

REPUBLICA DE PANAMA

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS

DIRECCION GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGIA INDUSTRIAL

RESOLUCION N° 595 PANAMA 12 DE 7 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° 30-459-99 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° 30-459-99 GRANOS COMERCIALES. FRIJOL. REQUISITOS, de acuerdo al tenor siguiente:

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

REGLAMENTO TECNICO

DGNTI-COPANIT
30-459-99

GRANOS COMERCIALES. FRIJOL
REQUISITOS.

1. OBJETO:

Esta norma tiene por objeto, establecer la terminología, las características y calidades para la comercialización del frijol en granos secos de lo géneros Phaseolus y Vigna destinados para el consumo humano.

2. DEFINICIONES:

2.1 Frijol: Es el grano maduro procedente de plantas de las especies Phaseolus o Vigna.

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
Es Copia Auténtica de su Original

Panamá, de _____ de 19__

DIRECCION

2.2 Lote:

Es el conjunto de productos que corresponden a una misma variedad, procedencia y cosecha.

2.3 Lote infestado:

Se considera infestado el lote de grano que tenga insectos vivos dañinos para el frijol almacenado. Pueden ser plagas primarias o secundarias.

2.4 Lote mezclado:

Son los lotes de frijol que contienen varios tipos de granos del mismo género, disminuyendo su valor comercial.

2.5 Humedad:

Es la proporción de agua que contiene el lote, expresada en forma de porcentaje en base húmeda.

2.6 Impurezas y materias extrañas:

Son todos los materiales que puedan ser separados mediante una corriente de aire o una criba de 3.18 m.m (para el género Phaseolus) y una criba de 2.38 m.m (para el género Vigna) y todo material diferente al grano de frijol que quede sobre la criba.

2.7 Grano entero:

Es todo grano que conserva 3/4 partes o más de su tamaño original.

2.8 Grano quebrado:

Es todo grano que tenga menos de 3/4 de su tamaño original o que tenga 1/4 o más de su cutícula removida y que no sea impureza.

2.9 Grano separado:

Es todo grano en que los cotiledones se han separado o que pueden separarse con una leve presión.

2.10 Grano dañado:

Es todo grano entero o pedazo de grano 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.

2.10.1 Granos dañados por microorganismos:

Es todo grano entero o pedazo de grano que presente cambios de color, debido a la acción del crecimiento de hongos o bacterias y que cubran al menos 1/3 de la superficie del grano; granos con presencia visible de micelios o estructuras reproductivas dentro de ellos, se consideran dañados, pero si están en el exterior no se considerarán dañados.

2.10.2 Granos dañados por insectos:

Es todo grano entero o pedazo de grano que presente perforaciones producidas por insectos o que tenga huevecillos de insectos dañinos al grano almacenado, adheridos a su superficie.

2.10.3 Grano arrugados:

Es todo grano entero o pedazo de grano que tenga al menos 1/3 de su superficie con hendiduras (arrugas) bien marcadas.

2.10.4 Grano manchado:

Es todo grano o pedazo de grano que presenta áreas de coloración diferente al color natural del grano, que no sean de origen vegetal o causadas por microorganismos y que cubran más de 1/3 de la superficie del grano.

2.10.5 Grano dañado por calor:

Es todo grano o pedazo de grano en que los cotiledones presentan interna y externamente una coloración café oscuro.

2.10.6 Grano germinado:

Es todo grano que presenta ruptura de su cutícula por efectos de crecimiento de raíz.

2.10.7 Grano ampollado:

Es todo grano o pedazo de grano que tiene cámaras de aire (ampollas) debajo de la cutícula o rotura de la misma por esta causa, y que cubran más de 1/3 de la superficie del grano.

2.11 Granos de contraste:

Son todos los granos o pedazos de granos que tengan un color diferente al de los granos predominantes en la muestra.

2.12 Mezcla de granos:

Es todo grano entero o pedazo de grano del mismo color pero, con diferente forma, brillo o tonalidad del color a los predominantes en la muestra.

2.13 Tamaño:

Se refiere a la proporción de los granos de una muestra que por su tamaño y forma son retenidos o pasan por cribas de diferentes tamaños de orificios.

2.14 Piedras:

Son partículas duras formadas por tierra, arcilla, materiales minerales u otros materiales de dureza similar que no sean separadas por una criba con orificios circulares de 3.18 m.m, y que no se desintegren en agua con facilidad.

2.15 Olores objetables:

Se refiere a los olores extraños al aroma natural del frijol, tales como: moho, agrio, a insectos, a roedores, etc.

2.16 Tiempo de cocción:

Es el tiempo necesario para que el 100% de los granos de una muestra, estén cocidos en una prueba realizada al nivel del mar.

2.17 Micotoxinas:

Es un grupo de metabolitos carcinogénicos altamente tóxicos, producidos por algunos hongos del género Aspergillus Flavus y otros hongos relacionados con el deterioro de los granos almacenados.

