

**REPÚBLICA DE PANAMÁ
MINISTERIO DE SALUD**

DECRETO EJECUTIVO N.º 1626
De 21 de octubre de 2014



Que adopta el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.15:07 Harinas. Harinas de Trigo Fortificada. Especificaciones, Anexo de la Resolución N.º201 – 2007 del Consejo de Ministros de Integración Económica (COMIECO – XLV)

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA
en uso de sus facultades constitucionales y legales,

CONSIDERANDO:

Que mediante Ley 26 de 17 de abril de 2013 se aprobó el Protocolo de Incorporación de la República de Panamá al Subsistema de Integración Económica Centroamericana del Sistema de Integración Económica Centroamericana, firmado en la Ciudad de Tegucigalpa, Honduras el 29 de junio de 2012;

Que el artículo 1 de la Ley 26 de 17 de abril de 2013 señala que la República de Panamá se incorporó al Subsistema de Integración Económica Centroamericana, de conformidad con el artículo IV del Título IV (Disposiciones Transitorias), en los términos, plazos, condiciones y modalidades establecidos en el Protocolo, el cual fue depositado en la Secretaría General del Sistema de Integración Centroamericana el 6 de mayo de 2013;

Que el artículo 2 de la Ley 26 de 17 de abril de 2013 establece que la República de Panamá, garantizará la adopción de todas las medidas necesarias para hacer efectivas las disposiciones del Protocolo;

Que el artículo 7 de la ley en referencia señala que la República de Panamá adoptará y pondrá en vigencia, en un plazo no mayor de seis (6) meses a partir de la entrada en vigor del Protocolo, los Reglamentos Técnicos Centroamericanos (RTCAs) enlistados en el Anexo 7.1;

Que el artículo 15 de la Ley 26 de 17 de abril de 2013 precisa que los anexos, apéndices y notas al pie de página forman parte integral del Protocolo;

Que entre los Reglamentos Técnicos Centroamericanos (RTCAs) que deberán ser adoptados y puestos en vigencia del Protocolo están el RTCA 67.01.15:07 sobre Harinas. Harinas de Trigo Fortificado. Especificaciones, aprobado mediante la Resolución N.º201 – 2007 (COMIECO – XLV) de fecha 27 de julio de 2007;

Que para la debida adopción del Reglamento Técnico Centroamericano en mención se revisó la normativa panameña correspondiente, realizando un análisis comparativo de normas, para la homologación de la reglamentación técnica centroamericana aprobada, tomando en consideración la legislación panameña vigente en la materia, a fin de complementar los aspectos no regulados por los reglamentos técnicos;

Que luego de un cuidadoso análisis se determinó adoptar el presente reglamento, tomando en consideración a lo indicado en el Reglamento Centroamericano de Medidas de Normalización, Metrología y Procedimiento de Autorización (Resolución N.º37-99), párrafo 1 del artículo 9, reglamento que también forma parte del Protocolo de Incorporación de la República de Panamá al Subsistema de Integración Económica Centroamericana del Sistema de Integración Económica Centroamericana, Anexo 3.2, y cuya entrada en vigor fue inmediata, el cual establece que “los Estados Parte armonizarán sus respectivas medidas de normalización, metrología y procedimientos de autorización, sin

reducir el nivel de seguridad o de protección a la vida o a la salud humana, animal o vegetal, del ambiente o de los consumidores”,

DECRETA:

Artículo 1. Se adopta el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.15:07 Harinas. Harinas de Trigo Fortificada. Especificaciones, Anexo de la Resolución N.º201 – 2007 del Consejo de Ministros de Integración Económica (COMIECO – XLV), cuyo texto es el siguiente:

ANEXO DE LA RESOLUCIÓN N.º201 – 2007 (COMIECO – XLV)

REGLAMENTO
TÉCNICO
CENTROAMERICANO

RTCA 67.01.15:07

HARINAS. HARINA DE TRIGO FORTIFICADA. ESPECIFICACIONES

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adaptación de la Norma del Codex para la harina de Trigo, Codex Stan 152 – 1985 (Rev. 1 – 1995)

ICS 67.060

RTCA 67.01.15:07

Reglamento Técnico Centroamericano, editado por:

- Ministerio de Economía, MINECO
- Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT
- Ministerio de Fomento, Industria y Comercio, MIFIC
- Secretaría de Industria y Comercio, SIC
- Ministerio de Economía Industria y Comercio, MEIC



INFORME

Los respectivos Comités Técnicos de Normalización y de Reglamentación Técnica a través de los Entes de Normalización y de Reglamentación Técnica de los Países de la Región Centroamericana y sus sucesores, son los organismos encargados de realizar el estudio o la adopción de los Reglamentos Técnicos. Están conformados por representantes de los sectores Académico, Consumidor, Empresa Privada y Gobierno.

