

**REPÚBLICA DE PANAMÁ
MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS**

RESOLUCIÓN No. 197
de 12 de octubre de 2021

EL MINISTRO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
en uso de sus facultades legales,

CONSIDERANDO:

Que de conformidad con lo establecido en el artículo 93 del Título II de la Ley 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, evaluación de la conformidad, certificación de calidad, metrología y conversión al sistema internacional de unidades (SI);

Que entre sus funciones está supervisar y garantizar que las prácticas nacionales con relación al establecimiento de normas y reglamentos técnicos sean acordes con las disposiciones internacionales en lo referente a esta materia, y deberá velar por la aplicación de códigos de buena conducta basados en sistemas internacionales de normalización, para la elaboración, revisión, adopción y aplicación de normas técnicas que no creen obstáculos innecesarios al comercio internacional;

Que la DGNTI, recibió nota el 20 de septiembre de 2019 de las empresas Productos Alimenticios Pascual, S.A. y Grupo La Moderna S.A., donde solicitaban suspender la aplicación del documento normativo y convocar al comité técnico respectivo con el fin de revisar y actualizar el Reglamento Técnico DGNTI COPANIT 7-424-1998, Harinas y Cereales, Pastas Alimenticias, sustentando en el cambio de parámetros que consideraron necesario ser revisados por el comité técnico;

Que la DGNTI, facultada como coordinador de los procesos de normalización, convocó un Comité Técnico para la revisión del Reglamento Técnico DGNTI COPANIT 7-424-1998 Harinas y Cereales, Pastas Alimenticias, que contó con la participación de los miembros del sector público y privado;

Que el Proyecto de Reglamento Técnico 7-424-2021 Harinas y Cereales, Pastas Alimenticias, fue sometido a un período de discusión pública por sesenta (60) días a partir del 22 de febrero al 22 de abril de 2021 y en el cual se recibieron comentarios de fondo y forma y los mismos fueron solventados en reunión de comité técnico,

RESUELVE:

PRIMERO: APROBAR el Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 7-424-2021 Harinas y Cereales, Pastas Alimenticias, cuyo tenor es el siguiente:

**REGLAMENTO TÉCNICO
DGNTI-COPANIT 7-424 - 2021**

**HARINAS Y CEREALES
PASTAS ALIMENTICIAS**

Clasificación Internacional de Normas (ICS) 67.060





1. OBJETO

Este reglamento técnico tiene por objeto establecer los requisitos que deben cumplir las Pastas Alimenticias elaboradas a partir de harina y derivados del trigo.

2. CAMPO DE APLICACIÓN

Este reglamento técnico aplica a las pastas alimenticias secas y frescas, que se comercializan y se disponen como tal al consumidor, en el territorio nacional.

3. DEFINICIONES

Las pastas alimenticias se clasifican en base a las formas y el tamaño de la siguiente manera:

3.1 Pastas Alimenticias:

Con el nombre de pastas alimenticias se designarán los productos obtenidos por desecación de una masa no fermentada elaborada con sémolas, semolinas o harina procedente de trigo duro, trigo durum, trigo semiduro o trigo blando o sus mezclas y agua potable.

Dentro de esta categoría se incluyen:

3.1.1 Pastas Alimenticias Simples o Pasta de Trigo:

Serán elaboradas con sémolas, semi sémolas o harinas procedentes de trigo duro, trigo durum, semiduro, blando o sus mezclas.

3.1.2 Pastas Alimenticias Compuestas:

Se denominarán pastas alimenticias compuestas aquellas a las que se le ha incorporado en el proceso de elaboración, alguna o varias de las siguientes sustancias alimenticias: Gluten, soja, huevos y/o derivados del mismo, leche, hortalizas y leguminosas, frescas, deshidratados, desecadas y/o conservadas o cualquier otra sustancia alimenticia aprobada por la Autoridad Sanitaria.

3.1.3 Pastas Alimenticias Rellenas:

Se llamarán pastas alimenticias rellenas o los preparados constituidos por pastas alimenticias simples o compuestas que en formas diversas (empanadillas, cilindros, sándwiches, etc.) contengan en su interior un preparado necesariamente elaborados con todas o algunas de las siguientes sustancias: carne, grasas animales o vegetales, productos de la pesca, pan rallado, verduras, hortalizas, huevos y agentes aromáticos o cualquier otra sustancia alimenticia aprobada por la Autoridad Sanitaria.

3.1.4 Pastas Alimenticias Frescas:

Se denominan pastas alimenticias frescas a cualquiera de las mencionadas en los numerales anteriores, pero que no han sufrido proceso de desecación.

