

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

REPUBLICA DE PANAMA

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS

RESUELTO N° 484 PANAMA 30 DE Dic DE 1998

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

CONSIDERANDO

1. Que mediante el art. 91, Título II, ley 23 de 15 de julio de 1997 se establece lo siguiente: El ámbito de normalización técnica comprenderá todos los bienes o de servicios, nacional o importado, en las cuales es posible y necesaria la adopción de Normas Técnicas. Todo bien o suministro de servicio nacional o importado, para el consumo en el país, cuyo uso o aplicación requiera de medidas para la protección de la salud y la vida humana o animal, o para la preservación de los vegetales, la protección del medio ambiente, así como para la prevención de prácticas que puedan inducir a error, o para la protección de los intereses esenciales en materia de seguridad, estarán regidos por reglamentos técnicos, de acuerdo con el presente título.
2. Que mediante nota CS-084/REC/par de 25 de septiembre de 1997 la Comisión de Libre Competencia y Asuntos del Consumidor ha priorizado una lista de Normas necesarias a formalizar, con el objeto de establecer y mantener la calidad de los productos de la Canasta Básica.
3. Que mediante Nota 181/DCAVV/98 de 20 de mayo de 1998 y nota 298/DCAVV/INPLA/98 de 19 de agosto de 1998 el 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° 9-61-98 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 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.
6. Que la presente solicitud se fundamenta en las 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**

Es Copia Auténtica de su Original

Panamá, 12 de enero de 1999

[Firma]
DIRECCION ADMINISTRATIVA

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° 9-61-98 Carnes y sus Derivados. Definiciones .

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

COMUNIQUESE Y PUBLIQUESE

Original
Firmado

RAUL A. HERNANDEZ L.
MINISTRO DE COMERCIO E
INDUSTRIAS

Original
Firmado

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

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
DIRECCION ADMINISTRATIVA

Panamá, 12 de enero de 1999

Juan Carlos Hernández
DIRECCION ADMINISTRATIVA

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

REGLAMENTO TÉCNICO

DGNTI – COPANIT
9-61-98

CARNES Y DERIVADOS.
Definiciones

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
Es Copia Auténtica de su Original

Panamá, 12 de *enero* de 1999

Directora de Normas
DIRECCION ADMINISTRATIVA

Dirección General de Normas y Tecnología Industrial (DGNTI)
Comisión Panameña de Normas Industriales y Técnicas (COPANIT)
Apartado 9658 Zona 4 - Panamá – República de Panamá

INFORME

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

El Reglamento Técnico en su etapa de proyecto, ha sido sometida a un período de encuesta pública de sesenta (60) días durante el cual los sectores interesados podrán emitir observaciones y recomendaciones.

Este Reglamento Técnico DGNTI _ COPANIT 9- 61- 98 ha sido ratificada por el Ministerio de Comercio e Industrias mediante Resuelto N° 484 de 30 de DIC de 1998; y Publicada en Gaceta Oficial N° 23,720 del día 26 de Enero de 1999.

MIEMBROS PARTICIPANTES DEL COMITÉ CARNES Y DERIVADOS:

Lic. Carlos González	MINSA/DCAVV
Ing. Diomádes Velásquez	Productos Kiener, S.A.
Ing. Cristóbal Koo	Grupo Riba
Lic. Carlota M. Bieberach	ANAFEREC
Ing. María Virginia Arjona	I.E.A – Univ. De Panamá
Ing. Aracelly Medina / Lic. Alfredo Ríos	Blue Ribbon
Ing. Nicolás Batista	Embutidos y Conservas de Pollo, S.A
Lic. Brunilda de Ulloa	CLICAC
Ing. Alfredo Ríos	PICSA
Lic. Donna Grant	DGNTI (Coordinadora del Comité)

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
1. _____ de su Original

Panamá, 12 de enero de 1999
Jurisdictional de Juan...
DIRECCION ADMINISTRATIVA

1. OBJETO

Esta norma establece las definiciones de los cárnicos destinados al consumo humano.

2. DEFINICIONES

2.1 Carne:

Es el producto preparado con carnes u otros tejidos musculares de diferentes especies de animales sanos y que son utilizados como alimentos.

