

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

REGLAMENTO TECNICO
DGNTI-COPANIT 14 - 2005

TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
AVES Y HUEVOS
HUEVOS DE GALLINA PARA CONSUMO

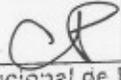
I.C.S. 67.120.20

Primera actualización

DIRECCION GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGIA INDUSTRIAL (DGNTI)
COMISION PANAMEÑA DE NORMAS INDUSTRIALES Y TECNICAS (COPANIT)
Apartado Postal 0815-0111 Zona 4, Rep. De Panamá
E-mail: dgnti@mici.gob.pa

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
Es copia autenticada de su original

Panamá 2 de sept de 2005


Oficina Institucional de Recursos Humanos

PREFACIO (DGNTI)

La Dirección General de Normas y Tecnología Industrial (DGNTI), del Ministerio de Comercio e Industrias (MICI) es el Organismo Nacional de Normalización encargado por el Estado del proceso de Normalización Técnica, Evaluación de la Conformidad, Certificación de Calidad, Metrología y Conversión al Sistema Internacional de Unidades (SI).

El Comité Técnico es el encargado de realizar el estudio y revisión de las normas y reglamentos técnicos, está integrado por representantes del sector público y privado.

Este reglamento en su etapa de proyecto, ha sido sometido a un período de discusión pública de sesenta (60) días, durante el cual los sectores interesados emitieron sus observaciones y recomendaciones.

El Reglamento Técnico DGNTI – COPANIT 14 – 2005 ha sido oficializado por el Ministerio de Comercio e Industrias mediante Resolución N° 395 de 2 de sept de 2005, y publicada en Gaceta Oficial N° 25,394 del 27 de Sept 2005.

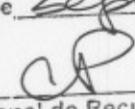
Miembros Participantes del Comité Técnico:

Asociación Nacional de Avicultores (ANAVIP)	- María Rufz de Lavison - Hernán H. Maggiore
Grupo Melo	- Consuelo De Icaza - Carlos Díaz G. - Jorge Brumas
Cía. Toledano	- Laura E. Herrera - Julio Otarola
Arce Avícola	- Beliza Arce - Jairo Rodríguez
ANAVIP-CONAHU	- Etmeira Sandoval
Ministerio de Salud (DEPA)	- Jaime Medrano V.
Comisión de Libre Competencia y Asuntos del Consumidor (CLICAC)	- Edilma López - Rigoberto de la Rosa
Unión de Consumidores (UNCUREPA)	- Pedro Acosta

Técnica Normalizadora responsable del Comité Técnico Tecnología de los Alimentos – Aves y Huevos: Mayela Ma. Ortega P.

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
Es copia autenticada de su original

Panamá 2 de sept de 2005


Oficina Institucional de Recursos Humanos

REPUBLICA DE PANAMA
MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS

DIRECCION GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGIA INDUSTRIAL

RESOLUCION N° 395 Panamá 2 de septiembre de 2005

EL Viceministro Interior de Comercio e Industrias
En uso de sus Facultades Legales:

CONSIDERANDO:

Que de conformidad a lo establecido en el artículo 93 del Título II de la Ley N° 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, y facultada para coordinar los Comités Técnicos y someter los proyectos de Normas, elaborado por la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial, o por los Comités Sectoriales de Normalización a un período de discusión pública.

Que mediante nota de ANAVIP de 5 de Marzo de 2003, la Asociación Nacional de Avicultores de Panamá, solicitó la revisión del Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 14-1998 Aves y Huevos – Huevos de Gallina para Consumo.

Que el Reglamento Técnico DGNTI – COPANIT 14 – 2005 Aves y Huevos – Huevos de Gallina para Consumo, fue a un período de discusión pública por sesenta (60) días, a partir del 8 de Septiembre de 2004.

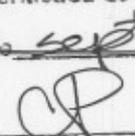
Que el Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 14-2005 Aves y Huevos – Huevos de Gallina para Consumo recibió comentarios en su etapa de discusión pública por parte de la Asociación Nacional de Avicultores de Panamá (ANAVIP) y de la Comisión de Libre Competencia y Asuntos del Consumidor (CLICAC).

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.

Que la presente solicitud 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.

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
Es copia autenticada de su original
Panamá 2 de sept de 2005


Oficina Institucional de Recursos Humanos

- 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 DGNTI-COPANIT 14 – 2005. Tecnología de los Alimentos – Aves y Huevos - Huevos de Gallina para Consumo, de acuerdo al tenor siguiente:

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

**TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
AVES Y HUEVOS
HUEVOS DE GALLINA
PARA CONSUMO**

**REGLAMENTO TECNICO
DGNTI-COPANIT 14-2005
1era. Actualización**

1. OBJETO

Este reglamento técnico establece los requisitos de los huevos sueltos o empacados.

