

# GACETA OFICIAL

ORGANO DEL ESTADO

AÑO XCVI PANAMÁ, R. DE PANAMÁ VIERNES 26 DE NOVIEMBRE DE 1999 N° 23,936

## CONTENIDO

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS  
DIRECCION GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGIA INDUSTRIAL  
RESOLUCION N° 591

(De 12 de noviembre de 1999)

" APROBAR EL REGLAMENTO TECNICO 226-399-99 REFRESCOS EN POLVO.  
ESPECIFICACIONES." ..... PAG. 1

RESOLUCION N° 592

(De 12 de noviembre de 1999)

" APROBAR EL REGLAMENTO TECNICO 31-53-99 FRUTAS Y LEGUMBRES ENVASADAS-NECTARES DE  
FRUTAS, JUGOS DE FRUTAS - GENERALIDADES." ..... PAG. 9

RESOLUCION N° 593

(De 12 de noviembre de 1999)

" APROBAR EL REGLAMENTO TECNICO 29-428-99 GRANOS COMERCIALES, LENTEJAS,  
REQUISITOS." ..... PAG. 17

RESOLUCION N° 594

(De 12 de noviembre de 1999)

" APROBAR EL REGLAMENTO TECNICO 16-377-99 LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS - QUESO FRESCO  
NACIONAL - REQUISITOS." ..... PAG. 21

## AVISOS Y EDICTOS

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS  
DIRECCION GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGIA INDUSTRIAL  
RESOLUCION N° 591  
(De 12 de noviembre de 1999)

EL MINISTRO DE COMERCIO E INDUSTRIAS  
EN USO DE SUS FACULTADES LEGALES

## CONSIDERANDO

1. Que mediante el art. 91, Título II, Ley 23 de 15 de julio de 1997 se establece que la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial, del Ministerio de Comercio e Industrias es el Organismo Nacional de Normalización, encargado por el Estado del Proceso de Normalización Técnica y lo faculta a coordinar los comités técnicos y someter los proyectos de normas, elaborados por la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial o por comités sectoriales de normalización, a un período de discusión pública.
2. Que de acuerdo al artículo 95, Título II de la precitada ley la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial del Ministerio de Comercio e Industrias velará 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 o salud vegetal, o del medio ambiente.

RECEPCION

**RESOLUCION N° 593**  
(De 12 de noviembre de 1999)

**EL MINISTRO DE COMERCIO E INDUSTRIAS**  
**EN USO DE SUS FACULTADES LEGALES**

**CONSIDERANDO:**

1. Que mediante el artículo 91, Título II, Ley 23 de 15 de julio de 1997 se establece que la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial, 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, elaborados por la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial o por Comités sectoriales de Normalización, a un período de discusión pública.
2. Que de acuerdo al artículo 95 Título II de la precitada Ley la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial del Ministerio de Comercio e Industrias velará 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 o salud vegetal o animal, o del medio ambiente.
3. Que mediante nota 181/DCAVV/98 de 20 de mayo de 1998 y nota 096/DPA/INPLA/99 de 28 de junio de 1999 el Departamento de Protección de Alimentos del Ministerio de Salud ha solicitado que las Normas Técnicas Panameñas referentes a la Industria Alimenticia sean consideradas Reglamentos Técnicos.
4. Que el Reglamento Técnico N° 29-428-99 fue a un período de encuesta pública de acuerdo al artículo 93, numeral 8 del Título II Ley 23 de 15 de julio de 1997.
5. Que la presente resolución se fundamenta en los siguientes argumentos:
  - Que es necesario actualizar la normalización relativa a los productos alimenticios, de tal forma que se establezcan requisitos mínimos de producción que garanticen que los productos consumidos posean la calidad organoléptica, nutricional y a la vez la calidad sanitaria (alimentos inocuos) que no afecte la salud de las personas.
  - Que es necesario establecer la vigilancia de los productos alimenticios que se comercializan en el país, ya sea nacionales o importados. Los reglamentos Técnicos son una herramienta práctica para lograr de forma preventiva proteger la salud de los consumidores.
  - Que la ausencia de Reglamentos Técnicos nos coloca en desventaja como país desprotegiendo la salud de nuestra población.
  - Que se hace necesario establecer y mantener las medidas de protección de la salud o seguridad humana, de la vida o salud animal o vegetal o medio ambiente, seguridad nacional, la prevención de prácticas que puedan inducir a error.

