

# GACETA OFICIAL

## ORGANO DEL ESTADO

Fundada por el Decreto de Gabinete N° 10 del 11 de noviembre de 1903

**LICDO. JORGE SANIDAS A.**  
DIRECTOR GENERAL

**LICDA. YEXENIA RUIZ**  
SUBDIRECTORA

**OFICINA**

Calle Quinta Este, Edificio Casa Alianza, entrada lateral  
primer piso puerta 205, San Felipe Ciudad de Panamá,  
Teléfono: 227-9833 - Fax: 227-9830

Apartado Postal 2189

Panamá, República de Panamá

LEYES, AVISOS, EDICTOS Y OTRAS

PUBLICACIONES

PRECIO: B/.3.70

**IMPORTE DE LAS SUSCRIPCIONES**

Mínimo 6 Meses en la República: B/. 18.00

Un año en la República B/.36.00

En el exterior 6 meses B/.18.00, más porte aéreo

Un año en el exterior, B/.36.00, más porte aéreo

Todo pago adelantado.

Impreso en los talleres de Editora Dominical, S.A.

**AUTORIDAD DE LA REGION INTEROCEANICA**

**CONTRATO DE COMPRAVENTA N° 111-2003**

(De 26 de marzo de 2003)

“CONTRATO ENTRE LA AUTORIDAD DE LA REGION INTEROCEANICA Y CEM MANAGEMENT, S.A., REPRESENTADA LEGALMENTE POR CARLOS ENRIQUE MUÑOZ POPE, CON CEDULA N° 8-194-560.” ..... PAG. 67

**CONTRATO DE COMPRAVENTA N° 142-2003**

(De 9 de abril de 2003)

“CONTRATO ENTRE LA AUTORIDAD DE LA REGION INTEROCEANICA Y EMANUEL ALBERTO CARRASQUILLA QUIROZ, CON CEDULA N° 8-359-111; LORENA SANCHEZ GUARDIA, CON CEDULA N° 8-462-407 Y MARUSKA DORMOI ELUF, CON CEDULA N° 8-455-784.”

..... PAG. 76

**MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS**

**DIRECCION GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGIA INDUSTRIAL**

**RESOLUCION N° 374**

(De 11 de agosto de 2002)

“APROBAR EL REGLAMENTO TECNICO DGNTI-COPANIT 74-2003. GRANOS Y CEREALES. ARROZ EN CASCARA.” ..... PAG. 87

**FE DE ERRATA**

**MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS**

**RESOLUCION MINISTERIAL N° 4**

(De 4 de junio de 2003)

“POR ERROR INVOLUNTARIO, EN EL PUNTO CUARTO DE LA PARTE RESOLUTIVA, DICE: ORDENAR SU ANOTACION EN EL REGISTRO MINERO. DEBE DECIR: ORDENAR LA INCORPORACION AL REGIMEN DE CONCESIONES MINERAS EL AREA OBJETO DE ESTA CANCELACION. ANOTAR EN EL REGISTRO MINERO. FUNDAMENTO LEGAL: ARTICULOS 30 Y 32 DEL CODIGO DE RECURSOS MINERALES.” ..... PAG. 95

**AVISOS Y EDICTOS** ..... PAG. 97

---

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS  
DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGÍA INDUSTRIAL

REGLAMENTO TÉCNICO  
DGNTI-COPANIT- 74-2003

---

TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS  
GRANOS Y CERALES  
ARROZ EN CÁSCARA

I. C. S: 67.060

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS  
Es copia autenticada de su original  
Panamá 12 de agosto de 2003  
*Luisa M. de V. Quintana*  
Oficina Institucional de Recursos Humanos

---

DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGÍA INDUSTRIAL (DGNTI)  
COMISIÓN PANAMEÑA DE NORMAS INDUSTRIALES Y TÉCNICAS (COPANIT)  
Apartado Postal 9658 Zona 4, Rep. de Panamá  
E-mail: dgnti@mici.gob.pa

---

**PREFACIO**

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 esta 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 le cual los sectores interesados emitieron sus observaciones y recomendaciones.

