

16. Cualquier otra atribución que le asigne el superior jerárquico.

Artículo Cuarto: Este resuelto comenzará a regir a partir de su promulgación.

COMUNÍQUESE Y PUBLÍQUESE,

JOAQUIN E. JACOME DIEZ  
Ministro de Comercio e Industrias

DIRECCION GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGIA INDUSTRIAL  
RESOLUCION Nº 599  
(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 la 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.
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 No.28-397-99 fue a un período de discusión 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 sean 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 los 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 No. 28-397-99  
GRANOS COMERCIALES - MAIZ EN GRANO -  
REQUISITOS.

---

GRANOS COMERCIALES  
MAIZ EN GRANO  
REQUISITOS

---

REGLAMENTO TECNICO  
DGNTI-COPANIT  
28-397-99

---

## 1. OBJETO

Esta Norma tiene por objeto establecer las definiciones, las características físicas y las calidades de maíz en grano, para consumo humano y/o animal.

## 2. DEFINICIONES

- 2.1 Maíz en grano: Es el conjunto de granos procedentes de cualquier variedad de la gramínea Zea mays L.
- 2.2 Maíz en bruto: Es el lote de grano con 50% o más de granos enteros de maíz desgranado y que no contiene más del 10% de otros granos.
- 2.3 Maíz amarillo: Corresponde a todo lote de maíz que presenta dicho color. Un ligero tinte de color rojo no afecta su clasificación. No podrá contener más de 5% de maíz de otros colores.
- 2.4 Maíz blanco: Corresponde a todo lote de maíz que presenta dicho color. Un ligero color cremoso o amarillo no afecta su clasificación. No podrá contener más de 5% de granos de maíz de otros colores.

- 2.5 Maíz mezclado: Se considera mezclado a todo lote de maíz que no reúna los requisitos de color exigidos para los otros tipos de maíz.
- 2.6 Granos dañados: Es todo grano entero o pedazo de grano que esté evidentemente alterado en su color, olor o apariencia por efecto de agua, por calentamiento en el secado o por auto calentamiento, por heladas, por ataque de microorganismos, insectos, roedores, por germinación o por cualquier otra causa.
- 2.6.1 Grano Germinado: Todo grano en donde se observa ruptura de la cubierta en el área del embrión por el crecimiento de este o la presencia de radícula en la base del grano.
- 2.7 Maíz infestado: Se considerará como infestado al grano de maíz que contenga insectos dañinos para el grano almacenado.
- 2.8 Impurezas: Se entenderá por impurezas a todo material diferente al grano de maíz, proveniente de la planta, que permanezcan después de haber pasado la muestra por una criba de 4.76 m.m. (12/64") y haber completado la operación a mano.
- 2.9 Materias Extrañas: Son todas las materias diferentes al grano de maíz que permanecen dentro del mismo aún después de la separación de las impurezas y que pasan a través de una criba o zaranda con aberturas circulares de 4.76 mm (12/64 de pulgada) y cualquier materia, que no siendo grano de maíz, permanezca sobre dicha criba después del cribado.
- 2.10 Granos contrastantes: Son los granos de maíz de otro color y/o textura que difieren notoriamente con el maíz de la clase y tipo de que se trate.
- 2.11 Humedad (base húmeda) Corresponde al contenido de agua que de un lote o muestra de maíz expresada en porcentajes.
- 2.12 Micotoxinas: Es un grupo de metabolitos carcinogénicos altamente tóxicos producidos por algunos tipos de hongos por ejm: Aspergillus flavus, relacionados con el deterioro de alimentos y forrajes.

