

ASAMBLEA NACIONAL  
LEY No 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

LA ASAMBLEA NACIONAL  
DECRETA:

Capítulo 1

Objetivos, ámbito de aplicación, Competencia y Definiciones

Artículo 1. Objetivos. La presente Ley tiene como objetivos:

1. Establecer un sistema obligatorio de tipificación de canales de ganado bovino, de acuerdo con las normas técnicas vigentes en el país.
2. Establecer la nomenclatura de cortes de carne de ganado bovino.
3. Proteger y garantizar que la información sobre los cortes de carne de ganado bovino que adquieren los consumidores cumple con lo establecido en la presente Ley.
4. Orientar a los productores de ganado bovino sobre la calidad de carne que exige el consumidor, para que dirijan su producción en ese sentido.

Artículo 2. Ámbito de aplicación. Esta Ley se aplicará en las plantas de sacrificio, plantas de deshuese y plantas de empaque, así como en los transportes y locales de expendio de carne bovina al consumidor, en el territorio nacional.

La tipificación de las canales y la nomenclatura de los cortes de carne de ganado bovino, así como la verificación y la fiscalización, deberán realizarse en los establecimientos aprobados por el Ministerio de Salud, ya sean plantas de sacrificio, plantas de deshuese, plantas de empaque, transportes y locales de expendio de carne bovina. Todas las actividades relacionadas con estos procedimientos deben cumplir las normas vigentes en materia de salud pública, establecidas en la República de Panamá.

Artículo 3. Competencia. La Oficina de Certificación de la Carne, adscrita al Ministerio de Desarrollo Agropecuario, será la encargada de velar por el cumplimiento de la presente Ley en plantas de sacrificio, plantas de deshuese, plantas de empaque y transportes.

La Comisión de Libre Competencia y Asuntos del Consumidor (CLICAC) conocerá y atenderá las denuncias y quejas de los consumidores en contra de los agentes económicos;

deberá supervisar, investigar y sancionar las infracciones a la presente Ley en los locales de expendio de carne bovina al consumidor.

El Ministerio de Salud actuará como órgano de apoyo y facilitador en las actividades relacionadas con la aplicación de la presente Ley en las plantas de sacrificio, plantas de deshuese y plantas de empaque, así como en los transportes y en los locales de expendio de carne bovina al consumidor.

Artículo 4. Definiciones. Para los efectos de esta Ley, los siguientes términos se entenderán así:

1. *Asistente del certificador de carne.* Persona natural, con título académico de Bachiller Agropecuario y curso correspondiente que lo habilite para tal función.
2. *Canal.* Res sacrificada con el fin de comercializar su carne, una vez eliminados el cuero y los despojos.
3. *Carne.* Musculatura, esquelética de los bovinos, con o sin estructura ósea, así como los tejidos grasas, membranas y aponeurosis, que forman parte del músculo.
4. *Certificador de carne.* Persona natural con título académico de Médico Veterinario y curso de especialización en certificación de carne, que haya aprobado la evaluación de competencia profesional de su especialidad.
5. *Certificador oficial.* Funcionario certificador de carne, debidamente acreditado por el Consejo Nacional de Acreditación, encargado de certificar la tipificación de canales y la nomenclatura de los cortes de carne de ganado bovino, en atención a lo dispuesto en esta Ley y el reglamento técnico correspondiente.
6. *Certificado de producción de deshuese.* Documento oficial expedido por el certificador oficial que da fe de la nomenclatura y categoría de los cortes de carne resultantes de deshuese de la canal. Está compuesto por encabezado, que indica el nombre del establecimiento, la dirección, la fecha, el propietario, el nombre del certificador y el número de registro; y el cuerpo del documento que señala el nombre del corte, su tipificación, la cantidad de unidades y el peso. Tiene validez cuando lleva la firma y el sello profesional del certificador oficial.
7. *Contusión.* Aplastamiento de tejidos acompañado de rupturas vasculares, sin discontinuidad cutánea, según la siguiente clasificación:
  - a. *Contusión de primer grado.* Aquella que afecta el tejido subcutáneo y alcanza hasta las aponeurosis musculares superficiales, provocando allí lesiones poco

apreciables.

b. *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.

c. *Contusión de tercer grado*. La que compromete el tejido óseo; el tejido muscular aparece mable con gran exudación serosa y normalmente con fractura de los huesos de la zona afectada.

