

**MINISTERIO DE DESARROLLO AGROPECUARIO
DECRETO EJECUTIVO Nº 89
(De 28 de mayo de 2004)**

"POR EL CUAL SE REGLAMENTA LA LEY 25 DE 30 DE ABRIL DE 1998"

LA PRESIDENTA DE LA REPUBLICA
en uso de sus facultades constitucionales y legales,

CONSIDERANDO:

Que corresponde a la Comisión Nacional de la Carne (CNC), adscrita al Ministerio de Desarrollo Agropecuario (MIDA), dictar la reglamentación específica para la clasificación de carnes bovinas y ganado en pie, así como las normas para la estandarización de los cortes de carne bovina de acuerdo a lo establecido en la Ley 25 de 30 de abril de 1998, "por la cual se establece la clasificación del ganado bovino en pie para el sacrificio, se tipifican canales y cortes, se deroga el Decreto 43 de 1993 y se dictan otras disposiciones".

Que es necesario desarrollar la precitada excerta legal, así como también establecer los procedimientos de control y fiscalización respectivos.

Que la clasificación del ganado bovino en pie y la tipificación de canales y cortes han demostrado que son herramientas confiables para el desarrollo ganadero del país, así como para atender las exigencias de los consumidores, por lo que resulta necesario implementarlas.

Que de acuerdo a los Reglamentos Técnicos adoptados a través de la Dirección General de Normas y Tecnologías; DGNTI -COPANIT 67-2002, DGNTI- COPANIT, 68-2002, DGNTI - COPANIT, 69 - 2002, se establecieron parámetros técnicos para la clasificación y tipificación del ganado bovino.

Que es facultad del Órgano Ejecutivo de acuerdo al artículo 179 numeral 14, reglamentar las Leyes que lo requieren para su mejor cumplimiento sin apartarse en ningún caso de su texto y su espíritu.

DECRETA:

Capítulo I De las Disposiciones Generales

Artículo 1: Reglámenlese las actividades de clasificación, tipificación y verificación contempladas en la Ley 25 de 30 de abril de 1998, las cuales se realizarán en todo el territorio nacional, tomando en cuenta que las mismas responden a un proceso integral que persigue, como objetivo final, suministrar al consumidor toda la información referente a la tipificación y calidad del producto ofertado.

Capítulo II De las Definiciones

Artículo 2: Para los efectos de este Reglamento, se entenderá por:

1. **Certificador Oficial.** Funcionario debidamente acreditado por la Comisión Nacional de la Carne, encargado de certificar la clasificación del ganado en pie y, además, de la tipificación de las canales y cortes del ganado una vez sacrificado, en atención a lo dispuesto en la Ley y su reglamentación y los reglamentos técnicos correspondientes.
2. **Deshuese.** Proceso que conduce a la separación de los diferentes cortes y tejidos en que se divide una canal con destino al consumo humano.
3. **Ente Clasificador y Tipificador.** Comisión Nacional de la Carne (CNC), adscrita al Ministerio de Desarrollo Agropecuario (MIDA).
4. **Media canal.** Cada una de las dos porciones en que se divide una canal mediante un corte longitudinal por el plano sagital medio, a nivel de la columna vertebral.
5. **Planta deshuesadora.** Establecimiento que, de acuerdo con las reglamentaciones sanitarias del Ministerio de Salud (MINSA), realiza el deshuese de las canales o parte de las mismas.
6. **Reglamentos Técnicos.** Documento de carácter obligatorio, expedido por la autoridad competente, que establece las características de un producto, procesos y métodos de producción con ellos relacionados y las disposiciones administrativas vigentes. También puede incluir prescripciones en materia de terminología, símbolos, embalaje, marcado o etiquetado, aplicables a un producto, procesos o métodos de producción o tratar exclusivamente de estos.

Capítulo III De la Clasificación y Tipificación

Sección I De la Clasificación del Ganado Bovino en pie

Artículo 3: La clasificación del ganado bovino en pie, previo a la tipificación de su canal, se llevará a efecto en las plantas de sacrificio antes de la inspección *ante mortem* que realiza el Médico Veterinario del Ministerio de Salud (MINSA).

