

REPUBLICA DE PANAMA
MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
DIRECCION GENERAL DE INDUSTRIAS
RESOLUCION N° 3 PANAMA 3 DE SEPTIEMBRE DE 2008
LA MINISTRA DE COMERCIO E INDUSTRIAS

en uso de sus facultades legales,

C O N S I D E R A N D O:

Que la Ley N° 108 de 30 de diciembre de 1974, que otorga incentivos a la exportación, crea los Certificados de Abono Tributarios como instrumento para fomentar las exportaciones no tradicionales de bienes producidos o elaborados total o parcialmente en Panamá.

Que la Ley N° 37 de 1 de agosto de 2007, establece que tendrán derecho a recibir Certificado de Abono Tributario (CAT) las exportaciones de bienes de los sectores agrícola, pecuario, acuícola y pesca, frescos o procesados, que califiquen como no tradicionales y que se realicen del 1 de julio de 2007 hasta el 30 de septiembre de 2009, en los términos previstos en el artículo 3 de la referida Ley N°37 de 2007.

Que el Artículo 3 de la Ley N° 37 de 2007, que modifica el Artículo 5 la Ley N° 108 de 1974, establece en el literal b) que si el exportador demuestra la utilización de tecnologías reconocidas por las instituciones rectoras del sector, que mejoren su productividad, el valor del Certificado de Abono Tributario (CAT) será de quince por ciento (15%) del valor agregado nacional en el período comprendido del 1 de julio de 2007 hasta el 31 de diciembre de 2007, diez por ciento (10%) del valor agregado nacional en el período comprendido entre el 1 de enero de 2008 hasta el 31 de diciembre de 2008 y cinco por ciento (5%) del valor agregado nacional en el período comprendido entre el 1 de enero de 2009 hasta el 30 de septiembre de 2009.

Que por las razones indicadas, este Despacho

R E S U E L V E:

PRIMERO: ESTABLECER los requisitos sobre utilización de tecnología en las industrias que elaboran jugos concentrados a partir de la fruta, yuca en barras (yuca sticks), procesados de mariscos (nugget de calamar, croquetas de camarón y barritas de mariscos), pasta y ketchup de tomate, jugo de tomate a partir de la fruta, jaleas y mermeladas, conforme a lo establecido en el literal b), del artículo 5 de la Ley N° 108 de 1974, modificado por la Ley N° 37 de 1 de agosto de 2007.

JUGOS CONCENTRADOS A PARTIR DE LA FRUTA		
PROCESO	TECNOLOGÍA	PORCENTAJE (%)
Clasificación por tamaño	Proceso automático de clasificación por tamaño (sólo para la naranja y el limón)	4
Extracción, Prensado o despulpado	Proceso automático de prensado de la fruta para extraer el jugo	20
Filtrado	Sistema automático de dosificación del contenido de pulpa	8
Evaporación – Pasteurización	Pasteurizador automatizado	40
Enfriamiento	Sistema automático de circulación de amoníaco para controlar la temperatura	10
Llenado	Sistema automático de control de llenado.	8
Empacado y embalaje	Sistema de empaque automatizado	2.5
	Sistema de embalaje automatizado.	2.5
Preservación	Sistema automático de refrigeración.	5

YUCA EN BARRAS (YUCA STICKS)		
PROCESO	TECNOLOGÍA	PORCENTAJE (%)
Horneado	Control automático de temperatura	12
Enfriado	Control automático de temperatura	10
Molienda	Máquina molidora automática	10
Mezclado	Automatizado	12
Formado	Automatizado	12
Empanizado (Batter)	Automatizado	12
Pre-fritura	Control automático	12
Empacado	Sistema automático de empaque. Sistema de detección de metales.	10
Congelación	Control automático de temperatura	10
PROCESADOS DE MARISCOS (NUGGETS DE CALAMAR, CROQUETAS DE CAMARON, BARRITAS DE MARISCOS)		
PROCESO	TECNOLOGÍA	PORCENTAJE (%)
Mezclado	Sistema automático de control de parámetros	15
Formado	Automatizado	15
Empanizado	Automatizado	15
Pre-fritura	Control automático	15
Congelación	Máquina de congelamiento rápido con control automático	13
Empaque	Sistema automático de empaque. Sistema de detección de metales.	14
Almacenamiento	Control automático de temperatura	13
FABRICACIÓN DE PASTAS Y KETCHUP DE TOMATE		
PROCESO	TECNOLOGÍA	PORCENTAJE (%)
Dosificación de la pulpa de tomate	Sistema automático de bombeo a través de una bomba de diafragma	8
Mezclado	Automatizado	8
Cocción	Dosificador automático de vapor	9
Verificación del brix, pH y	Refractómetro digital y	8