8. *Corte*. Sección o parte de la res en canal destinada para el expendio al consumidor.

9. *Deshuese*. Proceso que conduce a la separación de los diferentes cortes y tejidos en que se divide una canal con destino al consumo humano.

10. *Edad* Tiempo que transcurre desde el nacimiento del animal hasta el momento en que se realiza su evaluación. Se determina por los cambios en la dentición (cronometría dentaria) y la osificación de los huesos de la canal (edad fisiológica), o por cualquier otro método científicamente aceptado.

11. *Ente tipificador y fiscalizador*. Oficina de Certificación de la Carne, adscrita al Ministerio de Desarrollo Agropecuario.

12. *Fiscalización*. Acción realizada por los funcionarios de la Oficina de Certificación de la Carne (Fiscalizador), para constatar que el certificador oficial está realizando la tipificación de las canales y certificando la nomenclatura y categoría de los cortes de carne, basándose en lo que establece esta Ley y el reglamento técnico correspondiente.

13. *Grasa de cobertura*. Tejido adiposo que cubre la cara externa de [a canal, según la siguiente clasificación:

a. *Grasa de cobertura 0*. Grado en el cual no existe prácticamente grasa de cobertura (Grado 0).

b. *Grasa de cobertura 1*. Grado en que la grasa de cobertura, siendo escaso su espesor, cubre la mayor parte de la canal (Grado 1).

c. *Grasa de cobertura 2*. Grado en el cual la grasa de cobertura es abundante, sin ser excesiva, que no forma cúmulos y cubre prácticamente toda la canal (Grado 2).

d. *Grasa de cobertura 3*. Grado en el cual la grasa de cobertura es excesivamente abundante (Grado 3).

14. *Inspección sanitaria oficial*. Acción realizada por los médicos veterinarios al servicio del Ministerio de Salud, para verificar el estado sanitario de los establecimientos y de la carne.

15. *Medía canal*. Cada una de las porciones en que se divide una canal mediante un corte longitudinal por el plano sagita medio, a nivel de la columna vertebral.

16. *Peso*. Peso de la canal que se determina en caliente, mediante báscula que emita por escrito el

peso, ya sea en libras o kilos; incluye las grasas internas, la riñonada, la escrotal, la pélvica y la abdominal.

17. *Peso en caliente*. Peso de la canal recién sacrificada, antes de enfriarla, incluyendo las grasas internas, la riñonada, la escrotal, la pélvica y la abdominal.

18. *Planilla de tipificación*. Documento oficial, expedido por el certificador oficial, utilizado para certificar la tipificación después de 1~ evaluación de la canal. Esta compuesto por el encabezado, que indica el nombre del establecimiento, la dirección, la fecha, el propietario, el nombre del certificador y el número de registro. En el cuerpo del documento debe constar el número de la canal, el sexo, la edad, la grasa de cobertura, el peso de la canal, el grado de contusión, la tipificación y las observaciones. Tiene validez cuando lleva la firma y el sello profesional del certificador.

19. *Planta de sacrificio*. Establecimiento que, de acuerdo con las normas sanitarias del Ministerio de Salud, se dedica al sacrificio de *bovinos*.

20. *Planta deshuesadora*. Establecimiento que, de acuerdo con las reglamentaciones sanitarias del Ministerio de Salud, realiza el deshuese de las canales o parte de ellas.

21. *Planta empaedora*. Establecimiento que, de acuerdo con las reglamentaciones sanitarias del Ministerio de Salud, realiza el empaque de los *cortes* de las canales.

22. *Reglamento técnico*. Documento obligatorio, expedido por la autoridad competente, en el que se establecen las características de un producto o los procesos y métodos de producción con ella relacionados, así como las disposiciones administrativas aplicables. También puede incluir prescripciones en materia de terminología, símbolos, embalaje, marcado o etiquetado, aplicables a un producto, *procesos* o métodos de producción, o tratar exclusivamente de ellos.

23. *Sexo*. Condición determinada por la presencia de los órganos reproductivos del macho o la hembra.

24. *Tipificación*. Procedimiento para la determinación de la categoría que le corresponde a una canal sobre la base de los parámetros establecidos en esta Ley y el reglamento técnico correspondiente.