Artículo 4: Para que la Comisión Nacional de la Carne (CNC) realice la clasificación del ganado bovino en pie, las plantas de sacrificio deberán cumplir con los siguientes requisitos mínimos:

1. Corrales con manga de comunicación.
2. Brete con cepo y aprieta vacío.
3. Pesa individual.
4. Operarios para guiar y sujetar los animales.

Artículo 5: El ganado bovino en pie será clasificado de acuerdo al peso, sexo y la edad (cronometría dentaria), en atención a las siguientes categorías:

1. Ternero o ternera. Bovino macho o hembra, con dientes de leche y un peso de hasta 600 libras.
2. Ganado superior. Bovino macho (entero o castrado) o hembra (no preñada) que tenga dos dientes definitivos, que haya alcanzado 900 o más libras.
3. Ganado selecto. Bovino macho (entero o castrado) o hembra (no preñada) que tenga 4 dientes definitivos, con un peso no menor de 850 libras.
4. Ganado bueno. Bovino macho o hembra que tenga 6 dientes definitivos, con un peso mayor de 900 libras el macho y 850 libras la hembra.
5. Ganado comercial. Bovino macho o hembra que tenga 8 dientes definitivos, de cualquier peso o que no clasifique como superior, selecto o bueno.

Parágrafo: Para los efectos de los casos específicos numerales 2 y 3, las hembras deben venir acompañadas de una certificación de no preñez, expedida por un médico veterinario idóneo. De no contar con la referida certificación, no serán clasificadas en pie, pasando directamente a la tipificación de la canal.

Artículo 6: La parte interesada podrá solicitar, al ingresar a la planta de sacrificio, la clasificación de ganado bovino en pie, que es opcional; sin detrimento de la tipificación de las canales, la cual será obligatoria.

Sección II De la Tipificación de las Canales y Cortes

Artículo 7: Efectuada la inspección *post mortem*, deberán tipificarse las canales antes de ser enfriadas. Las canales de bovino se tipificarán usando como requisitos: El peso, el sexo, la conformación, la grasa de cobertura, la edad por los cambios en la dentición (cronometría dentaria) y en la osificación de los huesos de la canal.
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 ni en los cortes.

Artículo 8: A las canales de bovino tipificadas se les asignará una categoría de acuerdo a lo indicado en la Tabla 1-“Requisitos para la tipificación” y los cortes conservarán la categoría con que fue tipificada la canal de la cual proceden. Determinada la categoría que le corresponde a la canal, las medias canales deberán ser numeradas y marcadas en las plantas de sacrificio. Asimismo, serán tipificados los cortes en las plantas de deshuese. Cada tipo o categoría, se identificará con una codificación de colores, los cuales se mantendrán en el expendio para la venta al consumidor.

Tabla 1- “Requisitos para la tipificación”

CATEGORÍA	CÓDIGO DE COLOR	CLASE	EDAD (Cronometría dentaria)	PESO (LBS) En canal	CONFORMACIÓN	GRASA DE COBERTURA
T	Blanco	Ternero (a)	Diente de leche (12 meses máx.)	330 máx.	Superior, regular o inferior	0, 1, 2 y 3
AA	Amarillo	Superior	2 dientes permanentes (30 meses máx.)	495 mín.	Superior	0, 1 y 2
A	Azul	Selecto	4 dientes permanentes (42 meses máx.)	Macho 450 mín. Hembra 425 mín.	Regular	0, 1 y 2
B	Verde	Bueno	6 dientes permanentes (60 meses máx.)	Macho 450 mín. Hembra 400 mín.	Inferior	0, 1 y 2
C	Rojo	Comercial	8 dientes permanentes (más de 60 meses)	Macho o Hembra Cualquier peso	Superior, regular o inferior	0, 1, 2 y 3

NOTA. Bovino con dientes de leche que no califique como ternero(a), se tipificará en la categoría AA (Superior), si su conformación es superior; en la categoría A (Selecto), si es regular o inferior, independientemente del peso exigido para estas categorías.

