

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

**RESOLUCIÓN No. 71
de 18 de Septiembre de 2025**

EL MINISTRO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
en uso de sus facultades legales;

CONSIDERANDO:

Que de conformidad a 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 entre sus funciones está supervisar y garantizar que las prácticas nacionales con relación al establecimiento de normas técnicas y reglamentos técnicos sean acordes con las disposiciones internacionales en lo referente a esta materia y deberá velar 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, salud vegetal o del medio ambiente;

Que, a solicitud de la entonces Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos (AUPSA), mediante nota AUPSA/AG-278-2019 de 19 de agosto de 2019, autoridad que fue reformada mediante la Ley No. 206 de 30 de marzo de 2021, creando la Agencia Panameña de Alimentos (APA), se solicitó a la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial la actualización del Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 14-2013, Tecnología de los Alimentos – Aves y Huevos – Huevos de Gallina para Consumo Humano, motivada por la nota presentada por ANAVIP el 8 de julio de 2019 y la nota del MIDÁ No. DM 0100-2019 de 18 de julio de 2019;

Que, la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial, como coordinador de los procesos de normalización convocó al Comité Técnico correspondiente para la revisión y actualización del Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 14-2013 Tecnología de los Alimentos. Aves y Huevos. Huevos de Gallina para Consumo Humano (2da Actualización), proceso que contó con la participación de representantes de los sectores público y privado;

Que, luego de las reuniones sostenidas, se procedió a verificar y desarrollar el contenido del **Reglamento Técnico DGNTI 14-2025 Tecnología de los Alimentos. Aves y Huevos. Huevos de Gallina para Consumo Humano. 3ra Actualización**, de manera concordante con los parámetros establecidos y tomando en cuenta las normativas de referencia en materia alimentaria;

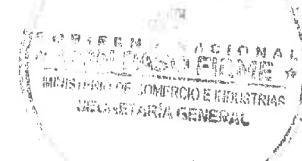
Que, en cumplimiento de lo establecido para la elaboración de tratados, leyes y reglamentaciones en la materia, la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial (DGNTI) sometió el presente Reglamento Técnico a un período de discusión pública, tanto a nivel nacional como ante la Organización Mundial del Comercio (OMC), por un término de sesenta (60) días calendario; durante este período se recibieron observaciones y comentarios, los cuales fueron debidamente analizados y resueltos por el Comité Técnico Nacional en relación con el texto consensuado del reglamento;

Que, para dar por concluido el proceso de reglamentación, se convocó nuevamente al Comité Técnico el 30 de abril de 2025, según consta en el Acta No. 2-2025 en la cual, luego de verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos para la aprobación, se procedió a aprobar la versión actualizada del presente Reglamento Técnico;

RESUELVE:

PRIMERO: APROBAR el Reglamento Técnico DGNTI 14-2025 **Tecnología de los Alimentos. Aves y Huevos. Huevos de Gallina para Consumo Humano. 3ra Actualización**, cuyo tenor es el siguiente:

[Firma]





REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI 14-2025

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. AVES Y HUEVOS HUEVOS DE GALLINA PARA CONSUMO HUMANO. 3ra Actualización.

1. OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este 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 e 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 con cáscara para consumo humano, hostelería o industrial.
- Huevos conservados con cáscara:
 - a) Huevos refrigerados con cáscara
 - b) Huevos parafinados con cáscara
 - c) Huevos sometidos a cualquier otro proceso de conservación
- Huevo orgánico (frescos y/o conservados) con cáscara
- Huevo Enriquecido con cáscara
- Ovoproductos:
 - a) Huevo deshidratado
 - b) Huevos líquidos
 - c) Huevos coagulados

2. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

Los documentos normativos siguientes contienen disposiciones que, al ser citadas en este texto, constituyen requisitos de este Reglamento Técnico DGNTI. Las ediciones citadas se encuentran vigentes al momento de esta publicación:

- Resolución No. 001 de 24 de enero de 2014. Que aprueba la modificación del Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 14-2005 a Reglamento Técnico DGNTI-COPNAIT 14-2013 sobre Tecnología de los Alimentos. Aves y Huevos – Huevos de Gallina para consumo (2da Actualización)
- Decreto Ejecutivo No. 352 de 10 de octubre de 2001. Que reglamenta la aplicación obligatoria de los procedimientos estandarizados de las operaciones de limpieza y desinfección, las buenas prácticas de manufactura y el Sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos en plantas y establecimientos que sacrifiquen animales de abasto, procesen, transformen, distribuyan y expendan productos cárnicos, lácteos, pesqueros, huevos y productos diversos para consumo humano.
- Decreto Ejecutivo No. 81 de 31 de marzo de 2003. Que modifica el Decreto 352 de 10 de octubre de 2001, Sobre los procedimientos estandarizados de las operaciones de limpieza y desinfección, las buenas prácticas de manufactura y el sistema de Análisis de peligros y control de puntos críticos, en las plantas y establecimientos.
- Decreto Ejecutivo No. 147 de 29 de diciembre de 2022. Por el cual se reglamenta sanitariamente la producción, el sacrificio, el procesamiento, la inspección, el almacenamiento, la distribución, el transporte y el expendio de carnes de aves y sus subproductos, de origen nacional, de importación y exportación, en los establecimientos del país y dictan otras disposiciones.

Decreto Ejecutivo No. 1768 del 13 de noviembre de 2014. Que establece las Buenas Prácticas de Higiene para Alimentos No Procesados y Semiprocesados. Este Decreto adopta en todas sus partes, el Reglamento Centroamericano RTCA 67.06.55:09.

- Decreto Ejecutivo No. 99 de 30 de junio de 2022. Que autoriza a la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria para la Emisión de los Procedimientos Técnicos y Administrativos para la Concesión de Autorizaciones y/o Licencias Sanitarias de Funcionamiento, así como también, para la expedición de Certificaciones Sanitarias a los Operadores de Empresas de Alimentos.
- Ley 430 de 25 de abril de 2024. Que crea la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria (DINACAVV) y dicta otras disposiciones.
- Ley No. 8 de 24 de enero de 2002. Que establece las Regulaciones Nacionales para el Desarrollo de Actividades Agropecuarias Orgánicas.
- Decreto Ejecutivo No. 121 del 8 de septiembre de 2015. Que reglamenta la Ley 8 de 24 de enero de 2002, estableciendo las disposiciones que regulan la producción, transformación, comercialización, exportación, importación y etiquetado de productos agropecuarios orgánicos frescos o procesados.
- Decreto Ejecutivo No. 437 de 28 de diciembre de 2018. Que establece el procedimiento para otorgar el registro sanitario que autoriza la comercialización de los alimentos procesados y envasados en la República de Panamá y dicta otras disposiciones.
- Ley 206 de 30 de marzo de 2021. La cual crea la Agencia Panameña de Alimentos (APA), eliminando y reemplazando a la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos (AUPSA).
- Decreto Ejecutivo N° 125. Que reglamenta la Ley No. 206 de 29 de septiembre 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.
- Ley 187 de 2 de diciembre de 2020. Que regula la reducción y el remplazo progresivo de los plásticos de un solo uso.
- Resolución No. QAL-614-ADM-2016 de 23 de diciembre de 2016. Que designa al Departamento de Certificación Fitosanitaria y la Dirección Nacional de Salud Animal del Ministerio de Desarrollo Agropecuario como Autoridad de Control y Certificación de las actividades agrícolas y pecuarias orgánicas.
- Reglamento Técnico Centroamericano 67.06.74:16 Productos Agropecuarios Orgánicos. Requisitos para la producción, el procesamiento, la comercialización, la certificación y el etiquetado. Aprobado por la Resolución No. 45 de 17 de junio de 2019.
- Reglamento Técnico Centroamericano 67.04.50:17 Alimentos. Criterios Microbiológicos para la inocuidad de los alimentos. Aprobado por la Resolución No. 138 de 20 de noviembre de 2018.
- Reglamento Técnico RTCR 397:2006 Huevos Frescos o Refrigerados de Gallina para consumo humano. (No. 33115)
- Instituto Colombiano de Normas Técnicas (ICONTEC). Huevos de Gallina Frescos para Consumo. (NTC 1240)
- Norma Oficial Mexicana NON-159-SSA1 Bienes y Servicios. Que establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir el huevo, sus productos y derivados, para su proceso, etiquetado, almacenamiento y comercialización.

