pasteurizada y Leche Ultrapasteurizada (UHT), así como las normas y directrices aplicables en materia alimentaria, con el propósito de adecuar su contenido a los parámetros técnicos y regulatorios vigentes;

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 6 de enero hasta el 7 de marzo de 2026, durante el cual no se recibieron observaciones y comentarios;

Que, concluido el proceso de consulta pública y verificado el cumplimiento de los requisitos establecidos, el Comité Técnico mediante Acta de Reunión 06-2026 de 24 de marzo de 2026, que aprobó la versión final del Reglamento Técnico DGNTI 79-2026;

RESUELVE:

PRIMERO: APROBAR el Reglamento Técnico DGNTI 79-2026. **Tecnología de los Alimentos. Leche y Productos Lácteos. Leche Pasteurizada y Leche Ultrapasteurizada (UHT)**, cuyo texto forma parte integral de la presente Resolución, de acuerdo con el texto siguiente:





REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI 79-2026
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS.
LECHE PASTEURIZADA Y LECHE ULTRAPASTEURIZADA (UHT)

1. OBJETO

Este Reglamento Técnico tiene como objeto establecer las especificaciones técnicas que deben cumplir la leche pasteurizada y ultra pasteurizada (UHT).

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Se aplica a la leche pasteurizada y ultra pasteurizada (UHT), nacional o importada, destinada para el consumo humano que se comercialice en la República de Panamá.

3. NORMAS PARA CONSULTAR

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 No. 60 de 2 de diciembre de 1977, por la cual se sustituye el artículo primero del Capítulo II del Decreto de Gabinete No. 229 de 16 de julio de 1969 y se adiciona otro.
- Ley No. 430 de 25 de abril de 2024, que crea la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.
- Ley No. 206 de 30 de marzo de 2021, que crea la Agencia Panameña de Alimentos.
- Decreto de Gabinete 229 de 16 de julio de 1969 por el cual se dictan algunas disposiciones relacionadas con el aspecto sanitario y calidad de la leche y de los productos lácteos
- Decreto Ejecutivo No. 125 de 29 de septiembre de 2021, que reglamenta la Ley 206 de la Agencia Panameña de Alimentos.
- Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.33:06 sobre las Buenas Prácticas de Manufactura para la Industria de Alimentos y Bebidas Procesados.
- 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.
- Reglamento Técnico DGNTI 100 – 2026. Tecnología de los Alimentos. Productos Lácteos. Términos Lecheros.
- Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 79 – 2006. Tecnología de los Alimentos. Leche y Productos Lácteos. Leche Pasteurizada y Leche Ultrapasteurizada (UHT).

4. DEFINICIONES

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

4.1 Leche cruda: producto de la secreción de las glándulas mamarias de animales sanos, obtenida por uno o varios ordeños íntegros e higiénicos, sin adición ni sustracción alguna. Se exceptúa la obtenida desde 15 días antes hasta 8 días después del parto o por todo el tiempo más que sea necesario para evitar la mezcla calostro con la propia leche cruda. Leche que no ha sido sometida a tratamiento de pasteurización o esterilización.

4.2 Pasteurización: proceso de calentar todas y cada una de las partículas de leche o productos lácteos en equipos adecuadamente diseñados y apropiados, por lo menos 63°C (145.44°F) y mantenerlo así continuamente un mínimo de 30 minutos, o calentarla por lo menos a 73°C (163.44°F) y mantenerlo así un mínimo de 15 segundos y luego enfriarla a un máximo de 7°C (44,6°F).



**NOTAS:**

- 1) Esta definición no debe ser limitante para otra combinación de temperatura y tiempo que se ha demostrado como igualmente eficiente para asegurar la total destrucción de los microorganismos patógenos y la casi total destrucción de los organismos no patógenos.
- 2) Las especificaciones de los equipos deben cumplir con las Normas Nacionales o Normas Internacionales Codex Alimentarius.

