

GACETA OFICIAL

ORGANO DEL ESTADO

AÑO XCV

PANAMÁ, R. DE PANAMÁ MARTES 26 DE ENERO DE 1999

Nº23,720

CONTENIDO

MINISTERIO DE DESARROLLO AGROPECUARIO

DECRETO EJECUTIVO Nº 6

(De 18 de enero de 1999)

"POR EL CUAL SE DEJA SIN EFECTO EL DECRETO EJECUTIVO Nº 92 DE 1 DE SEPTIEMBRE DE 1994." PAG. 2

DECRETO EJECUTIVO Nº 7

(De 18 de enero de 1999)

"POR EL CUAL SE HACE UNA DESIGNACION." PAG. 2

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

RESUELTO Nº 482

(De 30 de diciembre de 1998)

"APROBAR LA NORMA TECNICA PANAMEÑA DGNTI-COPANIT 431-98. ROTULADO PARA PRODUCTOS FARMACEUTICOS VETERINARIOS BIOLOGICOS Y ALIMENTOS PARA CONSUMO ANIMAL." PAG. 3

RESUELTO Nº 483

(De 30 de diciembre de 1998)

"APROBAR EL REGLAMENTO TECNICO Nº 8-241-98 CARNES Y DERIVADOS. EMBUTIDOS. GENERALIDADES." PAG. 13

RESUELTO Nº 484

(De 30 de diciembre de 1998)

"APROBAR EL REGLAMENTO TECNICO Nº 961-98 CARNES Y SUS DERIVADOS. DEFINICIONES." PAG. 22

RESUELTO Nº 485

(De 30 de diciembre de 1998)

"APROBAR EL REGLAMENTO TECNICO Nº 6-39-98 ADITIVO. SAL. ESPECIFICACIONES GENERALES." PAG. 26

RESUELTO Nº 486

(De 30 de diciembre de 1998)

"APROBAR EL REGLAMENTO TECNICO Nº 5-436-98 AZUCAR Y SUS DERIVADOS. AZUCAR BLANCO ESPECIAL SIN REFINAR." PAG. 33

RESUELTO Nº 487

(De 30 de diciembre de 1998)

"APROBAR EL REGLAMENTO TECNICO Nº 4-310-98 AZUCAR Y SUS DERIVADOS. AZUCAR BLANCO SIN REFINAR, REQUISITOS." PAG. 37

AUTORIDAD DE LA REGION INTEROCEANICA

CONTRATO Nº 209-98

(De 29 de abril de 1998)

"CONTRATO ENTRE LA AUTORIDAD DE LA REGION INTEROCEANICA Y LA COMPAÑIA MERCANTIL CONSORCIO DESARROLLO INTERNACIONAL S.A." PAG. 41

AVISOS Y EDICTOS

1. OBJETO:

Esta norma tiene por objeto establecer las definiciones y especificaciones generales que deben cumplir los embutidos destinados al consumo humano.

2. DEFINICIONES

2.1 Embutidos:

Son los productos elaborados sobre la base de carne: bovina, porcina, aves, ovino, peces y mariscos solas o mezcladas; y/o sangre; vísceras u otros subproductos animales que hayan sido autorizados para el consumo humano; sal de mesa; nitritos; especias, y sometidos a procesos de molienda, mezcla, picado, y/o emulsificación. Los cuales son embutidos o prensados en envolturas de tripas naturales o sintéticas, en fundas o termoformado.

2.2 Carne:

Es el producto obtenido a partir de los tejidos musculares de diferentes especies de animales sanos y que son utilizados como alimento.

2.3 Embutido Fresco:

Son aquellos embutidos que no sufren de ningún tipo de proceso térmico.

2.4 Embutido Seco:

Son aquellos embutidos crudos que han sido sometidos a un proceso de deshidratación parcial para favorecer su conservación.

2.5 Embutido Cocido:

Son aquellos embutidos, cualquiera sea su forma de elaboración, que se someten un proceso térmico.

2.6 Embutido Ahumado:

Son aquellos embutidos sometidos a un proceso de ahumado por medios naturales o aditivos artificiales de acuerdo a lo que la legislación señala.