CODEX Alimentarius para Alimentos producidos orgánicamente, 2da. Edición.

CODEX Alimentarius CAC/RCP 78-2011, Directrices para el control de Campylobacter y Salmonella en Carne de Pollo.

- One Strategy for setting microbiological criteria for foodstuffs in Community Legislation, SANCO/1252/2001/Rev.11

3. ABREVIATURAS

3.1. ACAO: Autoridad Competente de Agropecuario Orgánico.

3.2. ACODECO: Autoridad de Protección al Consumidor y Defensa de la Competencia.

3.3. APA: Agencia Panameña de Alimentos.

3.4. DGNTI: Dirección General de Normas y Tecnología Industrial.

3.5. DINACAVV: Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.

3.6. MIDA: Ministerio de Desarrollo Agropecuario.

3.7. MINSA: Ministerio de Salud.

4. DEFINICIONES

Para los fines de este Reglamento Técnico se aplican las siguientes definiciones:

4.1. Autoridad Competente de Agropecuario Orgánico: Organismo gubernamental oficial con jurisdicción en la materia en el Ministerio de Desarrollo Agropecuario.

4.2. Cámara de Aire: Espacio comprendido entre la membrana de la cáscara que se forma después de la postura.

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

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

4.5. Chalaza: Son los dos filamentos que mantienen la yema en medio de la clara.

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

4.7. 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. Los envases contenedores de los huevos deberán cumplir con lo estipulado en el numeral 3 del artículo 9 y el numeral 2 del artículo 10 de la Ley 187 de 2 de diciembre de 2020.

4.8. 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.

- 4.9. Evaluación de la conformidad:** Procedimientos que permiten determinar si se cumplen los requisitos pertinentes de los reglamentos técnicos y las normas. Por lo general comprenden medidas de ensayo, inspección y certificación.
- 4.10. Fecha de Vencimiento:** Es el período de tiempo después del cual el producto almacenado en las condiciones sugeridas por el fabricante reduce o elimina las características de calidad que debe reunir para su consumo. Después de esta fecha no debe comercializarse.
- 4.11. Hostelería:** Son los Restaurantes, fondas, escuelas, hospitales e instituciones similares en donde se preparan comidas para el consumo humano con o sin fines lucrativos.
- 4.12. Huevos:** Es el proveniente de la ovulación de la gallina (*Gallus Domesticus*), constituido por la cáscara, membranas, cámara de aire, yema, clara, chalazas y disco germinal.
- 4.13. Huevos Astillados:** Son los huevos cuya cascara presenta grietas o fisuras, pero con la membrana intacta.
- 4.14. Huevo coagulado:** Conversión del huevo líquido a un estado sólido o semisólido. Generalmente este cambio se presenta cuando el huevo se somete a calentamiento.
- 4.15. 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 para preservar su frescura.
- 4.16. Huevos fértiles:** Es el procedente de la fecundación del gallo y la gallina.
- 4.17. Huevos frescos:** Es aquel huevo contenido en su cascara, lavado o sin lavar, que no ha sido sometido a ningún procedimiento de conservación, cuyas características de calidad, interna y externa cumplan con lo especificado en esta norma.
- 4.18. Huevos enriquecidos:** Son aquellos cuya concentración de uno o más nutrientes ha sido elevada mediante la adición de este en el alimento de las gallinas ponedoras.
- 4.19. Huevos importados:** Huevos de gallina con cascara o sin cascara de aves de la especie aviar (*Gallus domesticus*) en cualquiera de sus categorías definidas en el ámbito y aplicación de este reglamento técnico para consumo humano producidos fuera de la República de Panamá que deben proceder de granjas comerciales certificadas por la Autoridad Sanitaria competente del país de origen.
- 4.20. Huevos orgánicos o ecológicos:** Son aquellos que cumplen con los requisitos específicos detallados para alimentos producidos orgánicamente, conforme a la legislación vigente y cualquier otra supletoriamente.
- 4.21. Huevos refrigerados:** Huevo con cascara que haya sido expuesto a un proceso de refrigeración durante su vida útil.
- 4.22. Huevos empacados:** Son aquellos que están colocados en un empaque cerrado o cubierto de pasta celulosa, fibra u otro material apropiado y que conserve toda su integridad física.
- 4.23. Huevo parafinado:** Se describe un método para preservar el grado de frescura de los huevos con cascara de aves de corral que consiste en rociar la superficie de un huevo con cascara con una cantidad efectiva de composición que comprende un triglicérido de ácidos grasos saturados.
- 4.24. Huevos rotos:** Son aquellos que presentan grietas tanto en la cascara como en la membrana, exponiendo su contenido a la contaminación.
- 4.25. Huevos sueltos:** Se denominan así a los huevos que se distribuyen empacados de 30 unidades y se comercializan al consumidor final por unidad.