Este documento fue aprobado como Reglamento Técnico Centroamericano, RTCA 67.01.15:07 Harinas. Harina de Trigo Fortificado. Especificaciones, por los Subgrupos de Medidas de Normalización y de Alimentos y Bebidas de los Países de la Región Centroamericana. La oficialización de este reglamento técnico, conlleva la ratificación por el Consejo de Ministros de Integración Económica de Centroamérica (COMIECO)

MIEMBROS PARTICIPANTES DEL SUBGRUPO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Por Guatemala

Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social

Por El Salvador

Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social

Por Nicaragua

Ministerio de Salud

Por Honduras

Secretaría de Salud

Por Costa Rica

Ministerio de Salud

**1. OBJETO**

Este reglamento técnico establece las características y especificaciones que debe cumplir la harina de trigo fortificada.

2. AMBITO DE APLICACIÓN

El presente reglamento se aplica a la harina de trigo fortificada para el consumo humano, elaborada con trigo común, *Triticum aestivum* L. o con trigo ramificado, *Triticum compactum* Host, o una mezcla de los mismos, a granel o preenvasada y que está lista para la venta al consumidor o está destinada para utilizarla en la elaboración de otros productos alimenticios.

No se aplica:

- A ningún producto elaborado con trigo duro, *Triticum durum* Desf., solamente o en combinación con otros trigos
- A la harina integral, a la harina o sémola de trigo entero, a la harina fina de trigo común *Triticum aestivum* L., o trigo ramificado *Triticum compactum* Host., o a una mezcla de los mismos;
- A la harina de trigo destinada a utilizarse como aditivo en la elaboración de la cerveza o para la elaboración del almidón y/o gluten.
- A la harina de trigo destinada a la industria no alimentaria;
- A las harinas cuyo contenido de proteínas se haya reducido o a las que, después del proceso de molienda, hayan sido sometidas a un tratamiento especial que no sea el de secado o blanqueado, o a las cuales se les hayan agregado otros ingredientes distintos de los mencionados en las secciones 5.8 y 5.9.

3. DEFINICIONES

- 3.1 Harina de trigo:** producto elaborado con granos de trigo común, *Triticum aestivum* L., o trigo ramificado, *Triticum compactum* Host, o combinaciones de ellos por medio de procedimientos de trituración o molienda en los que se separa parte del salvado y del germen, y el resto se muele hasta darle un grado adecuado de finura.
- 3.2 Harina de trigo fortificada:** harina de trigo a la que se le ha agregado micronutrientes en las proporciones establecidas en este reglamento.
- 3.3 Materia extraña:** cualquier sustancia, resto de desecho orgánico o no, que se presenta en el producto, sea por contaminación o manejo poco higiénico del mismo durante su elaboración, considerándose entre otros: excretas y pelos de roedores e insectos o fragmentos de insectos.

- 3.4 **Harina de trigo blanqueada:** es la harina de trigo que ha sido tratada con un agente blanqueador.
- 3.5 **Harina de trigo no blanqueada:** es la harina de trigo que no ha sido tratada con ningún agente blanqueador.

4. CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES

4.1 Características generales

La harina de trigo fortificada debe obtenerse de granos de trigo limpios, sanos, libres de impurezas o materias extrañas que alteren la calidad del producto.

4.2 Características sensoriales

- a) Aspecto: el producto se presenta en forma de polvo, libre de terrones y exento de insectos en cualquier etapa de desarrollo, excretas de animales, parásitos y de otras materias extrañas al mismo;
- b) Olor y sabor: el producto debe tener olor y sabor característicos. Debe estar libre de olor o sabor amargo, rancio, mohoso o cualquier otro olor o sabor diferente al característico;
- c) Color: el color del producto debe ser blanco o cremoso, de acuerdo al tipo que corresponda, libre de coloración por actividad de microorganismos.