3.1.5 Pastas al Huevo:

“Deben tener un contenido mínimo de dos huevos enteros de gallina (100 gramos de huevo sin cáscara o su equivalente en otras presentaciones, por ejemplo: deshidratado, congelado, entre otros)”, en base a sémola o a harina de trigo.



3.1.6 Pastas a la Leche:

Enriquecida al menos con 2.5% de leche en polvo desnatada al 1% de materia grasa o 250 gramos de leche natural, entera, parcialmente concentrada o su equivalente en otras formas de preparación por kilogramos de sémola o harina de trigo.

3.1.7 Pastas Alimenticias Enriquecidas o Fortificadas:

Se designarán enriquecidas o fortificadas cuando los nutrientes aporten el total del requerimiento diario y no menos del 30% VRN por 100g en sólido o 30 % del VRN por porción del alimento o 10% de VRN por 100 kcal.

4. CLASIFICACIÓN

Las pastas alimenticias se clasifican en base a las formas y el tamaño de la siguiente manera:

4.1 Pastas Roscadas:

Serán fabricadas por extrusión a través de hileras o por laminación. Las tiras se presentarán enrolladas en madejas con sección circular (fideos) o rectangular (tallarines o cintas).

4.2 Pastas Largas:

Son las obtenidas por extrusión y secadas en tiras, rectas y sueltas con un mínimo de 200 milímetros de longitud y podrán presentar sección circular (espaguetis), rectangular (tallarines o cintas) o anular (macarrones) y otras.

4.3 Pastas Cortas:

Son las obtenidas por extrusión a través de un molde y cortadas en distintos formatos, de longitud inferior a 150 milímetros con una tolerancia de +/- 20%.

4.4 Pastas Laminadas:

Son las obtenidas por laminado y troquelado posterior con distintas formas y dibujos.

5. CARACTERISTICAS GENERALES

- 5.1 El producto debe elaborarse en condiciones sanitarias apropiadas, estar exento de insectos o restos de éstos, de excrementos y pelos de roedores, de olores o sabores extraños y de cualquier otra sustancia nociva o tóxica.
- 5.2 El agua utilizada en el proceso de fabricación será potable desde el punto de vista físico, químico y bacteriológico.
- 5.3 Queda permitido colorear las pastas alimenticias de acuerdo a lo permitido en el Reglamento Técnico Centroamericano (RTCA) de Productos Alimenticios. Aditivos Alimentarios, en su versión vigente.
- 5.4 Las pastas Alimenticias pueden presentar hasta un porcentaje de tolerancia del 7 % aproximadamente de producto quebrado.
- 5.5 Las pastas de alimentación deberán soportar la ebullición sin deshacerse, enturbiar la limpieza del caldo ni comunicar color. Hacen excepción de estos últimos las pastas frescas elaboradas con hortalizas.

6 REQUISITOS

6.1 Requisitos Fisicoquímicos

Las pastas alimenticias en sus diferentes clases deberán cumplir con los requisitos indicados en las Tablas 1.

6.2 Requisitos Microbiológicos

Para los criterios microbiológicos de Cereales y derivados refiérase a la tabla 6.0 Cereales y Derivados del Reglamento Técnico Centroamericano (RTCA) Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de los Alimentos, en versión vigente.

Las pastas alimenticias deberán estar exentas de microorganismos patógenos (Tabla 2).

6.3 Requisitos Organolépticos

6.3.1 Aspecto:

- Homogéneo, uniforme, firme.

6.3.2 Color:

De acuerdo con el ingrediente adicionado para esta función, entre estos están:

- Naturalmente cremoso o ligeramente amarillo
- Amarillo cuando contienen huevos u otros ingredientes.
- Verdosos con espinacas u otros ingredientes
- Anaranjadas con zanahorias u otros ingredientes naturales
- Rojo con Tomates u otros ingredientes

6.3.3 Olor: Característico

6.3.4 Sabor: Característico

7. METODOS DE ENSAYO

Los análisis se realizarán de acuerdo a los métodos de ensayo de la AOAC:

7.1 Determinación de Humedad

7.2 Determinación de Acidez

7.3 Determinación de Cenizas

7.4 Determinación de Proteínas

7.5 Determinación de Colorantes

7.6 Determinación de Grasa Total

8. ENVASADO

Las pastas alimenticias podrán empacarse en los siguientes tipos de materiales: papel, lienzo, cartón, papel de aluminio, papel celofán, polietileno y/o propileno y sus derivados, compuestos macromoleculares o cualquier otro material autorizado por la Autoridad Sanitaria.