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

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

4.28. Ovoproductos: Son aquellos productos obtenidos a partir del huevo, de sus diferentes componentes o sus mezclas una vez que quitas la cáscara y la membrana 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 las siguientes:

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

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

4.30. 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.

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

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

5. CLASIFICACIÓN

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

Tabla N°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 N°2.

Tabla N°2 – CLASIFICACIÓN DE LOS HUEVOS SEGÚN EL TAMAÑO 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		Peso en gramos empaque de 20 huevos	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo

Jumbo	195.0	---	520	---	650	---	975	---	1 300	---
Grandes	170.1	194.9	453.6	519.9	567	649.9	850.5	974.9	1 134	1 299.3
Medianos	148.8	170	396.8	453.5	496	566.9	744	850.4	992.0	1 133.3
Pequeños	127.5	148.7	340	396.7	425	495.9	637.5	743.9	850.0	991.3
Mini	---	127.4	---	339.9	---	424.9	---	637.4	---	849.3
Tamaños	Peso en gramos empaque de 30 huevos					Peso en gramos empaque de 60 huevos				
	Mínimo		Máximo		Mínimo		Máximo			
Jumbo	1 950		---		3 900		---			
Grande	1 701		1 949.5		3 402		3898			
Medianos	1 488		1 700.5		2 976		3 400			
Pequeños	1 275		1 487.5		2 550		2 974			
Mini	---		1 274.5		---		2 548			

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

6. REQUISITOS PARA CONSUMO HUMANO, PROCESAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

6.1. REQUISITOS GENERALES

Los huevos nacionales e importados ya sean frescos, enriquecidos, orgánicos y conservados deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- 6.1.1. Cáscara limpia, íntegra, ausencia de olores no característicos.
- 6.1.2. Observados al ovoscopio presenten:
 - Clara firme y transparente, sin enturbiamiento, exenta de cuerpos extraños.
 - Yema visible, bajo forma de sombra, de contorno bien definido, pudiendo ser ligeramente alargada, achatada y exenta de cuerpos extraños.
- 6.1.3. No se considerarán aptos para consumo humano aquellos huevos que:
 - Presenten mal olor.
 - Estén podridos.
 - Presenten la clara de color verdoso.
 - Haber sido conservados por procedimientos no autorizados.
 - Aquel cuya fecha de vencimiento ha expirado.
 - Sean denominados enriquecidos, orgánicos, biológicos o ecológicos, o similares que no cumplan con las estipulaciones y/o carecen de la certificación oficial correspondiente emitida por la Autoridad Competente.