2.7 Aditivo para Alimentos:

Son sustancias añadidas intencionalmente a los alimentos, generalmente en pequeñas cantidades para mejorar sus propiedades de apariencia, sabor, textura o tiempo de vida.

Decreto de 12 de enero de 1999
Junta de Ministros
DGNTI-COPANIT
DIRECCION ADMINISTRATIVA
8-241-98

2.8 Emulsificación:

Proceso de homogenización de la mezcla antes de ser embutida.

2.9 Mezcla:

Combinación de todos los componentes que forman el embutido.

Ver norma COPANIT-DGNTI 61-98R. Carnes y Derivados-Definiciones.

3. CLASIFICACION

Los embutidos según su procesamiento son clasificados como:

- a.) Embutidos Frescos
- b.) Embutidos Secos
- c.) Embutidos Cocidos
- d.) Embutidos Ahumados

4. DESIGNACION

Los embutidos se designarán por su nombre genérico seguido de una expresión basada en el estilo de preparación y su condimentación peculiar. Ejemplo: mortadela tipo italiana, salami nacional, jamonada nacional.

Cuando para el embutido se utilice mezclas de carnes deberá designarse con su nombre genérico seguido de la expresión "mixto".

5. CONDICIONES GENERALES

5.1 El producto terminado debe estar libre de toda sustancia extraña al proceso normal de elaboración. No se permite el uso de colorantes artificiales.

5.2 Características generales de los ingredientes:

5.2.1 Los ingredientes se trituran o pican al tamaño característico para cada embutido y estarán completa y uniformemente mezclados o emulsificados.

5.2.2 Carne:

La carne de res, cerdo, ave, peces, mariscos o conejo usada en la elaboración de embutidos debe provenir de animales sanos, sacrificados en mataderos o criaderos autorizados y sujetos a inspección sanitaria pre y post mortem. Debe estar libre de huesos, conductos sanguíneos mayores, ganglios, coágulos de sangre, pelos, plumas y cerdas o cualquier materia extraña. No debe presentar sabor u olor extraño, decoloraciones o deterioro y estará desde todo punto de vista apta para el consumo humano.

DGNTI-COPANIT
8- 241-98

5.2.3 Grasa:

Se permite el uso de grasa de cerdo, res, aves y conejo. Debe estar limpia, sana y libre de rancidez.

5.2.4 Condimentos y especias:

Los condimentos y especias deben ser sustancias de origen vegetal empleadas en forma entera, en pedazos o granular cuya función es mejorar el sabor y aroma de los alimentos.

5.2.5 Aglutinantes:

Se permite el uso de las siguientes sustancias aglutinantes solamente en los embutidos cocidos:

- a.) Productos Lácteos: leche en polvo, leche en polvo semi-descremada, o leche en polvo descremada, caseinatos.
- b.) Almidón comestible de maíz, papa, yuca y otros autorizados por el organismo competente.
- c.) Harinas de origen vegetal.
- d.) Carragenatos.
- e.) ~~Proteína vegetal.~~
- f.) Carboximetil Celulosa (CMC).

5.2.6 Agua:

El agua o hielo que se utilice en la preparación de los embutidos debe ser agua potable. (ver Norma COPANIT 395 Agua Potable).

5.3 Sustancias Coadyuvantes del Curado:

5.3.1 Sal:

Se puede usar el producto comercial constituido principalmente por el compuesto químico cloruro de sodio de color blanco y que por el tamaño de sus cristales sea fácilmente distribuido en el producto terminado.

Debe estar libre de materias extrañas, metales pesados, microorganismos, insectos y otros.

5.3.2 Azúcar:

Se permite el uso de glucosa y de sólidos de sirope derivados de maíz.

Se permite el uso de azúcar blanca sin refinar o azúcar refinada.

Debe estar libre de materias extrañas, metales pesados, microorganismos, insectos y otros.

