

REPÚBLICA DE PANAMÁ
MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS

RESOLUCIÓN No. 44
de 15 de Mayo de 2026

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

CONSIDERANDO:

Que de conformidad con 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 corresponde a la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial (DGNTI) supervisar y garantizar que las prácticas nacionales relacionadas con la elaboración de normas técnicas y reglamentos técnicos sean acordes con las disposiciones internacionales aplicables, velando además porque estos se fundamenten en 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 animal o vegetal, o del medio ambiente;

Que mediante Memorando MICI-DGNTI-M-N.º [122]-2025, de 29 de agosto de 2025, la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial solicitó la inclusión en el Plan Anual de Trabajo del Departamento de Normalización de la revisión sistemática de normas y reglamentos técnicos aplicables a alimentos sensitivos, con fundamento en lo dispuesto en el artículo 14 de la Resolución No. 126 de 23 de diciembre de 2022;

Que la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial (DGNTI), en su calidad de coordinadora de los procesos de normalización, el 11 de septiembre de 2025 convocó al Comité Técnico correspondiente para la elaboración del **Reglamento Técnico DGNTI 96-2026 Tecnología de los Alimentos. Frutas y Hortalizas. Repollo Verde y Morado. Especificaciones**, contando con la participación de representantes de los sectores público y privado;

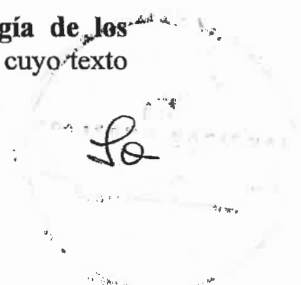
Que, como resultado de las reuniones técnicas realizadas, se elaboró y validó el contenido del citado Reglamento Técnico, en concordancia con los parámetros establecidos y tomando en consideración las normas y directrices de referencia en materia alimentaria;

Que, en cumplimiento de los procedimientos establecidos para la elaboración de reglamentos técnicos, la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial (DGNTI) sometió el proyecto a un período de consulta pública, tanto a nivel nacional como internacional, mediante su notificación a la Organización Mundial del Comercio (OMC), de conformidad con el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) y el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC), por un período de sesenta (60) días calendario, comprendido desde el 1 de julio de 2025 hasta el 29 de agosto de 2025, durante el cual se recibieron observaciones y comentarios que fueron debidamente analizados y atendidos por el Comité Técnico Nacional;

Que, concluido el proceso de consulta pública y verificado el cumplimiento de los requisitos establecidos, el Comité Técnico mediante Acta de Reunión 6-2025 de 22 de diciembre de 2025, analizó los comentarios recibidos, atendió las observaciones formuladas y aprobó la versión final del Reglamento Técnico;

RESUELVE:

PRIMERO: APROBAR el Reglamento Técnico DGNTI 96-2026 **Tecnología de los Alimentos. Frutas y Hortalizas. Repollo Verde y Morado. Especificaciones**, cuyo texto forma parte integral de la presente Resolución, de acuerdo con el tenor siguiente:



REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI 96-2026
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. FRUTAS Y HORTALIZAS.
REPOLLO VERDE Y MORADO. ESPECIFICACIONES.

1. OBJETO

Este Reglamento Técnico tiene por objeto establecer los requisitos generales y de calidad e inocuidad que debe de cumplir el repollo verde y el repollo morado (*Brassica oleracea. var. capitata*) para su comercialización en estado fresco al consumidor.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este Reglamento Técnico se aplica al repollo verde y repollo morado (*Brassica oleracea. var. capitata*), que han de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado, que se produzca, importe, distribuya y/o se comercialice en la República de Panamá.

