

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

**DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGÍA INDUSTRIAL**

**RESOLUCIÓN N° 439 Panamá 1º de noviembre de 2002.**

**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 75 – 2002, fue a un período de discusión pública por sesenta (60) días, a partir del 19 de julio de 1999.

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 75-2002 Granos y Cereales. Arroz Pilado, de acuerdo al tenor siguiente:**

---

# GACETA OFICIAL

AÑO XCVII PANAMÁ, R. DE PANAMÁ MIÉRCOLES 20 DE NOVIEMBRE DE 2002 N° 24,684

## CONTENIDO

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS  
DIRECCION GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGIA INDUSTRIAL  
RESOLUCION N° 439

(De 1º de noviembre de 2002)

"APROBAR EL REGLAMENTO TECNICO DGNTI - COPANIT 75- 2002 GRANOS Y CEREALES.  
ARROZ PILADO." ..... PAG. 30

# GACETA OFICIAL

AÑO XCVII PANAMÁ, R. DE PANAMÁ MIÉRCOLES 20 DE NOVIEMBRE DE 2002 N° 24,684

## CONTENIDO

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS  
DIRECCION GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGIA INDUSTRIAL  
RESOLUCION N° 439

(De 1º de noviembre de 2002)

"APROBAR EL REGLAMENTO TECNICO DGNTI - COPANIT 75- 2002 GRANOS Y CEREALES.  
ARROZ PILADO." ..... PAG. 30

---

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

**REGLAMENTO TÉCNICO  
DGNTI-COPANIT- 75-2002**

---

**GRANOS Y CEREALES  
ARROZ PILADO**

**I. C. S: 67.060**

1/13 2002 - 74  
*Paula Stanzola*

---

**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](mailto: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 43-97 Granos y Cereales. Arroz Pilado.

El reglamento Técnico DGNTI – COPANIT 75 - 2002 ha sido oficializada por el Ministerio de Comercio e Industrias mediante Resolución N° 439 de 1/11 de 2002, y publicada en Gaceta Oficial N° 24684 del 20 de Nov. 2002.

**Miembros Participantes del Comité Técnico:**

Asociación Nacional de Molineros (ANALMO)	- Denia de Sanjur - Jorge Altamirano
Comisión de Libre Competencia y Asuntos del Consumidor (CLICAC)	Rigoberto De La Rosa
Instituto de Mercadeo Agropecuario (IMA)	Dionisio Morán
Ministerio de Desarrollo Agropecuario (MIDA)	Nivaldo Vargas
Instituto de Investigación Agrícola de Panamá (IDIAP)	José A. Yau
Unión Nacional de Consumidores de Panamá (UNCUREPA)	Pedro Acosta Isturaím
Asociación de Productores de Arroz de Chiriquí (APACH)	Carlos Santanach
Técnica Normalizadora responsable del Comité Técnico de Granos y Cereales- Arroz Pilado:	Donna Grant .

---

---

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

---

GRANOS Y CEREALES  
ARROZ PILADO

REGLAMENTO TECNICO  
DGNTI-COPANIT-75-2002

---

**1. OBJETO:**

Esta norma tiene como objeto, establecer las definiciones, clasificación y requisitos para la comercialización de arroz (oriza sativa) pilado.

**2. DEFINICIONES**

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

Véase Norma REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI-COPANIT 74. GRANOS Y CEREALES – ARROZ EN CASCARA. ESPECIFICACIONES.

**3. CLASIFICACION:**

Los granos de arroz pilados se clasificarán según su tamaño en los siguientes tipos:

**3.1 ARROZ PILADO DE GRANO CORTO:**

Es un lote de arroz pilado que tiene al menos 95% de granos de tipo corto, estos granos deben medir menos de 5.0 m.m de longitud.

**3.2 ARROZ PILADO DE GRANO MEDIANO:**

Es un lote de arroz pilado que tiene al menos un 95% de los granos de tipo mediano, estos granos deben medir entre 5.0 y 5.9 m.m de longitud.

**3.3 ARROZ PILADO DE GRANO LARGO:**

Es un lote de arroz pilado que tiene al menos un 95% de los granos de tipo largo, estos granos deben medir entre 6.0 y 6.9 m.m de longitud.

**3.4 ARROZ PILADO DE GRANO EXTRA LARGO:**

Es un lote de arroz pilado que tiene al menos un 95% de los granos de tipo extra largos, estos granos deben de medir mas de 7.0 m.m de longitud.

---

**3.5. ARROZ PILADO MEZCLADO:**

Es el lote de arroz pilado que no cumple con los requisitos para ser clasificado como corto, mediano, largo o extralargo.

**3.6** Cada uno de los tipos citados se clasifican en tres (3) clases de acuerdo a los requisitos indicados en la Tabla No. 1.