9. ETIQUETADO Y ROTULADO

9.1 Marca registrada o nombre, razón social y dirección del Fabricante, Distribuidor, Empacador o Importador.

9.2 Nombre del producto

9.3 En los casos de utilización de envases no transparentes debe especificarse la forma de las pastas alimenticias

9.4 Las pastas rellenas podrán, según sus distintas figuras denominarse de acuerdo con la especialidad comercial que corresponda.

9.5 Lista de ingredientes en orden decreciente de peso

9.6 Registro Sanitario

9.7 Peso neto del producto de acuerdo al sistema internacional de unidades (S.I.)

9.8 Aditivos, se generarán por el grupo genérico que pertenecen

9.9 Identificación de lote

9.10 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

- a) Fecha de vencimiento se podrá indicar con los siguientes ejemplos:
"Consumir antes de..."
"Consumir preferiblemente antes de ..." u otra frase similar.
- b) Instrucciones para la Conservación
Mediante leyendas como los siguientes ejemplos:
"Manténgase en sitio adecuado, seco y fresco!"
"Conservación en frío (cuando sea el caso) u otra frase similar.

9.11 País de origen.

10. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD:

10.1 Verificación:

10.1.1 Para el caso de la Verificación cuantitativa, los laboratorios: El Instituto Conmemorativo Gorgas de Estudios de la Salud, u otro laboratorio autorizado serán responsables de dar apoyo analítico para los ensayos midiendo los parámetros organolépticos, fisicoquímicos, microbiológicos y de micronutrientes de las pastas alimenticias, a través de métodos de ensayo acreditados o métodos de ensayo validados por la autoridad competente.

10.2 Vigilancia:

10.2.1 El Ministerio de Salud, a través de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria (DNCAVV) y el Departamento de Nutrición realizarán la vigilancia el monitoreo y la supervisión de las características: organolépticas, fisicoquímicas, sanitarias, microbiológicas y de micronutrientes de las pastas alimenticias.

10.2.2 El Ministerio de Salud, a través de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria (DNCAVV), realizará la Vigilancia de las pastas alimenticias a través de la ficha técnica suministrada por el fabricante, tomando las muestras en los sitios de expendio y almacenaje, por medio de análisis de laboratorio cuyos resultados deben ser similares a los presentados a la ficha técnica, además de inspecciones programadas a través de Planes de Muestreo.

10.2.3 La Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos (AUPSA), será la entidad responsable para la Vigilancia en los Puntos de Entrada de los Requisitos de Importación para las Pastas Alimenticias.

10.2.4 La Autoridad de Protección al Consumidor y Defensa de la Competencia (ACODECO), en concordancia con el Ministerio de Salud a través de la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria (MINS/DNCAVV), serán los responsables de la vigilancia en el expendio y almacenaje para el cumplimiento de los requisitos establecidos en este reglamento técnico.

11. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- CODEX STAN 178-1991- Norma del CODEX para la Sémola y la Harina de Trigo Duro.
- Directrices de CODEX para el uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables CAC/GL 23-1997
- ICONTEC 1055
INDUSTRIAS ALIMENTICIAS – PASTAS ALIMENTICIAS
- BOE, Legislación Consolidada. Código Alimentario Español. Decreto 218/1975, de 12 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio de Pastas Alimenticias, Última Modificación 29 de marzo de 2013.
- Reglamento Técnico Centroamericano (RTCA), Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de los Alimentos, en versión vigente.
- Reglamento Técnico Centroamericano (RTCA) Productos Alimenticios. Aditivos. Aditivos Alimentarios, en su versión vigente.

ANEXO-NORMATIVO

TABLA 1 REQUISITOS DE PASTAS ALIMENTICIAS SIMPLES

REQUISITOS	MINIMOS %	MAXIMOS %
HUMEDAD		13.0
CENIZAS referidas a sustancia seca		1.0
PROTEINAS referidas a sustancia seca N x 5.7	12.0	
ACIDEZ expresada en grados (máximo), referida a sustancia seca		0.45
GRASA TOTAL	0.40	



REQUISITOS PASTAS ALIMENTICIAS COMPUESTAS

A. PASTAS AL GLUTEN

REQUISITOS	MINIMOS %	MAXIMOS %
HUMEDAD		13.0
CENIZAS referidas a sustancia seca		1.0
PROTEINAS referidas a sustancia seca N x 5.7	20.0	

B. PASTAS AL HUEVO: "Deben tener un contenido mínimo de dos huevos enteros de gallina (100 gramos de huevo sin cáscara o su equivalente en otras presentaciones, por ejemplo: deshidratado, congelado, entre otros)", en base a sémola o a harina de trigo.

