

**REPÚBLICA DE PANAMÁ**  
**MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS**

**DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGÍA INDUSTRIAL**

RESOLUCIÓN N° 001 Panamá 24 de Enero de 2014

**EL Viceministro de Comercio Interior e Industrias, Encargado**  
**En uso de sus Facultades Legales:**



**CONSIDERANDO:**

Que de conformidad a lo establecido en el artículo 93 del Título II de la Ley N° 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, y facultada para coordinar los Comités Técnicos y someter los proyectos de Normas, elaborado por la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial, o por los Comités Sectoriales de Normalización a un período de discusión pública.

Que mediante nota presentada por la Asociación Nacional de Avicultores de Panamá (ANAVIP), el día 11 de Marzo de 2013, mediante la cual solicitó la revisión de la Norma Técnica DGNTI-COPANIT 241-2005 Tecnología de los Alimentos. Aves y Huevos – Huevos de Gallina para Consumo, basado en los cambios de criterios entre las distintas autoridades en cuanto al peso del huevo; de igual manera proponen cambios en el rotulado y en la tabla de clasificación, a fin de que los mismos sean rotulados de forma unitaria y eliminar de la tabla el peso unitario, además de la introducción de nuevos conceptos y el establecimiento de un porcentaje de pérdida fisiológica.

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 organoléptica, 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.

Que esta Dirección, al realizar el análisis de la solicitud presentada por ANAVIP, consideró pertinente la revisión de la Norma Técnica DGNTI-COPANIT 241-2005 Tecnología de los Alimentos. Aves y Huevos – Huevos de Gallina para Consumo, tomando en cuenta que el documento tenía más de los cinco años (5) reglamentarios para la revisión y por considerar positivo la unificación de criterios entre las entidades, el rotulado de la fecha de expiración de forma unitaria, en beneficio del consumidor, y la actualización del documento en general con las nuevas exigencias del mercado local, por lo que se procedió a la conformación del respectivo Comité.

**REGLAMENTO TECNICO DGNTI-COPANIT 14-2013**

Que posterior a la revisión, análisis y modificaciones por parte del Comité, se confeccionó un borrador de la Norma Técnica DGNTI – COPANIT 241 – 2005, Aves y Huevos – Huevos de Gallina para Consumo, el cual fue sometido a un periodo de discusión pública por sesenta (60) días, a partir del 12 de Agosto de 2013, culminando a cabalidad con el proceso; igualmente se llevó a cabo la revisión del Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 14-2005.

Que una vez se realizaron las revisiones de la Norma Técnica DGNTI-COPANIT 241-2005 Huevos de Gallina para Consumo. Especificaciones (Primera actualización) y del Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 14-2005 Tecnología de los Alimentos. Aves y Huevos. Huevos de Gallina para Consumo (primera actualización) de manera individual, esta Dirección consideró que lo más oportuno, para evitar confusiones entre los empresarios del sector y los consumidores, era unificar dichos documentos y confeccionar un único Reglamento Técnico que detallará todos los aspectos a considerar en esta materia, por lo que sometió la misma a las observaciones del Comité Técnico, en reunión del día viernes 10 de enero de 2014, contando con la aprobación unánime de los presentes.

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.

**RESUELVE:**

**PRIMERO:** Aprobar la modificación del Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 14 – 2005. Tecnología de los Alimentos – Aves y Huevos – Huevos de Gallina para Consumo, de acuerdo al tenor siguiente:

---

**MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS  
DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGÍA INDUSTRIAL**

---

Tecnología de los Alimentos	Reglamento Técnico
Aves y Huevos	DGNTI-CPANIT
Huevos de Gallina para Consumo	14-2013
	2da. Actualización

---

**1. OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Esta Reglamento Técnico tiene por objeto establecer las características y especificaciones de calidad, inocuidad, empaque y etiquetado que deben cumplir los huevos de gallina (*Gallus domesticus*), nacionales o importados para consumo humano, que se ofrecen al consumidor final, a la hostelería y a la industria en el país en el momento de su venta, independiente de su método de producción, los cuales se pueden catalogar dentro de algunas de las siguientes categorías:

- Huevos frescos para consumo humano, hostelería o industrial con cáscara.
  - Huevos conservados
  - Huevo orgánico
  - Ovoproductos:
    - a. Huevo deshidratado
    - b. Huevo enriquecido
    - c. Huevos líquido
-

**REGLAMENTO TECNICO DGNTI-COPANIT 14-2013****2. DOCUMENTOS DE CONSULTA:**

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

- Resolución del Ministerio de Salud 129 del 20 de Febrero de 2004
- Decreto Ejecutivo del Ministerio de Salud No. 352 de 10 de Octubre de 2001
- Decreto 81 de 31 de marzo de 2003 que modifica el Decreto 352 de 10 de octubre de 2001
- Norma Técnica de Etiquetado de Alimentos Preenvasados DGNTI-COPANIT 52- 79.
- Decreto Ejecutivo 368 de 27 de Septiembre de 1995

**3. DEFINICIONES**

Para los fines de este reglamento técnico se aplican las siguientes definiciones:

**3.1 Cámara de aire:** espacio comprendido entre la membrana de la cáscara que se forma después de la postura.

**3.2 Cáscara:** Elemento estructural exterior de naturaleza mineral que tiene como función proteger los elementos blandos contenidos dentro del huevo. El color de la cáscara puede ser de blanco, a rosado o marrón, lo cual no afecta su calidad nutricional.

**3.3 Clara o albúmina:** Solución coloidal, viscosa, que rodea la yema y que está contenida entre las membranas de la cáscara.

**3.4 Chalaza:** Son los dos filamentos que mantienen la yema en medio de la clara

**3.5 Disco germinal:** Disco formado por las capas germinativas primarias que se ubican superficialmente sobre la yema.

**3.6 Empaque Primario:** Es todo recipiente que tiene contacto directo con el producto, con la misión específica de protegerlo de su deterioro, contaminación o adulteración y de facilitar su manipulación. También se utilizan los separadores de 30 huevos cada uno. Pueden ser plástico o de cartón o celulosa.

**3.7 Embalaje o Empaque Secundario:** Es todo recipiente que tiene contacto con uno o más empaques primarios con el objeto de protegerlos, almacenarlos, facilitar su transporte y comercialización. El embalaje se utiliza para agrupar en una sola unidad de expendio varios empaques primarios. Pueden ser plástico o de cartón o celulosa.

**3.8 Fecha de vencimiento:** Fecha límite en que se considera que un producto almacenado en las condiciones sugeridas por el fabricante, reduce o elimina las características que debe reunir para su consumo.

**3.9 Hostelería:** son los restaurantes, fondas, escuelas, hospitales e instituciones similares en donde se preparan comidas para el consumo humano, con o sin fines lucrativos.

**3.10 Huevos:** Es el proveniente de la ovulación de la gallina (*Gallus Gallus Domesticus*), constituido por cáscara, membranas, cámara de aire, yema, clara, chalazas, y disco germinal.

**3.11 Huevos astillados:** Son los huevos cuya cáscara presenta grietas o fisuras pero con la membrana intacta.

**3.12 Huevos conservados:** Se denominan así a los huevos que han sido sometidos a un proceso de parafinado y/o refrigerados, o cualquier otro método de conservación que prolongue la vida media.

**3.13 Huevos fértiles:** Es el procedente de la fecundación del gallo y la gallina.

**3.14 Huevos frescos:** Es aquel huevo contenido en su cáscara, lavado o sin lavar, que no ha sido sometido a ningún procedimiento de conservación, cuyas características de calidad, interna y externa cumplen con lo especificado en esta norma.

**3.15 Huevo orgánico o ecológico,** son aquellos que cumplen con los requisitos específicos detallados para alimentos producidos orgánicamente en el Codex Alimentarius.

**3.16 Huevos refrigerados:** Huevo con cáscara que haya sido expuesto a un proceso de refrigeración durante su vida útil.

**3.17 Huevos preempacados:** Son aquellos que están colocados en un empaque limpio, cerrado o cubierto de pasta celulosa, fibra u otro material apropiado y que conserve toda su integridad física.

**3.18 Huevos rotos:** Son aquellos que presentan grietas tanto en la cáscara como en la membrana, exponiendo su contenido a la contaminación.