25. *Verificación*. Acción realizada por los funcionarios al servicio del Estado, a través de la CLICAC (Verificador), para constatar mediante la documentación pertinente que los agentes económicos están comercializando las carnes bovinas en base a la tipificación de canales y la nomenclatura de los cortes de carne de ganado bovino, realizadas por el médico veterinario, certificador oficial, en la planta de sacrificio o en la planta de deshuese.

## Capítulo II

### Tipificación de Canales y Nomenclatura de Cortes de Carne de Ganado Bovino

**Artículo 5. Bases para la tipificación de canales de carne de ganado bovino.** La carne de ganado bovino en canales será tipificada tomando en cuenta los siguientes parámetros: el peso en caliente, el sexo, la grasa de cobertura, la edad, por los cambios en la dentición (cronometría dentaria) y la osificación de los huesos de la canal, y el grado de contusión en la canal.

El sistema de tipificación se hará mediante reglamentos técnicos, determinados por la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial del Ministerio de Comercio e Industrias, a solicitud de la Oficina de Certificación de la Carne del Ministerio de Desarrollo Agropecuario, previa consulta a la Comisión Nacional de la Carne.

**Artículo 6. Mecanismos de tipificación de las canales.** La tipificación de las canales de ganado bovino se realizará en caliente, en forma individual, en las plantas de sacrificio. Determinada la tipificación que le corresponda a la canal, las medias canales resultantes deberán identificarse mediante números y marcas visibles e inalterables, establecidas en el reglamento técnico correspondiente.

Finalizada la tipificación, el certificador oficial entregará a la planta de sacrificio la planilla de tipificación debidamente firmada y respaldada con su sello personal y el sello de la Oficina de Certificación de la Carne.

**Artículo 7. Deshuese y denominación de los cortes de carne.** El deshuese; para ser certificado, deberá ordenarse y efectuarse de acuerdo con la tipificación de la canal, y los cortes resultantes deberán identificarse utilizando la denominación que se establece en el reglamento técnico correspondiente. Se exceptúa de lo dispuesto, el deshuese que tenga por objeto la exportación de los cortes resultantes, en cuyo caso tal actividad se realizará considerando los requerimientos de país importador.

En caso de utilizarse un nombre de fantasía o una denominación extranjera para identificar un corte, deberá señalarse en la etiqueta o el rótulo, y con iguales características, la correspondencia de ese corte con los definidos en los reglamentos técnicos nacionales.

**Artículo 8. Personal técnico.** La tipificación e identificación de canales y la denominación e identificación de los cortes de carne, se realizarán en las plantas de sacrificio y plantas de deshuese respectivamente, por personal técnico acreditado e idóneo para estas labores, nombrado por el Ministerio de Desarrollo Agropecuario. El salario de dicho personal será incluido en el Presupuesto General del Estado. Estos funcionarios serán contratados para prestar sus servicios por un máximo de ocho horas diarias, cinco días por semana, por cuenta del Estado. El tiempo laborado fuera de este horario se considerará como hora extraordinaria, la cual será asumida por la empresa que recibe el servicio.

Esta materia será debidamente reglamentada.

### **Capítulo III**

#### **Plantas de Sacrificio, Plantas de Deshuese y Plantas de Empaque, Transportes y Locales de Expendio de Carne de Ganado Bovino**

**Artículo 9. Obligación de tipificar las canales.** Una vez efectuada la inspección sanitaria por un médico veterinario del Ministerio de Salud, las plantas de sacrificio tendrán la obligación, a través del certificador oficial, de tipificar las canales en caliente.

El médico veterinario del Ministerio de Salud no podrá liberar las canales, sin que estas hayan sido tipificadas y selladas por el certificador oficial.

El médico veterinario, certificador oficial del Ministerio de Desarrollo Agropecuario, es el *responsable* de custodiar los sellos de tipificación.

**Artículo 10. Información del comprobante.** Las plantas de sacrificio están obligadas a expedir al propietario del ganado, a más tardar veinticuatro horas después de haber sacrificado el animal, su comprobante, el cual deberá incluir la siguiente información:

1. Día, mes y año de la faena.
2. Identificación de la canal.
3. Peso en caliente neto que se pagará.
4. Tipificación de la canal, basada en la planilla de tipificación entregada por el médico veterinario, certificador oficial.