### 3. CLASIFICACION

El maíz en grano se clasifica en los tipos y clases siguientes:

- 3.1 Maíz Amarillo (Ver numeral 2.3)
- 3.2 Maíz Blanco (Ver numeral 2.4)
- 3.3 Maíz Mezclado (Ver numeral 2.5)

## 4. ESPECIFICACIONES

- 4.1 El maíz en grano deberá estar sano, seco, limpio y deberá cumplir con las especificaciones de calidad indicadas en la tabla No.1
- 4.2 Independientemente de los grados o clases especificados en la Tabla No. 1. los lotes de maíz en grano deberán presentarse:

- Seco a 14 % de Humedad
- Limpio
- Libre de sabores y olores extraños
- Libre de insectos
- Libre de contaminantes
- Libre de Micotoxinas (De acuerdo al numeral 4.3)

TABLA 1  
GRADOS Y TOLERANCIAS DE CALIDAD  
TAMAÑO DE LA MUESTRA 1 KILOGRAMO

CLASES	PORCENTAJES MAXIMOS					PESO MINIMO Kg/hl
	IMPUREZAS Y GRANOS QUEBRADOS	GRANOS DAÑADOS				
		POR CALOR	POR MICROORG GANISMOS	POR INSECTOS	DAÑO TOTAL (1)	
PRIMERA	3	0.2	0.5	1.0	3.0	72
SEGUNDA	5	0.3	1.0	2.0	5.0	69
TERCERA	8	1.0	3.0	3.0	7.0	50

SEGUN  
MUESTRA

- se clasifica según muestra al lote:
- a) Que no reúna los requisitos de alguno de los grados 1, 2 y 3.
  - b) Que tenga olor mohoso, agrio o cualquier olor comercialmente objetable e infestado por insectos vivos.
  - c) Que esté caliente o por otras razones deba considerarse de baja calidad.
  - d) Que presente materias extrañas que sobrepasen el 0.2% en peso (vidrios, metales, piedras, etc).

1. El daño total es la suma de todos los daños incluyendo el dañado por calor, microorganismos, por insectos, granos germinados, dañados por roedores o cualquier otro tipo de daño.

- 4.3 Contenido de aflatoxinas: El contenido de aflatoxinas en el maíz, no deberá ser mayor de 20 p.p.b.

4.4 La Humedad: Es un factor de negociación entre las partes que comercialicen el producto.

Nota: Cuando la humedad del maíz analizado sea mayor del 14% se procederá a aplicar un descuento por humedad de acuerdo a la Tabla No.2 de la Norma COPANIT 398 Métodos de Ensayo y Análisis- Numeral 6.4 (c).

4.5 Libre de Contaminantes: Los niveles de residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos exigidos internacionalmente (CODEX ALIMENTARIUS) o los exigidos por el país de destino.

## 5. TOMA DE MUESTRA

5.1 La Toma de Muestra se hará de acuerdo a la Norma COPANIT 396 Granos y Cereales - Toma de Muestra

## 6. METODOS DE ENSAYO

6.1 Los Metodos de Ensayo se realizarán de acuerdo a la Norma COPANIT 398 Granos Comerciales  
Maíz  
Métodos de Ensayo y Análisis

## 7. EMPAQUE

7.1 El producto para comercializarse deberá presentarse a granel y/o en sacos de polipropileno o cualquier otro tipo de empaque que no afecte la calidad del producto.

## 8. ROTULADO

8.1 En el saco deberá indicarse la siguiente información:

8.1.1 Nombre del suplidor

8.1.2 Dirección del Suplidor

8.1.3 Naturaleza del Producto  
"Maíz" si el contenido no es visible desde el exterior

8.1.4 Clase o Grado

8.1.5 Fecha de Empaque

8.1.6 Origen del Producto

## 9. NORMAS PARA CONSULTA

- Norma COPANIT 396  
Granos y Cereales  
Toma de Muestra

- Norma COPANIT 398  
Granos Comerciales  
Maíz  
Métodos de Ensayo y Análisis

10. ANTECEDENTES

- Norma F.A.O. - 1995  
Calidad del Maíz en Grano
- Norma I.M.A.  
Calidad del Maíz
- I.M.A.-1995  
Procedimientos de Laboratorio
- Propuesta de Norma de Calidad del I.M.A. 1995  
"Para la Comercialización del Maíz en Grano"