3. NORMAS PARA CONSULTA

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

- Ley 430 de 25 de abril de 2024, que crea la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.
- Ley 206 de 30 de marzo de 2021, que crea la Agencia Panameña de Alimentos.
- Ley 11 del 15 de abril 2016, crea el Programa Nacional de Buenas Prácticas y Trazabilidad Agrícola (BPTA) bajo la Dirección Nacional de Sanidad Vegetal del Ministerio de Desarrollo Agropecuario (MIDA).
- Decreto Ejecutivo No. 125 de 29 de septiembre de 2021, que reglamenta la Ley 206 de la Agencia Panameña de Alimentos.
- Decreto Ejecutivo N°30 de 24 de junio de 2019, mediante el cual se reglamenta el Programa Nacional de Buenas Prácticas Agrícolas.
- Decreto Ejecutivo N° 1784 de 17 de noviembre de 2014, que adopta, en todas sus partes, el texto normativo y los anexos del Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.33:06 sobre las Buenas Prácticas de Manufactura para la Industria de Alimentos y Bebidas Procesados, aprobado por el Consejo de Ministros de Integración Económica, mediante el anexo 4 de la Resolución No. 176-2006 (COMIECO-XXXVIII).
- Resolución N° 138 de 20 de noviembre de 2018, que adopta, en todas sus partes, el texto normativo y los anexos del Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.50:17 Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de los Alimentos, aprobado por el Consejo de Ministros de Integración Económica, mediante la Resolución No. 402-2018 (COMIECO-LXXXIII).
- Resolución N° 14 de 28 de febrero de 2020, que adopta, en todas sus partes, el texto normativo y los anexos del Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.54.18 Alimentos y bebidas procesadas. aditivos alimentarios, aprobado por el Consejo de Ministros de Integración Económica, mediante la Resolución N° 419-2019 (COMIECO-LXXXIX).
- Resolución 204 de 14 de octubre de 2021 que aprueba la Guía Técnica DGNTI-COPANIT 3-2021 Tecnología de los Alimentos. Buenas Prácticas Agrícolas para la producción primaria de alimentos de origen vegetal.

4. DEFINICIONES

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

- 4.1. Defectos tolerables:** pequeñas manchas superficiales, magulladuras o insectos que no afecten la aptitud de consumo.
- 4.2. Diámetro ecuatorial:** valor del mayor diámetro transversal del repollo.
- 4.3. Evaluación de la conformidad:** procedimiento que permite determinar si se cumplen los requisitos pertinentes de los reglamentos técnicos y las normas. Por lo general comprenden medidas de ensayo, inspección y certificación.
- 4.4. Grado de repollo:** valor porcentual de defectos admitidos para un mismo tipo de repollo, incluyendo aquel que no ha sido clasificado.
- 4.5. Madurez de consumo:** estado en el cual el repollo cumple con las características alimenticias adecuadas para el consumo.
- 4.6. Madurez de cosecha:** estado que asegura que la maduración se ha completado en forma apropiada y que permite su manipulación y transporte.
- 4.7. Madurez uniforme:** estado de desarrollo homogéneo que alcanzan los repollos como resultado de la maduración.
- 4.8. Peso:** peso del repollo sin incluir hojas externas.
- 4.9. Repollo:** planta herbácea perteneciente a la familia de las crucíferas, género *Brassica*, especie *oleracea* var. *Capitata*.
- 4.10. Repollo (no conforme):** aquel repollo que no cumple con los requisitos generales y de calidad e inocuidad establecidos en este Reglamento Técnico.
- 4.11. Repollo defectuoso:** aquel con una o más lesiones que afecten su calidad comercial.
- 4.12. Repollo fresco:** producto que, luego de la recolección, no ha sufrido ningún cambio que afecte su maduración natural y mantenga sus cualidades.
- 4.13. Repollo morado:** hortaliza del género de plantas *Brassica* de color morado debido a la presencia de antocianinas, pigmentos que le dan ese tono en sus hojas.
- 4.14. Repollo verde:** hortaliza verde del género de plantas *Brassica* que presenta hojas grandes y compactas de un color verde claro, formando una cabeza densa y redonda.