4.3 Contaminantes

4.3.1 **Metales pesados.** La harina de trigo fortificada debe cumplir con las especificaciones de acuerdo a la tabla siguiente:



Tabla 1. Valores máximos permisibles de metales pesados

Metales pesados	Valores máximos permisibles, en mg/kg
Cadmio	0,20
Plomo	0,20

4.3.2 **Residuos de plaguicidas.** La harina de trigo fortificada debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por el Comité del Codex Alimentarius sobre residuos de plaguicidas, para este producto.

4.3.3 **Micotoxinas.** La harina de trigo fortificada debe ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por el Comité del Codex Alimentarius sobre aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos, para este producto.

4.4 Higiene.

4.4.1 El producto regulado por las disposiciones de este reglamento técnico se debe preparar y manipular de conformidad con el Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura de la Industria de Alimentos aprobado en el marco de la Unión Aduanera¹. En el caso de los productos Importados se aceptará el Código Internacional de Prácticas Recomendado - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1 - 1969, Rev. 3 1997 enmendado en 1999, Codex Alimentarius Vol. 1B) u otro sistema equivalente.

4.4.2 El producto analizado mediante métodos apropiados de muestreo y análisis:

¹ De conformidad a lo establecido en las resoluciones No. 80-2001 y la No. 92-2002 del COMIECO.

- a) Debe estar exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.
- b) Debe estar exento de parásitos que puedan representar un peligro para la salud, y;
- c) No debe contener ninguna sustancia procedente de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

4.4.3 Se establece un límite máximo de 75 fragmentos de insectos en 50g de harina de trigo fortificada.

4.5 Criterios microbiológicos

Se debe cumplir con los criterios microbiológicos establecidos en las tablas siguientes:

Tabla No.2. Criterios Microbiológicos

Parámetro	Plan de Muestreo				Límite	
	Tipo de riesgo	Clase	N	C	M	M
Recuento de Mohos y Levaduras	B	3	5	1	10 UFC/g	10 ³ UFC/g

4.6 Requisitos físicos y químicos.

4.6.1 Debe ajustarse a los parámetros que se establecen en la siguiente tabla:

Tabla No.3. Requisitos fisicoquímicos de conformidad a la variedad de Trigo

Determinaciones	Límite
Humedad, en porcentaje máximo en masa (m/m)	15,5%
Proteína (N × 5.7), en porcentaje mínimo en masa (m/m), en base seca	7,0%
Ceniza en porcentaje máximo en masa (m/m)	1,0%



4.6.2 Acidez de grasa. No se deben requerir más de 50 mg de hidróxido de potasio para neutralizar los ácidos grasos libres en 100 g de harina, referidos al producto seco.

4.6.3 Tamaño de las partículas. El tamaño de partículas debe ser tal que el 98% de la harina pase a través de un tamiz de 212 m, con el método recomendado por Codex.

4.7 Fortificación de la harina de trigo

4.7.1 Los niveles mínimos de micronutrientes para la fortificación de la harina de trigo son los señalados en la tabla siguiente:

Tabla 4. Niveles mínimos de micronutrientes en la harina de trigo fortificada

Micro nutrientes	Nivel mínimo a alcanzar (mg/kg de harina)
Hierro	55,0



Tiamina (vitamina B-1)	6,2
Riboflavina (vitamina B-2)	4,2
Niacina	55,0
Ácido fólico	1,8

4.7.2 La fuente de hierro a utilizar en la fortificación debe ser fumarato ferroso.

4.8 Aditivos:

Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios
ESTERES POLIGLICERIDOS DEL ACIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	5000 mg/kg	
ALFA AMILASA (ASPERGILLUS ORYZAE VAR.)	1100	BPM	
SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO	523	500 mg/kg	Como aluminio
CARBONATO CÁLCICO	170i	10000 mg/kg	Como calcio.
PROPIANATO CÁLCICO	282	1000 mg/kg	
ESTERES DIACELTILTARTARICOS Y DE ACIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472e	5000 mg/kg	
ÁCIDO CLORHÍDRICO	507	BPM	
ÓXIDOS DE HIERRO	172i-iii	300 mg/kg	
LECITINA	322	5000 mg/kg	
OXIDO NITROSO	942	BPM	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE LOS ÁCIDOS GRASOS	475	10000 mg/kg	
DIÓXIDO DE SILICIO AMORFO	551	BPM	
ACETATO DE SODIO	262i	6000 mg/kg	
ASCORBATO DE SODIO	301	300 mg/kg	
CARBONATO DE SODIO	500i	BPM	
SORBATOS	200-203	1000 mg/kg	Como ácido sórbico
TARTRATOS	334; 335i,ii; 336i,ii; 337	6000 mg/kg	Como ácido tartárico
TOCOFEROLES	306, 307	600 mg/kg	
CITRATO TRISODICO	331iii	BPM	
ACIDO ASCORBICO	300	300 mg/kg	
AZODICARBONAMIDE	927a	45 mg/kg	
PERÓXIDO DE BENZOILO	928	66 mg/kg	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios

BROMATO DE POTASIO		35 mg/kg	Harinas fuertes y semifuertes 35 mg/kg para Guatemala, El Salvador y Honduras, 30 mg/kg para Nicaragua, o para Costa Rica.
CARBONATO CÁLCICO	170i	BPM	Las BPF indican 1 parte de peróxido de benzoilo y no más de 6 partes del aditivo en cuestión, en peso.
SULFATO CÁLCICO	516	BPM	Las BPF indican 1 parte de peróxido de benzoilo y no más de 6 partes del aditivo en cuestión, en peso.
COLORO	925	2500 mg/kg	Dosis de tratamiento
DIÓXIDO DE CLORO	926	2500 mg/kg	Dosis de tratamiento
OXIDASA DE GLUCOSA (ASPERGILLUS NIGER VAR.)	1102	780 mg/kg	
CARBONATO DE MAGNESIO	504i	1500 mg/kg	
PAPAINA	1101ii	BPM	
FOSFATOS	338; 339i- iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i- iii; 450i-iii,v- vii; 451i,ii; 452i-v; 542	11900 mg/kg	Como fósforo
ASCORBATO DE POTASIO	303	300 mg/kg	
PROTEASA (A. ORYZAE VAR.)	1101i	BPM	
FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO	541i,ii	45000 mg/kg	Bases de presentación no especificadas
ASCORBATO DE SODIO	301	300 mg/kg	
HIDROGENCARBONATO DE SODIO	500ii	45000 mg/kg	
PERÓXIDO DE ACETONA	929	BPM	
Aditivo	INS	Nivel Máximo Aceptado	Comentarios



ESTEAROIL-2-LACTILATOS	481i, 482i	5000 mg/kg	
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	900 mg/kg	Como SO2 residual
CLORHIDRATO L-CISTEINA		90 mg/kg	

4.8.1 Enzimas

- Amilasa fúngica de Aspergillus niger y oryzae	BPM*
- Enzimas proteolíticas de Bacillus subtilis, Aspergillus oryzae	BPM*

*BPM = buenas prácticas de manufactura

4.9 Ingredientes facultativos

Los siguientes ingredientes pueden agregarse a la harina de trigo fortificada en las cantidades necesarias para fines tecnológicos:

- Productos malteados con actividad enzimática, fabricado con trigo, centeno o cebada;
- Gluten vital de trigo;
- Harina de soya y harina de leguminosas.

5. ENVASADO Y ETIQUETADO

5.1 Envasado.

5.1.1 La harina de trigo fortificada debe envasarse y transportarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del producto.

5.1.2 Los recipientes, incluido el material de envasado, debe estar fabricado con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia toxica ni olores o sabores desagradables.

5.1.3 Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben ser de primer uso y limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados.

5.2 Etiquetado

Además de los requisitos establecidos en el Reglamento Técnico Centroamericano de Etiquetado General para Alimentos Preenvasados, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

- Nombre del producto
- Contenido específico de Micronutrientes.

Nota 1:
Mientras no entre en vigencia el Reglamento Técnico Centroamericano de Etiquetado General para Alimentos Preenvasados, cada país aplicará la normativa vigente en su país.
5.2.1 Etiquetado de envase no destinado a la venta al por menor



En el envase o en los documentos que acompañen al producto no destinados a la venta al por menor o a granel, se debe declarar como mínimo la siguiente información: el nombre del producto, la identificación del lote, el nombre, la ciudad y país del fabricante o del envasador, cuando sea diferente a la del fabricante.

6. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

- 6.1 Las condiciones de almacenamiento y transporte de la harina de trigo fortificada deben ser tales que, al ser manipulada en condiciones apropiadas, ésta conserve las características del producto y sus niveles de fortificación de conformidad con el RTCA 67.01.33:06 Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufacturas. Principios Generales.
- 6.2 No se debe transportar harina de trigo fortificada en vehículos que transporten o hayan transportado productos tóxicos, contaminantes, animales vivos o muertos o cualquier producto que altere sus características sensoriales, fisicoquímicas y microbiológicas.