4.3 Leche pasteurizada: es un producto lácteo obtenido al someter a la leche cruda a un proceso térmico (pasteurización) en condiciones de temperatura y tiempo, que asegure la total destrucción de los microorganismos patógenos y la casi totalidad de los microorganismos banales, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas.

4.4 Leche homogeneizada: es la leche que ha sido sometida a un proceso mecánico de alta presión, provocando la ruptura de los glóbulos grasos de la leche. El efecto esperado de la homogeneización es lograr la estabilidad en la emulsión, la cual no permite la separación espontánea de la crema o grasa en la superficie de la leche por la acción de la gravedad. El efecto de la homogeneización permite una estabilidad prolongada en la leche para que no sufra ningún cambio visible durante el período de expiración o vida en anaquel.

4.5 Leche ultrapasteurizada o leche UHT: es un tipo de leche que ha sido sometida a un proceso de calentamiento a temperaturas altas (al menos 135°C) durante un corto periodo de tiempo, seguido de un rápido enfriamiento. Este proceso asegura la esterilidad comercial de la leche, la cual es envasada posteriormente en condiciones asépticas y herméticas, lo que permite que la leche se conserve a temperatura ambiente sin refrigeración durante meses.

4.6 Leche deslactosada: es la leche que ha sido sometida a un proceso de transformación total o parcial de la lactosa, por medios enzimáticos en glucosa y galactosa o a través de procesos mecánicos de separación; para cumplir con las especificaciones descritas en la Tabla 2.

4.7 Leche fortificada o enriquecida: es la leche a la cual se le ha adicionado uno o más nutrientes esenciales, tanto si está como si no está contenido normalmente en el alimento, con el fin de prevenir o corregir una deficiencia demostrada de uno o más nutrientes en la población o en grupos específicos de la población.

5. CLASIFICACIÓN

La Leche Pasteurizada y la Leche Ultrapasteurizada se clasifican según su contenido graso, tal cual aparece en la Tabla 1, en:

- Leche Entera
- Leche Semidescremada o baja en grasa
- Leche Descremada

6. DESIGNACIÓN

La Leche pasteurizada y la Leche ultrapasteurizada se designan:

6.1 POR SU GRADO

- Leche pasteurizada o ultrapasteurizada Grado A: Proveniente de Leche Cruda Grado A.
- Leche pasteurizada o ultrapasteurizada Grado B: Proveniente de Leche Cruda Grado B.

6.2 POR SU ESPECIE

Cuando provenga de especies diferentes al bovino se debe designar, por ejemplo: "Leche de Cabra Pasteurizada".





7. REQUISITOS

7.1 MATERIA PRIMA

7.1.1 Para la elaboración de la leche pasteurizada y leche ultrapasteurizada se debe utilizar solamente leche cruda grado A y/o leche cruda grado B provenientes de granjas de 1era. y 2da. respectivamente.

7.1.2 La leche cruda debe cumplir con los requisitos establecidos en el Reglamento Técnico nacional sobre Leche Cruda.

7.1.3 La leche se debe ajustar a las condiciones exigidas por la legislación sanitaria del país.

7.1.4 Se prohíbe la comercialización al público de leche reconstituida o recombinada bajo la denominación de leche pasteurizada o ultrapasteurizada, en cualquiera de sus presentaciones: entera, semidescremada o descremada.

7.2 REQUISITOS ESPECÍFICOS

7.2.1 Vida Útil

La vida útil declarada de la leche pasteurizada y ultrapasteurizada han de sustentarse mediante registros de pruebas de vida útil adecuada en la planta.

7.2.2 Requisitos Físicoquímicos

Los requisitos físicoquímicos para la leche pasteurizada y la leche ultrapasteurizada están establecidos en la Tabla 1.