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
Copia de su Original

Permanente de Comercio de 1922
Secretaría de Comercio
15 de mayo de 1922

- 5.3.3 Puede utilizarse sustancias conservadoras autorizadas por el organismo competente del país. (ver aditivos y conservantes permitidos por el Codex Alimentarius).
- 5.4 Los coadyuvantes en la elaboración con sal, azúcar, agua, hielo, Condimentos y especias deben certificar de la calidad sanitaria y buenas prácticas de manufactura.

5.5 Sustancias Estabilizadoras de color:

Se permite el uso de sustancias estabilizadoras del color de acuerdo a las disposiciones adoptadas por el organismo del país.

5.6 Características Generales de la Envolturas:

Se pueden emplear los intestinos rigurosamente limpios y sanos o bien envolturas artificiales autorizadas por el organismo competente del país.

5.7 Características Generales de los Materiales para Producir Humo:

El humo necesario para realizar el ahumado de los embutidos debe provenir de maderas virutas o aserrín seco, no resinoso, que estén prácticamente exentos de polvo, mohos y sustancias perjudiciales tales como conservadoras de la madera.

Se permite el uso de humo líquido como aditivo.

6. REQUISITOS

- 6.1 Los embutidos deberán cumplir con los requisitos especificados en la tabla siguiente:

Tabla N°1: Composición Química

Humedad	5 - 68%
Proteínas	0 - 25%
Grasas	5 - 25%
Cenizas	1.7 -3.8%
Carbohidratos	5% máximo
Aglutinantes	5% "
Condimentos y Especies	B.P.M
Agua/Hielo	B.P.M
Sal	B.P.M

SECRETARÍA DE ECONOMÍA E INDUSTRIAS
por su Original

El 12 de enero de 1999
Secretaría de Economía

DGNTI-COPANIT
8-241-98

MINISTERIO DE ECONOMÍA E INDUSTRIAS
Copia de su Original

Tabla N°2: Otros Aditivos Alimentarios

Paraná 12 de enero de 1999
Gerente de Industrias
SECRETARÍA ADMINISTRATIVA

Constituyente en Porcentaje en Masa	Mínimo	Máximo
a.) Acido Ascórbico, iso ascórbico y sus sales sódicas, Solos o mezclados; expresados como ácido ascórbico.	----	0.05
b.) Nitrato de potasio y/o sodio; expresado como nitrato de sodio.	----	0.05
c.) Nitrito de potasio y/o de sodio; expresado como nitrito de sodio (1)	----	0.02
d.) Fosfatos añadidos (mono-di y polifosfatos de sodio y potasio) solos o mezclados expresados como P ₂ O ₅	---	0.5
e.) Glutamato monosódico; expresado como ácido glutámico	-----	0.2
f.) Acido sórbico y sus sales de sodio, potasio o calcio, expresado como ácido sórbico.	-----	0.1
G.) Eritrobato de sodio	-----	0.2
g.) Agentes de humo natural y sus extractos, y los equivalentes sintéticos idénticos a los mismos.	Cantidad limitada por las Buenas Prácticas de Manufactura.	

(1) No incluye los productos curados.

6.2. Características Organolépticas:

6.2.1 Sabor y Olor:

Los embutidos deberán presentar sabor y olor característicos.

6.2.2 Color:

Los embutidos deberán presentar color característico uniforme, estarán libres de manchas, coloración verdusca y decoloraciones anormales.

6.2.3 Aspecto:

6.2.3.1 Aspecto Exterior:

Los embutidos deberán presentar la envoltura completamente adherida cuando son empacados al vacío. Su superficie no estará pegajosa; no exudará líquidos producto de alguna descomposición y no presentará enmohecimiento, exceptuando cuando sea característico del producto.

Paraná, 12 de junio de 1998

DGNTI-COPANIT

8- 241-98

Ciertos tipos de embutidos podrán presentar un resecamiento característico. El embutido no presentará deformación por acción mecánica y será razonablemente uniforme en tamaño y forma.

6.2.3.2 Aspecto interior:

Los embutidos presentarán el aspecto interior que caracteriza al producto.

6.2.4 Consistencia:

La consistencia deberá ser característica para cada tipo de embutido.