7. MÉTODOS DE ANÁLISIS

7.1 Métodos físico-químicos

Determinación del contenido de humedad	AACC44-15A
Determinación del contenido de proteína	AACC46-10
Determinación del contenido de ceniza	AACCO8-01
Determinación del tamaño de partícula	AACC50-11
Determinación de Acidez de la grasa método general	AACC 02-01A
Determinación de fragmentos de insectos	AACC 28-41B
Determinación del hierro	AOAC 32.1.09.17
Determinación de niacina	AOAC 45.1.10.17
Determinación de ácido fólico	AOAC 45.2.01.17
Determinación de Vitamina B1	AOAC 957.17
Determinación de Vitamina B2	AOAC 970.65

7.2 Métodos microbiológicos

Coliformes Totales, coliformes fecales y Escherichia coli. APHA Compendium of methods for the microbiological examination of foods. Capítulo 8. FDA-Bacteriological Analytical Manual Capítulo: 4.

Recuento de Mohos y Levaduras. APHA-AOAC Compendium of methods for the microbiological examination of foods. Capítulo 20. FDA-Bacteriological Analytical Manual Capítulo: 18.

Salmonella. APHA-AOAC Compendium of methods for the microbiological examination of foods. Capítulo 37. FDA-Bacteriological Analytical Manual Capítulo: 5.

7.3 Determinación de aditivos

AOAC 32.1.31.17	Determinación de Peróxido de Benzoílico
AOAC 32.1.29.17	Determinación de Cloro
AOAC 32.1.32.17	Determinación de Bromato de Potasio
AOAC 45.1.16.17	Determinación de Acido L Ascórbico



7.4 Determinación de metales pesados

Los Metales Pesados se determinarán por el Método de Absorción Atómica



AOAC 9.1.01.17

Cadmio, y Plomo.

8. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN

La vigilancia y verificación de este Reglamento Técnico Centroamericano les corresponde a las Autoridades Competentes de cada país de la Región Centroamericana.

TRANSITORIO 1: El uso de bromato de potasio establecido en este reglamento, será permitido por un período máximo de dos años en Guatemala, El Salvador, Honduras y Nicaragua, a partir de la entrada en vigencia de este reglamento.

-FIN DEL REGLAMENTO TÉCNICO -

Artículo 2. Panamá se acoge al Reglamento Centroamericano de Medidas de Normalización, Metrología y Procedimiento de Autorización (Resolución N.º37-99), párrafo 1 del artículo 9, el cual establece que “los Estados Parte armonizarán sus respectivas medidas de normalización, metrología y procedimientos de autorización, sin reducir el nivel de seguridad o de protección a la vida o a la salud humana, animal o vegetal, del ambiente o de los consumidores”, en los siguientes puntos del RTCA en adopción:

1. En el punto 4.8 del RTCA, en caso de Panamá, el bromato de potasio como aditivo es cero (0), tanto para las harinas de trigo fortificada nacionales como importadas.

Panamá entiende que el uso de bromato de potasio establecido en este reglamento se encuentra prohibido para todos los países miembros del Subsistema de Integración Económica Centroamericana, de acuerdo con el artículo transitorio 1 del RTCA 67.01.15:07 Harinas. Harinas de Trigo Fortificada. Especificaciones; por tanto, su utilización en las harinas de trigo como aditivo está prohibida en Panamá y no se considerará como un aditivo permitido, a pesar de estar incluido en la lista prevista en el punto 4.8 del RTCA en referencia.

Por lo anterior, se mantiene vigente lo que establece el Reglamento Técnico 25-389-99 Harinas y Cereales. Harinas de Trigo. Especificaciones, aprobado mediante Resolución N.º590 de 12 de noviembre de 1999, modificada por la Resolución N.º502 de 23 de octubre de 2003, por la Dirección de Normas y Tecnología Industrial del Ministerio de Comercio e Industrias y el Resuelto N.º 05705 del 28 de octubre de 1996, con respecto a la prohibición del bromato de potasio.