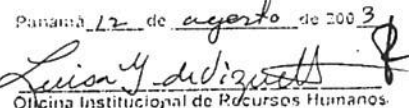
Este reglamento Técnico anula la norma técnica DGNTI –COPANIT 401-97 Granos y Cereales. Arroz en cáscara. Especificaciones.

El Reglamento Técnico DGNTI – COPANIT 74 - 2003 ha sido oficializada por el Ministerio de Comercio e Industrias mediante Resolución N° \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2002, y publicada en Gaceta Oficial N° \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ 2002.

**Miembros Participantes del Comité Técnico:**

<b>Asociación Nacional de Molineros (ANALMO)</b>	Denia de Sanjur Ruth Siraze (Proc. de granos Chiricanos) Angel Sánchez (CEGRACO) Joe Macías (CEGRACO) Jorge W. Altamirano-Duque Juan Carlos Soto (Molinos Don Bosco)
<b>Comisión de Libre Competencia y Asuntos del Consumidor (CLICAC)</b>	Rigoberto De La Rosa
<b>Instituto de Mercadeo Agropecuario (IMA) Ministerio de Desarrollo Agropecuario (MIDA)</b>	Dionisio Morán Nivaldo Vargas José Alberto Yau
<b>Instituto de Investigación Agrícola de Panamá (IDIAP)</b>	
<b>Asociación de Productores de Arroz de Chiriquí (APACH)</b>	Carlos Santanach Juan B. Torres Emilio Aráuz
<b>Asociación de Molineros de Coclé (APACO)</b>	Alfredo Bethancourt

Técnica Normalizadora responsable del Comité Técnico de Granos y Cereales - Arroz en cáscara: Donna P. Grant.

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS  
Es copia autenticada de su original  
 Panamá, 12 de agosto de 2003  
  
Oficina Institucional de Recursos Humanos



REPÚBLICA DE PANAMÁ  
MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS

## DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGÍA INDUSTRIAL

RESOLUCIÓN N° 374 Panamá 11 de agosto de 2003.

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 la 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 el Reglamento Técnico DGNTI – COPANIT 74 – 2003, fue a un período de discusión pública por sesenta (60) días, a partir del 16 de diciembre de 2002.

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.
- 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:

ARTÍCULO PRIMERO: Aprobar el Reglamento Técnico DGNTI – COPANIT 74-2003. Granos y Cereales. Arroz en Cáscara. Especificaciones, de acuerdo al tenor siguiente:



MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS  
COMISION PANAMEÑA DE NORMAS INDUSTRIALES Y TECNICAS

GRANOS Y CEREALES  
ARROZ EN CÁSCARA.  
ESPECIFICACIONES

REGLAMENTO TECNICO  
DGNTI-COPANIT-74-2003

1. OBJETO:

Este reglamento tiene por objeto establecer la terminología, las características y las calidades del arroz en cáscara, para sus transacciones comerciales.

2. DEFINICIONES

Para los fines del presente reglamento se aplican las siguientes definiciones:

2.1 **ARROZ:** es todo grano procedente de cualquier variedad de la especie Oriza sativa.

2.2 **ARROZ EN CÁSCARA (GRANZA O PADDY):** son aquellos granos de arroz que no se le ha removido la cubierta que lo cubre.

2.3 **ARROZ EN CÁSCARA LIMPIO:** es el arroz que está libre de materias extrañas o impurezas.

2.4 **ARROZ DESCASCARADO:** es todo grano de arroz al que sólo se le ha eliminado la cáscara sin haberlo sometido a ningún otro proceso. También se le conoce como arroz integral.

2.5 **ARROZ PULIDO:** Es todo el grano o pedazo de grano de arroz que ha sido sometido al proceso de descascarado (eliminar cáscara) y blanqueado. En el blanqueado se remueve todo o parte del embrión. También se conoce como arroz elaborado, pilado, blanco, beneficiado y oro.

2.5.1 **Arroz semi-pulido:** es todo grano o pedazo de grano de arroz al que se le ha separado la cáscara y todo o parte de las capas exteriores de la semolina.