**Artículo 11. Planilla de tipificación.** La tipificación de las canales se hará de forma individual en la planta de sacrificio. El certificador oficial entregará a dicha planta copia de la planilla de tipificación, debidamente firmada y respaldada con el sello de la Oficina de Certificación de la Carne y el sello de idoneidad profesional del médico veterinario, certificador oficial.

La planilla de tipificación deberá adjuntarse a la canal al momento del transporte hasta el lugar de destino, donde deberá mantenerse hasta la venta de la carne y luego archivarse para la auditoria correspondiente.

**Artículo 12. Observador autorizado.** El productor o el propietario del ganado que se sacrificará podrá asistir o enviar a una persona autorizada por escrito, para que presencie la tipificación de las canales bovinas y el pesaje final, siempre que cumpla las normas de higiene y de seguridad de la planta de sacrificio.

Este artículo será debidamente reglamentado.

**Artículo 13. Pago a los productores.** Las plantas de sacrificio y los matarifes deberán pagar los animales llevados por los productores, de acuerdo con lo establecido en la Ley 36 de 1999.

**Artículo 14. Certificado de Ingreso de materia prima a deshuese.** En el caso de las plantas deshuesadoras, la planilla de tipificación originará el certificado de ingreso de materia prima a deshuese elaborado por la Oficina de Certificación de la Carne para registrar las canales procedentes de la planta de sacrificio, las que deben venir acompañadas de la planilla de tipificación.

El deshuese y empaque de los cortes se harán en la sala de deshuese o empaque, atendiendo a las categorías de dichas canales.

**Artículo 15. Certificado de producción de deshuese.** La certificación de los cortes se hará en la planta de deshuese. El certificador oficial entregará a la planta de deshuese copia del certificado de producción de deshuese, debidamente firmado y respaldado con el sello de la Oficina de Certificación de la Carne y el sello de idoneidad profesional del certificador oficial.

El certificado de producción de deshuese deberá adjuntarse a los cortes de carne bovina al momento del transporte hasta el local de expendio, donde deberá mantenerse hasta la venta de la carne y luego archivarse para la auditoría correspondiente.

**Artículo 16. Obligación de la cadena de comercialización de la carne.** Las plantas de sacrificio, las plantas de deshuese, las plantas de empaque, así como los transportes y los locales de expendio de carne de ganado bovino, tendrán la obligación de adoptar las medidas necesarias para impedir que la carne tipificada y marcada pierda la indicación de su procedencia y se confunda con carnes de categorías distintas o de otro origen.

**Artículo 17. Oficina para los certificadores y asistentes.** Los establecimientos de sacrificio y deshuese suministrarán sin costos, para uso exclusivo del certificador oficial y de los asistentes, una oficina debidamente equipada, sujeta a la aprobación del Director de la Oficina de Certificación de la Carne del Ministerio de Desarrollo Agropecuario.

**Artículo 18. Comprobantes.** Las plantas de sacrificio, las plantas de deshuese y las plantas de empaque, así como los transportes y los establecimientos de venta de carne bovina al por mayor, deberán contar con la documentación necesaria para probar o justificar ante la Oficina de Certificación de la Carne, que la existencia de productos de cada categoría, más las ventas o las entregas efectuadas, coinciden con las compras de estos productos, deducidas las mermas que se determinen.

Los establecimientos de venta de carne bovina al por menor deberán contar con la factura y la planilla de tipificación o el certificado de producción de deshuese para probar o justificar ante la CLICAC que la *existencia* de productos. de cada categoría, más las ventas o las entregas efectuadas, coinciden con las compras de estos productos, deducidas las mermas que se determinen.

