

REPÚBLICA DE PANAMÁ
MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS

DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGÍA INDUSTRIAL

RESOLUCIÓN N° 50 Panamá 21 de febrero de 2002

El Viceministro Interior de Comercio e Industrias
En uso de sus Facultades Legales,

CONSIDERANDO:

Que mediante el artículo 91, Título II de la Ley 23 de 15 de julio de 1997 se establece que el ámbito de la normalización técnica comprenderá todos los bienes o servicios, nacional o importado, para el consumo del país, cuyo uso o aplicación requiera de medidas para la protección de la salud y la vida humana o animal, o para la preservación de los vegetales, la protección del medio ambiente, así como para la prevención de prácticas que puedan inducir a error, o para la protección de los intereses esenciales en materia de seguridad, estarán regidos por Reglamentos Técnicos, de acuerdo con el presente Título.

Que la Comisión Nacional de Carnes solicitó, en reunión de la Comisión, la elaboración de un Reglamento Técnico sobre la Definiciones y Tipificación de las Canales de Bovino.

Que de conformidad a lo anterior la DGNTI conformó el Comité Técnico Canales de Bovino. Definiciones y Tipificación con el fin de elaborar el Reglamento Técnico.

Que el Reglamento Técnico DGNTI – COPANIT 68 – 2002 fue a un período de discusión pública por sesenta (60) días, a partir del 29 de octubre de 2001.

Que de acuerdo al artículo 95 Título II de la precitada Ley, la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial del Ministerio de Comercio e Industrias velará porque los Reglamentos Técnicos sean establecidos en base a 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 vegetal o animal, o del medio ambiente.

Que la presente solicitud se fundamenta en los siguientes argumentos:

Que es necesario actualizar la normalización relativa a los productos alimenticios, de tal forma que se establezcan requisitos mínimos de producción que garanticen que los productos consumidos posean la calidad organolépticas, nutricional y a la vez la calidad sanitaria (alimentos inocuos) que no afecte la salud de las personas.

Que es necesario establecer la vigilancia de los productos alimenticios que se comercializan en el país, ya sea nacionales o importados. Los reglamentos técnicos son una herramienta práctica para lograr de forma preventiva proteger la salud de los consumidores .

Que la ausencia de reglamentos técnicos nos coloca en desventaja como país desprotegiendo la salud de nuestra población.

Que se hace necesario establecer y mantener las medidas de protección de la salud o seguridad humana, de la vida o salud animal o vegetal o medio ambiente, seguridad nacional, la prevención de prácticas que puedan inducir a error.

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: Aprobar el Reglamento Técnico DGNTI – COPANIT 68- 2002 Canales de Bovino – Definiciones y Tipificación, de acuerdo al tenor siguiente:

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
DIRECCION GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGIA
INDUSTRIAL

CARNES Y PRODUCTOS DERIVADOS
CANALES DE BOVINO
DEFINICIONES Y TIPIFICACION

REGLAMENTO TÉCNICO
DGNTI-COPANIT 68 -2002

0. INTRODUCCIÓN

Para una mayor eficiencia en la tipificación de canales, es necesario una clasificación del ganado bovino, base fundamental para lograr canales de la calidad deseada. Este tema se trata en el Reglamento Técnico DGNTI – COPANIT 67 Ganado Bovino en Pie. Terminología y Clasificación.

1. Alcance y Campo de Aplicación

1.1 Este reglamento técnico establece algunos requisitos de tipificación que deben cumplir las canales de bovino declaradas por el Ministerio de Salud como aptas para consumo humano.

1.2 Este reglamento técnico se aplica a todas las canales de bovino.

2. Definiciones:

2.1 Canal:

Unidad primaria de la carne, que resulta del animal una vez insensibilizado, desangrado, desollado, eviscerado, con la cabeza cortada a nivel de la articulación occipitoatloídea, sin órganos genitales externos y las extremidades cortadas a nivel de las articulaciones carpo metacarpianas y tarso metatarsianas. La canal sólo podrá incluir la cola, pilares y porción periférica del diafragma. (Ver anexo A).

2.2 Media canal:

Mitad del cuerpo del animal descrita en el punto 2.1 obtenida mediante un corte longitudinal por el plano sagital medio, a nivel de la columna vertebral desprovista de médula espinal.

2.3 Edad fisiológica:

Madurez de la canal evaluada mediante la observación de los cartílagos de osificación. (Ver anexo B).