6.2. REQUISITOS ESPECÍFICOS

- 6.2.1. Los huevos nacionales e importados ya sean frescos, enriquecidos, orgánicos o conservados deben cumplir con las medidas de control sobre inocuidad e idoneidad del producto establecidas en la guía de Buenas Prácticas de Manufactura, según las regulaciones vigente.

- 6.2.2. 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 Control (HACCP), en las Buenas Prácticas de manufactura (BPM) y en los Procedimientos Estandarizados de las Operaciones de Limpieza y desinfección (SSOP), según las regulaciones vigentes.
- 6.2.3. Se prohíbe la adición intencional o no de precursores biológicos (hormonas y esteroides) en el huevo para consumo humano.
- 6.2.4. No deberán contener contaminantes microbiológicos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud. Basado en el RTCA de Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de los Alimentos, en su versión vigente.
- 6.2.5. Los huevos frescos deben ser mantenidos en locales a temperaturas 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.
- 6.2.6. Los huevos refrigerados deben ser mantenidos en su temperatura de refrigeración de 2°C a 8°C durante todo su proceso de empaque, almacenamiento, transporte y comercialización, estableciendo que los mismos tendrán una vida media de 21 días como máximo.
- 6.2.7. La comercialización de huevos orgánicos debe basarse según la legislación nacional vigente, contenidas en el Decreto Ejecutivo N°121 de 8 de septiembre de 2015 y que está homologados con los RTCA 67.06.74 Productos Agropecuarios Orgánicos. Requisitos para la producción, el procesamiento, la comercialización, la certificación y el etiquetado.
- 6.2.8. Para la comercialización de huevos enriquecidos se establecen los siguientes requisitos: certificación de las granjas avícolas por parte de la Dirección Nacional de Salud Animal del MIDA y requisitos sanitarios establecidos por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria del Ministerio de Salud, que acrediten los resultados del enriquecimiento.
- 6.2.9. Los huevos parafinados que en su proceso utilizan aceite mineral de grado alimentario deben ser mantenidos a una temperatura no mayor de 30°C durante todo su proceso de empaque, almacenamiento, transporte y comercialización, estableciendo que los mismos tendrán una vida media de 21 días como máximo.
- 6.2.10. Los huevos importados deben proceder de granjas comerciales certificadas por la Autoridad Sanitaria competente del país de origen. Además, deben cumplir con los mismos requisitos sanitarios exigidos a los productos nacionales y contar con la aprobación establecida por la Dirección Nacional de Salud Animal del Ministerio de Desarrollo Agropecuario (elegibilidad país) al ingreso al país, y requisitos sanitarios establecidos por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria del Ministerio de Salud.
- 6.2.11. Que los lotes de huevos importados amparados por los certificados emitidos en su país de origen deben producirse en granjas comerciales y/o región de procedencia en las cuales no se ha reportado la presencia de Salmonella, Influenza Aviar y New Castle dentro de los 90 días previos al empaque.

7. 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 comercio 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 muestras 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.

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 se debe exceder el valor establecido por (**M**).

7.1.1. *E. coli*: Para estas se seguirá el siguiente plan:

n: 5

c: 1

m: 10

M: 100

7.1.2. *Salmonela spp*: Para estas seguirá el siguiente plan:

n: 5

c: 0

m: 0

M: 0

8. MUESTREO

- 8.1. La verificación del contenido Neto se efectuará según lo indicado en el Reglamento Técnico DGNTI – COPANIT 3-421-98, Metrología. Contenido Neto de Preempacados, tanto a huevos nacionales como importados, en su versión vigente.
- 8.2. La toma de muestras de huevos producidos en la República de Panamá para realizar evaluaciones microbiológicas deberá 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 el personal técnico de la Dirección de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria del Ministerio de Salud, en base a una programación anual establecida.
- 8.3. La toma de muestras de huevos importados debe realizarse a la llegada del producto al país y debe ser realizada por personal técnico de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria del Ministerio de Salud, de acuerdo con los requisitos establecidos para su aprobación de ingreso.