**3.19 Huevos sueltos:** Se denominan así a los huevos que se distribuyen en separadores de 30 unidades y se comercializan al consumidor final por unidad.

**3.20 Huevos de uso industrial:** Son huevos que no van directamente al consumo humano y son utilizados como materia prima de un proceso industrial posterior.

**3.21 Inocuidad:** Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumo humano cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

**3.22 Ovoproductos:** Son los productos obtenidos a partir del huevo, de sus diferentes componentes o sus mezclas una vez que quitas la cáscara y las membranas y que están destinadas al consumo humano; podrán estar parcialmente completados por otros productos alimenticios o aditivos; podrán hallarse en estado líquido, concentrado, desecado, cristalizado, congelado, ultracongelado o coagulado y son los siguientes:

a) Huevo deshidratado: Es aquel que ha pasado por un tratamiento de reducción de su contenido de agua hasta el límite que puede fluctuar de 3 al 6%

b) Huevos Enriquecidos: Son aquellos cuya concentración de uno o más nutrientes ha sido elevada mediante la adición del mismo en el alimento de las gallinas ponedoras.

c) Huevo líquido: Huevo pasteurizado, una vez eliminada la cáscara y membrana, destinado a servir de materia prima para la elaboración de productos alimenticios.

**3.23 Membrana:** Son dos envolturas unidas íntimamente que en conjunto forman el corión, una está adherida a la cáscara y la otra contacta con la clara.

**3.24 Pérdida Fisiológica:** Se conoce como pérdida fisiológica, la merma causada por la salida de agua en forma de vapor a través de los poros de la cáscara del Huevo, ocasionando una pérdida de peso.



**3.25** Proceso de refrigeración: Método de conservación físico, por medio del cual se mantiene el producto a temperaturas de entre 2°C y 8°C.

**3.26** Yema: Es la parte central del huevo, contenida por la membrana vitelina, de forma hemisférica y de color que varía del amarillo al naranja.

#### 4. CLASIFICACIÓN:

La clasificación de los huevos se realizará de acuerdo al peso neto del contenido del empaque (media-docena, docena y dieciochoneras) como se indica en la Tabla 1 Clasificación de los huevos según el tamaño.

**Tabla 1 CLASIFICACIÓN DE LOS HUEVOS SEGÚN EL TAMAÑO**

Tamaños	Peso en gramos por media docena		Peso en gramos por docena		Peso en gramos por docena y media	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Jumbo	390	---	780	---	1 170	---
Grande	340.2	389.9	680.4	779.9	1 020.6	1 169.9
Medianos	297.6	340.1	595.2	680.3	892.8	1 020.5
Pequeños	255	297.5	510	595.1	765	892.7
Mini	---	254.9	---	509.9	---	764.9

Para otros empaques: Ver Tabla No. 2

**TABLA 2. CLASIFICACIÓN SEGÚN EL CONTENIDO NETO DE OTROS EMPAQUES**

Tamaños	Peso en gramos empaque de 3 huevos		Peso en gramos empaque de 8 huevos		Peso en gramos empaque de 10 huevos		Peso en gramos empaque de 15 huevos	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Jumbo	195,0	---	520,0	---	650,0	---	975,0	---
Grande	170,1	194,9	453,6	519,9	567,0	649,9	850,5	974,9
Medianos	148,8	170,0	396,8	453,5	496,0	566,9	744,0	850,4
Pequeños	127,5	148,7	340,0	396,7	425,0	495,9	637,5	743,9
Mini	---	127,4	---	339,9	---	424,9	---	637,4

**4.1** En los huevos sueltos, no existe clasificación por peso, ya que estos se venden por unidad.

#### 5. REQUISITOS

##### 5.1 REQUISITOS GENERALES

Los huevos frescos deberán cumplir con los siguientes requisitos:

**5.1.1** Cáscara limpia, íntegra, ausencia de olores y sabores extraños.

**5.1.2** Observados al ovoscopio presenten:

- Clara firme y transparente, sin enturbiamiento, exenta de cuerpos extraños



*[Handwritten signature]*

- Yema visible, bajo forma de sombra, de contorno bien definido, pudiendo ser ligeramente alargada, achatada y exenta de cuerpos extraños.