2.2 Conservas de origen animal:

Es el producto preparado con carnes u otros tejidos animales crudos o cocidos, después de sometidos a algunos procesos o más tecnológicos adecuados como: curado, salado, ahumado, desecado y condimentados.

2.3 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.

2.4 Salami:

Es el embutido elaborado en base a una mezcla de carne bovina, ave, porcina, grasa, especias y aditivos alimentarios, y sometidos o no a uno o más procesos tecnológicos de curado, cocción, deshidratación y ahumado. La carne puede ser exclusivamente carne de res, ave o cerdo o una mezcla de dos o más tipos de carne.

2.5 Salchichas:

Es el embutido elaborado en base a una mezcla de carne bovina, ave o porcina, grasa, sustancias aglutinantes, especias y aditivos alimentarios y sometidos a proceso de curado. Adicionalmente puede o no someterse a los procesos de cocción, deshidratación y ahumado.

2.6 Chorizos:

Es el embutido elaborado en base a una mezcla de carne porcina, bovina y/o de ave, grasa, especias y aditivos alimentarios, sometido o no a uno o más de los procesos de curado, deshidratado y ahumado.

2.7 Mortadela:

Es el embutido elaborado en base a una mezcla de carne bovina, porcina o ave, grasa, sustancias aglutinantes, agua o hielo, especias y aditivos alimentarios, adicionando o no trozos de grasa dura, que permanecen enteros distribuidos en la mezcla anterior, y sometida a los procesos de curado, cocción y ahumada o no.

2.8 Jamonada:

Es el embutido elaborado en base a una mezcla de carne bovina, porcina o ave, grasa, sustancias aglutinantes, agua o hielo, especias y aditivos alimentarios, y sometida a los procesos de curado y cocción; adicionalmente puede o no ser ahumado.

2.9 Bologna:

Es el embutido elaborado en base a una mezcla de carne bovina, porcina o ave, grasa, sustancias aglutinantes, agua o hielo, especias y aditivos alimentarios, cuya mezcla es de carácter emulsificada, embutida en tripa y sometida a proceso de cocción.

2.10 Jamón:

Es el producto preparado con carne de cerdo como pernil y paleta con o sin hueso, carne de res o ave, curado en seco o salmuera, condimentado, prensado embutido y cocido o ahumado.

2.11 Morcilla:

Es el embutido preparado exclusivamente con sangre de aves, porcinos o bovinos, adicionado de condimentos y de tocino picado o no, embutido en tripas naturales de diferente grosor, y cocido en agua caliente.

2.12 Tocino:

Es el producto obtenido del panículo adiposo del cerdo en estado fresco, salado y ahumado.

2.13 Pasta de Carne:

Son los productos elaborados con carne bovina, porcina, aves o vísceras tales como hígado, corazón o lengua, aislados o mezclados, cocidos, condimentados y reducidos a consistencia pastosa.

Paraná, 12 de agosto de 1999

Director de Administración
DIRECCION ADMINISTRATIVA

2.14 Carne Salada:

Es el producto obtenido por la salazón mediante el empleo de sal común (cloruro de sodio) o de salmuera, de la carne fresca de diferentes especies animales.

2.15 Carne Ahumada:

Es el producto obtenido por el ahumado de la carne de determinadas especies animales previamente condimentadas, utilizando en el ahumado, maderas duras resinosas.

3. DISPOSICIONES GENERALES

3.1 El término carne como tal, es un término general y requiere de una especificación para designar la clase, el tipo, tratamiento térmico o las modificaciones a que haya sido sometida.

Ejemplo: Carne bovina, carne porcina, carne de aves, etc.

3.2 Las Normas DGNTI-COPANIT se mantendrán dentro de las disposiciones vigentes del reglamento para el registro y control de alimentos y bebidas. Decreto N° 256 de 13 de junio de 1962 y el Decreto de Gabinete N°229 de 16 de julio de 1969.

4. CORRESPONDENCIAS CON OTRAS NORMAS

- Norma COGUANOR- 34 130 (1982)-CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS. Embutidos Crudos y Cocidos.
- Normas Sanitarias de Alimentos. Carne y Preparados de carne. OPS-OMS.

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
Copia de su Original

Panamá, 12 de *enero* de 19 *99*

José Antonio de Guzmán
DIRECCION ADMINISTRATIVA