2.5.2 **Arroz bien pulido:** es todo grano o pedazo de grano de arroz al que se le ha separado la cáscara, parte del embrión, todas las capas externas y partes de las internas de la semolina.

2.6 **ARROZ INFESTADO:** corresponde a granos de arroz ya sea en cáscara, descascarado o pulido que se encuentren con insectos vivos en cualquiera de sus estados biológicos a saber, dañinos al grano.

2.7 **ARROZ INFECTADO:** corresponde a granos de arroz ya sea en cáscara, descascarado o pulido que estén afectados por microorganismos en su parte interna o en sus superficies.

2.8 **ARROZ PARBOLIZADO:** es aquel cuyos granos, procedentes del arroz en cáscara, ha sido sometido a un tratamiento hidrotérmico seguido de secado y que es susceptible de posterior elaboración, adquiriendo una coloración característica y manteniendo el valor nutritivo del grano.

Es copia autenticada de su original.  
Panamá 12 de agosto de 2002  
Rosa María  
Oficina Institucional de Recursos Humanos

R



**2.9 ARROZ PRE-COCIDO:** es todo grano completo o pedazo de grano de arroz descascarado o pulido que ha sido sometido a un proceso de remojo en agua, calentamiento y secamiento con el fin de acelerar el tiempo de cocción.

**2.10 ARROZ ENRIQUECIDO:** arroz pulido que ha sido sometido a tratamiento para aumentar su valor nutritivo añadiéndole vitaminas, sustancias minerales, aminoácidos, etc.  
Estos arroces cumplirán lo establecido en la reglamentación Técnico-Sanitaria sobre preparados alimenticios para regímenes dietéticos y/o especiales.

**2.11 ARROZ ORGÁNICO:** es el arroz obtenido de un sistema de producción orgánica.

**2.12 GRANO COMPLETO:** es todo grano de arroz elaborado que conserva el endosperma completo.

**2.13 GRANO ENTERO:** es todo grano de arroz pulido, cuya longitud es igual o mayor de  $\frac{3}{4}$  de la longitud promedio de los granos completos de la muestra.

**2.14 GRANO QUEBRADO:** es todo grano de arroz pulido, cuya longitud es menor a  $\frac{3}{4}$  y mayor de  $\frac{1}{4}$  de la longitud promedio de los granos completos de la muestra.

**2.15 ARROCILLO:** es todo pedazo de grano de arroz pulido cuya longitud es  $\frac{1}{4}$  o menor y será separado con una criba con alvéolos circulares de 2.38 m.m (N° 6/64") y 1.98 m.m (5/64") dependiendo de la longitud del grano.

**2.16 PUNTILLA:** es todo pedazo de grano de arroz pulido cuya longitud es menor de  $\frac{1}{4}$  y que queda retenido por una bandeja con alvéolos de 1,59 m.m (4/64").

**2.17 PULIDURA O SEMOLINA:** son capas de aleuronas que recubren el endosperma y el embrión del grano de arroz. El subproducto, conocido comercialmente como salvado o pulidura tiene también partículas de endosperma y de cáscara.

**2.18 GRANO PANZA BLANCA:** grano de arroz elaborado de apariencia cristalina que presenta en su parte ventral interna, una mancha blanca almidonosa característica que puede o no ser inherente a la variedad.

**2.19 GRANO DAÑADO:** son los granos o pedazos de granos de arroz en cáscara, descascarado o pulido que estén evidentemente alterados en su color, olor, sabor o apariencia como consecuencia del calentamiento en el secado o por autocalentamiento, por ataque de insectos o microorganismo o por otra causa.

**2.19.1 Grano amarillo:** es todo grano completo o pedazo de grano de arroz pulido que tiene una coloración amarillenta evidentemente diferente al color natural del arroz en análisis, pero más clara que el grano dañado por calor.

**2.19.2 Grano dañado por calor:** es todo grano completo o pedazo de grano de arroz pulido que tiene un color café oscuro, rojizo o negro.