REQUISITOS	MINIMOS %	MAXIMOS %
HUMEDAD		13.0
CENIZAS referidas a sustancia seca.		1.3
PROTEINAS referida a sustancia seca N X 5.7	12.5	
GRASA TOTAL		4.1
COLESTEROL (mg/kg de pasta) Mínimo*	372	
Acidez expresada en grados, referida a sustancia seca		5.0

*<https://fdc.nal.usda.gov/fdcapp.html#/fooddetails/171287/nutrients>).

C. PASTAS A LA LECHE: Enriquecida al menos con 2.5% de leche en polvo desnatada al 1% de materia grasa o 250 gramos de leche natural, entera, parcialmente concentrada o su equivalente en otras formas de preparación por kilogramos de sémola o harina de trigo.

REQUISITOS	MINIMOS %	MAXIMOS %
HUMEDAD		13.0
CENIZAS referidas a sustancia seca		1.2
PROTEINAS referidas a sustancia seca N x 5.7	12.5	

D. PASTAS AL TOMATE: *Enriquecida al menos con una "pasta de tomate" que tiene un contenido igual o mayor al 24% de sólidos solubles naturales totales por kg de sémola o harina de trigo.

REQUISITOS	MINIMOS %	MAXIMOS %
HUMEDAD		13.0
CENIZAS referidas a sustancia seca.		1.3
PROTEINAS referidas a sustancia seca N X 5.7	12.5	

* Codex Alimentarius CODEX STAN 57-1981



PASTAS A LA ESPINACA: Enriquecidas al menos con un 2 % de espinacas deshidratadas, con 200 gramos de espinacas naturales por kg de sémola o harina de trigo.

REQUISITOS	MINIMOS %	MAXIMOS %
HUMEDAD		13.0
CENIZAS referidas a sustancia seca		1.3
PROTEINAS referidas a sustancia seca N x 5.7	12.5	

F. PASTAS A LA ZANAHORIA

REQUISITOS	MINIMOS %	MAXIMOS %
HUMEDAD		13.0
PROTEINAS referidas a sustancia seca N x 5.7	12.0	
GRASAS TOTAL		4.1
CENIZAS referidas a sustancia seca		1.3

TABLA 2 REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

Tabla 2.1 Criterios Microbiológicos para Registro Sanitario

Grupo de alimento: Harinas, pastas, fideos y derivados.

2.1. Subgrupo del alimento: Pastas simples, compuestas, rellenas, frescas, con huevo, con leche y las enriquecidas.			
Parámetro	Categoría	Tipo de alimento	Límite Permitido
<i>Staphylococcus aureus</i> (excepto harinas)	8	C	10 UFC/g ó 1 x 10 ² UFC/g
<i>Salmonella</i> spp.	10		Ausencia/25 g

Fuente: International Commission on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF). Microorganisms in Foods 8. Use of data for assessing process control and product acceptance. 2011.



Tabla 2.2 Criterios Microbiológicos para la Vigilancia

Grupo de alimento: Harinas, pastas, fideos y derivados

6.1. Subgrupo del alimento: Pastas simples, compuestas, rellenas, frescas, con huevo, con leche y las enriquecidas.					
Plan de muestreo				Límite	
Tipo de alimento	Clase	n	c	m	M
C	3	5	1	*10 UFC/g ó 1 x 10 ² UFC/g	*1 x 10 ² UFC/g ó 1 x 10 ³ UFC/g
	2		0	Ausencia/25g	---

Fuente: International Commission on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF). Microorganisms in Foods 8. Use of data for assessing process control and product acceptance. 2011.

*Ver Sugerencias del punto 6.0

TABLA 3 REQUISITOS FISICOS

Ensayos macroanalíticos (Visuales)	Límite/Muestra
Materias extrañas (Vidrio, metal, plásticos, alambres, insectos, excrementos de roedores. Mohos macroscópicos entre otros)	Ausente de elementos extraños

Fuente: <https://www.fda.gov/food/laboratory-methods-food/macroanalytical-proceduresmanual-mpm>

SEGUNDO: Dejar sin efecto el Resuelto No. 488 de 30 de diciembre de 1998 que aprueba el Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 7-424-1998 Harinas y Cereales. Pastas Alimenticias.

TERCERO: Esta Resolución entrará a regir a partir de los seis (6) meses de su publicación en Gaceta Oficial.

FUNDAMENTO DEL DERECHO: Ley 23 de 1997.

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE,

R. U. G.

RAMÓN MARTÍNEZ DE LA GUARDIA
Ministro de Comercio e Industrias



Ministerio de Comercio e Industrias
Certifica que todo lo anterior es fiel copia de su original

Panamá, 13 de Oct de 2021

[Signature]
Secretario(a) General