9. EMBALAJE, ENVASADO Y ROTULADO

9.1. EMBALAJE Y ENVASADO

Los empaques o envases reunirán las siguientes condiciones:

- 9.1.1. Los huevos se presentarán en empaques limpios que serán de pasta celulosa, fibra u otro material apropiado que cumpla con las Normas Sanitarias vigentes y con lo establecido en el numeral 3 del artículo 9 y el numeral 2 del artículo 10 de la Ley 187 de 2 de diciembre de 2020.
- 9.1.2. 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.

Nota: En el caso de los huevos sueltos, estos deberán ser empacados o embalados en presencia del consumidor final.

9.2. ROTULADO

9.2.1. Para Huevos Sueltos:

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

9.2.2. Para Huevos Empacados nacionales e importado deberán llevar impreso:

9.2.2.1. Dirección y Número de registro de la planta de empaque y distribución de huevos otorgado por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria del Ministerio de Salud.

9.2.2.2. Marca y nombre del producto

9.2.2.3. Clasificación según Contenido Neto del Empaque (referencia Tabla N°1 y N°2) debe ir en el empaque y/o en el huevo.

9.2.2.4. Registro Sanitario

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

9.2.2.6. Método de Conservación.

9.2.3. Para los huevos nacionales e importados, ya sean frescos, enriquecidos, orgánicos y conservados deberán cumplir con lo establecido en el capítulo 8 del presente reglamento.

9.2.4. Queda prohibido declaraciones referentes al uso de hormonas, ya que en el presente Reglamento Técnico queda prohibido su uso.

9.2.5. Para evitar confusión o comisión de actos de defraudación o de fraude alimentario que afecte la confianza y salud del consumidor, todo producto con denominación de orgánico, ecológico, biológico o similar que se comercialice dentro del territorio nacional, debe cumplir con las certificaciones oficiales correspondientes.

Nota: La tinta utilizada para colocar la fecha de expiración sobre el huevo debe ser de grado alimenticio aprobada por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria del Ministerio de Salud.

10. MANIPULACIÓN, TRANSPORTE Y ALMACENAJE

10.1. 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.

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

10.3. Los huevos deben protegerse de la lluvia y sol en el transporte.

10.4. 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.

10.5. 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 regulación vigente.

11. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD PARA PRODUCTO NACIONAL E IMPORTADO

11.1. PRODUCTO NACIONAL

El control y certificación de huevos orgánicos de origen nacional, estará sujeto a verificación del cumplimiento de la norma por parte de la Autoridad Competente de Agropecuario Orgánico (ACAO) de la Dirección Nacional de Salud del Animal del MIDA, del Ministerio de Desarrollo Agropecuario.

La comercialización de huevos bajo la denominación “orgánico” estará sujeta a verificación por parte de la Autoridad Competente de Agropecuario Orgánico (ACAO), adscrita a la Dirección

Nacional de Sanidad Vegetal del MIDA. Esta autoridad actúa como ente supervisor tanto del sector agrícola como pecuario orgánico.

En caso de que la ACODECO identifique hallazgos relacionados con huevos orgánicos durante sus inspecciones en expendios, deberá remitir dicha información a la ACAO, para que esta realice la verificación correspondiente y determine las medidas que sean necesarias.

La inspección, registro y certificación de las granjas avícolas de donde se originan los huevos de aves domésticas destinados a la comercialización será responsabilidad de la Dirección Nacional de Salud Animal del MIDA.

11.2. PRODUCTO IMPORTADO

Tanto el país de origen como los establecimientos de procedencia de los huevos que se pretendan importar deberán contar con la aprobación previa de la Dirección Nacional de Salud Animal del Ministerio de Desarrollo Agropecuario de Panamá. Dicha aprobación se otorgará conforme a los procedimientos establecidos para la habilitación o autorización de establecimientos, y en concordancia con las recomendaciones de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA), considerando el estatus sanitario aviar del país, zona o comportamiento de origen.