Artículo 9: El deshuese deberá certificarse y efectuarse de acuerdo a los cortes cuya denominación e identificación se establecen en los Reglamentos Técnicos. Se exceptúa de lo dispuesto el deshuese que tenga por objeto la exportación de los cortes resultantes, en cuyo caso tal actividad se hará considerando los requerimientos del país de destino.

La comercialización de los cortes de carne deberán realizarse utilizando la denominación o nombre nacional establecido por la Comisión Nacional de la Carne.

Artículo 10: La Comisión de Libre Competencia y Asuntos del Consumidor podrá verificar en las Plantas de Sacrificio y Dehuese, la documentación de certificación que emiten los Certificadores Oficiales acreditados por la Comisión Nacional de la Carne.

La verificación y fiscalización de las canales y cortes tipificados de carne bovina, lo realizará la Comisión Nacional de la Carne en las plantas de sacrificios y establecimientos de deshuese.

El Ministerio de Salud y la Comisión de Libre Competencia y Asuntos del Consumidor, realizarán la verificación en los medios de transporte y en los centros de expendio de carne para la venta al consumidor.



REGISTRADO

Sección III

De los Reglamentos Técnicos

- Artículo 11:** La Comisión Nacional de la Carne (CNC) aplicará, para efecto de la clasificación de ganado bovino en pie y de la tipificación de las canales y cortes, lo establecido en los Reglamentos Técnicos emitidos por la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial del Ministerio de Comercio e Industrias (MICI) sobre esta materia.
- Artículo 12:** La Comisión Nacional de la Carne (CNC) y la Comisión de Libre Competencia y Asuntos del Consumidor (CLICAC) actuarán como entes verificadores del cumplimiento de todos los Reglamentos Técnicos que se han emitido y que se emitán por la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial (DGNTI) del Ministerio de Comercio e Industrias (MICI) sobre esta materia, de acuerdo a la competencia establecida para tal fin en el artículo 10 de esta reglamentación.

Capítulo IV

Del Procedimiento de Clasificación, Tipificación y Expendio de Carne de Ganado Bovino

Sección I

De los lugares utilizados para clasificar ganado y tipificar canales y cortes

- Artículo 13:** La clasificación de los bovinos y la tipificación de las canales se realizará en las plantas de sacrificio y, la tipificación de los cortes, se efectuará en las plantas de deshuese; ambas plantas deben ser formalmente aprobadas por el Ministerio de Salud (MINSA), como autoridad sanitaria competente.
- Artículo 14:** Toda planta de sacrificio y de deshuese debe contar con la inspección médico-veterinaria diaria, establecida por el Ministerio de Salud (MINSA), y el certificador oficial de la Comisión Nacional de la Carne (CNC).
- Artículo 15:** La clasificación de los bovinos y la tipificación de las canales y cortes se hará en forma individual según lo establecen los artículos 5, 8 y 9 del presente Decreto y los Reglamentos Técnicos. El certificador oficial entregará la "Planilla de clasificación" o la "Planilla de tipificación", según sea el caso, debidamente firmada y respaldada con los sellos de la Comisión Nacional de la Carne (CNC) y el del Certificador Oficial. La planilla de clasificación acompañará al bovino hasta el momento de ser sacrificado y la planilla de tipificación deberá adjuntarse a la canal al momento del transporte hasta el lugar de destino, donde deberá mantenerse hasta la venta de la carne y luego archivarse para la auditoria correspondiente.

En el caso de las plantas deshuesadoras, la planilla de tipificación originará el "Certificado de ingreso de materia prima a deshuese" y la producción obtenida se registrará en la planilla "Certificado Producción Deshuese".

- Artículo 16:** Las planillas de clasificación de ganado bovino en pie, contendrá la siguiente información:

En el encabezado deberá indicar el nombre del establecimiento, dirección, fecha, propietario, nombre del certificador oficial y número de Registro.

Seguidamente, se debe consignar el número del animal, ferrete, sexo, edad, peso, clase de ganado (ternero, superior, selecto, bueno, comercial), observaciones y la firma y sello del certificador oficial.