#### **Capítulo IV**

##### **Comisión Nacional de la Carne**

**Artículo 19. Comisión Nacional de la Carne.** Se crea la Comisión Nacional de la Carne la cual actuar como un órgano consultivo de la política de tipificación de canales y la nomenclatura de cortes de carne de ganado bovino. Dicha Comisión estar conformada por:

1. El Ministro de Desarrollo Agropecuario, quien la presidirá o, en su defecto, el funcionario que él designe.
2. El Jefe Nacional del Departamento de Protección de Alimentos del Ministerio de Salud o, en su defecto, el funcionario que él designe.
3. El Presidente de la Comisión de Asuntos Agropecuarios de la Asamblea Nacional o el comisionado que él designe.
4. Un representante de la CLICAC.
5. Dos representantes de las asociaciones nacionales de consumidores y usuarios, escogidos por el Consejo Consultivo que las rige, debidamente acreditadas ante la CLICAC.
6. Un representante de la Asociación Panameña de Médicos Veterinarios.
7. Dos representantes de la Asociación Nacional de Ganaderos.
8. Dos representantes de los mataderos.

El Director de la 'Oficina de Certificación de la. Carne fungirá como Secretario Ejecutivo de la Comisión Nacional de la Carne y tendrá derecho a voz, pero no voto.

Cada miembro principal tendrá un suplente. Cada asociación y entidad enviará, por escrito, los nombres del principal y su suplente Al Ministerio de Desarrollo Agropecuario, para su nombramiento en el cargo.

Los representantes de las asociaciones serán nombrados ad honores por un periodo de dos años, contado a partir de su designación.

**Artículo 20. Función de la Comisión.** Esta función de la comisión Nacional de la Carne recomendar, evaluar y supervisar la política de tipificación.. de canales y la nomenclatura de Cortes de carne de ganado bovino,



## Capítulo V

### Oficina de Certificación de la Carne

**Artículo 21. Oficina de Certificación de la Carne.** Se crea la Oficina de Certificación de la Carne, adscrita al Ministerio de Desarrollo Agropecuario, que actuará como un organismo de certificación acreditado por el Consejo Nacional de Acreditación, en lo referente a la tipificación de canales y la nomenclatura de cortes de carne de ganado bovino.

**Artículo 22. Funciones.** La Oficina de Certificación de la Carne tendrá las siguientes funciones: 1. Recomendar, en coordinación con la Comisión Nacional de la Carne, al Ministerio de Desarrollo Agropecuario, las modificaciones a las normas técnicas para la tipificación de las canales y la nomenclatura de cortes de carne de ganado bovino.

2. Fiscalizar la labor efectuada por los certificadores oficiales, en la aplicación del sistema de tipificación de canales y la nomenclatura de cortes de carne bovina en el país.
3. Fiscalizar que los informes o certificados emitidos por el certificador oficial, no contengan errores en cuanto a mataderos de origen, categorías de las canales o nomenclatura del corte.
4. Administrar recursos para la debida aplicación de la tipificación de canales y la nomenclatura de cortes de carne bovina.
5. Establecer los requisitos para la inscripción de los certificadores y llevar un Registro Oficial de Certificadores.
6. Realizar la evaluación del desempeño de los certificadores.
- 7 - Servir de apoyo y consulta a otras entidades en materia de carne bovina.
8. Actuar en representación del Ministerio de Desarrollo Agropecuario como Comité Técnico de Evaluación Auxiliar del Consejo Nacional de Acreditación en todo lo referente a la tipificación de canales y la nomenclatura de cortes de carne de ganado bovino.
9. Publicar periódicamente, en tres diarios de circulación nacional, los precios promedio pagados al productor por categorías, así como los precios de venta al consumidor, por categoría y corte.
10. Analizar el Comportamiento del mercado nacional e internacional de la carne bovina.
11. Aprobar el comprobante que expidan las plantas de sacrificio al que hace referencia el artículo 10 de esta Ley.
12. Establecer el procedimiento, los requisitos y la prioridad, para fiscalizar el cumplimiento de las medidas de la tipificación y la nomenclatura de cortes de carne de ganado bovino.

13. Atender las quejas relacionadas con los funcionarios responsables de aplicar los criterios de tipificación de canales y' la nomenclatura de cortes de Carne bovina.

14. Investigar y sancionar a las plantas de sacrificio, plantas de deshuese, plantas de empaque y trasportes, que infrinjan la presente Ley.

## Capítulo VI

### Requisitos para la Comercialización de la Carne Bovina

#### a! Consumidor a Nivel Nacional

**Artículo 23. Recibo de canales y cortes de carne bovina.** Todo local de expendio de carne bovina al consumidor, a nivel nacional, solo recibirá las canales bovinas que estén acompañadas por la planilla de tipificación, y los cortes de carne bovina, por el certificado de producción de deshuese. Esta disposición regirá también para los productos que se importen al país.

