

REPUBLICA DE PANAMA

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS

RESUELTO N° 487 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° 4-310-98 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

Panamá, 14 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° 4-310-98 Azúcar y sus Derivados. Azúcar Blanco sin Refinar. Requisitos.

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

COMUNIQUESE Y PUBLIQUESE

Ministerio de Comercio e Industrias
Dirección Administrativa

RAUL A. HERNANDEZ L.
MINISTRO DE COMERCIO E
INDUSTRIAS

Original
Firmado *Iván G. González V.*

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

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
E 2 de su Original

Panamá, 12 de *enero* de 1992

Jesús de Jesús
DIRECCION ADMINISTRATIVA

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

REGLAMENTO TECNICO

DGNTI-COPANIT
4-310-98

**AZUCAR Y SUS DERIVADOS.
AZUCAR BLANCO SIN REFINAR
REQUISITOS**

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
E. Copia Auténtica de su Original

Panamá, 12 de *enero* de 19 *99*

José Antonio de la Cruz
DIRECCION ADMINISTRATIVA

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

INFORME

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

EL Reglamento Técnico en su etapa de proyecto, fue a un período de encuesta pública de sesenta (60) días , durante la cual los sectores interesados emitieron sus observaciones y recomendaciones.

Este Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 4-310-98 fue oficializada por el Ministerio de Comercio e Industrias mediante Resuelto N° 487 de 1998 y publicada en Gaceta Oficial N° 23,730 del día 26-1-99.

MIEMBROS PARTICIPANTES

Lic.	Aracelis de Vergara	Ministerio de Salud
Lic.	Pablo Sachez	Corporación Azucarera La Victoria
Lic.	Octavio Peteers	Corporación Azucarera La Victoria
Lic.	Luis C. Correa	Corporación Azucarera La Victoria
Lic.	José María Barria	Ingenio Nacional
Lic.	Raul Del Valle	Ingenio Nacional
Lic.	José Avila	Ingenio Nacional
Lic.	Brunilda de Ulloa	CLICAC
Lic.	Belisario Montes	Cía. Azucarera La Estrella
Lic.	José Pimentel	Instituto Especializado de Análisis
Lic.	Gilberto Ramirez	Cía Azucarera La Estrella
Lic.	Ricardo del Valle	Cámara de Comercio
Tec.	Edith Virginia Cajar	Coordinadora Técnica

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
El Original Auténtico de su Original

Panamá, 12 de enero de 19 99
Aracelis de Vergara
DIRECCIÓN GENERAL DE REGISTRO Y CONTROL

1. OBJETO

Esta norma tiene por objeto establecer los requisitos que debe cumplir el azúcar denominado comercialmente azúcar blanco sin refinar.

2 DEFINICIONES Y DESIGNACIONES

Es el producto sólido cristalizado, constituido esencialmente por sacarosa, obtenido de la caña de azúcar, mediante procedimientos apropiados tales como los que a continuación mencionaremos, molienda sulfitación, clarificación, evaporación, decoloración, cristalización, secado y que no ha sido sometido a proceso de refinación.

1.2 DESIGNACION

El producto será designado por su nombre seguido de la denominación correspondiente a sus características de producción.

2. CARACTERISTICAS GENERALES

El azúcar blanco sin refinar deberá estar libre de materia extraña, parásitos, sustancias amiláceas, dextrinas, fermentaciones y microorganismos patógenos o de otra índole que indiquen una manipulación defectuosa del producto.

3. REQUISITOS

Los requisitos que deberá cumplir el azúcar blanco sin refinar serán los indicados en la tabla N°1

TABLA N°1

REQUISITOS PARA EL AZUCAR BLANCO SIN REFINAR		
PARAMETROS TECNICOS	MAXIMO	MINIMO
Polarización en grados Z a 20°C		99.4
Cenizas Sulfatadas o conductimétricas en %	0.13	
Humedad en %	0.07	
Azufre (sulfitos) en p.p.m	50	
Color en U.I a 420 n.m.	400	
Turbidez en U.I. a 420 n.m.	200	

3.2 El azúcar blanco sin refinar deberá cumplir con los requisitos microbiológicos indicados en la tabla #2.

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
Es Copia Auténtica de su Original

Panamá, 12 de enero de 19 99
Juan Antonio de Amador

A. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

TABLA #2

Coli Total número más probable (NMP)	menos de 3 col/gr
Coli Fecal (filtración por membrana)	ausencia total (0)
Candida Albicans	ausencia total (0)
Estafilococcus aureous	menos de 100 col / 10g
Levadura	menos de 100 col / 10g
Hongos	menos de 10 col / 10g
Bacterias Mesofílicas	menos de 200 col / 10g
Microscopía	Negativa

B. CONTAMINANTES:

	MAXIMO
Cobre	2 ppm.
Arsenico	1 ppm.
Plomo	1 ppm.

C. ADITIVOS: Los antioxidantes, colorantes y otros aditivos utilizados se acogerán a lo establecido por el CODEX ALIMENTARIUS y los autorizados por la autoridades competentes.

4. TOMA DE MUESTRA

El muestreo se realizará de acuerdo con la Norma 220-78 y COPANIT 421-98
CONTENIDO NETO

5. ENSAYO

Ver los anteproyectos de normas de ensayo:

Anteproyecto 313-98R
 Anteproyecto 314-98R
 Anteproyecto 315-98R
 Anteproyecto 350-98R
 Anteproyecto 437-98
 Anteproyecto 438-98
 Anteproyecto 439-98
 Anteproyecto 440-98
 Anteproyecto 441-98
 Anteproyecto 442-98
 Anteproyecto 443-98
 Anteproyecto 444-98

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
 Es Copia Auténtica de su Original.

Paraná, 12 de *enero* de 1999

Jesús María de Guzmán
 DIRECCION ADMINISTRATIVA

6. EMPAQUE Y ETIQUETADO

- 6.1 EMPAQUE : El empaque no deberá alterar las características del producto y deberá preservarlo durante su transporte y almacenamiento.
- 6.2 ETIQUETADO: La etiqueta deberá llenar las indicaciones que se establecen en la Norma COPANIT 52 Ley 29-96 Incluyendo Fecha de vencimiento

7 APENDICE

7.1 INDICACIONES COMPLEMENTARIAS

- 7.1.1 Mientras no se adopten las normas COPANIT sobre el método de ensayo de azúcares se recomiendan los siguientes métodos de ensayo (ver punto 6)

7.1.2 NORMAS QUE DEBEN CONSULTAR

NORMA COPANIT 52 Etiquetado de productos envasados para consumo humano.

NORMA COPANIT 207 Inspección por atributo

NORMA COPANIT 26-4-009 Azúcar de caña

Ley 29 del 96.

NORMA COPANIT 220-78 técnicas de muestreo.

NORMA COPANIT 421-98 Contenido Neto

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
Es Copia Auténtica de su Original

Panamá, 12 de enero de 19 99

José Antonio de Guzmán
DIRECTOR ADMINISTRATIVO