Artículo 17: Las planillas de tipificación contendrán la siguiente información:

Además del encabezado, que tendrá la misma información que se indicó en el artículo anterior, deberá constar el número de la canal, sexo, edad, conformación, grasa de cobertura, peso de la canal, tipificación, las observaciones y la firma y sello del certificador oficial.

Artículo 18: El certificado producción deshuese consignará la misma información en cuanto al encabezado del mismo, según lo indicado en el artículo 16 de este reglamento.

Adicional a ello, se señalará el nombre del corte, su tipificación, cantidad de unidades, el peso y la firma y sello del certificador oficial.

Artículo 19: Los Certificadores Oficiales y sus ayudantes que realizan las actividades de Clasificación de ganado y tipificación de canales y cortes de carne bovina, prestarán sus servicios hasta un máximo de 8 horas diarias (40 horas semanales), cinco días por semana, por cuenta de Comisión Nacional de la Carne (CNC).

Se debe proveer a los Certificadores Oficiales un espacio físico adecuado para la elaboración y archivo de sus informes y confección de la certificaciones correspondientes.

Artículo 20: En las plantas de sacrificio se identificarán y sellarán las canales bovinas según lo establecen los Reglamentos Técnicos y estarán obligadas a expedir al propietario del ganado su respectivo comprobante, el cual deberá incluir como mínimo la siguiente información:

1. Día, mes y año de faena.
2. Identificación de la canal.
3. Tipificación de la canal, basada en la planilla de tipificación entregada por el médico veterinario y el certificador oficial.
4. Peso neto.

Sección II

Del Proceso, Transporte y Expendio de la Carne de Ganado Bovino

Artículo 21: El transporte de carne bovina podrá darse en canal, medias canales, en cortes o deshuesada debidamente empacadas, rotuladas e identificadas, sin interrumpir la cadena de frío.

Artículo 22: La carne tipificada de acuerdo a lo establecido en el artículo 9 del presente Decreto, debe mantener las condiciones sanitarias en el expendio, según las regulaciones del Ministerio de Salud (MINSA).

REGISTI

El tipo de corte debe estar debidamente identificado por categoría, conservando la asignada a la canal de la cual procede, conforme a lo que señalan los Reglamentos Técnicos.

Artículo 23: Las plantas de sacrificio, deshuesadoras, empacadoras y establecimientos de venta de carne bovina al por mayor y menor, deberán contar con la documentación necesaria para acreditar ante la Comisión de Libre Competencia y Asuntos del Consumidor (CLICAC), que las existencias de productos de carne bovina de cada categoría, más las ventas o entregas de carne bovina efectuadas, coincidan con las compras de éstos, deducidas las mermas que se determinen.

Capítulo V

De los requisitos para la comercialización de la carne bovina

Artículo 24: Todo local de expendio de carne bovina al público tendrá la obligación de mantener los cortes identificados, según la categoría de la canal de la cual proceden, utilizando el código de colores asignados, lo que deberá indicarse con un rótulo en el empaque, o si no estuvieren empacados, deberán identificarse en forma claramente visible en los recipientes o vitrinas refrigeradas que los contengan. Asimismo, los locales deberán mantener permanentemente una pizarra, u otro medio de fácil comprensión a la vista del público, que indique las categorías de carne bovina que están en venta en el día.

Artículo 25: Las cajas que contengan carne bovina o cualquiera otra forma de empaque, deberán tener en su cara frontal una etiqueta con la siguiente información, en idioma español:

1. Nombre y número de establecimiento procesador o envasador.
2. Lugar y país de origen.
3. Denominación del corte.
4. Tipo de la carne.
5. Peso bruto.
6. Peso neto.
7. Número de cortes por caja.
8. Día, mes y año en que fue sacrificada.
9. Día, mes y año en que fue empacada al vacío, refrigerada o congelada.

Artículo 26: Las cajas o envases sólo podrán contener cortes provenientes de canales de una misma categoría.

Artículo 27: Cada corte deberá ser identificado con una etiqueta impresa en el empaque o colocada en el interior del envase con la siguiente información, en español:

1. Nombre y número de establecimiento procesador o envasador.
2. Nombre y bandera del País de origen.
3. Denominación del corte.
4. Tipo de carne.
5. Peso neto.
6. Fecha de empaque y vencimiento.

