

REPUBLICA DE PANAMA

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS

DIRECCION GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGIA
INDUSTRIAL

RESOLUCION No. 592 PANAMA 12 DE Noviembre DE 1999

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 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 y la facultad a 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 del medio ambiente.
3. Que mediante nota 181/DCAVV/98 de 20 de mayo de 1998 y nota 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. 31-53-99 fue a un período de encuesta pública de acuerdo al artículo 93, numeral 8 del título II 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.

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
Es Copia Auténtica de su Original
Panamá, C. P. de 12 de Nov de 19 99
[Firma]
DIRECCION ADMINISTRATIVA

- 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 práctica que puedan inducir a error.

RESUELVE:

ARTICULO PRIMERO: Aprobar el Reglamento Técnico No. 31-53-99 FRUTAS Y LEGUMBRES ENVASADAS – NECTARES DE FRUTAS, JUGOS DE FRUTAS – GENERALIDADES.

**FRUTAS Y LEGUMBRES ENVASADAS
NECTARES DE FRUTAS
JUGOS DE FRUTAS
GENERALIDADES**

**REGLAMENTO TECNICO
DGNTI-COPANIT
31-53-99**

1. OBJETO:

Esta norma establece las características generales que deben presentar los jugos y néctares de frutas u hortalizas envasados en el momento de su expedición o venta, y determinar ciertas condiciones comunes a todos los jugos y néctares de frutas.

2. DEFINICIONES

- 2.1 NECTAR:** producto pulposo o no sin fermentar, pero fermentable, destinado al consumo directo, obtenido mezclando zumos de frutas y/o toda la parte comestible de frutas sanas y maduras, concentrado o sin concentrar, con adición de ácidos orgánicos, agua, azúcares o miel, saborizantes naturales de la misma fruta conservado por medios físicos exclusivamente.
- 2.2 JUGO DE FRUTAS O ZUMO:** Zumo sin fermentar pero fermentable, destinado al consumo humano, obtenido por procedimiento mecánico a partir de frutas sanas y maduras, conservado por medios físicos exclusivamente. El zumo puede haber sido concentrado y después reconstituído con agua adecuada para conservar los factores

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
Ex C : Auténtica de su Original

Paraná, 26 de Mayo de 1999
Carla Horzita
DIRECCION ADMINISTRATIVA

esenciales de composición y calidad del zumo. La adición de azúcares o ácidos puede permitirse, pero deberá ser sancionada en la norma individual.

2.3 JUGO O ZUMO CONCENTRADO DE FRUTAS: Zumo sin fermentar, que puede ser fermentado después de la reconstitución, obtenido a partir del zumo de frutas sanas y maduras, del que se ha suprimido el agua hasta el punto de que el contenido de sólidos solubles en el producto es por lo menos dos veces mayor que el contenido del zumo original destinado al consumo directo. El producto debe conservarse por medios físicos exclusivamente y puede ser claro o turbio. Podrá permitirse la adición de azúcares o ácidos, pero tal adición habrá de sancionarse en la norma individual

2.4 JUGO O ZUMO PROVENIENTE DE UN CONCENTRADO: Es el producto sin fermentar, pero fermentable obtenido a partir de un jugo (zumo) concentrado de frutas, con la adición de agua, solamente la cantidad extraída durante la concentración del jugo (zumo), conservado solamente por medios físicos (pasteurización), puede ser turbio o claro, se le puede restituir los componentes volátiles naturales que se extrajeron durante la concentración del jugo (zumo). Podrá permitirse la adición de azúcares, pero tal adición habrá de sancionarse en la norma individual.

2.5 ZUMOS/ O JUGOS DE HORTALIZAS: Es el producto sin fermentar, pero fermentable, o el producto fermentado con ácido láctico, destinado al consumo directo, obtenido de la parte comestible de una ó más hortalizas sanas y conservados por medios físicos. La adición de azúcares puede permitirse, pero deberá ser sancionada en la norma individual.

El zumo/ ó jugo deberá estar exento de pieles, semillas y otras partes toscas de las hortalizas. Puede ser claro, turbio ó pulposo.

3 : DESIGNACION

Los néctares de frutas se designarán por el nombre de la fruta.

Ejemplo: "Néctar de Mango"

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
Es Copia Auténtica de su Original

Panamá, 14 de Mayo de 1999
[Firma]
DIRECCION ADMINISTRATIVA

Los jugos de frutas se designarán por el nombre de la fruta del vegetal ó la mezcla de ambos.