REGLAMENTO TECNICO

DGNTI-COPANIT
30-459-99

3. CLASIFICACION

3.1 Los lotes de frijol de acuerdo a sus características externas (coloración, forma y tamaño) se clasificarán en las clases y variedades siguientes:
(Ver Anexos n°1 Y n°2).

3.1.1 Frijoles del Género Phaseolus:

3.1.1.1 Poroto arriñonado rojo (grandes o pequeños):

Es el lote formado principalmente por granos de forma arriñonada de color rojo oscuro o claro y que no contenga más de 6% de mezcla de granos y 3% de granos de contraste.

3.1.1.2 Poroto arriñonado rosado (grandes o pequeños. Tipo Light red kidney beans):

Es el lote formado principalmente por granos de forma arriñonada, de color rosado y que no contenga más de 6% de mezcla de granos y 3% de granos de contraste.

3.1.1.3 Poroto arriñonado amarillo o mantequilla:

Es el lote de granos formado principalmente por granos de forma arriñonada de color amarillo mostaza y que no contiene más de 6% de mezcla de granos y 3% de granos de contraste.

3.1.1.4 Poroto arriñonado moteado (grandes o pequeños):

Es el lote formado principalmente por granos de forma arriñonada moteados y que no contiene más de 6% mezcla de granos y 3% de granos de contraste.

3.1.1.5 Poroto o frijol negro:

Es el lote formado principalmente por granos de color negro (puede ser opaco o brillante) y que no contenga más de 6% de mezcla de granos y 3% de granos de contraste.

3.1.1.6 Otras variedades:

Son los porotos que no corresponden a ninguna de las clases anteriormente descritas. Se debe clasificar de acuerdo a su variedad y características externas. Se tolerarán un 6% de granos de otros colores y tamaños.

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
Es Copia Auténtica de su Original

Panamá, a los 26 de

de 19 99

DIRECCION ADMINISTRATIVA

3.1.2 Frijoles del Género Vigna:

3.1.2.1 Frijoles rojos (tipo chiricanos):

Es el lote formado principalmente por granos rojos que no contenga más de 6% de mezcla de granos y 3% de granos de contraste.

3.1.2.2 Frijoles cremas (tipo chiricanos):

Es todo el lote formado principalmente por granos cremas que no contenga más de 6% de mezclas de granos y 3% de granos de contraste.

3.1.2.3 Frijoles ojos negros:

Es el lote formado principalmente por granos de color blanco y negro y que no contenga más de 6% de mezclas de granos y 3% de granos de contraste.

3.1.2.4 Frijoles moteados:

Es el lote formado principalmente por granos moteados que no contenga más de 6% de mezclas de granos y 3% de granos de contraste.

3.1.2.5 Otras variedades:

Son los frijoles que no corresponden a ninguna de las variedades anteriormente descritas. Serán clasificadas de acuerdo a su variedad y características externas.

3.2 Los lotes de frijol de acuerdo a sus características de sanidad y aspecto se clasificarán en los grados de calidad siguientes:

- Especial
- Primera
- Segunda

4. DESIGNACION

El frijol se designará por su nombre, variedad y calidad. Por ejem: "Poroto kalima de primera".

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
 Auténtica de su Original
 Panamá, el 19 de 1999
 DIRECCION ADMINISTRATIVA

5. REQUISITOS

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

5.2 Uniformidad:

Cada lote de frijol deberá estar conformado por una misma variedad, es decir un mismo color y forma. Se aceptarán granos de clases contrastantes y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en las Tablas No.1 y No.2.

5.3 Sanidad y aspecto:

Independientemente de los tipos y clases de frijoles secos en granos, deberán cumplir con los siguientes requisitos mínimos de calidad:

- Secos (no más de 14% de humedad)
- Limpios (hasta 3% de impurezas y materias extrañas)
- Libres de insectos
- Libres de contaminantes*
- Libres 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.

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

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
I.
Auténtica de su Original
Panamá, de _____ de 19 99
DIRECCION ADMINISTRATIVA

TABLA No.1: FACTORES Y GRADOS DE CALIDAD DEL POROTO
(GENERO PHASEOLUS) MUESTRA DE 453.6 gr.

Grados o Clases	PORCENTAJES MAXIMOS (%)				
	IMPUREZAS Y QUEBRADOS	DAÑOS TOTALES (1)	GRANOS DE CONTRASTE	MEZCLAS DE GRANOS	TIEMPO DE COCCION EN MINUTOS
ESPECIAL	1	1	1	2	90
PRIMERA	2	2	2	4	110
SEGUNDA	3	4	3	6	150

SEGUN MUESTRA: Se clasifican según muestras los lotes que cumplan con los requisitos exigidos para las clases especiales, 1ra y 2da. Estos lotes se definirán de acuerdo a las características de calidad que presenten las muestras.

(1) El total de daños equivale a la suma de los daños por calor, insectos, microorganismos y otros daños.