2. Con relación al punto 4.3.3 del RTCA referente a micotoxinas, Panamá mantendrá su estándar sanitario, y para tal efecto aplicará el parámetro microbiológico de las micotoxinas en harinas de trigo, que está expresamente establecido en 5 ppb, en nuestra normativa, Reglamento Técnico 25-389-99 Harinas y Cereales. Harinas de Trigo. Especificaciones, aprobado mediante Resolución N.º590 de 12 de noviembre de 1999, modificada por la Resolución N.º502 de 23 de octubre de 2003, por la Dirección de Normas y Tecnología Industrial del Ministerio de Comercio e Industrias.
3. En referencia a la tabla No. 3 sobre requisitos fisicoquímicos de conformidad a la variedad de trigo, prevista en el punto 4.6.1 del RTCA en adopción, Panamá mantendrá su estándar sanitario y para tales efectos aplicará los parámetros establecidos en la tabla No. 1 y tabla No. 2 sobre especificaciones de harina de

trigo completa de trigo duro y trigo suave del Reglamento Técnico 25-389-99 Harinas y Cereales. Harinas de Trigo. Especificaciones, aprobado mediante Resolución N.º590 de 12 de noviembre de 1999, modificada por la Resolución N.º502 de 23 de octubre de 2003, por la Dirección de Normas y Tecnología Industrial del Ministerio de Comercio e Industrias, en las especificaciones de humedad, proteína y cenizas, tal como se expresa a continuación:

Especificaciones	Harina Completa de Trigo Duro	Harina Completa de Trigo Suave
Humedad	14.0% (Límite Máximo)	14.0% (Límite Máximo)
Proteínas	12.5% (Límite Mínimo)	8.0% (Límite Mínimo)
Cenizas	0.50% (Límite Máximo)	0.50% (Límite Máximo)

Artículo 3. El Reglamento Técnico Centroamericano adoptado a través de este Decreto Ejecutivo prevalece sobre la normativa panameña vigente y es de obligatorio cumplimiento, salvo lo dispuesto en el artículo anterior.

Las normas señaladas como complementarias en el artículo siguiente solo serán aplicadas en todo aquello que no sea contrario al Reglamento Técnico Centroamericano adoptado en el presente Decreto Ejecutivo, excepto lo dispuesto en el artículo segundo de este Decreto Ejecutivo.

Artículo 4. Normas complementarias. Se mantienen vigentes y son complementarias las normas contenidas en el Reglamento Técnico 25-389-99 Harinas y Cereales. Harinas de Trigo. Especificaciones, aprobado mediante Resolución N.º590 de 12 de noviembre de 1999, modificada por la Resolución N.º502 de 23 de octubre de 2003, por la Dirección de Normas y Tecnología Industrial del Ministerio de Comercio e Industrias, específicamente en normas referentes a:

- a. Artículo 2 - Definiciones.
- b. Artículo 4 - Clasificación.
- c. Artículo 5.3 – Características físicas y químicas.
- d. Artículo 5.4 - Parámetros microbiológicos.
- e. Artículo 5.5 - Características microscópicas.
- f. Artículo 6 - Toma de muestras
- g. Artículo 9 - Rotulado o etiquetado.
- h. Artículo 10 - Apéndice.



De igual forma, se entienden como complementarias las normas del Decreto Ejecutivo N.º 256 de 13 de junio de 1962 que no sean contrarias al presente reglamento.

Artículo 5. El producto regulado por las disposiciones de este reglamento técnico se debe preparar y manipular de conformidad con la normativa panameña vigente, hasta tanto Panamá no adopte el Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura de la Industria de Alimentos aprobado en el marco de la Unión Aduanera, conforme con las resoluciones N.º80-2001 y la N.º92-2002 del COMIECO.

Artículo 6. Corresponde la vigilancia y verificación de este reglamento al Ministerio de Salud a través del Departamento de Protección de Alimentos (DEPA), a la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos (AUPSA) y a la Autoridad de Protección al Consumidor y Defensa de la Competencia (ACODECO).

Artículo 7. El presente Decreto Ejecutivo deroga el Decreto Ejecutivo N.º80 de 24 de marzo de 2003.

Artículo 8. El presente Decreto Ejecutivo entrará a regir a partir de su promulgación.

FUNDAMENTO DE DERECHO: Constitución Política de la República de Panamá y Ley 26 de 17 de abril de 2013.

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.

Dado en la ciudad de Panamá, a los 21 () días del mes de Octubre del año dos mil catorce (2014).


JUAN CARLOS VARELA RODRÍGUEZ
Presidente de la República




FRANCISCO JAVIER TERRIENTES
Ministro de Salud