**2.20 GRANO CONTRASTANTE POR TAMAÑO:** es todo grano completo de arroz pulido que sea de un tipo diferente, al tipo más frecuente en la muestra que se está analizando.

**2.21 GRANO INMADURO:** grano de arroz en cáscara que poseen una coloración verde de consistencia suave y de aspecto lechoso.

**2.22 GRANO ROJO:** grano de arroz pulido entero, que presenta una coloración roja parcial o total. Se considera también grano rojo aquel que pulido presenta una estría roja que abarque la longitud total de grano, o dos ó más estrías, que sumadas dan la longitud del mismo.

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS  
 Es copia autenticada de su original  
 Panamá 12 de Agosto de 2003  
 Dirección General de Regulación y Control de Alimentos  
 Dirección de Alimentos y Bebidas

**2.23 GRANO YESOSO O TIZOSO:** son los granos de arroz pulidos enteros que presentan una apariencia a tiza en más de la mitad de su estructura.

**2.24 ARROZ EXTRA – LARGO:** son las variedades cuyos granos pulidos miden más de 7 mm de largo.

**2.25 ARROZ LARGO:** son las variedades cuyos granos pilados miden de 6 mm a 6.9 mm de largo.

**2.26 ARROZ MEDIANO:** son las variedades cuyos granos pulidos miden de 5 mm a 5.9 mm de largo.

**2.27 ARROZ CORTO:** son las variedades cuyos granos pulidos miden menos de 5 mm de largo.

**2.28 ARROZ MEZCLADO:** son granos de arroz en cáscara o pilado cuya longitud difiere notoriamente de la variedad considerada, que altera su valor comercial.

**2.29 SEMILLAS OBJETABLES:** son aquellas semillas enteras o quebradas, de especies distintas al grano de arroz.

**2.30 OLOR OBJETABLE:** corresponde a todo olor diferente al natural o característico del arroz.

**2.31 HUMEDAD:** es el contenido de agua que mantiene una muestra de arroz, expresada en porcentaje.

**2.32 IMPUREZAS:** son aquellas materias diferentes al arroz, que no son semillas objetables, que pueden ser removidas fácilmente con cribas apropiadas u otros medios mecánicos.

**2.33 INDICE DE RENDIMIENTO:** es el total de arroz pulido expresado en porcentaje, obtenido a partir de una determinada cantidad de arroz en cáscara limpio y seco.

**2.34 INDICE DE ENTERO:** es el porcentaje de arroz pulido entero obtenido al elaborar una muestra de arroz en cáscara.

**2.35 INDICE DE QUEBRADOS:** es el porcentaje de arroz pulido quebrado obtenido al elaborar una muestra de arroz en cáscara.

**2.36 LOTES:** es el conjunto de productos que corresponden a una misma variedad, periodo de cosecha, procedencia y fecha de procesamiento.

**2.37 MICOTOXINA:** grupo de metabolitos tóxico, producido por alguno de los hongos, *Aspergillus flavus* así como también por otros hongos relacionados con el deterioro de alimentos y forrajes.

**2.38 TIPO DE GRANO:** Se refiere a la longitud de grano completo de arroz pulido.

### 3. TIPIFICACION

De acuerdo a la longitud del grano ya pilado se tipifica el arroz en cáscara en las siguientes categorías:

- Arroz de grano extra-largo
- Arroz de grano largo
- Arroz de grano mediano
- Arroz de grano corto
- Arroz mezclado.

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS  
Es copia autenticada de su original

Panamá 12 de agosto de 2003

*Guiza Medizuela*  
Oficina Institucional de Recursos Humanos



**4. CLASIFICACIÓN**

4.1. Las clases se determinarán básicamente por el porcentaje (%) de granos enteros de una muestra original de 1000 gr. de arroz en cáscara seco y limpio (12 -13 % de humedad).

4.2 Cada una de los tipos de arroz citados a excepción del arroz mezclado se clasifican en tres clases de acuerdo a los requisitos indicados en la tabla N°1.

