

GACETA OFICIAL

ORGANO DEL ESTADO

AÑO XCVI

PANAMÁ, R. DE PANAMÁ MIÉRCOLES 28 DE JUNIO DE 2000

Nº 24,084

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

RESOLUCION Nº 276
(De 13 de junio de 2000)

"APROBAR EL REGLAMENTO TECNICO Nº 20 - 387 -00 LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS - LECHE CRUDA -
PAG. 3

RESOLUCION Nº 277
(De 13 de junio de 2000)

"APROBAR EL REGLAMENTO TECNICO Nº 19-386-00 LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS, LECHE LIQUIDA
SOBORIZADA, REQUISITOS. PAG. 6

RESOLUCION Nº 278
(De 13 de junio de 2000)

"APROBAR EL REGLAMENTO TECNICO Nº 17-378-00 LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS - YOGURT -
GENERALIDADES PAG. 11

REPUBLICA DE PANAMA

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS

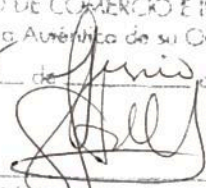
DIRECCION GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGIA INDUSTRIAL

RESOLUCION No. 276 PANAMA 13 DE Junio DE 2000

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

C O N S I D E R A N D O

1. Que el artículo 93, Título II, Ley 23 de 15 de julio de 1997 establece que la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial, del Ministerio de Comercio e Industrias es el Organismo Nacional de Normalización, encargado por el Estado del Proceso de Normalización Técnica, facultada para coordinar los Comités Técnicos y someter los proyectos de normas, elaborados por la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial, o por Comités Sectoriales de Normalización, a un período de Discusión Pública.
2. 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.
3. Que mediante notas No. 181/DCAVV/98 de 20 de mayo de 1998 y No.096/DPA/INPLA/99 de 28 de Junio de 1999 el Departamento de Protección de Alimentos del Ministerio de Salud, ha solicitado que las Normas Técnicas Panameñas referentes a la Industria Alimenticia, sean consideradas Reglamentos Técnicos.
4. Que el Reglamento Técnico No.20-387-00 fue a un período de discusión pública de acuerdo al artículo 93, numeral 8 del Título II de la Ley 23 de 15 de julio de 1997.
5. Que la presente resolución 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.

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIA
Es Copia Auténtica de su Original
Panamá, 13 de Junio de 2000

Oficina Institucional
de Recursos Humanos

- 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 No. 20-387-00 LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS - LECHE CRUDA.

LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS
LECHE CRUDA

REGLAMENTO TECNICO
DGNTI-COPANIT
20-387-00

1.- OBJETO

Esta norma establece las características que debe reunir la Leche Cruda.

2.- DEFINICION, CLASIFICACION Y DESIGNACION

2.1 Definición

Producto de la secreción láctea de las glándulas mamarias de animales sanos, obtenida por uno o varios ordeños íntegros e higiénicos, sin adición ni sustracción alguna. Se exceptúa la obtenida desde 15 días antes hasta 8 días después del parto o por todo el tiempo más que sea necesario para evitar la mezcla calostro con la propia leche cruda.

2.2 Clasificación

La leche cruda se clasificará en las siguientes clases:

- 2.2.1 Leche Cruda Grado A
- 2.2.2 Leche Cruda Grado B
- 2.2.3 Leche Cruda Grado Industrial

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIA
Es Copia Auténtica de su Original
Panamá, 5 de Julio de 1900

Oficina Institucional
de Recursos Humanos

2.3 Designación

La leche cruda se designará por su nombre seguido del grado y/o tipo.

Ejm: " Leche Cruda Grado A "

3.- CARACTERISTICAS GENERALES

3.1 El término " Leche Cruda " sin otra especificación se aplicará únicamente a la leche cruda de bovino y para la leche de otros animales, deberá especificarse su origen:

Ejm: " Leche Cruda de Cabra "

3.2 La leche cruda, debe presentar aspecto normal, estar limpia, libre de calostro, conservantes, antibióticos, colorantes, materias extrañas, sabores y olores extraños.

3.3 El contenido de trazas de residuos químicos, residuos extraños y residuos de plaguicidas estarán dentro de los límites máximos establecidos por el CODEX ALIMENTARIUS.

3.4 La leche Grado A desde el momento de su obtención hasta llegar a la planta pasteurizadora, se mantendrá a una temperatura no mayor de 10°C y no contendrá residuos de antibióticos.

3.5 La leche Grado B al momento de entrega a la Planta Procesadora, deberá enfriarse inmediatamente a una temperatura no mayor de 10°C, y no contendrá residuos de antibióticos.

4.- CARACTERISTICAS

4.1 Características Físico-Químicas

La leche cruda A, B e Industrial cumplirán con las siguientes características:

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIA
Es Copia Auténtica de su Original
Panamá, N de 1430 de 2000

Oficina Ejecutiva
de Recursos Humanos

TABLA NO1
 CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS

Características	Mín.	Máx.
Materia Grasa (%)	3.5	
Sólidos Totales (%)	12.0	
Sólidos no grasos (%)	8.5	

4.2 Características Microbiológicas

La leche cruda deberá cumplir a nivel de recepción en planta con las siguientes características microbiológicas:

4.2.1 La leche cruda Grado A presentará un recuento de unidades formadoras de colonias (u.f.c.) menor o igual de 200,000 por ml.

4.2.2 La leche cruda Grado B presentará un recuento menor o igual de unidades formadoras de colonias (u.f.c.) de 1,000,000 por ml.

4.2.3 La leche cruda Grado Industrial presentará un recuento de unidades formadoras de colonias (u.f.c.) mayor a 1,000,000 por ml.

5.- ENSAYOS

- Determinación de antibióticos
- Determinación de Pesticidas-
- Determinación de impurezas (estiércol de vaca, tierra, ensilaje, etc.).
- Residuos tóxicos de insecticidas (organoclorados,organo fosforados y sulfurados.-

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIA
 Es Copia Auténtica de su Original
 Panamá, 14 de Julio de 1900

 Oficina Institucional
 de Recursos Humanos

6.- APENDICE

6.1 Antecedentes

Esta norma se basa en:

6.1.1 Norma ICAITI. Leche Fresca de Vaca


6.1.2 Norma ICONTEC Leche Cruda

6.1.3 Ley 60 del 2 de diciembre de 1,977. Según Decreto 229 del 16 de julio de 1,969

6.1.4 Decreto N0256 del 13 de junio de 1,962.

ARTICULO SEGUNDO: La presente Resolución tendrá vigencia a partir de su publicación en la Gaceta Oficial.

COMUNIQUESE Y PUBLIQUESE


JOAQUIN E. JACOME DIEZ
MINISTRO DE COMERCIO E INDUSTRIAS

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIA
Es Copia Auténtica de su Original
Panamá, N de Junio de 1920 05

Oficina Instructiva
de Recursos Humanos