

REPÚBLICA DE PANAMÁ
MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGÍA INDUSTRIAL

RESOLUCIÓN N° 273A PANAMÁ 5 de junio de 2007

El Viceministro Interior de Industrias y Comercio

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 la 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 la Oficina de Certificación de la Carne, mediante nota S.E.-O.C.C.-019-2006 del 15 de febrero de 2006, solicitó la actualización del Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 68-2002, basado en que la Ley 25 de 1998, fue derogada por la Ley 3 de 2006.

Que el Reglamento Técnico DGNTI - COPANIT 68 - 2007, fue a un período de discusión pública por sesenta (60) días, a partir del 10 de octubre de 2006.

Que de conformidad al artículo 118 de la Ley 23, las normas técnicas deberán ser oficializadas por el Ministerio de Comercio e Industrias y tendrán vigencia una vez sean publicadas en la Gaceta Oficial.

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: Aprobar el Reglamento Técnico DGNTI - COPANIT 68 - 2007. Carnes y productos cárnicos. Canales de bovino. Definiciones y Tipificación, de acuerdo al tenor siguiente:

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

CARNES Y PRODUCTOS DERIVADOS CANALES DE BOVINO DEFINICIONES Y TIPIFICACION	REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI-COPANIT 68 - 2007
---	---

- **Objetivo y Campo de Aplicación**

1. *Este reglamento técnico establece los requisitos de tipificación que deben cumplir las canales de bovino declaradas por la autoridad competente como aptas para consumo humano.*
2. *Este reglamento técnico se aplica a todas las canales de bovino, y se utilizará en las plantas de sacrificio, con inspección veterinaria, salas de deshuese y plantas de empaque autorizadas por la autoridad competente.*

- **Normas para consulta**

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

- Ley 3 de 10 de enero de 2006 que establece la tipificación de canales y la nomenclatura de cortes de carne de ganado bovino y deroga la Ley 25 de 1998. Gaceta Oficial 25,463 de 13 de enero de 2006.

- **Definiciones**

Para los fines del presente Reglamento Técnico se aplican las siguientes definiciones:

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 debe incluir la cola, pilares y porción periférica del diafragma, la grasa de cobertura, las grasas internas (la riñonada, la escrotal, la pélvica y la abdominal). Véase anexo A.*
2. *Media canal: mitad del cuerpo del animal descrita en el punto 3.1 obtenida mediante un corte longitudinal por el plano sagital medio, a nivel de la columna vertebral desprovista de médula espinal.*
3. *Edad fisiológica: madurez de la canal evaluada mediante la observación de los cartílagos de osificación. Véase anexo B.*
4. *Tipificación: calificación individual de las canales bovinas, en base a la edad (cronometría dentaria), peso, sexo, grasa de cobertura y grado de contusión (traumatismo).*
5. *Grasa de cobertura (Terminación): tejido adiposo que cubre la cara externa de la canal, según la siguiente clasificación:*
 1. **Grasa de cobertura 0: grado en el cual prácticamente no existe grasa de cobertura.**
 2. **Grasa de cobertura 1: grado en el cual la grasa de cobertura siendo escaso su espesor, cubre la mayor parte de la canal.**

3. **Grasa de cobertura 2:** grado en el cual la grasa de cobertura es abundante, sin ser excesiva, no forma cúmulos, prácticamente cubre toda la canal.
 4. **Grasa de cobertura 3:** grado en el cual la grasa de cobertura es excesivamente abundante y su distribución es dispareja, presentando regiones determinadas de cúmulos.
- 6.

DEFECTOS DE PRESENTACIÓN

Son aquellas marcas visibles en cualquier parte de la canal que reflejan un mal manejo ante mortem, principalmente las contusiones (traumatismos).

1. **Contusión:** aplastamiento de tejidos acompañado de rupturas vasculares, sin discontinuidad cutánea, según la siguiente clasificación:

1. **Contusión de primer grado:** Aquella que afecta el tejido adiposo subcutáneo y alcanza hasta las aponeurosis musculares superficiales, provocando allí lesiones poco apreciables.

3.6.1.2 Contusión de segundo grado: Aquella que ha alcanzado al tejido muscular y lo ha lesionado en mayor o menor profundidad y extensión. La región de la contusión aparece hemorrágica.

1. **Contusión de tercer grado:** La que compromete el tejido óseo, el tejido muscular aparece friable con gran exudación serosa y normalmente con fractura de los huesos de la zona afectada.

● **TIPIFICACIÓN**

1. *La tipificación de las canales de ganado bovino se realizará en caliente, en forma individual, en las plantas de sacrificio.*
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. *Las canales de bovino se tipificarán usando como requisitos la edad por cronometría dentaria, el peso, el sexo, la grasa de cobertura y el grado de contusión definido en el numeral 3.6.*
4. *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 numeral 3.5.*
5. *La grasa de cobertura de las canales no debe recortarse.*
6. *A las canales de bovino tipificadas se les asignará una categoría de acuerdo a lo indicado en la tabla 1: Requisitos para la tipificación.*
7. *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 1: Requisitos para la tipificación.*

Tabla 1. Requisitos para la Tipificación

Tipo - Categoría	Cronometría Dentaria / Edad	Peso (LBS)	Grasa de Cobertura
T (Ternero)	Diente de leche /12 meses máx.	400 máx.	Sin exigencia
AA (Superior)	Dientes de leche / 24 meses máx.	500 min	0, 1 y 2
A (Selecto)	2 y 4 Dientes permanentes/ 42 meses máx.	Macho 450 min. Hembra 400 min.	0, 1 y 2
C (Comercial)	6 y 8 dientes permanentes/ más de 42 meses.	Cualquier peso	Sin exigencia

Requisitos sanitarios

- 1. Los canales de bovino cumplirán con los requisitos sanitarios que establezca la Autoridad Competente y las exigencias del país importador cuando corresponda.**

5. Marcas

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

6. REFERENCIAS:

- Norma Chilena Oficial. Canales de Bovino - Definiciones y tipificación. NCh 1306. Of. 93. Instituto Nacional de Normalización (INN).
- Estudio de Patronización para la Clasificación y Tipificación de la carne de ganado. Comisión Nacional de Carne. Ministerio de Desarrollo Agropecuario.

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 sacrocoxigeae (cauda)
- 7) pilares o porción periférica crus dextrum, crus sinister y pars de diafragma 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 sacrales vertebrae sacrales
- 16) costillas costae
- 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 cartilagosos. 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 medios 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 cartílago. 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.

ARTICULO SEGUNDO: Este reglamento se aplicará en concordancia con las disposiciones de la Ley 3 de 2006, la Ley 29 de 1996 y el Decreto Ley 9 de 20 de Febrero de 2006. Se encargarán de velar por el cumplimiento de este reglamento técnico la Oficina de Certificación de la Carne del Ministerio de Desarrollo Agropecuario y la Autoridad de Protección al Consumidor y Defensa de la Competencia.

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

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE

MANUEL JOSÉ PAREDES

Viceministro de Industrias y Comercio