

**REPUBLICA DE PANAMA
MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS**

DIRECCION GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGIA INDUSTRIAL

**RESOLUCION N° 173
(De 22 de abril de 2005)**

**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 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 Comité Técnico que elaboró la Guía Técnica Procedimiento de Verificación en los Aceites y Grasas Comestibles Reutilizadas, solicitó, en reunión de comité, que se elevara el documento a Reglamento Técnico.

Que de conformidad a lo anterior se estableció el Comité Técnico gubernamental Aceites y Grasas Comestibles Reutilizadas con el fin de elaborar el Reglamento Técnico.

Que la Guía Técnica DGNTI-COPANIT 1-2005, contiene aspectos técnicos que se consideran de observancia obligatoria, por lo cual en consideración a los mismos, se establece el Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 87-2005.

Que el Reglamento Técnico DGNTI – COPANIT 87 – 2005, fue a un período de discusión pública por sesenta (60) días, a partir del 28 de diciembre de 2004.

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:

ARTICULO PRIMERO: Aprobar el Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 87 – 2005. Aceites y Grasas Comestibles Reutilizadas. Características, de acuerdo al tenor siguiente:

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS	
DIRECCION GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGIA INDUSTRIAL	
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	REGLAMENTO TECNICO
ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES	DGNTI – COPANIT
REUTILIZADAS. CARACTERISTICAS	87-2005

1. OBJETO:

Este Reglamento Técnico tiene por objeto establecer las características organolépticas y físico-químicas para determinar la calidad de los aceites y grasas comestibles reutilizadas.

2. DEFINICIONES:

Para los fines de este Reglamento Técnico se aplican las definiciones establecidas en la Guía Técnica DGNTI-COPANIT 1-2005

3. CARACTERISTICAS DE LOS ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES QUE SE REUTILIZAN

Deben cumplir con las siguientes características:

3.1 Los Aceites y Grasas comestibles que se reutilizan tendrán las siguientes características:

- Debe tener un aspecto límpido
- No debe tener mal olor
- No debe tener sabor agrio ni rancio
- No debe aparecer puntos de humo en el aceite

3.2 El máximo permisible de Ácidos Grasos Libres será de 3% . (AOCS .Ca 5a-40, Te 1a-64)

3.3 El límite máximo permisible para los aceites y grasas reutilizadas será de 24% de Componentes Polares (AOAC – Polar Components in Frying Fats – Chromatographic Method.)

4. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

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

Reglamento Técnico DGNTI COPANIT 64-2002

UNE-EN ISO 8420 (Aceites y grasas de origen animal y vegetal, Determinación de compuestos polares).

Norma Técnica DGNTI COPANIT 95-2002

Sampling and Analisis of comercial Fats and Oils – AOCS Official Method Ca 5a-40

Industrial Oils and Derivated – AOCS Official Method Te 1a-64

AOAC Oficial Method 982.27 – Polar Components in Frying Fats – Chromatographic Method

ARTICULO SEGUNDO: Corresponderá al Ministerio de Salud y 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.

COMUNIQUESE Y CUMPLASE

MANUEL JOSE PAREDES A.
Viceministro Interior
de Comercio e Industrias