Tabla 1. Requisitos físicoquímicos

Requisitos	Leche Pasteurizada y Leche Ultrapasteurizada
Materia Grasa (%):	
• Leche Entera	3,5 mín.
• Leche Semidescremada	1,0-2,0
• Leche Descremada	0,5 máx.
Sólidos Totales (%):	
• Leche Entera	12.0 mín.
• Leche Semidescremada	9,5 mín.
• Leche Descremada	8,5 mín.
Sólidos no grasos (%):	
• Leche Entera	8,5 mín.
• Leche Semidescremada	8,5-8.9
• Leche Descremada	8.0 mín.
Proteína (N x 6.38) (%)	3,0 mín.
Acidez expresada como ácido láctico (%)	0,16 máx.
pH	6,5 – 6,8
Fosfatasa	Negativo

Nota: La prueba de fosfatasa se aplica únicamente a la leche pasteurizada.

Tabla 2. Requisitos físicoquímicos. Leche Deslactosada

Requisitos	Entera	Semidescremada	Descremada
Densidad a 15°C g/ml	1,029 mín.	1,029 mín.	1,031 mín.
Grasa (%)	3.5 mín.	1,0 – 2,0	0,5 máx.
Acidez Expresada como ácido láctico (%)	0,16 máx.	0,16 máx.	0,16 máx.





Sólidos no grasos de la leche (%)	8,5 mín.	8,5 – 8,9	8,0 mín.
Lactosa g/L	10 máx.	10 máx.	10 máx.
Glucosa g/L	16 mín.	16 mín.	16 mín.
Proteínas (N x 6.38) (%)	3,0 mín.	3,0 mín.	3,0 mín.
Caseína g/L	21 mín.	21 mín.	21 mín.

Nota: La Tabla 2 permanecerá vigente hasta la emisión de un Reglamento Técnico para la leche deslactosada; y de ser necesario, sus valores quedarán sujetos a evaluación.

7.2.3 Requisitos microbiológicos

Los requisitos microbiológicos para la leche pasteurizada están los establecidos en la Tabla 3.

Tabla 3. Requisitos microbiológicos para la leche pasteurizada

Requisitos	Grado A	Grado B
Recuento Total mesofílicos aeróbicos (ufc/ml máx.)	<30,000	<50,000
Coliformes Totales (ufc/ml máx)	<10	<10
E. coli (en 1.0 ml)	Ausente	Ausente
Staphylococcus aureus	<10	<10
Salmonella y Listeria	Ausencia en 25 ml	Ausencia en 25 ml.

Los requisitos microbiológicos para la leche ultrapasteurizada están los establecidos en la Tabla 4.

Tabla 4. Requisitos microbiológicos para la leche ultra pasteurizada

Parámetro	Límite Permitido
Aerobios mesófilos (previa incubación a 35 °C por 10 días).	Ausencia/mL o g
Anaerobios mesófilos (previa incubación a 35 °C por 10 días).	Ausencia/mL o g

8. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Todos los aditivos autorizados están establecidos en el RTCA 67.04.54.18 Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios.

9. CONTAMINANTES

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

10. HIGIENE

Los productos abarcados por las disposiciones de este Reglamento Técnico deben prepararse y manipularse de conformidad con el RTCA 67.01.33:06 *Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales*, 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)*, el *Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos (CXC 57-2004)* y otros textos pertinentes del Codex Alimentarius aplicados a este numeral.

Los productos deben cumplir con los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con el RTCA 67.04.50:17 Alimentos. Criterios Microbiológicos para inocuidad de los



alimentos. No obstante, para la leche pasteurizada de grado A y B, este Reglamento Técnico establece los parámetros para el recuento total de mesófilos aerobios y coliformes totales; y en el caso de *E. coli*, prevalece el límite establecido en la Ley No. 60 de 1977.

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), *Directrices generales sobre declaraciones de propiedades* (CXG 1-1979) y el Reglamento Técnico DGNTI 100. *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), el RTCA Etiquetado Nutricional para productos preenvasados destinados para personas mayores de 3 años y el RTCA de Términos Lecheros, ambos en su versión vigente.

11.1 ENVASADO

Se debe cumplir con lo establecido en la sección de Envasado del RTCA 67.01.33:06 *Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales*.