Ejemplo: Jugo de Mango
Jugo de Zanahoria
Jugo de Naranja con Piña
Jugo de Naranja con Zanahorias

Nota: Cuando el producto lleve más de dos variedad de fruta, se permitirá designarlo por un nombre comercial.

Las mezclas de Néctares y Jugos se detallarán en el etiquetado.

4 CLASIFICACION

Los néctares se clasificarán en néctares de una sola variedad y néctares de múltiples frutas.

Néctares de 1 sola variedad (simples)
Néctares de Múltiples Frutas (mixtos)

JUGOS O ZUMOS DE FRUTAS Y VEGETALES

Los jugos de frutas ó zumos se clasificarán de acuerdo a la definición como:

- a- Jugo (zumo) de la Fruta
- b- Jugo Concentrado
- c- Jugo proveniente de un Concentrado o Reconstituído

Los jugos se presentarán como Jugos de 1 sola fruta y en mezclas de Jugos de Frutas y/o vegetales.

Estos productos deberán cumplir con las características generales para jugos y los valores de grado Brix a 20°C.

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
Es Copia Auténtica de su Original
Panamá, 17 de Julio de 19 99
[Firma]
DIRECCION ADMINISTRATIVA

5. CARACTERISTICAS GENERALES NECTARES Y FRUTAS

Los néctares al igual que los jugos deberán cumplir con las siguientes condiciones:

- 5.1 Néctares de una sola variedad: la proporción de fruta mínima debe ser de 35% del peso del alimento terminado, salvo cuando por su elevada acidez, su elevado contenido de pulpa o el sabor fuerte sea necesario un contenido menor. En ningún caso el contenido de frutas debe ser menor de 25%.
- 5.2 Estar elaborados con frutas y vegetales sanos y con la madurez apropiada a la variedad.
- 5.3 Estar desprovistos de semillas y de trozos groseros de corteza o piel.
- 5.4 Deberán poseer las características organolépticas propias de las frutas y de los vegetales.
- 5.5 Libre de sustancias extrañas a las materias primas empleadas en la elaboración.
- 5.6 No se permitirá la adición de colorantes artificiales.
- 5.7 Los néctares y jugos deberán estar exentos de fermentaciones, parásitos, productos de descomposición y de otras sustancias que indiquen manipulación defectuosa del producto.
- 5.8 Los jugos y néctares deberán estar libre de residuos de plaguicidas en las tolerancias establecidas por el CODEX ALIMENTARIUS para las frutas en general.
- 5.9 Los néctares y jugos no contendrán agentes patógenos o perjudiciales para la salud humana.
- 5.10 El agua utilizada en la preparación de los jugos provenientes de un concentrado y néctares deberán cumplir con las disposiciones de la norma DGNTI-COPANIT 395-98 AGUA- AGUA POTABLE
- 5.11 Características Néctares
 - Se podrán fabricar néctares con mezclas de vegetales
 - La cantidad total de azúcares no será superior al 20%

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
Es Copia Auténtica de su Original

Panamá, 27 de 7 de 19 99

DIRECCION ADMINISTRATIVA

REGLAMENTO TECNICO

DGNTI-COPANIT 31-53-99

- 5.12 Características Jugos o Zumos

a. Mezclas de Zumos de Frutas y/o Vegetales

- Son los procedentes de la mezcla de zumos de frutas y/o vegetales.

5.13 Características Organolépticas

- a. Olor
- b. Color
- c. Sabor
- d. Apariencia

6 CONTAMINANTES

Los jugos y néctares no contendrán residuos de metales en cantidades superiores a las establecidas en esta norma.

NIVEL MAX.

ARSENICO	As	0.2 mg/kg.
PLOMO	Pb	0.3 mg/kg.
COBRE	Cu	5.0 mg/kg.
ZINC	Zn	5.0 mg/kg.
HIERRO	Fe	15 mg/kg.
SUMA DE COBRE		20 mg/kg.
ZINC Y HIERRO		
DIOXIDO DE AZUFRE		20 mg/kg.
ESTAÑO	Sn	menos de 250 ppm.

Nota: Los niveles de Residuos de Plaguicidas y Metales Pesados no deben exceder los Límites Máximos exigidos internacionalmente (CODEX ALIMENTARIUS) o los exigidos por el país de destino.