2. DOCUMENTOS DE CONSULTA:

“Los documentos normativos siguientes contienen disposiciones que, al ser citadas en este texto, constituyen requisitos de este reglamento DGNTI-COPANIT. Las ediciones indicadas estaban vigentes para el momento de esta publicación. Como toda norma están sujetas a revisión, se recomienda a aquellos que realicen acuerdos con base en ellas analicen la conveniencia de usar la edición más reciente de las normas citadas seguidamente”

Norma Técnica DGNTI-COPANIT 241-2005: Aves y Huevos de Gallina para Consumo

Resolución del Ministerio de Salud 129 del 20 de Febrero de 2004

Decreto Ejecutivo del Ministerio de Salud No. 352 de 10 de Octubre de 2001

3. DEFINICIONES

Para los fines de este reglamento técnico se aplican las definiciones establecidas en la Norma Técnica DGNTI-COPANIT 241-2005

4. REQUISITOS

4.1 REQUISITOS GENERALES

Los huevos frescos deberán cumplir con los siguientes requisitos:

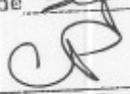
4.1.1 Cáscara limpia, integra, ausencia de olores y sabores extraños.

4.1.2 Observados al ovoscopio presenten:

- Clara firme y transparente, sin enturbiamiento, exenta de cuerpos extraños.
-

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
Es copia autenticada de su original

Panamá 2 de sept. de 2005


Oficina Institucional de Recursos Humanos

- Yema visible, bajo forma de sombra, de contorno bien definido, pudiendo ser ligeramente alargada, achatada y exenta de cuerpos extraños.

4.1.3 No se considerarán aptos para consumo humano aquellos huevos que:

- Presenten mal olor o sabor.
- Estén podridos
- Presenten la clara de color verdoso.
- Haber sido conservados por procedimientos no autorizados.
- Aquel cuya fecha de vencimiento ha expirado

4.2 REQUISITOS ESPECIFICOS

4.2.1 Los huevos frescos y conservados deberán cumplir con las medidas de control sobre inocuidad e idoneidad del producto establecidas en la Guía voluntaria de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) (Resolución 129 del 20 de Febrero de 2004 Dirección General de Salud Pública).

4.2.2 Las medidas de control empleadas deben lograr un nivel apropiado de protección de la salud pública. Tales medidas deben estar basadas en los principios del Sistema de Análisis de Peligro y Puntos Críticos de (HACCP), en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y en los Procedimientos Estandarizados de las Operaciones de Limpieza y desinfección (SSOP), adoptadas mediante el Decreto Ejecutivo No. 352 de 10 de Octubre de 2001.

4.2.3 Se prohíbe la adición intencional o no, de precursores biológicos (hormonas y esteroides) en el huevo comercial.

4.2.4 No deberán contener sustancias procedentes de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

4.2.5 La vida media declarada para los huevos conservados ha de sustentarse mediante registros de pruebas de vida útil adecuada en la Planta y debe ser establecida tomando en cuenta lo siguiente:

- Condiciones de almacenamiento, fluctuaciones de T° y de Humedad
- Métodos y tratamientos
- Tipo de Empaque.

5. ROTULADO

5.1 Para Huevos Suelos:

La Fecha de expiración deberá ir en el empaque ó en el huevo

5.2 Para Huevos Empacados:

5.2.1 Número de Registro de la Planta de Acopio de Huevos otorgado por la Autoridad Sanitaria Nacional (en el empaque).

5.2.2 Marca registrada o nombre o razón social y domicilio (en el empaque y/o en el huevo).

5.2.3 Clasificación del Huevo según Peso (referencia Tabla No.1 Norma Técnica DGNTI-COPANIT 241-2005) debe ir en el empaque y/o en el huevo.

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
Es copia autenticada de su original

Panamá 2 de sept. de 2005


Oficina Institucional de Recursos Humanos

5.2.4 Fecha de Expiración (en el empaque y/o en el huevo)

Nota: La tinta utilizada para colocar la fecha de expiración sobre el huevo debe ser de grado alimenticia.

6. DOCUMENTOS DE REFERENCIA:

- a) INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TECNICAS.
Huevos de Gallina Frescos para Consumo. (ICONTEC 1240)

ARTICULO SEGUNDO: La vigilancia y control de los establecimientos, sus actividades y procesos serán objeto de vigilancia y control por el Departamento de Protección de Alimentos (DEPA) del Ministerio de Salud (MINSAL), los cuales realizarán inspecciones periódicas a las instalaciones para garantizar el cumplimiento de la normativa vigente.

ARTICULO TERCERO: Corresponde al Departamento de Protección de Alimentos (DEPA) del Ministerio de Salud (MINSAL) y a la Comisión de Libre Competencia y Asuntos del Consumidor (CLICAC), realizar las verificaciones de cumplimiento de lo establecido en este Reglamento Técnico.

ARTICULO CUARTO: La presente Resolución entrará en vigencia a partir de su publicación en la Gaceta Oficial.

COMUNIQUESE Y CUMPLASE

ORIGINAL FIRMADO } LICENCIADO
MANUEL JOSE PAREDES A.

MANUEL JOSE PAREDES
Viceministro Interior
de Comercio e Industrias

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
Es copia autenticada de su original
Panamá 2 de sept de 2005
Oficina Institucional de Recursos Humanos