**RESUELVE:**

**ARTICULO PRIMERO:** Aprobar el Reglamento Técnico N° 29-428-99 GRANOS  
COMERCIALES. LENTEJAS. REQUISITOS, de acuerdo al tenor  
siguiente:

**MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS  
DIRECCION GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGIA INDUSTRIAL**

REGLAMENTO TECNICO

DGNTI-COPANIT  
29-428-99

**GRANOS COMERCIALES. LENTEJAS  
REQUISITOS.**

**1. OBJETO:**

Esta norma tiene por objeto, establecer las características y calidades de la lenteja importada para consumo nacional.

**2. CAMPO DE APLICACIÓN:**

Esta norma se aplica a todas las especies de lentejas importadas a nuestro país, ya que Panamá no es productor de este grano.

**3. DEFINICIONES:**

- 3.1 Lote:** Es el conjunto de productos que corresponden a una misma variedad, procedencia y cosecha.
- 3.2 Lote Infestado:** Se considera lote infestado el lote de grano que tenga insectos vivos dañinos para el grano almacenado. Pueden ser plagas primarias o secundarias.
- 3.3 Impurezas y Materias Extrañas:** Es todo material diferente al grano de lenteja (piedras, pedazos de tallos, otras semillas, etc.) y que puedan ser removidas con el uso de aparatos de limpieza.
- 3.4 Lentejas dañadas:** Es todo grano entero o pedazo de grano de lenteja que está evidentemente alterado en su color, olor o apariencia por efecto del agua, calentamiento, ataque de microorganismos e insectos, por germinación o cualquier otra causa.
- 3.5 Lentejas sin piel:** Es todo grano de lenteja a la cual 3/4 partes o más de las cutículas han sido removidas.
- 3.6 Lentejas partidas o quebradas:** Es todo grano de lenteja que tenga menos de 3/4 partes de su tamaño original y lentejas en las cuales los cotiledones se mantengan juntos sin cohesión.
- 3.7 Impurezas:** Pedazos de tallos, ramas, otras semillas, etc., que puedan ser fácilmente removidas.
- 3.8 Ergot:** Honguillo en forma de cuerno o espolón de gallos, que se cría en la lenteja.
- 3.9 Esclerotia:** Capa externa de la lenteja de color blanco nacarado, gruesa, resistente y fibrosa.

**4. CLASIFICACION:**

Los lotes de lentejas de acuerdo a su características de sanidad y aspecto se clasificarán en los grados de calidad siguientes:

- Grado N° 1 (primera)
- Grado N° 2 (segunda)
- Grado N° 3 (tercera)

**5. CONDICIONES GENERALES:**

Los lotes de lentejas deberán estar exentos de olores y sabores extraños.

**6. DESIGNACION:**

La lenteja se designará por su nombre y calidad. Por ejemplo: "Lentejas de segunda".

**7. REQUISITOS:**

**7.1** Los lotes deberán estar formados al menos por 90% de granos enteros de lenteja y que no tenga más de 5% de otros granos comerciales.

**7.2 Uniformidad:** Cada lote de lentejas deberá estar conformado por una misma variedad, es decir mismo color y forma.

**7.3 Contenido de Humedad:** Los lotes de lentejas deberán tener un contenido de humedad máximo del 14%.

**7.4 Sanidad y aspecto:** Todo lote de lentejas deberá cumplir con los siguientes requisitos mínimos de calidad:

- ♦ Secos (no más de 14% de humedad)
- ♦ Limpios
- ♦ Libre de insectos
- ♦ Libre de contaminantes\*
- ♦ Libre de micotoxinas

\* Los niveles de contaminantes y micotoxinas deben estar de acuerdo a las tolerancias establecidas por el CODEX ALIMENTARIUS y los organismos de salud nacionales.

**7.4.1** No se aceptará en ninguno de los grados de calidad lotes de lentejas que presenten granos infestados con insectos vivos en cualquiera de sus estados, ni granos afectados por hongos.

**7.4.2** Los lotes de lentejas deberán cumplir con los requisitos de calidad que se especifican en la Tabla N°1.

**TABLA N° 1:**

CARACTERISTICAS	GRADOS DE CALIDAD		
	N° 1 PRIMERA	N° 2 SEGUNDA	N° X 3 TERCERA
Daños por Calor	0.2	0.5	0.5
Impurezas, Partidas y sin piel	2.0	3.5	5.0
Otros daños	1.0	2.0	5.0
Materias Extrañas	0.2	0.5	0.5
Piedras	0.1	0.2	0.2
Ergot	0.05	0.05	0.05
Esclerotia	0.10	0.10	0.10

**8. MUESTREO:**

La toma de muestra se hará de acuerdo a la Norma COPANIT 396. GRANOS Y CEREALES. TOMA DE MUESTRA.