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
Es C Auténtica de su Original

Panamá, 26 de Nov de 1999

Carla González
DIRECCION ADMINISTRATIVA

7 REQUISITOS

7.1 Requisitos Físico- Químicos

Se considerarán de los siguientes requisitos, aquellas que correspondan a cada uno de los productos en particular:

- a. Densidad relativa a 20°C/20°.
- b. Sólidos
Sólidos Solubles por lectura refractométrica, sin corregir la acidez, expresado en porcentaje, en volumen (V/V)
- c. Acidez
 - Acidez iónica, expresada en unidades de pH
 - Acidez titulable, expresada en ml/l y en g/100ml de néctar
- d. Relación entre el contenido de sólidos solubles, expresado en grados Brix, y la acidez titulable, expresada en gramos (g.) de ácido acético anhidro por cada 100 ml. de néctar.
- e. Contenido de alcohol etílico, expresado en porcentaje en volumen (V/V) a 15°C.
- f. Contenido de Zn, expresado en mg/Kg.
- g. Contenido de Cobre (Cu), expresado en mg/Kg.
- h. Contenido de Estaño (Sn), expresado en mg/kg.
- i. Contenido de Plomo (Pb), expresado en mg/kg.
- j. Contenido de Arsénico (As), expresado en mg/kg.
- k. Contenido de hidroximetil furfural, expresado en mg/kg.
- l. Contenido de sustancias Conservadoras
- m. Contenido de metales precipitables en ferrocianuro de potasio
- n. Presencia de Antisépticos
- o. Viscosidad aparente
- p. Índice de Formol
- q. Contenido de Lípidos

7.2 Requisitos Microbiológicas y Microscópicas

- a. Ausencia de patógenos
- b. Contenido de Mohos, expresado en campos positivos por cada 100 campos (Método de Howard).
- c. Contenido de Levaduras por gramo
- d. Presencia de elementos histológicos característicos de las especies o las especies vegetales componentes del producto.

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
Es C. Auténtica de su Original

Panamá, 26 de Nov de 1999
Carla Stangorita
DIRECCION ADMINISTRATIVA

Nota: El producto, cuando se le haya analizado con métodos apropiados de muestreo y Exámen:

- a) deberá estar exento de microorganismos capaces de desarrollarse en las condiciones normales de almacenamiento; y
- b) no deberá contener sustancias procedentes de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

7.3 Requisitos para las Plantas Procesadoras de Jugos y Néctares

Las plantas procesadoras deberán cumplir con los Requisitos exigidos por el Ministerio de Salud.

8 ADITIVOS

Se permitirá la adición de Aditivos permitidos por el CODEX ALIMENTARIUS.

9 TOMA DE MUESTRA E INSPECCION

- 9.1 La inspección y control de calidad de los néctares y jugos de frutas será practicado por organismos competentes quienes contarán con el personal técnico capacitado para llevar a cabo la toma de muestras destinadas al análisis. En las fábricas se tomarán muestras de la materia prima utilizada, del agua empleada en los procesos de lavado, manipulación, de reconstitución y de otras sustancias que directa o indirectamente entren en contacto con la fruta, su jugo o concentrado.
- 9.2 El muestreo se hará de acuerdo con las Normas DGNTI-COPANIT sobre Toma de Muestras o en base a Normas Internacionales como las de CODEX ALIMENTARIUS.

10 ENVASADO

- 10.1 Los jugos y néctares se expendrán en envases de vidrio, metálicos (cumplirán con un revestimiento adecuado) tetrapack, plásticos u otros debidamente autorizados por la Dirección de Salud Pública.
- 10.2 El error máximo de los envases y el peso de los mismos se regulará por la norma DGNTI-COPANIT 421 Contenido Neto de Productos Preempacados.
- 10.3 El volumen de néctar deberá ocupar como mínimo 90 (V/V) de la capacidad del envase utilizado.

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
Es Copia Auténtica de su Original

Paraná, 25 de 1999
[Firma]
DIRECCION ADMINISTRATIVA

11 EMPAQUE O ROTULADO

11.1 Etiqueta

Además de las disposiciones señaladas en la Norma DGNTI-COPANIT 52-81R "ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS ENVASADOS PARA CONSUMO HUMANO", los productos que se describen en la presente norma cumplirán con lo siguiente:

11.1.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

Señalando las palabras Néctar de... ó Jugo de...

En caso de Néctares múltiples o mezcla de jugos se designarán según la proporción de fruta en orden descendente.

EJEMPLO: Un néctar de 35% de pera, 25% de melocotón, 20% de ciruela, 15% de apricot añadido se designará así: "NECTAR DE PERA, MELOCOTON, CIRUELA, APRICOT"

11.1.2 Muy cerca del nombre del alimento deberán aparecer las palabras: "CONTENIDO MINIMO DE FRUTA X POR CIENTO", en que X representa el porcentaje mínimo efectivo e ingredientes de fruta en el producto final, calculado sobre la base de la concentración natural del zumo.