5. ABREVIATURAS

- DGNTI: Dirección General de Normas y Tecnología Industrial
- ACODECO: Autoridad de Protección al Consumidor y Defensa de la Competencia
- ANA: Autoridad Nacional de Aduanas
- MIDA: Ministerio de Desarrollo Agropecuario
- APA: Agencia Panameña de Alimentos
- DNCAVV: Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria
- MINSA: Ministerio de Salud
- MICI: Ministerio de Comercio e Industrias
- DNSV: Dirección Nacional de Sanidad Vegetal
- CODEX ALIMENATRIUS: Código Alimentario Internacional
- CXS: Codex Estándar
- CXG: Codex Guide
- BPM: Buenas Prácticas de Manufactura

3

- BPA: Buenas Prácticas Agrícolas

6. CLASIFICACIÓN

El repollo verde y morado, de acuerdo con su diámetro ecuatorial y peso, se clasifican en categorías según se indica en la Tabla 1.

TABLA 1. Clasificación del repollo

CATEGORÍA (TAMAÑO)	DIAMETRO (mm)	PESO (kg)
Jumbo	≥ 150	≥ 1.5
Mediano	120 – 149	0.6 – 1.0
Pequeño	< 120	< 0.6

El repollo verde y morado que no se ajuste en ninguno de los tipos establecidos se considera no tipificado.

7. REQUISITOS

Los repollos verdes y morados para consumo deben estar limpios, enteros, sin deformaciones, consistentes, exteriores secos, frescos, con el color, aroma y sabor típicos de la variedad.

TABLA 2. Categorías de calidad de repollo verde y morado y sus tolerancias en porcentajes

CARACTERÍSTICAS	PRIMERA (%)	SEGUNDA (%)	TERCERA (%)
Pudrición	0	0.5	1.0
Daños mecánicos	1.0	3.0	4.0
Inmaduras	0	2.0	3.0
Quemaduras	0 – 2.0	2.0 – 3.0	4.0 – 6.0

NOTA 1: Para la primera categoría no se admiten manchas ligeras (producidas por enfermedades o plagas).

NOTA 2: Para la segunda y tercera categoría se admiten manchas ligeras (producidas por enfermedades o plagas), siempre y cuando no afecten la última capa que protege el repollo verde y/o morado y que no exceda el 50% de la superficie.

Se debe procurar que pase el menor tiempo posible entre la recolección y la entrega del producto a la Industria de Transformación o al Centro Comercializador.

Las cámaras frigoríficas deben mantenerse entre 3°C y 5°C y con un 70% a 85% de humedad.

8. MUESTREO

El muestreo del Repollo verde y morado se debe efectuar de acuerdo con la Norma de Codex CXS 234-1999 sobre *Métodos de Análisis y Toma de Muestras*, en su versión vigente.

El muestreo se debe realizar de tal manera que las unidades de muestra (sacos, cajas, etc.), sean representativas de las propiedades de todo el lote.

[Handwritten signature]

8.1. MUESTREO DE REPOLLO VERDE Y MORADO SUELTO O A GRANEL

Si se desconoce el peso de un lote de repollo morado y/o verde a granel y se desea saber el tamaño de la muestra, se debe estimar el peso total del lote y obtener una muestra de acuerdo con la Tabla 3.

TABLA 3. Determinación de la muestra de repollo verde y morado suelto

PESO ESTIMADO DEL LOTE EN KILOS	PESO DE LA MUESTRA EN KILOS
45 – 450	Toda la muestra
451 – 900	60
901 – 1350	110
1351 – 2250	180
2251 – 4500	340
Más de – 4500	450 (mínimo)

8.2. MUESTREO DE REPOLLO VERDE Y MORADO EMPACADO

Para la toma de muestra de repollo verde y morado empacado y evaluación del contenido neto se debe utilizar como referencia el Reglamento Técnico DGNTI – COPANIT 3-421-98. *Metrología. Contenido Neto de Preempacados. Requisitos*, tanto a repollos verdes y morados, nacionales como importados, en su versión vigente.