**Tabla 1. Factores de calidad de arroz en cáscara**

CLASES	INDICE DE MOLINERÍA en %		Números de semillas objetables en 100 gr.	LÍMITES MÁXIMOS EN DAÑOS Y DEFECTOS %		
	Rendimiento total	Granos enteros		Granos dañados % (1)	Granos rojos %	Granos yesosos %
1	67.5	53	3 u	2.5	0.5	4
2	65	50	8 u	4.5	1.5	6
3	63	40	12 u	8	3	12

(1) Los granos dañados incluyen: daños por hongos, por calor, granos amarillos, por insectos, germinados o por cualquier otro daño que altere la apariencia, olor y sabor del grano.

Se clasifican según muestra a todo lote de arroz en cáscara que:

- A- No cumple con los requisitos de las clases 1,2 y 3.
- B- Contiene más de 10% de impurezas y granos inmaduros.
- C- Este mohoso, agrio, recalentados o germinados
- D- Que posee olores comercialmente objetables o que por alguna otra razón se considere de indudable baja calidad.

**5. DESIGNACIÓN**

El producto se designará "Arroz en Cáscara".

**6. REQUISITOS**

6.1 El arroz con cáscara debe presentarse:

- Sin autocalentamiento
- Libre de olores objetables
- Libre de insectos, hongos y roedores
  - Libre de aflatoxinas
  - Libre de contaminantes

Los niveles de residuos de plaguicidas y micotoxinas no deben exceder los límites máximos exigidos internacionalmente (CODEX ALIMENTARIUS) o los exigidos por el país de destino.

**7. TOMA DE MUESTRAS:**

La toma de muestra se realizará en base a lo descrito en la Norma COPANIT 399 Granos y Cereales-Toma de Muestras.

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS  
 Es copia autenticada de su original  
 Panamá 17 de Agosto de 2003  
 Oficina Institucional de Recursos Humanos



**8. EMPAQUE Y ROTULADO**

**8.1 EMPAQUE**

En caso de empacarse el arroz en cáscara podrá ser en sacos de polipropileno.

De utilizar otro material éste debe ser apropiado y permitir su muestreo e inspección sin ocasionar pérdidas del producto.

**8.2 ROTULADO**

El vendedor deberá suministrar las siguientes informaciones básicas:

8.2.1 Procedencia (país de origen)

8.2.2 Nombre o marca del productor o vendedor.

8.2.3 Designación, de acuerdo a lo designado en el numeral 5.

8.2.4 Las inscripciones deberán hacerse en el saco en una tarjeta, unida al mismo, o en la planilla de remisión, en una forma legible y puestas de tal forma que no desaparezcan bajo condiciones normales de almacenamiento y transporte.

**9. DOCUMENTOS DE REFERENCIA**

Para la elaboración de esta norma se consideraron las siguientes normas:

- Norma DGNTI –COPANIT 401. Granos y Cereales. Arroz en Cáscara.
- Resultados de muestreos de arroz realizados en agosto de 2000 y abril 2002.
- Información del Comité

**ARTICULO SEGUNDO:** Por un período de tres (3), se realizará anualmente un análisis al arroz en cáscara y según los resultados obtenidos se irá adecuando el índice de molinería y de granos enteros, contemplados en la Tabla 1. Factores de calidad de arroz en cáscara de este Reglamento a fin de adecuar estos factores a la realidad nacional.

**ARTÍCULO TERCERO:** Corresponde al Instituto de Mercadeo Agropecuario (IMA) realizar las verificaciones de cumplimiento de lo establecido en este Reglamento Técnico

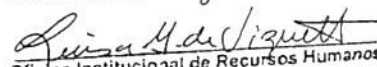
**ARTICULO CUARTO:** La presente resolución entrará en vigencia a partir de su publicación en la Gaceta Oficial.

COMUNÍQUESE Y CUMPLASE


**TEMÍSTOCLES ROSAS R.**  
 Viceministro Interior  
 de Comercio e Industrias

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS  
 Es copia autenticada de su original  
 Panamá 12 de agosto de 2003

  
 Oficina Institucional de Recursos Humanos