**Artículo 24. Obligaciones de los locales de expendio al consumidor.** Los *locales* de expendio de carne bovina a! consumidor tendrán la obligación de identificar los cortes de carne bovina según la categoría de la canal de la cual proceden y el país de origen si se trata de un producto importado. Esta clasificación deberá indicarse en la etiqueta del empaque, y si no estuvieran empacados, deberán identificarse de forma claramente visible en los recipientes o vitrinas refrigeradas que los contengan, de manera que no se cause error o confusión al consumidor.

Todo local de expendio de carne al consumidor tendrá *I Ft.* obligación de demostrar, ante el organismo verificador, la categoría de la canal de la cual proviene la carne que vende, mediante la correspondiente documentación relativa a la compra y al traslado del producto.

**Artículo 25. Etiquetado** Las etiquetas de los cortes de carne bovina empacados individualmente deberán contener:

1. Nombre y número del establecimiento procesador o envasador.
2. País de origen.
3. Nombre del corte.
4. Categoría del corte, de acuerdo con la tipificación de canal.
5. Peso neto.
6. Fecha de empaque.
7. Fecha de vencimiento

**Artículo 26. Información de las cajas o empaques** : Las cajas o envases que contengan cortes de

carne bovina, solo podrán contener cortes proveniente de canales de una misma categoría. Dichas cajas o envases deberán Presentar en su cara frontal una etiqueta con la siguiente información:

1. Nombre y número del establecimiento procesador o envasador.
2. País de origen.
3. Nombre del corte de carne bovina.
4. Categoría del corte de carne bovina, de acuerdo con la tipificación de la canal.
5. Peso bruto.
6. Peso neto.
7. Número de cortes por caja.
8. Día, mes y año en que fue sacrificada la res.
9. Día, mes y año en que fueron empacados, refrigerados o congelados.

**Artículo 27. Obligación de los agentes económicos que venden carne al consumidor final.**

Los vendedores de carne bovina al consumidor final están obligados a presentar al verificador de la CLICAC la factura de compra acompañada de la planilla de tipificación, o el certificado de producción de deshuese.

En la factura de compra se debe detallar la siguiente información, según se reciba la carne en canal o en cortes: la identificación y tipificación de la canal correspondiente, el nombre y categoría de los cortes, el peso neto comercializado y la procedencia de las carnes.

En caso de que alguna persona denuncie la falta de entrega de la factura de compra y de la planilla de tipificación o el certificado de producción de deshuese, y los funcionarios verificadores de la CLICAC constaten el hecho, se iniciará la investigación correspondiente al agente económico, el cual será sancionado según lo establece la Ley 29 de 1996. Oportunamente, la CLICAC remitirá el informe, acompañado del acta de verificación auténtica, a los funcionarios encargados de la Oficina de Certificación de la Carne, a fin de que se realicen, en forma conjunta, las investigaciones correspondientes.

## **Capítulo VII**

### **Requisitos para Importar Carne Bovina a Panamá**

**Artículo 28. Obligaciones del importador.** Los interesados en importar carne' bovina a la República de Panamá proveniente de países que no tengan ley de tipificación de canales y nomenclatura de cortes de ganado bovino, deberán cumplir con lo que establece la presente Ley y, una vez hayan cumplido los requisitos sanitarios del Ministerio de Salud y los requisitos

zoosanitarios de importación. deberán solicitar al Ministro de Desarrollo Agropecuario un certificador oficial para que tipifique las canales y certifique los cortes en el . país de origen. Los costos que demande esta actividad correrán por parte del interesado.

Con los países que tienen ley de tipificación de canales y nomenclatura de cortes de carne de ganado bovino vigente. se buscará la equivalencia entre las categorías establecidas en las leyes de ambos países que rigen esta materia.

**Artículo 29. Restricciones.** No se permitirá el ingreso al país de canales o de cortes de carne de ganado bovino que no cumplan con los requisitos a que se refiere esta Ley. En caso de que lleguen a territorio panameño canales o cortes de ganado bovino para ser comercializados dentro del territorio nacional sin cumplir con lo establecido en la presente. Ley. serán devueltos a su país de origen o destruidos. a costo del importador.