TABLA 4. Determinación de la muestra de repollo verde y morado empacadas

NÚMERO DE EMPAQUES DEL LOTE	Nº DE EMPAQUES A MUESTREAR
0 – 10	1
11 – 25	2
26 – 50	4
51 – 100	8
101 – 300	10
301 – 500	20
501 – 1000	35
Más de – 1000	50 (Mínimo)

NOTA 3: Las tomas de muestra para los repollos verdes y morados, tanto nacionales como importados, se deben realizar en los puntos de ingreso, centros de acopio y cadenas de frío, y deben cumplir con las especificaciones de calidad e inocuidad establecidas en este Reglamento Técnico.

9. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Todos los aditivos autorizados están establecidos en el RTCA sobre Alimentos Bebidas. Aditivos Alimentarios en su versión vigente y en los casos que este, no considere alguna otra sustancia permitida, se debe utilizar la *Norma General para los aditivos alimentarios* CXS 192-1995, del Codex Alimentarius.

NOTA 4: Abarca los aditivos alimenticios aplicados a frutas y hortalizas frescas tratadas en la superficie.

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

10. CONTAMINANTES

Los productos al que se aplica las disposiciones del presente Reglamento Técnico no deben superar los niveles máximos de la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193- 1995).

Los productos al que se aplica las disposiciones del presente Reglamento Técnico no deben superar los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

11. HIGIENE

Se deben emplear Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) con fundamento en las normativas nacionales y en la Guía Regional Armonizada de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) basada en riesgo del OIRSA en la recolección, transporte y almacenamiento, que permita la trazabilidad del repollo verde y del repollo morado.

Los productos abarcados por las disposiciones de este Reglamento Técnico deben prepararse y manipularse de conformidad con el RTCA *Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales*, en su versión vigente, el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), y con su equivalente en los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), el *Código de prácticas de higiene para frutas y hortalizas frescas* (CXC 53-2003) y otros textos pertinentes del Codex Alimentarius.

Los productos deben cumplir con los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con el RTCA *Alimentos. Criterios Microbiológicos para inocuidad de los alimentos*, en su versión vigente.

Los productores y/o proveedores de repollo verde y morado, deben garantizar que los productos que cosechan provienen de zonas de cultivo en la cual las aguas de riego no provengan de aguas contaminadas.

No deben venderse los repollos verdes y morados que, a través de análisis de laboratorio, se demuestre que contengan insectos y enfermedades, contaminaciones biológicas (causadas por hongos, bacterias, virus) o químicas (residuos de plaguicidas) y otros, que representen un riesgo para la salud pública.

12. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

12.1. TRANSPORTE

El transporte de hortalizas debe ofrecer las condiciones adecuadas de operación y funcionamiento, así como de seguridad e higiene. Los transportes deben tener definidos sus procedimientos operacionales de carga, conducción y descarga de productos agrícolas, medidas de higiene y seguridad.

Si los camiones son refrigerados para el transporte de vegetales, además de mantener los criterios de limpieza y desinfección, deben mantener la temperatura de refrigeración durante todo el viaje.

El transporte del producto debe basarse en las Buenas Prácticas de Higiene para alimentos no procesados y las Buenas Prácticas post cosecha.

12.2. ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE

Las condiciones de almacenamiento deben ser las siguientes:

Temperatura entre 12°C – 30 °C

Local con ventilación artificial

Días de almacenamiento: hasta 15 días, contados a partir de la cosecha.

12.3. ALMACENAMIENTO EN FRÍO

- Temperatura entre 3°C y 5 °C
- Días de almacenamiento: hasta 30 días, contados a partir de la cosecha.
- Humedad Relativa (H.R) entre 70 – 85 %

13. ENVASADO

De acuerdo con el modo de expendio, los repollos verdes y morados deben ser envasados de la siguiente manera:

13.1. REPOLLOS VERDES Y MORADOS FRESCOS PARA EXPENDIO AL POR MAYOR

Los envases deben ser presentados en empaques nuevos, limpios, de material adecuado para la buena conservación y transporte del producto y con un contenido neto de 22.73 kg.

No se permite la mezcla de repollos verdes y morados importados empacados y a granel con repollos verdes y morados de producción nacional.