Artículo 28: Los vendedores y distribuidores de canales o cortes de carne bovina, están obligados a identificar en la factura de despacho, la categoría de la canal correspondiente, los cortes, el peso total y la procedencia de las carnes que entreguen.

Todo local de expendio de carne al público, deberá identificar el tipo de carne, según la categoría de la canal de la cual proceden, utilizando el código de colores, descrito en el artículo 9 de este reglamento.

Capítulo VI

De los Requisitos para exportar carne bovina a Panamá

Artículo 29: Los países interesados en exportar carne bovina a la República de Panamá deberán cumplir con lo que establece la Ley 25 de 1998, el presente reglamento y solicitar a la Comisión Nacional de la Carne (CNC) un certificador oficial que certifique la faena en el país de origen o en su defecto, contar con certificadores oficiales aprobados por el Consejo Nacional de Acreditación, una vez hayan cumplido con los requisitos zoonosanitarios de importación, de acuerdo con lo que establece la Ley 23 de 15 de julio de 1997 y Decreto Ejecutivo 49 de 16 de abril de 2001. Los costos que demande esta actividad correrán por parte del interesado.

Capítulo VII

De la Comisión Nacional de la Carne (CNC)

Sección I

Del Cumplimiento y Vigilancia de la Clasificación y Tipificación

Artículo 30: La Comisión Nacional de la Carne (CNC) conforme a las funciones que se derivan de la Ley 25 de 30 de abril de 1998, su Reglamento Interno y los Reglamentos Técnicos, será la responsable de implementar y regular las medidas que sean conducentes en todo lo concerniente a la clasificación y a la tipificación de la carne bovina en Panamá.

Artículo 31: La Comisión Nacional de la Carne (CNC), en coordinación con la Comisión de Libre Competencia y Asuntos del Consumidor (CLICAC) y el Ministerio de Salud (MINSAL), verificará la aplicación de las normas de clasificación y tipificación en todo el territorio nacional, según la competencia asignada en el artículo 10 de este reglamento.

Artículo 32: La Comisión Nacional de la Carne (CNC), para los fines de la Ley 25 de 30 de abril de 1998, establecerá los mecanismos necesarios para la capacitación y divulgación del contenido de sus normas a nivel nacional.

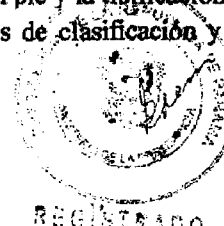
Artículo 33: La Comisión Nacional de la Carne (CNC) expedirá las Resoluciones que sean necesarias para el debido cumplimiento de sus funciones.

Sección II
Del Presupuesto y de la Administración de Recursos

Artículo 34: La Comisión Nacional de la Carne (CNC) presentará, para su aprobación al Ministerio de Desarrollo Agropecuario (MIDA), para cada ejercicio fiscal, el presupuesto de funcionamiento e inversiones de la entidad para fines del Artículo 21 de la Ley 25 de 30 de abril de 1998.

Artículo 35: La Comisión Nacional de la Carne (CNC) podrá celebrar acuerdos o convenios y recibir aportes de organismos públicos y privados, nacionales e internacionales, encaminados a facilitar las labores de clasificación de la carne de ganado bovino en pie y la tipificación de la canal y la capacitación de Médicos Veterinarios en aspectos de clasificación y tipificación.

Sección III
De la Acreditación de los Especialistas



Artículo 36: La Comisión Nacional de la Carne (CNC) llevará un Registro Oficial de Certificadores en el cual inscribirá a las personas que acrediten idoneidad para certificar plantas de sacrificio de origen, clase de ganado, categoría de las canales y nomenclatura de cortes.

Artículo 37: Todo aquel que cumpla con los requisitos exigidos para constituirse en Certificador Oficial, deberá inscribirse en el Registro Oficial de Certificadores de la Comisión Nacional de la Carne (CNC) para ser acreditado como tal.