2.4 Clasificación:

Agrupación de las reses en clases según sexo, peso y edad (por cronometría dentaria) como se indica en el Reglamento Técnico DGNTI – COPANIT 67. Ganado Bovino en Pie - Terminología y Clasificación.

2.5 Tipificación:

Calificación individual de las canales bovinas, en base a la edad (cronometría dentaria), peso, sexo, conformación y grasa de cobertura.

2.6 Conformación:

Se refiere al desarrollo armónico de los tejidos óseo, muscular y adiposo del animal. Se aprecia por el desarrollo muscular del perfil de la pierna.

Nota: También debe observarse el perfil isquio trocanteriano, el perfil del músculo glúteo medio, el perfil vertebral transversal a nivel de la octava vértebra torácica y el perfil escápulo humeral transverso.

2.6.1 Conformación superior:

Es aquella en que al trazar una línea recta imaginaria desde el isquion al tarso permite observar masa muscular por sobre la línea (Perímetro de pierna de más de 80 cm).

2.6.2 Conformación regular:

Es aquella en la que al trazar una línea recta imaginaria desde el isquion al tarso no permite observar masa muscular por sobre la línea ya que sigue la tendencia de esta (Perímetro de pierna entre 70 a 79 cm).

2.6.3 Conformación inferior:

Es aquella en que al trazar una línea recta imaginaria desde el isquion al tarso permite observar masa muscular por debajo de la línea (Perímetro de pierna entre 60 a 69 cm).

2.7 Grasa de cobertura (Terminación):

Tejido adiposo que cubre la cara externa de la canal.

2.7.1 Grasa de cobertura 0:

Grado en el cual no existe prácticamente grasa de cobertura.

2.7.2 Grasa de cobertura 1:

Grado en el cual la grasa de cobertura siendo escaso su espesor, cubre la mayor parte de la canal.

2.7.3 Grasa de cobertura 2:

Grado en el cual la grasa de cobertura es abundante, sin ser excesiva, no forma cúmulos, cubre prácticamente toda la canal.

2.7.4 Grasa de cobertura 3:

Grado en el cual la grasa de cobertura es excesivamente abundante y su distribución es dispareja, presentando zonas determinadas de cúmulos.

3. TIPIFICACIÓN

3.1 La tipificación se hará en los mataderos y las canales deben proceder de reses clasificadas según sexo, peso y edad de acuerdo al Reglamento Técnico DGNTI – COPANIT 67.

3.2 La zona de tipificación debe tener una iluminación equivalente a 500 unidades lux y no debe producir sombras ni cambios en la coloración de la canal.

3.3 La tipificación de las canales se realizará en caliente.

3.4 Las canales de bovino se tipificarán usando como requisitos la edad por cronometría dentaria, el peso, el sexo, la conformación y la grasa de cobertura.

3.5 A las canales de bovino tipificadas se les asignará una categoría de acuerdo a lo indicado en la tabla: **Requisitos para la Tipificación.**

3.6 Después de tipificada la canal debe marcarse de acuerdo al Reglamento Técnico DGNTI – COPANIT 69 con la categoría asignada por el tipificador de acuerdo a lo indicado en la tabla. **Requisitos para la Tipificación.**

Tabla- Requisitos para la Tipificación

CATEGORIA	CLAS E	EDAD (cronometría dentaria)	PESO (LBS)	CONFORMA CION	GRASA DE COBERTURA
T	Terner o(a)	Diente de leche (12 meses máx.)	330 máx.	Sin exigencia	Sin exigencia
AA	Superi or	2 dientes permanentes (30 meses máx)	495 min.	Superior	0, 1 y 2
A	Selecto	4 dientes permanentes (42 meses máx)	Macho 450 min. Hembra 425 min.	Regular	0, 1 y 2
B	Bueno	6 dientes permanentes (60 meses máx)	Macho 450 min. Hembra 400 min.	Inferior	0, 1 y 2
C	Comer cial	8 dientes permanentes (más de 60 meses)	Cualquier peso	Sin exigencia	Sin exigencia

NOTA - Bovinos con dientes de leche que no califiquen como ternero(a) se tipificará en la categoría AA (superior), si su conformación es superior; en la categoría A (selecto), si su conformación es regular o inferior, aunque no cumplan con los pesos exigidos para estas categorías.

4. Requisitos

4.1 Grasa de cobertura

4.1.1 La grasa de cobertura para cada categoría se señala en la tabla **Requisitos para la tipificación** y debe corresponder a los grados definidos en el punto 2.7.