**5.1.3** No se considerarán aptos para consumo humano aquellos huevos que:

- Presenten mal olor o sabor.
- Estén podridos.
- Presenten la clara de color verdoso.
- Haber sido conservados por procedimientos no autorizados.
- Aquel cuya fecha de vencimiento ha expirado.



## **5.2 REQUISITOS ESPECIFICOS**

**5.2.1** Los huevos frescos y conservados deberán cumplir con las medidas de control sobre inocuidad e idoneidad del producto establecidas en la Guía de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) (Resolución 129 del 20 de Febrero de 2004 Dirección General de Salud Pública).

**5.2.2** Las medidas de control empleadas deben lograr un nivel apropiado de protección de la salud pública. Tales medidas deben estar basadas en los principios del Sistema de Análisis de Peligro y Puntos Críticos de (HACCP), en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y en los Procedimientos Estandarizados de las Operaciones de Limpieza y desinfección (SSOP), adoptadas mediante el Decreto Ejecutivo No. 352 de 10 de Octubre de 2001, modificado por el decreto 81 de 31 de marzo de 2003.

**5.2.3** Se prohíbe la adición intencional o no, de precursores biológicos (hormonas y esteroides) en el huevo comercial.

**5.2.4** No deberán contener contaminantes microbiológicos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

**5.2.5** Los huevos frescos deben ser mantenidos en locales a temperatura ambiente no superior a 30°C donde no se altere la calidad e inocuidad del producto y estableciendo que los mismos tendrán una vida media de 21 días como máximo.

**5.2.6** La vida media declarada para los huevos conservados ha de sustentarse mediante registros de pruebas de vida útil adecuada en la Planta y debe ser establecida tomando en cuenta lo siguiente:

- Condiciones de almacenamiento, fluctuaciones de T° y de Humedad
- Métodos y Tratamientos
- Tipo de Empaque

## **6. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS**

Con respecto al muestreo de la calidad microbiológica del huevo que se comercialice, se definen las siguientes variables de muestreo a nivel de contenido interno de huevo en cáscara: E coli y Salmonella spp

Para efectos de esta norma, se definen las siguientes variables:

- n:** Se define como el número de muestras compuestas analizadas que son seleccionadas independiente y separadamente.
- c:** Número máximo de unidades de muestra cuyos resultados estén m-M, sin llegar a M, no se acepta que sea mayor o igual a M.
- m:** Criterio microbiológico que separa la calidad buena de la calidad defectuosa o marginalmente aceptable.
- M:** Criterio microbiológico que separa lo marginalmente aceptable de lo inaceptable.

**REGLAMENTO TECNICO DGNTI-COPANIT 14-2013**

P. 9

De esta forma, se acepta que los recuentos microbiológicos excedan en un número menor de (c), el conteo expresado por la variable (m), pero en ninguna ocasión debe exceder el valor establecido por (M).

6.1.2. E coli: Para estas se seguirá el siguiente plan:

n: 5  
c: 1  
m: 10  
M: 100

6.1.3 Salmonella spp: Para estas se seguirá el siguiente plan:

n: 5  
c: 0  
m: 0  
M: 0

**7. MUESTREO**

- La Verificación del Contenido Neto se efectuará según lo indicado en el Reglamento técnico DGNTI-COPANIT 3- 421-98 Metrología. Contenido Neto de Preempacados. Requisitos, tanto a huevos nacionales como importados.
- La toma de muestras para realizar evaluaciones microbiológicas deberán realizarse en el área de empaque final de las plantas productoras, empacadoras o distribuidoras de huevos, una vez al año como mínimo, bajo la consideración del criterio técnico establecido en esta norma y las buenas prácticas de muestreo. Estas muestras deberán ser tomadas por la Autoridad Sanitaria Competente, en base a una programación anual establecida.
- En el caso de los huevos para consumo importados deberán estar certificados que proceden de granjas comerciales de aves de la especie aviar (*Gallus domesticus*), localizadas en el país de donde proceden.
- Que los lotes de huevos frescos amparados por el certificado han sido producidos en granjas comerciales en las cuales no se ha reportado la presencia de *Salmonella enteritidis*, dentro de los 90 días previos al embarque.