No se permite el reempaque de producto importado en sacos utilizados para el empaque de producción nacional y se debe especificar el país de origen en los lugares de expendio.

13.2. REPOLLOS MORADOS Y VERDES FRESCOS PARA EXPENDIO AL DETAL

Los envases deben ser presentados limpios, de material adecuado para la buena conservación y transporte del producto y etiquetados de manera que muestre el contenido neto (por ejemplo: 0.45; 0.91; 1.36; 1.81 y 2.28 kg).

La verificación del contenido Neto se debe efectuar según lo indicado en el Reglamento Técnico DGNTI – COPANIT 3-421-98. *Metrología. Contenido Neto de Preenvasados. Requisitos*, en su versión vigente, tanto a repollos nacionales como importados.

Estos empaques deben ir precintados o con etiqueta firmemente unida al mismo.

Los repollos verdes y morados que se comercialicen sueltos deben reunir los mismos requisitos y categorización especificados en este Reglamento Técnico.

14. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985) del Codex Alimentarius en su versión vigente, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

NOTA 5. Lo descrito en el párrafo anterior quedará vigente hasta tanto se adopte el RTCA de Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Preenvasado), en su versión vigente.

El empaque de repollos verdes y morados frescos, para expendio al detal o al por mayor, debe contener la siguiente información:

- Nombre del productor o razón social de la empresa,
- Dirección,
- País de origen,
- Teléfono,
- Fecha de cosecha (DD/MM/AA)
- Fecha de empacado (DD/MM/AA)
- Categoría,
- Tamaño (Jumbo, Grande, Mediana, Pequeña, Mini u otra) y
- Calibre (mm)
- Peso neto (kg o lb)

15. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Los repollos frescos y almacenados para expendio al detal o al por mayor deben presentar las siguientes condiciones de almacenamiento:

- **Repollo morado y verde:** 15 días a temperatura ambiente, determinado desde la fecha de cosecha (DD/MM/AA).
- **Repollo morado y verde almacenada en frío:** 30 días almacenados a temperatura en frío (3° a 5° C), determinados a partir de la fecha de la cosecha (DD/MM/AA). Cuando la cadena de frío se interrumpa, se tendrá 20 días para la comercialización, siempre y cuando no exceda los 30 días establecidos como fecha límite para su comercialización, para repollos verdes y morados almacenadas en frío. Para los repollos verdes y morados importados, los 20 días comienzan a regir a partir de la desconexión de la unidad de refrigeración; para los repollos verdes y morados nacionales almacenadas en frío, los 20 días comienzan a regir a partir del momento en que sean retiradas de los cuartos fríos de los centros post cosecha.

16. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- FAO y OMS. 1995. *Norma general para los aditivos alimentarios*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 192-1995. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- FAO y OMS. 1995. *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 193-1995. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- FAO y OMS. 1969. *Principios generales de higiene de los alimentos*. Código de prácticas del Codex Alimentarius, n.º CXC 1-1969. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- FAO y OMS. 2003. *Código de prácticas de higiene para frutas y hortalizas frescas*. Código de prácticas del Codex Alimentarius, n.º CXC 53-2003. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- FAO y OMS. 1985. *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 1-1985. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- FAO y OMS. 2021. *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 346-2021. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- FAO y OMS. 1995. *Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXC 44-1995. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

SEGUNDO: Los procedimientos, criterios y mecanismos aplicables para la ejecución de actividades de vigilancia, fiscalización, inspección y revisión, con el propósito de garantizar el cumplimiento continuo del presente Reglamento Técnico se establecerá conforme a lo dispuesto en el Reglamento de Evaluación de la Conformidad contenido en la Resolución No. 35 de 29 de abril de 2026, el cual definirá las actividades y procedimientos aplicables.

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

[Firma]

JULIO A. MOLTÓ A.
Ministro de Comercio e Industrias

Ministerio de Comercio e Industrias

Certifica que todo lo anterior es fiel copia de su original

Panamá, 19 de Mayo de 2026

[Firma]
Secretario General

8