Los envases para la leche pasteurizada y ultrapasteurizada deben ser de material y forma tales que den al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre hermético que impida la contaminación o su deterioro y se deben ajustar a las disposiciones sanitarias para el producto.

11.2 ETIQUETADO

Para los efectos de este Reglamento Técnico las etiquetas deben ser de un material que pueda ser adherido a los envases o bien de impresión permanente sobre los mismos.

La tinta utilizada para la inscripción de las etiquetas debe ser de grado alimenticio.

Las inscripciones deben ser fácilmente legibles a simple vista, redactadas en español y hechas en tal forma que no desaparezcan bajo condiciones de uso normal.

En cada envase, tapadera o etiqueta, debe aparecer la indicación del producto.

EJEMPLO.

“Leche Pasteurizada”

NOTAS:

- 1) La colocación de la frase “Leche Pasteurizada” puede ser adherida a los envases o bien de impresión permanente sobre los mismos.
- 2) La colocación de la palabra “Homogenizada” es opcional para aquellos productos que han sido sometidos al proceso de homogenización.

12. ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y EXPENDIO

Los productos deben cumplir con lo establecido en el RTCA 67.01.33:06 *Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales*.

12.1 ALMACENAMIENTO

La leche pasteurizada debe almacenarse según las condiciones establecidas en las leyes sanitarias y cuya temperatura controlada esté entre 2°C y 7°C.



12.2 EXPENDIO Y TRANSPORTE

La leche pasteurizada debe transportarse y expendirse en condiciones y temperatura controlada (2°C a 7°C) y en condiciones higiénicas que excluyan la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protejan contra la alteración de la leche pasteurizada o los daños al empaque.

La leche ultrapasteurizada debe transportarse y expendirse en condiciones sanitarias adecuadas para que no se afecte la naturaleza y empaque del producto.

12.3 REGISTRO SANITARIO

Toda leche pasteurizada y leche ultrapasteurizada 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 (DNCVV) del Ministerio de Salud.

13. TOMA DE MUESTRA Y MÉTODOS DE ANÁLISIS

Se aplican los métodos de muestreo y análisis establecidos en la reglamentación panameña vigente o en ausencia de acuerdo con lo establecido 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.

14. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

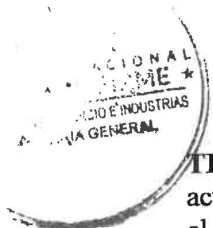
- FAO y OMS. 1995. *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 193-1995. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- FAO y OMS. 1969. *Principios generales de higiene de los alimentos*. Código de prácticas del Codex Alimentarius, 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. 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. 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. 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 la Resolución 120 de 23 de marzo de 2006 que aprobó la Norma Técnica DGNTI-COPANIT 234-2006. Tecnología de los Alimentos. Leche y Productos Lácteos. Leche Pasteurizada y Leche Ultrapasteurizada (UHT) y la Resolución No. 131 de 24 de marzo de 2006 que aprobó la Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 79-2006. Tecnología de los Alimentos. Leche y Productos Lácteos. Leche Pasteurizada y Leche Ultrapasteurizada (UHT).

J.

7 *SO*





TERCERO: Los procedimientos, criterios y mecanismos aplicables para la ejecución de actividades de vigilancia, fiscalización, inspección y revisión, con el propósito de garantizar el cumplimiento continuo del presente Reglamento Técnico se establecerá conforme a lo dispuesto en el Reglamento Técnico DGNTI 99-2026 Tecnología de los Alimentos. Productos Lácteos. Evaluación de la Conformidad, contenido en la Resolución No. 60 de 17 de JUNIO de 2026, el cual definirá las actividades y procedimientos aplicables.

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,

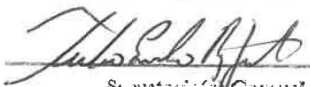

JULIO A. MOLTÓ A.
Ministro de Comercio e Industrias



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


Secretaría General