Los productos importados que se comercialicen como orgánicos deberán cumplir con lo dispuesto en el Decreto Ejecutivo N.º 121 de 8 de septiembre de 2015.

La Autoridad Competente de Agropecuario Orgánico (ACAO) será responsable de velar por el cumplimiento de lo establecido en los artículos 146 al 150, del Decreto Ejecutivo No. 121 de 8 de septiembre de 2015, los cuales regulan específicamente la importación de productos orgánicos.

11.3. VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO

La vigilancia y el control de los establecimientos, así como de sus actividades y procesos, estarán a cargo del Ministerio de Salud. Esta entidad realizará inspecciones periódicas para garantizar el cumplimiento de lo establecido en el presente Reglamento Técnico.

Los huevos importados deberán provenir de granjas comerciales certificadas por la autoridad sanitaria competente del país de origen. Además, deberán cumplir con los mismos requisitos sanitarios exigidos a los productos nacionales y contar con la aprobación correspondiente por parte de la autoridad competente de la República de Panamá para su ingreso al país.

Los lotes de huevos importados, amparados por certificados emitidos en su país de origen, deberán proceder de granjas comerciales y/o regiones en las que no se haya reportado la presencia de Salmonella, Influenza Aviar ni enfermedad de Newcastle durante los noventa (90) días previos al empaque.

La vigilancia y el control de los establecimientos dedicados al procesamiento, fabricación, elaboración, transformación, empaque, almacenamiento, transporte, distribución y expendio de huevos producidos en la República de Panamá estarán a cargo del Ministerio de Salud, a través de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.

Corresponde a la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria del Ministerio de Salud otorgar la Licencia Sanitaria de Funcionamiento y la Certificación de Planta a los establecimientos mencionados, así como verificar el cumplimiento del registro sanitario de los huevos producidos en el país.

El muestreo para evaluaciones microbiológicas deberá realizarse conforme al criterio técnico establecido en esta norma y siguiendo buenas prácticas de muestreo. Las muestras serán tomadas por personal técnico de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, con base en una programación anual, y deberán realizarse al menos una vez al año en el área de empaque final de las plantas productoras, empacadoras o distribuidoras de huevos.

La toma de muestras de huevos importados deberá efectuarse a su llegada al país, por personal técnico de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria del Ministerio de Salud, conforme a los requisitos establecidos para su aprobación de ingreso, según lo dispuesto en el numeral 8 de este reglamento.

11.4. VERIFICACIÓN DE MERCADO

La verificación de los parámetros establecidos en el presente Reglamento Técnico corresponderá a la Autoridad de Protección al Consumidor y Defensa de la Competencia (ACODECO), conforme a lo dispuesto en la Ley 45 de 31 de octubre de 2007. Asimismo, el Ministerio de Salud y el Ministerio de Desarrollo Agropecuario ejercerán funciones de vigilancia y control dentro del ámbito de sus respectivas competencias.

Haciendo énfasis en las siguientes numerales:

- 4. Clasificación (Tabla 1, Tabla 2)
- 5.2 Requisitos específicos (Numerales 5.2.5 y 5.2.6)
- 7. Muestreo (Numeral 1 “Contenido neto”).
- 8. Embalaje, envasado y rotulado (8.1 y 8.2)

11.5. SANCIONES:

El incumplimiento a lo establecido en el presente Reglamento Técnico, serán de acorde a lo establecido por las Autoridades competentes de acuerdo con su legislación.

SEGUNDO: ADVERTIR que la Resolución No. 001 de 24 de enero de 2014, del Ministerio de Comercio e Industrias, que aprueba la modificación del Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 14-2005. Tecnología de los Alimentos. Aves y Huevos. Huevos de Gallina para consumo y cualquier otra que le sea contraria, quedará sin efecto una vez entre en vigencia la presente Resolución.

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,



JAMA/MT/LQ
18

Ministerio de Comercio e Industrias
Certifica que todo lo anterior es fidel copia del original

Panamá, 18 de Septiembre de 2025

Secretario General