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

**COMUNIQUESE Y PUBLIQUESE**

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

**AVISOS**

**AVISO**  
Por este medio yo **GULIADHAVDAS TOLANI**, arón, mayor de edad, on cédula de identidad ersonal N-16-23 por ste medio comunico e he traspasado por nta el establecimiento mercial denominado **ANDY BOUQUET**, arado con el registro rcial Tipo B N° 998-6596 a la señora **ARTA MARGOT ARQUEZ DE ONZALEZ** con cédula e identidad N° 8-161-2. Lo anterior es mplimiento del Artículo 77 del Código de mercio.  
L-459-848-83  
Para publicación

**LA DIRECCION GENERAL DEL REGISTRO PUBLICO CON VISTA A LA SOLICITUD 300576 CERTIFICA:**  
ue la sociedad **RIVATE DISCOUNT ROKERS S.A.**, se

encuentra registrada en la Ficha 288923, Rollo 42691 Imagen, 9 desde el veinticuatro de junio de mil novecientos noventa y cuatro, **DISUELTA**  
Que esta sociedad acuerda la disolución mediante Escritura N° 13220 de 26 de octubre de 1999 de la Notaría Quinta del Circuito de Panamá, inscrita al Tomo 279 Asiento 55353 a la Ficha 288923 según consta en el Registro Público de la Sección de Persona Mercantil de 30 de octubre de 1999.  
Expedido y firmado en la ciudad de Panamá, el quince de noviembre de mil novecientos noventa y nueve, a las 01:59:33.7 p.m.  
Nota: Esta certificación pagó derechos por un valor de B/.30.00. Comprobante N° 300576. Fecha: 15/11/1999.  
**MAYRA G. DE WILLIAMS**  
Certificador  
L-459-689-00

Tercera publicación  
**AVISO**  
A efectos de cumplir con las formalidades de lo dispuesto en el Artículo setecientos setenta y siete (777) del Código de Comercio, informamos que la sociedad **COCINAS Y RESTAURANTES EXQUISITOS S.A.** (**CRESA**), propietaria del **REGISTRO N° 1998-6587** cuyo nombre comercial es **"RESTAURANTE MI LONCHERA"** vende a la sociedad **DIETETICA NUTRITIVA, S.A.**, el nombre comercial **"RESTAURANTE MI LONCHERA"**.  
L-459-943-17  
Primera publicación

**AVISO**  
Para dar cumplimiento a lo que establece el Artículo 777 del Código de Comercio, aviso al público que he vendido el establecimiento

comercial **LAVAMATICO F.N.** ubicado en la Calle 3a. Ave. Bolívar en la ciudad de Colón, al señor **GUO NENG FENG** con cédula de identidad personal E-8-61145 a partir del 26 de noviembre de 1999 y la cual opera con la licencia comercial número 3-16506 Tipo B expedida por el Ministerio de Comercio e Industrias.  
**Luis Fung Arias**  
Cédula 3-35-422  
L-459-942-86  
Primera publicación

**AVISO DE DISOLUCION**  
Por este medio se avisa al público que mediante Escritura Pública N° 6692 de 26 de agosto de 1999, extendida ante la Notaría Cuarta del Circuito de Panamá, microfilmada dicha Escritura Pública en la Ficha 005789, Documento 31723 el día 5 de octubre de

1999, en la Sección de Micropelícula (Mercantil) del Registro Público, ha sido **DISUELTA** la sociedad anónima denominada **BOSTYAN COMPANY LTD. INC.**  
Panamá, 8 de octubre de 1999  
L-459-891-92  
Unica publicación

**AVISO DE DISOLUCION**  
Por este medio se avisa al público que mediante Escritura Pública N° 7810 de 7 de octubre de 1999, extendida ante la Notaría Cuarta del Circuito de Panamá, microfilmada dicha Escritura Pública en la Ficha 327363, Documento 34784 el día 13 de octubre de 1999, en la Sección de Micropelícula (Mercantil) del Registro Público, ha sido **DISUELTA** la sociedad anónima denominada **CARIBBEAN ASSETS S.A.**