viscosidad adecuada	potenciómetro	
Filtrado	Sistema automático para filtrar el producto para eliminar cualquier partícula extraña	8
Homogenización	Sistema automático de homogenización	10
Pasteurizado	Pasteurizador automático	10
Llenado	Sistema automático de llenado	9
Tapado/sellado	Sistema automático de tapado/sellado de la tapa	8
Enfriamiento	Sistema automático para disminuir la temperatura y evitar la sobrecocción del producto	8
Empacado	Sistema automático para empacar	5
Etiquetado y codificación	Sistema automático de etiquetado y codificación	5
Empacado final	Empaque final del producto	4
ELABORACIÓN DE JUGO DE TOMATE A PARTIR DE LA FRUTA		
PROCESO	TECNOLOGÍA	PORCENTAJE (%)
Pesado de la fruta	Sistema de pesaje de la materia prima recibida	3
Lavado de la fruta	Máquina lavadora	3
Triturado	Sistema automático para trocear los tomates	5
Precaentado	Sistema automático para calentar el tomate y facilitar la remoción de la piel de la fruta	6
Molienda/Refinación	Sistema automático para moler la fruta y separar los trozos de semilla y piel del tomate, del jugo	6
Dosificación	Dosificación automática de pulpa de tomate	5
Emulsificado /mezclado	Sistema automático para dispersar	10

	sólidos, semisólidos y polvos dentro de los líquidos	
Filtrado	Sistema automático para separar impurezas	5
Medición del brix y pH	Refractómetro digital y potenciómetro.	5
Pasteurización/esterilización	Sistema automático de pasteurización/esterilización	15
Llenado	Sistema automático de llenado	10
Sellado	Sistema automático de sellado de tapas	5
Enfriador	Sistema automático para disminuir la temperatura	5
Secado	Sistema automático de soplado para secar la superficie de la lata	3
Etiquetado/codificado	Sistema automático para etiquetar las latas / codificar envases tetrapack	7
Empacado	Sistema automático para empacar	7
ELABORACION DE JALEAS Y MERMELADAS		
PROCESO	TECNOLOGÍA	PORCENTAJE (%)
Limpieza y selección de la fruta	Sistema continuo de chorros de agua a presión para limpiar la fruta y pasan a través de un rodillo donde se descartan las que están en mal estado	7
Triturado	Sistema automático para trocear la fruta	10
Molienda	Sistema automático para extraer la pulpa	10
Refinado	Sistema automático para remover los residuos o bagazos y semillas de la pulpa	10

Cocción-mezcla	Dosificador automático de vapor	10
Verificación del brix y pH adecuado	Refractómetro digital y Potenciómetro	8
Envasado	Sistema automático de llenado de los frascos a altas temperaturas para mantener el producto libre de microorganismos	10
Sellado de las tapas	Proceso automático por barrido con vapor	10
Enfriamiento	Túnel de enfriamiento por agua	8
Empacado temporal	Empacado, paletizado y almacenamiento temporal para el enfriamiento completo de los frascos	7
Codificación y etiquetado	Sistema automático de codificación y etiquetado	10

SEGUNDO: Las empresas deben cumplir con un ochenta por ciento (80%) de los requisitos establecidos en esta Resolución, para optar por el beneficio señalado en el literal b) del artículo 5 de la Ley N° 108 de 1974, modificado por la Ley N° 37 de 2007.

TERCERO: Si en la evaluación de utilización de tecnología, se evidencia que no es necesario un proceso de los descritos en la presente Resolución, el porcentaje correspondiente a ese proceso, se redistribuirá entre el resto de los procesos.

CUARTO: La Dirección General de Industrias del Ministerio de Comercio e Industria será la encargada de emitir la certificación a las empresas que desarrollen las actividades descritas en esta Resolución y estén interesadas en acogerse al literal b) del Artículo 5 la Ley N° 108 de 1974, modificado por la Ley N° 37 de 2007.

QUINTO: Para efecto de la Resolución N°01 de 20 de diciembre de 2007, el rubro elaboración de jugos comprende la elaboración de los néctares a partir del concentrado.

SEXTO: REMITIR copia autenticada de la presente Resolución al Ministerio de Economía y Finanzas.

SÉPTIMO: Esta Resolución modifica el punto primero de la Resolución N°01 de 20 de diciembre de 2007.

FUNDAMENTO DE DERECHO: Ley N° 108 de 30 de diciembre de 1974, Ley N° 38 de 31 de julio de 2000, Ley N° 37 de 1 de agosto de 2007.

PUBLIQUESE Y CUMPLASE.

CARMEN GISELA VERGARA

Ministra de Comercio e Industrias