11.1.3 Ingredientes y Aditivos como se indica en la Norma DGNTI-COPANIT 52-81R.

Nota: Los Aditivos Alimentarios se designarán obligatoriamente por el nombre y el Grupo a que pertenezcan.

11.1.4 Para declarar en la etiqueta "Fortificado o Enriquecido", las vitaminas, minerales u otros nutrientes permitidos para fortificación de jugos y néctares deberán de aportar 80% de la Ingesta Diaria Recomendada (IDR).

11.1.5 Cuando los néctares de fruta y los jugos hayan de conservarse en condiciones de refrigeración, se darán instrucciones para la conservación y si es necesario para la descongelación del alimento.

11.1.6 Fecha de Vencimiento: "CONSUMIR ANTES DE"
"CONSUMIR PREFERIBLEMENTE ANTES DE"

11.1.7 La etiqueta no podrá tener ninguna leyenda de significado ambiguo, ni descripción de características del producto que no se puedan comprobar.

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
Es Copia Auténtica de su Original

Panamá, 26 Nov de 1999

Paula Arzú
DIRECCION ADMINISTRATIVA

REGLAMENTO TECNICO

DGNTI-COPANIT 31-53-99

11.1.8 El Contenido Neto expresado en el Sistema Internacional de Unidades (S.I)

11.1.9 Nombre y Dirección del Fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor de alimentos.

11.1.10 País de Origen

11.1.11 En el caso de productos dietéticos ó para régimes especiales, el etiquetado deberá estar conforme con las normas específicas para estos productos.

11.1.12 En el caso de que en los néctares de frutas, mezclas de néctares con múltiples frutas, jugos de frutas, mezclas de jugos con vegetales, jugos de vegetales se utilice un edulcorante artificial tales como Aspartame, Sucrosa, Sacarina se designará en el etiquetado lo siguiente:

- a. Aspartame deberá declararse en la etiqueta con la advertencia de salud: "FENILCETONURICO, CONTIENE FENIL ALANINA."
- b. Se permitirá la adición de Sacarina, siempre y cuando se declare en la etiqueta como producto dietético con la advertencia de salud: " PUEDE SER NOCIVO PARA LA SALUD".

11.1.14 Lote de Producción

12 APENDICE

12.1 Normas a Consultar:

DGNTI-COPANIT 3 Muestreo al Azar

DGNTI-COPANIT 52-81R Etiquetado de Productos Alimenticios Envasados para Consumo Humano.

DGNTI-COPANIT 237 Aditivos de Uso Permitido en Alimentos y Bebidas

CODE FEDERAL OF REGULATIONS (CFR) TOMO 21

CODEX STAN 146.1985 ETIQUETADO Y DECLARACIONES DE PROPEDADES DE ALIMENTOS PREENVASADOS PARA REGIMENES ESPECIALES

12.2 Antecedentes

ICAITI 34003 PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE FRUTAS Y VEGETALES.

ICAITI NECTARES Y FRUTAS

NORMAS SANITARIAS DE ALIMENTOS DE LA OPS

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
Es C. Auténtica de su Original

Panamá, 24 de Nov de 1999

Carla Tangiula
DIRECCION ADMINISTRATIVA

DECRETO 256 DEL 13 DE JUNIO DE 1962
CODEX ALIMENTARIUS (FAO/OMS) 1962
DGNTI-COPANIT 54-75 JUGO DE FRUTAS Y HORTALIZAS ENVASADAS
COGUANOR N 60 34014
CODIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL VOL.XIV FRUTAS Y DERIVADOS

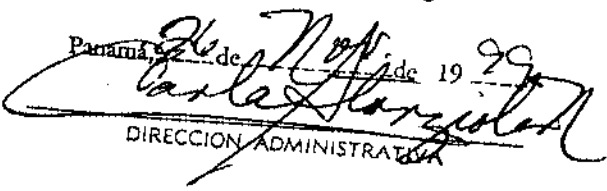
ARTICULO SEGUNDO: La presente Resolución tendrá vigencia a partir de su publicación en la Gaceta Oficial.

COMUNIQUESE Y PUBLIQUESE


JOAQUÍN E. JACOME DIEZ
MINISTRO DE COMERCIO E INDUSTRIAS

COMERCIO E INDUSTRIAS
Fotocopia de su Original

Panamá, 26 de Noviembre de 1999


DIRECCION ADMINISTRATIVA