**TABLA 1. Factores de arroz pilado**

CLASES	Indices de molinería límites máximos en %			Defectos de calidad límites máximos en %				N° de semillas objetables y granos en cáscara en 100 gr.
	Total de quebrados	Granos quebrados	Arrocillo	Total de granos dañados (2)	Granos rojos	Granos amarillos	Granos yesosos	
<b>Especial (1)</b>	5.5	5	0.5	0.5	0.5	1	3	2 u
<b>Primera</b>	30	25	5	2	1	5	5	4 u
<b>Segunda</b>	45	30	15	5	5	100	10	8 u

(1) Para el arroz especial sólo se aceptan arroces de grano largo y extralargo.

(2) Los granos dañados incluyen: daños por hongos, por calor (no amarillos), por insectos, por roedores, por humedad o por cualquier otro daño que haya alterado la apariencia normal del grano.

Categorías adicionales según análisis de muestras:

- A- Que no reúna los requisitos de las clases especial, primera y segunda
- B- Que tenga más de 14.5% de humedad
- C- Con olores y sabores comercialmente objetables
- D- Sobrecalentado o que por alguna razón deba considerarse de baja calidad
- E- Infestado
- F- Contaminado.

**3.7 INFESTADO:**

Si durante el muestreo se nota la infestación evidente o en el laboratorio, se encuentran uno o más insectos vivos dañinos en el grano almacenado, por kilogramo, el lote se califica como infestado.

#### 4. DESIGNACIÓN:

El arroz pilado se designa por su nombre, tipo y clase. Ejemplo: " Arroz pilado extra largo de primera"

#### 5. REQUISITOS:

5.1 Independientemente de los grados o clases, el lote de arroz pilado debe presentarse:

- Seco
- Limpio
- Libre de olores y sabores objetables
- Libre de contaminantes\*
- Libre de Micotoxinas
- Libre de hongos, levaduras, insectos y roedores.

\* Los niveles de residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos exigidos internacionalmente (CODEX Alimentarius) o los exigidos por el país de destino.

#### 6. TOMA DE MUESTRAS:

La toma de muestra se realizará en base a lo descrito en la Norma COPANIT 396 Granos y Cereales - Toma de Muestra.

#### 7. METODOS DE ENSAYO

Se realizará de acuerdo a la de Norma COPANIT 404. ARROZ PILADO – METODOS DE ENSAYO Y ANÁLISIS.

#### 8. EMPAQUE Y ROTULADO:

##### 8.1 EMPAQUE

El arroz pilado deberá empacarse en sacos de polipropileno o bolsas de polietileno, según la cantidad, 45.35 kg (100 lbs.), 22.67 kg (50 lbs.), 11.34 kg (25 lbs.), 9.07 kg (20 lbs.), 4.54 kg (10 lbs.), 2.26 kg (5 lbs.), 0.90 kg (2 lbs.), 0.45 kg (1lb.).

8.1.1 En el caso de utilizar otro material éste debe ser apropiado y permitir su muestreo e inspección sin ocasionar pérdidas del producto.

##### 8.2 ROTULADO

En el rotulado deberá aparecer la siguiente información:

8.2.1 NOMBRE, DIRECCIÓN Y TELÉFONO DE LA EMPRESA EMPACADORA O MOLINO.

8.2.2 MARCA DEL PRODUCTOR O VENDEDOR

---



**8.2.3 DESIGNACIÓN, DE ACUERDO CON LO INDICADO EN EL NUMERAL 4**

**8.2.4 CANTIDAD DE GRANOS ENTEROS, QUEBRADOS.**

**8.2.5 PAIS DE ORIGEN**

**8.2.6 PESO DEL PRODUCTO**

Para todos los tipos o categorías se admitirá 1% como máximo de tolerancia del peso neto del producto.

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

**8.2.8** Los empaques en su parte posterior deben permitir la visibilidad completa del producto, por lo tanto, se permitirá un pequeño espacio para recetas, descripción bromatológica u otro tipo de información. El empaque no debe tener rayas o manchas que no permitan distinguir la calidad del grano o la presencia de granos manchados o impurezas.

**9. DOCUMENTOS DE REFERENCIA:**

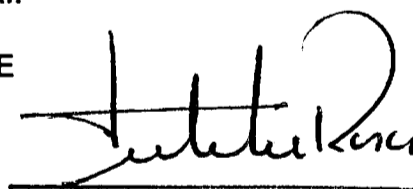
Para la elaboración de este reglamento se consideraron los siguientes documentos:

- Propuesta de Norma de Calidad para la comercialización de Arroz Elaborado. IMA 1995.
- Resultados de muestreos de arroz realizados en agosto de 2000 y abril 2002.
- Información del Comité.

**ARTICULO SEGUNDO: Corresponde a la Comisión de Libre Competencia y Asuntos del Consumidor (CLICAC) realizar las verificaciones de cumplimiento de lo establecido en este Reglamento Técnico**

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

**COMUNÍQUESE Y PUBLÍQUESE**



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