

# 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 PANAMENA DGNTI-COPANIT 431-98. ROTULADO PARA PRODUCTOS FARMACEUTICOS VETERINARIOS BIOLÓGICOS 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

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

NORMA TECNICA PANAMEÑA

DGNTI - COPANIT  
431

ROTULADO PARA PRODUCTOS FARMACEUTICOS VETERINARIOS,  
BIOLOGICOS Y ALIMENTOS PARA CONSUMO ANIMAL

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

La Norma en su etapa de proyecto, fue sometida a un periodo de encuesta pública de sesenta (60) días, durante la cual los sectores interesados emitieron sus observaciones y recomendaciones.

La Norma Técnica Panameña DGNTI-COPANIT 431-98 fue oficializada por el Ministerio de Comercio e Industrias mediante Resuelto No. \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 1998; y Publicada en Gaceta Oficial No. \_\_\_\_\_ del día \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 1998.

## MIEMBROS PARTICIPANTES

Ing. Arcelio J. Acevedo H.  
Dr. Fidias Rodriguez  
Ing. Rafael Eysseric A.  
Dr. Alcides E. Salas  
Dr. Ubaldo Barría  
Ing. Agustín Moscoso  
Lic. Rigoberto De La Rosa  
Dr. Rubén V. Casas  
Ing. Mayela Ma. Ortega P.

ANDIA  
ANDIA  
INDUSTRIAS DE NATA  
ASOC. DE MEDICOS VETERINARIOS  
SALUD ANIMAL-MIDA  
SALUD ANIMAL-MIDA  
CLICAC  
ANDIA  
DGNTI-MICI

## COORDINADOR

MAYELA MA. ORTEGA P.

Dirección General de Normas  
y Tecnología Industrial

RESUELTO N° 483  
(De 30 de diciembre de 1998)

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

## CONSIDERANDO

1. Que el artículo 91, Título II, de la ley 23 de 15 de julio de 1997 se establece que 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.

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° 8-241-98 fue a un periodo de discusión 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 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

**IVAN G. GONZALEZ V.**  
Viceministro Interior de  
Comercio e Industrias

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

**REGLAMENTO TÉCNICO****DGNTI - COPANIT  
8-241-98**

**CARNES Y DERIVADOS  
EMBUTIDOS. GENERALIDADES**

Dirección General de Normas y Tecnología Industrial (DGNTI)  
Comisión Panameña de Normas Industriales y Técnicas (COPANIT)  
Apartado 9858 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.

La Norma, 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.

La Norma Técnica Panameña DGNTI \_ COPANIT 8-241 - 98 ha sido ratificada por el Ministerio de Comercio e Industrias mediante Resuelto N° \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

de \_\_\_\_\_ de 1998; y Publicada en Gaceta Oficial N° \_\_\_\_\_ del día \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 1998.

**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)

**CARNES Y SUS DERIVADOS  
EMBUTIDOS. GENERALIDADES**

**REGLAMENTO TECNICO  
8-241-98**

**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.

#### 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.

#### 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.

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 embudidos 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 embudidos 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

**Tabla N°2: Otros Aditivos Alimentarios**

Constituyente en Porcentaje en Masa	REGION ADMINISTRATIVA	
	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 <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	---	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.) Entrobato de sodio	---	0.2
g.) Agentes de humo natural y sus extractos, y los equivalentes sintéticos idénticos a los mismos.	Cantidad ilimitada 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.

Ciertos tipos de embutidos podrán presentar un resacamiento 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 monocitogena	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 monocitogena	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 ARPC o HACCP (Decreto Ejecutivo N°65 DE 12 DE JUNIO DE 1998.).

## 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.

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 cármico de la formulación del embutido, este debe denominarse como embutido a base de dichas carnes. Ejemplo: Mortadela de Pollo, saichicha 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 Cármicos: Embutidos Crudos y Cocidos.

**RESUELTO N° 484**

(De 30 de diciembre 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 periodo 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 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.