**8. EMBALAJE, ENVASADO Y ROTULADO****8.1 EMBALAJE Y ENVASADO**

Los empaques o envases reunirán las siguientes condiciones:

- 8.1.1. Los huevos se presentarán en empaques limpios que serán de pasta celulosa, fibra u otro material apropiado que cumpla con las Normas Sanitarias vigentes.
- 8.1.2 El material de los envases y empaques debe asegurar el huevo contra su deterioro y protegerlo de la contaminación. Los envases y empaques no podrán ser reutilizados.

**8.2 ROTULADO****8.2.1 Para Huevos Suelos:**

La fecha de expiración deberá estar impresos en cada huevo o en el empaque.

**8.2.2 Para Huevos Empacados:**

- 8.2.2.1 Número de registro de la planta de empaque y distribución de huevos otorgado por la Autoridad Sanitaria Nacional (en el empaque).

**REGLAMENTO TECNICO DGNTI-COPANIT 14-2013**

P.10



8.2.2.2 Marca registrada o nombre o razón social y domicilio (en el empaque y el huevo).

8.2.2.3 Clasificación según Contenido Neto del Empaque (referencia Tabla No. 2) debe ir en el empaque y/o en el huevo.

8.2.2.2 Fecha de Expiración (en el empaque y/o en el huevo).

**Nota:** La tinta utilizada para colocar la fecha de expiración sobre el huevo debe ser de grado alimenticio aprobada por la Autoridad Sanitaria Competente.

## 9. MANIPULACION, TRANSPORTE Y ALMACENAJE

9.1 Durante el transporte y almacenamiento, los huevos no deben estar en contacto con excrementos, pajas, virutas húmedas u otros elementos que puedan estar contaminados y transferirles aromas.

9.2 Los huevos son productos delicados; por tal razón, no deben colocarse objetos pesados sobre ellos, para su transporte.

9.3 Los huevos deben protegerse de la lluvia en el transporte

9.4 Los huevos que requieren ser almacenados por un tiempo determinado deben colocarse en locales ventilados con condiciones de temperaturas más bajas de 30°C que reduzca el crecimiento microbiano y extiendan la vida útil de los huevos.

9.5 Los huevos que requieran ser almacenados por un tiempo determinado, deben colocarse en locales ventilados.

**Nota:** Para efectos del transporte, además de lo establecido en este documento normativo las partes involucradas deberán cumplir con la Resolución 129 del 20 de febrero de 2004, de la Dirección General de Salud Pública.

## 10. DOCUMENTOS DE REFERENCIA:

- a) INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TECNICAS. Huevos de Gallina Frescos para Consumo. (ICONTEC 1240)
- b) CODEX Alimentarius para Alimentos producidos orgánicamente, 2da.edición.
- c) CODEX Alimentarius CAC/RCP 78-2011, Directrices para el Control de Campylobacter y Salmonella en Carne de Pollo, Páginas 1-28
- d) One Strategy for setting microbiological criteria for foodstuffs in Community Legislation, SANCO/1252/2001/Rev. 11

**SEGUNDO:** La vigilancia y control de los establecimientos, sus actividades y procesos serán objeto de vigilancia y control por el Departamento de Protección de Alimentos (DEPA) del Ministerio de Salud (MINSAL), los cuales realizarán inspecciones periódicas a las instalaciones para garantizar el cumplimiento de la normativa vigente.

**TERCERO** En los establecimientos comerciales los huevos importados serán verificados por la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos (AUPSA) en coordinación con el Ministerio de Salud (Decreto Ley 11 de 2006).

**CUARTO:** Corresponde al Departamento de Protección de Alimentos (DEPA) del Ministerio de Salud (MINSAL) y a la Autoridad de Protección al Consumidor y Defensa de la Competencia (ACODECO), realizar las verificaciones de cumplimiento de lo establecido en este Reglamento Técnico.

**QUINTO:** La presente Resolución entrará en vigencia a partir de su publicación en la Gaceta Oficial.

**COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE**



**LIC. NORIEL SALERNO**  
**Viceministro de Comercio Interior e Industrias, Encargado**

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS  
SECRETARIA GENERAL  
Es copia Auténtica de su original  
Panamá, 5 de ENERO  
de 2014