TABLA No.2: FACTORES Y GRADOS DE CALIDAD DEL FRIJOL
(GENERO VIGNA) MUESTRA DE 453.6 gr.

Grados o Clases	PORCENTAJES MAXIMOS				
	IMPUREZAS Y QUEBRADOS	DAÑOS TOTALES (1)	GRANOS DE CONTRASTE	MEZCLAS DE GRANOS	TIEMPO DE COCCION EN MINUTOS
ESPECIAL	2	2	2	2	75
PRIMERA	3	3	3	5	90
SEGUNDA	5	4	4	6	110

SEGUN MUESTRA: Se clasifican según muestras los lotes que no cumplan con todos los requisitos exigidos para las clases especial, primera y segunda. Estos lotes se definirán de acuerdo a las características que presente la muestra.

(1) El total de daños equivale a la suma de los daños por calor, insectos, microorganismos y otros daños.

6. MUESTREO

La toma de muestra se hará de acuerdo a la Norma Técnica Panameña 396. GRANOS Y CEREALES.

7. METODOS DE ENSAYO

Los métodos de ensayo se realizarán de acuerdo a la Norma Técnica Panameña 460 FRIJOL METODOS DE ENSAYO Y ANALISIS.

8. EMPAQUE Y PRESENTACION

8.1 Los frijoles para expendio al por mayor:

- Deben ser presentados en empaques limpios, de material adecuado para la buena conservación y transporte del producto y con un contenido neto de 45.36Kg. Estos empaques irán precintados mecánicamente incluyendo en este cosido la etiqueta.
- Cada empaque llevará impreso en una etiqueta firmemente unida al mismo la siguiente información:
 - Nombre del Productor o Razón Social de la empresa
 - Dirección
 - Teléfono
 - Clase y origen
 - Peso neto en Kg. o Lb.

8.2 Los frijoles para expendio al detal:

- Deben ser presentados en empaques nuevos, limpios y de material adecuado para la buena conservación y transporte del producto y su contenido neto debe ser especificado en el empaque. Estos paquetes irán precintados, impresos o con etiqueta firmemente unida al mismo.
- En los paquetes deberá aparecer:
 - Fecha de empaque
 - Categoría
 - Peso
- Los frijoles que se comercialicen sueltos deben reunir los mismos requisitos calidad y categorización especificados en esta norma.

8.3 Los frijoles para expendio al detal:

- Deben ser presentados en empaques nuevos, limpios y de material adecuado para la buena conservación y transporte del producto y su contenido neto debe ser especificado en el empaque.
Estos paquetes irán precintados, impresos o con etiqueta firmemente unida al mismo.
- En los paquetes deberá aparecer:
 - Fecha de empaque
 - Categoría
 - Peso
- Los frijoles que se comercialicen sueltos deben reunir los mismos requisitos calidad y categorización especificados en esta norma.

8.4 Los empaques de 100 lbs. deberán especificar si el producto es de origen Nacional o Importado.

8.5 Todo producto importado deberá indicar país de origen

8.6 Esta norma regirá para el producto nacional e importado.

10. ANTECEDENTES

Para la elaboración de ésta Norma, se consideraron las siguientes:

- Norma Técnica Peruana. Legumbres Secas. Frijol. Requisitos. NTP 205.015 - 1993.
- Propuesta de Norma de Calidad para la Comercialización del Frijol - IMA 1995.
- Propuesta de Norma de Calidad para la Comercialización del Poroto - IMA 1995.
- Propuesta de Norma de Calidad para la Comercialización del Frijol - IMA 1997.

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
Es Copia Auténtica de su Original

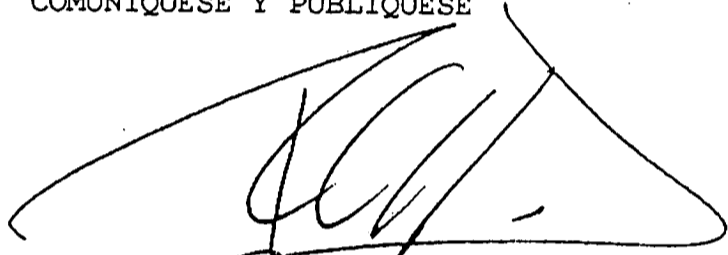
Panamá, D.C. de 19 99
[Firma]
DIRECCION ADMINISTRATIVA

REGLAMENTO TECNICO

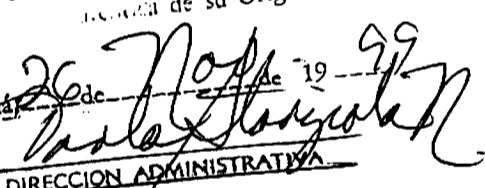
DGNTI-COPANIT
30-459-99

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

COMERCIO E INDUSTRIAS
Copia de su Original
Panamá 26 de Noviembre de 1999

DIRECCION ADMINISTRATIVA