Artículo 38: Para inscribirse en el Registro Oficial de Certificadores de carne, se debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Haber aprobado en la Facultad de Medicina Veterinaria de la Universidad de Panamá, o en otra universidad nacional o extranjera, reconocida por la Universidad de Panamá, las siguientes asignaturas académicas: Anatomía veterinaria o animal, histología animal, fisiología animal, patología veterinaria general y especial, tecnología de la carne, higiene de los alimentos, sistemas de aseguramiento de calidad, salud pública veterinaria y salud animal.
2. Haber aprobado un curso de especialización en certificación de carnes, impartido por la Comisión Nacional de la Carne (CNC).
3. No haber sido condenado o procesado por delito doloso.
4. Aprobar un examen de ingreso al Registro Oficial de Certificadores ante la Comisión Nacional de la Carne (CNC).

Artículo 39: Para los fines de inscripción en el Registro Oficial de Certificadores, el solicitante, además de los requisitos exigidos en el artículo 38 de la presente Reglamentación, deberá cumplir con los siguientes:

1. Solicitud presentada a la Comisión Nacional de la Carne (CNC).
2. Copia autenticada de cédula de identidad personal, debidamente expedida por el Registro Civil.

3. Dos (2) fotografías tamaño carné.
4. Pagar timbres fiscales por la suma de diez balboas (B/.10.00), a cargo del beneficiario, una vez la inscripción haya sido aprobada.

Artículo 40: No podrá existir una relación de dependencia laboral entre el certificador oficial y el establecimiento en el cual ejerza su función, para lo cual la Comisión Nacional de la Carne (CNC), velará por que no existan conflictos de interés.

Artículo 41: La Comisión Nacional de la Carne (CNC) establecerá los parámetros, a través de una resolución, para realizar una recertificación cada tres (3) años a los certificadores oficiales.

Artículo 42: Los certificadores oficiales podrán contar con ayudantes para el sellado de las canales, la recolección de los datos de peso y el llenado de planillas. Estos deberán poseer como formación académica, el título de Bachiller o Técnico Agropecuario y actuarán en todo momento bajo la responsabilidad exclusiva del certificador oficial.

El uso del sello utilizado para las marcas de tipificación, el sello de la Comisión Nacional de la Carne (CNC), las planillas y demás documentos, será de responsabilidad exclusiva del certificador oficial, correspondiéndole a éste su custodia.

Artículo 43: Los ayudantes deberán inscribirse en el Registro Oficial de Certificadores, luego de haber aprobado un curso que los habilite para la función y que deberán acompañar de los siguientes documentos:

1. Solicitud presentada a la Comisión Nacional de la Carne (CNC).
2. Certificado de Bachiller o Técnico Agropecuario.
3. Certificado del curso de Ayudante de Certificador de Carne.
4. Copia autenticada de cédula de identidad personal, debidamente expedida por el Registro Civil.
5. Dos (2) fotografías tamaño carné.
6. Pagar timbres fiscales por la suma de diez balboas (B/.10.00), a cargo del beneficiario, una vez la inscripción haya sido aprobada.

Capítulo VII

De las Sanciones

Artículo 44: Quien infrinja las normas sobre la clasificación del ganado bovino y tipificación de canales y cortes, y el que, en el proceso de comercialización, cambie, adultere o elimine una tipificación ya efectuada, será sancionado, con perjuicio de la clausura temporal o definitiva del local en caso de reincidencia, de acuerdo a lo que establece la Ley 25 de 30 de abril de 1998.

Artículo 45: Las sanciones serán aplicadas por la Comisión de Libre Competencia y Asuntos del Consumidor (CLICAC), conforme a los procedimientos establecidos en virtud de la ley 29 de 1996, tanto a Plantas de Sacrificio y Deshuese, como en los lugares de expendio al público. La Comisión Nacional de la Carne podrá imponer las sanciones que correspondan a las Plantas de Sacrificio y Dehuese.

Artículo 46: Este Decreto entrará en vigencia a partir de su promulgación.

FUNDAMENTO DE DERECHO: Ley 25 de 30 de abril de 1998.

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE



LYNETTE MARÍA STANZIOLA A.
Ministra de Desarrollo Agropecuario



MIREYA MOSCOSO
Presidenta de la República