**9. METODOS DE ENSAYO:**

Una vez obtenida la muestra y homogenizada, se debe calcular la humedad, que se efectúa según el instrumento con que cuente la entidad que realiza la prueba.  
Se debe también determinar en la muestra, si existe material fermentado, alto porcentaje de grano dañado por calor, insectos vivos, pedazos de metal, vidrio u olores comercialmente objetables que desmejoren la calidad del grano. Inmediatamente después de este análisis visual se debe proceder a las otras determinaciones.

**9.1 Determinación de infestación:** La presencia de cualquier gorgojo vivo u otro insecto indica la posibilidad de infestación por lo que la lenteja debe ser cuidadosamente examinada. Esta determinación debe hacerse en base a 3000 gramos de la muestra representativa y homogenizada. Se toma 3000 gramos y se zarandean en una zaranda 5/64" (perforaciones triangulares inscritas en un círculo 5/64").  
Los grados de infestación según la F.A.O se muestran en la Tabla N°2.

TABLA N°2:

GRADOS DE INFESTACION	N° DE GORGOJOS VIVOS
Nula	No hay presencia de gorgojos
Muy Ligera	1 - 2
Ligera	3 - 4
Moderado	5 - 10
Fuerte	Más de 10

**9.2 Determinación de granos de lentejas dañadas por gorgojos:** Se toman 50 gramos de la muestra representativa y homogenizada y se procede a separar manualmente la lenteja o pedazos de lentejas que presenten daños por gorgojos, su determinación se hace en base al peso.

**9.3 Determinación de granos de lentejas dañadas por calor:** Se toman 50 gramos de la muestra representativa y homogenizada y se procede a separar manualmente la lenteja o pedazos de lentejas que presenten daños por calor, su determinación se hace en base al peso.

**9.4 Determinación del grano dañado total:** Se toman 50 gramos de la muestra representativa y homogenizada y se procede a separar manualmente la lenteja o pedazos de lentejas dañadas por gorgojos, calor y cualquier otra causa, su determinación se hace en base al peso.

**9.5 Determinación de materias extrañas total:** Se toman 50 gramos de la muestra representativa y homogenizada y se procede a separar manualmente las impurezas: piedras y materias extrañas que se encuentren en la muestra, su determinación es en base al peso.

**9.6 Determinación de piedras:** Se toman 50 gramos de la muestra representativa y homogenizada y se procede a separar manualmente las piedras, su determinación es en base al peso.

**9.7 Determinación de color:** La determinación de color debe ser hecha sobre la muestra como en todas las otras determinaciones.

**10. EMPAQUE Y PRESENTACION:**

**10.1** Las lentejas para expendio al por mayor:

- ♦ Deben ser presentadas en empaques limpios, de material adecuado para la buena conservación y transporte del producto y con un contenido neto de 45.36 Kg.

**10.2** Las lentejas para expendio al detal:

- ♦ Deben ser presentadas en empaques nuevos, limpios y de material adecuado para la buena conservación y transporte del producto. El contenido neto y al categoría deben ser especificados en el empaque.

**10.3** Todos los empaques de lenteja deberán indicar su país de origen.

**11. ANTECEDENTES:**

Para la elaboración de esta norma, se consideraron los documento siguientes:

- Norma Técnica Peruana. Legumbres Secas. Lentejas. Requisitos. NTP 205.22-1992.
- Oficial Grain Guide. Lentils. Canada. 1996.
- Resolución N°312 de 28 de diciembre de 1995 de la Oficina de regulación de Precios.
- Definiciones, Norma de Calidad Americana y Análisis del Laboratorio para Lentejas del Depto. de estudios Técnicos del Instituto de Mercadeo Agropecuario.

**ARTICULO SEGUNDO:** La presente Resolución tendrá vigencia a partir de su fecha de publicación en la Gaceta Oficial.

**COMUNIQUESE Y PUBLIQUESE**

**JOAQUIN E. JACOME DIEZ**  
Ministro de Comercio e Industrias

---

**RESOLUCION N° 594**  
(De 12 de noviembre de 1999)  
**EL MINISTRO DE COMERCIO E INDUSTRIAS**  
**EN USO DE SUS FACULTADES LEGALES**

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

1. Que mediante el art. 91, Título II, Ley 23 de 15 de julio de 1997 se establece que la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial del Ministerio de Comercio e Industrias es el Organismo Nacional de Normalización, encargado por el Estado del Proceso de Normalización Técnica y lo faculta a coordinar los comités técnicos y someter los proyectos de normas, elaborados por la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial o por comités sectoriales de normalización, a un periodo de discusión pública.
2. Que de acuerdo al artículo 95 Título II de la precitada ley la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial del Ministerio de Comercio e Industrias velará 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 o salud vegetal, o del medio ambiente.