Es responsabilidad de las autoridades competentes verificar que se cumpla con lo establecido en este artículo.

## Capitulo VIII

### Infracciones

Artículo 30. Infracciones en las plantas de sacrificio, plantas de deshuese, plantas de empaque, distribuidores y transportes. Se consideran infracciones cometidas a la presente Ley en las plantas de sacrificio, plantas de deshuese, plantas de empaque. distribuidores y transportes, las siguientes:

1. Impedir la entrada de los funcionarios de la Oficina de Certificación de la Carne a las plantas de sacrificio, plantas de deshuese, plantas de empaque. distribuidores y transportes.
2. Impedir que el certificador oficial realice la tipificación de las canales y/o certifique la categoría y la nomenclatura de los cortes de carne resultantes del deshuese.
3. Alterar la tipificación de las canales y la certificación de los cortes de carne de ganado bovino realizada por el certificador oficial.
4. Alterar los informes o certificados emitidos por el certificador oficial respecto a mataderos de origen, categoría de las canales y cortes basados en las exigencias contenidas en la presente Ley y los reglamentos técnicos correspondientes.
5. Introducir al país canales y cortes de carne de ganado bovino que no cumplan con la presente Ley.
6. Incumplir con los términos de cancelación de las cuentas adeudadas a los productores, de acuerdo con lo establecido en la Ley 36 de 1999.

En todos estos casos, el Ministerio de Desarrollo Agropecuario impondrá multas desde quinientos (B/.5CO.OO) hasta cien mil balboas (B/.I 00,000.00) dependiendo de la gravedad de la falta, sin perjuicio de la clausura temporal o definitiva del local en caso de reincidencia.

Este artículo será debidamente reglamentado.

**Artículo 31. Infracciones de los agentes económicos que vendan al consumidor final** Se consideran infracciones. cometidas a la presente Ley por los agentes económicos que vendan al consumidor final las siguientes:

1. Mantener sin identificación los cortes de carne bovina, de acuerdo con su tipificación y nomenclatura de corte.
2. Poner a la venta cortes de carne de ganado bovino con una tipificación que no les corresponde.
3. Incumplir con tener a la vista del público la información referente a las categorías de carne establecidas en la Ley.
4. Negar la entrega, a los funcionarios verificadores de la CLICAC, de las facturas y planillas de tipificación O certificados de producción de deshuese que contengan la información relacionada con la carne bovina que está a la venta.

Estas infracciones serán sancionadas de conformidad con las multas establecidas en la Ley 29 de 1996, específicamente en los casos de prácticas que atenten contra las disposiciones de protección al consumidor. sin perjuicio de las sanciones penales y administrativas que L correspondan.

## **Capítulo IX**

### **Disposiciones Finales**

**Artículo 32. Facultades de la CLICAC.** La Comisión de Libre Competencia y Asuntos del Consumidor está facultada para efectuar las verificaciones correspondientes, así como para velar y supervisar. el cumplimiento de la presente Ley en los locales de venta de carne bovina al consumidor.

**Artículo 33. Reglamentación.** Esta Ley será reglamentada por el órgano Ejecutivo, en un término de noventa días contado a partir de su promulgación.

**Artículo 34. Condición de género.** Toda alusión de género contenida en la presente Ley se entiende que se refiere a individuos del género femenino y masculino.

**Artículo 35. Derogación.** La presente Ley deroga la Ley 25 de 30 de abril de 1998 y cualquier otra disposición que le sea contraria.

**Artículo 36. Vigencia.** Esta Ley comenzará a regir desde su promulgación.

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.

Aprobada en tercer debate en el palacio Justo Arosemena, Ciudad de Panamá, a los 21 día del mes de noviembre del año dos mil cinco.

El presidente ,

El Secretario General,

Elias A. Castillo G.

Carlos Jose Smith

ORGANO EJECUTIVO NACIONAL, PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA. PANAMA, REPUBLICA DE PANAMA, 10 DE ENERO DE 2006. .

---

MARTÍN TORRIJOS ESPINO  
Presidente de la República

ERICK SANTAMARÍA  
Ministro de Desarrollo Agropecuario.  
encargado