4.1.2 La grasa de cobertura de las canales no debe recortarse.

4.2 Requisitos sanitarios

4.2.1 Las canales de bovino cumplirán con los requisitos sanitarios que establezca la Autoridad Competente y las exigencias del país importador cuando corresponda.

4.3 Marcas

4.3.1 Las marcas que se aplicarán a las canales, cumplirán con el Reglamento Técnico DGNTI – COPANIT N°69.

4. REFERENCIAS:

- Canales de bovino – Definiciones y tipificación. NCh 1306. Of. 93.
- Ley N°25 de 30 de abril de 1998 por el cual se establece la clasificación de ganado bovino en pie para el sacrificio. Gaceta Oficial N°23,536 de 6 de mayo de 1998.
- Estudio de Patronización para la Clasificación y Tipificación de la carne de ganado. Comisión Nacional de Carne. Ministerio de desarrollo Agropecuario.

ARTICULO SEGUNDO: Este reglamento se aplicará en concordancia con las disposiciones de la Ley 25 de 1998 y la Ley 29 de 1996 y se encargarán de velar por el cumplimiento de este reglamento técnico, la Comisión de Libre Competencia y Asuntos del Consumidor (CLICAC).

ARTICULO TERCERO: La presente resolución entrará en vigencia a partir de su publicación en la Gaceta Oficial.

COMUNÍQUESE Y PUBLÍQUESE

TEMISTOCLES ROSAS R.
Viceministro Interior de
Comercio e Industrias

Anexo A
(Informativo)

Terminología

Español	Latín
1) articulación occipito-atloídea	articulatio atlantooccipitalis
2) articulación carpometacarpiana	articulation arpometacarpeae
3) articulación tarsometatarsiana	articulation tarsometatarsae
4) riñones derecho e izquierdo	ren dexter - ren sinister
5) tejido adiposo perirrenal	capsula adiposa renis
6) articulación sacro coxígea, cola	articulatio sacrocoxigae (cauda)
7) pilares o porción periférica de diafragma	crus dextrum, crus sinister y pars peripherica del diaphragma
8) columna vertebral	columna vertebralis
9) cartílagos de osificación	cartílagos de osificación
10) huesos	ossa
11) músculo largo dorsal	musculus longissimus dorsi
12) vértebras cervicales	vertebrae cervicalis
13) vértebras torácicas	vertebrae thorocicaes
14) vértebras lumbares	vertebrae lumbales
15) vértebras sacarles	vertebrae sacrales
16) costillas	costaes
17) apófisis espinosas	processus spinosus

Anexo B

(Informativo)

Edad Fisiológica

B.1 La determinación de la edad por este método tiene un valor aproximado por lo que se inserta como otro elemento de apoyo.

B.1.1 Animales Jóvenes

No habrá separación entre las vértebras sacrales, pero permanecerán visibles las huellas de algunas separaciones. Los cartílagos de osificación de los extremos de las apófisis espinosas de las vértebras lumbares tendrán una osificación considerable, pero se distinguirán claramente de las vértebras. Los cartílagos de osificación de las apófisis espinosas de las vértebras torácicas posteriores presentarán sólo ligeras muestras de osificación. Los cartílagos de osificación de las apófisis espinosas situadas en las vértebras torácicas anteriores serán enteramente cartilaginosos. Las costillas serán estrechas pero ligeramente aplanadas.

B.1.2 Animales adultos

Las vértebras sacrales serán de color grisáceo y estarán completamente fundidas en una sola unidad. Los cartílagos de osificación de las apófisis espinosas de los extremos de las vértebras lumbares estarán completamente osificados, pero aún se distinguen de las vértebras. Los cartílagos de osificación de las apófisis espinosas de las vértebras torácicas posteriores estarán medio osificados, los de las vértebras torácicas anteriores tendrán osificada una cuarta parte. Las costillas serán bastante anchas y su aplanamiento se observará claramente.

B.1.3 Animales viejos

Las vértebras sacrales serán de color grisáceo y estarán completamente fundidas en una sola unidad. Los cartílagos de osificación de las apófisis espinosas de los extremos de las vértebras lumbares estarán completamente osificados y estas vértebras serán duras y de color grisáceo. Los cartílagos de osificación de las apófisis espinosas de las vértebras torácicas posteriores estarán en gran parte osificados pero tendrán un estrecho borde de cartilago. Los cartílagos de osificación de las apófisis espinosas de las vértebras torácicas anteriores estarán osificados en tres cuartas partes. Las costillas serán anchas y planas.