6.5 Características Microbiológicas:

Límites Microbiológicos

Embutidos Procesados

- Recuento total aeróbico a 32°C	100 000/g máx.
- Recuento total aeróbico a 10°C	100 000/g máx.
- Salmonella	ausente en 25g.
- Staphylococcus aureus	1/ 0.01g máx.
- Clostridium perfringens	5/ 0.01g máx.
- Escherichia coli 0157 h.7	0
- Enterobacterias	10 000/g máx.
- Listeria monositógena	0
- Campilobacter jejuni	0

Embutidos Crudos:

- Recuento total aeróbico a 32°C	200,000/g máx.
- Recuento total aeróbico a 10°C	200,000/g máx.
- Salmonella	ausente en 10g.
- Staphylococcus aureus	1/ 0.01g máx.
- Clostridium perfringens	1/ 0.001g máx.
- Escherichia coli 0157 h.7	0
- Enterobacterias	50 000/g máx.
- Listeria monositógena	0
- Campilobacter jejuni	0

Los productos no contendrán sustancias tóxicas producidas por microorganismos que puedan presentar un riesgo para la salud.

6.6 Condiciones Sanitarias:

Se deberá cumplir con todos los requerimientos, que de este aspecto, estipula el Reglamento de la Aplicación de ARPCC ó HACCP (Decreto Ejecutivo N°65 DE 12 DE JUNIO DE 1998.).

Paraná, 12 de febrero de 1999
[Firma]
DGNTI-COPANIT
8-241-98.

7. ENSAYOS

7.1 Número de Unidades de Muestreo:

Para determinar la cantidad de muestra a tomar se utilizarán como referencia la Norma COPANIT 207. Inspección por Atributos.

7.2 Características Organolépticas:

Para verificar el cumplimiento del producto con los requerimientos para su aspecto exterior, se somete el embutido entero a inspección visual. Se realizan, además, cortes del embutido en forma de rodajas y se comprueba, en las mismas su conformidad con las especificaciones de olor, color, sabor, aspecto y consistencia.

7.3 Característica Químicas:

La determinación de las características químicas indicadas en la presente norma tendrán de referencia los métodos de análisis de AOAC y OFFSANPAN.

8. EMPAQUE Y ROTULADO

8.1 Empaque:

Los empaques para embutidos deben ser de material y forma, tales que den al producto una adecuada y eficiente protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, utilizando un cierre hermético que impida la contaminación y adulteración del producto.

8.2 Rotulado:

Los requisitos para el rotulado del producto deberán ser:

- a.) Nombre e identidad del producto
- b.) Nombre y dirección del fabricante
- c.) Peso Neto
- d.) Lista de ingredientes, incluyendo los aditivos utilizados(*)
- e.) Número de registro sanitario (para los productos nacionales)
- f.) Identificación del lote
- g.) Fecha de vencimiento.

**DGNTI-COPANIT
8- 241-98**

- 8.3 Los rótulos podrán ser de papel o de cualquier otro material que pueda ser adherido a los envases, o bien de impresión permanente sobre los mismos. Las inscripciones deberán ser fácilmente legibles a simple vista, redactadas en español y adicionalmente en otros idiomas si se justifica, y hechas forma tal que no desaparezcan bajo condiciones de uso normal.
- 8.3.1 Los rótulos, etiquetas o representaciones gráficas no podrán tener ninguna leyenda de significado ambiguo, ilustraciones o adornos que induzcan a engaño ni descripción de características que no se pueden comprobar. Se debe expresar el contenido neto en unidades del Sistema Internacional.
- 8.3.2 En caso de utilizar dentro del etiquetado información de factores nutricionales se recomienda acogerse a lo descrito en el CODEX ALIMENTARIUS.
- 8.3.3 En caso de que se utilicen carnes que no sean de res, aves o cerdo deben declararse prominentemente entre la lista de ingredientes.
- 8.3.4 Cuando las carnes representan el porcentaje mayor (más del 50%) en el contenido cárnico de la formulación del embutido, este debe denominarse como embutido a base de dichas carnes. Ejemplo: Mortadela de Pollo, salchicha de cerdo, jamón de res.
- 8.3.5 Se deberá cumplir con los otros requerimientos establecidos en la Norma COPANIT 52-Etiquetado.

9. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

- 9.1 Las condiciones de almacenamiento y transporte cumplirán con lo establecido en el Reglamento de la Aplicación de ARCCP ó HACCP (Decreto Ejecutivo N°65 de 12 de junio de 1998.).

10. APENDICE

- Norma COPANIT 241-79. CARNES Y DERIVADOS. Embutidos- Generalidades.
- Decreto Ejecutivo N°65. Ministerio de Salud, Gaceta Oficial N°23,563 de 12 de junio de 1998. (Reglamento de la Aplicación de ARPCC ó HACCP).
- Decreto Ejecutivo N°1,195. Ministerio de Salud, Gaceta Oficial N° de 3 de diciembre de 1992. (Reglamento de los procedimientos para obtener el Registro Sanitario).
- Norma COPANIT 61-90. CARNES Y DERIVADOS. Definiciones.
- Decreto N°256 de 13 de junio de 1962.
- Norma COGUANOR NGO34 130 Carnes y Productos Cárnicos: Embutidos Crudos y Cocidos.

OFICIO DE INDUSTRIAS
de su Or...

Manabí, 12 de junio de 1998
DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

- 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 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 N° 8-241-98 Carnes y Derivados. Embutidos. Generalidades.

ARTICULO SEGUNDO: El presente Resuelto entrará a regir a partir de su publicación.

COMUNIQUESE Y PUBLIQUESE

RAUL A. HERNANDEZ L.
MINISTRO DE COMERCIO E
INDUSTRIAS

LIC. IVAN G. GONZALEZ V.
VICEMINISTRO INTERIOR DE
COMERCIO E INDUSTRIAS

COMERCIO E INDUSTRIAS
Original

Fecha: 12 de abril de 1999
José Antonio Hernández

REPUBLICA DE PANAMA

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS

DESPACHO SUPERIOR

DIRECCION GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGIA INDUSTRIAL

RESOLUCIÓN N° 404 PANAMA 18 DE agosto DE 2000.

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

CONSIDERANDO:

1. Que mediante Resuelto N°483 de 30 de diciembre de 1998, se aprobó el Reglamento Técnico N° 8-241-98, Carnes y sus derivados. Embutidos. Generalidades.
2. Que a través de la nota fechada 17 de marzo de 2000, enviada por la Empresa Productos KIENER, S.A. nos informaron que en el Reglamento Técnico N°8-241-98 está especificado en el punto 5.2.5 como un aglutinante, la proteína vegetal, situación ésta que al momento de las empresas, registrar sus fórmulas en el Ministerio de Salud, se está interpretando como máximo el 5% entre proteínas, almidones y carragenatos, la cual es una interpretación incorrecta.
3. Que se ha revisado con el Ministerio de Salud el Reglamento Técnico N° 8-241-98 y se comprobó que la inclusión de la proteína vegetal como aglutinante, puede causar una mala interpretación del Reglamento Técnico.
4. Que se ha revisado y comprobado que involuntariamente se obvió en el punto 5.5 del Reglamento Técnico N° 8-241-98 el término "competente", el cual es necesario para aclarar el concepto señalado.

En atención a las consideraciones señaladas,

RESUELVE:

ARTICULO PRIMERO: Excluir del punto 5.2.5 del Reglamento Técnico N° 8-241-98. Carnes y Derivados. Embutidos. Generalidades, la proteína vegetal de los aglutinantes.

22 agosto
Carlos Arzola



ARTICULO SEGUNDO: Incluir en el punto 5.5 del Reglamento Técnico N° 8-241-98. Carnes Derivados. Embutidos. Generalidades el tenor siguiente:

5.5 - Se permite el uso de sustancias estabilizadoras del color de acuerdo a las disposiciones adoptadas por el organismo **competente** del país. ✓

ARTICULO TERCERO: El presente Resuelto entrará a regir a partir de su publicación en Gaceta Oficial.

COMUNIQUESE Y PUBLIQUESE


JOAQUIN E. JACOME DIEZ
Ministro de Comercio e Industrias

