

REPÚBLICA DE PANAMÁ
ASAMBLEA LEGISLATIVA
LEGISPAN

Tipo de Norma: RESOLUCION

Número: 349

Referencia: 349

Año: 2000

Fecha(dd-mm-aaaa): 26-07-2000

Título: S.T.(APROBAR LA NORMA TECNICA PANAMEÑA DGNTI-COPANIT 477-00. PRODUCTOS DE LA PESCA-LANGOSTA PROCESADA-REQUISITOS.)

Dictada por: MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS

Gaceta Oficial: 24115

Publicada el: 10-08-2000

Rama del Derecho: DER. INDUSTRIAL Y DE MINAS

Palabras Claves: Normas técnicas y especificaciones, Comercio e industria

Páginas: 8

Tamaño en Mb: 0.726

Rollo: 511

Posición: 2504

REPUBLICA DE PANAMA**MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
DIRECCION GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGÍA INDUSTRIAL**

**RESOLUCION Nº 349
(De 26 de julio de 2000)**

EL MINISTRO DE COMERCIO E INDUSTRIAS

En uso de sus facultades legales

1. Que el artículo 93 del Título II de la Ley Nº 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; y la faculta a coordinar los Comités Técnicos y someter los proyectos de normas, elaborados por la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial o por los Comités Sectoriales de Normalización, a un período de Discusión Pública.
2. Que la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial, recomendó la elaboración de la Norma DGNTI-COPANIT 477-00, al Comité Técnico de Productos de la Pesca.
3. Que el Proyecto de Norma citado fue sometido a un período de discusión pública, el día 25 de abril de 2000.

RESUELVE

PRIMERO : Aprobar la Norma Técnica Panameña DGNTI- COPANIT 477-00 PRODUCTOS DE LA PESCA – LANGOSTA PROCESADA-REQUISITOS, de acuerdo al tenor siguiente:

PRODUCTOS DE LA PESCA
LANGOSTA PROCESADA
REQUISITOS

DGNTI-COPANIT
477-00**1.- OBJETO:**

Esta Norma tiene por objeto definir y establecer las especificaciones comerciales y sanitarias que debe cumplir la Langosta procesada y destinada para consumo humano.

2.- DEFINICION:

Con el nombre de Langosta se designa a los Artrópodos de la Clase Crustácea, Orden Decápoda, Sub-orden Natantia, que tienen el cuerpo cilíndrico o deprimido, cubierto por un caparazón quitinoso, el cual presenta dos prominentes espinas frontales en forma de cuernos sobre los ojos, con un rostro mediano rudimentario que presenta numerosas espinas cortas; con una cola o abdomen compuesto por seis segmentos terminados en un abanico.

Las langostas procesadas podrán ser especies de las familias Nephropidae, Palinuridae y Scyllaridae.

Entiéndase por cabeza, la región anterior llamada cefalotórax; y por cola, la región abdominal formada por seis segmentos o somitas, la cual termina en una estructura en forma de abanico, la cual está formada por el telsón y los urópodos a cada lado.

3.- PRESENTACION:

Las langostas podrán tener cualquiera de las formas de presentación que se señalan a continuación, siempre y cuando:

- Pueda indicarse el número de langostas por unidad de peso o por envase.
 - La presentación esté descrita adecuadamente en la etiqueta de modo que no se induzca al consumidor a errores ni engaños.
- a. Langosta entera: tal cual se captura
 - b. Colas de Langosta pelada: Langosta entera a la cual se le ha eliminado el cefalotórax y los intestinos. (desvenado).
 - c. Colas de Langosta pelada: Colas de langosta a la cual se le ha eliminado el caparazón.
 - d. Carne de Langosta: masa muscular extraída de la cola, antenas y patas.

4.- CONDICIONES GENERALES:

4.1 Langosta Viva: Mantenido viva hasta el procesador o consumidor final, sin aditivos ni compuestos no autorizados.

4.2 Langosta cruda: Es la langosta fresca, refrigerada o congelada, que no muestra signos de alteración bacteriana o enzimática, ni melanosis.

4.3 Langosta Congelada: Es la langosta que ha sido sometida a un proceso de coagulación hasta alcanzar en su centro térmico una temperatura de -18°C .

- 4.4 Pre-cocida y congelada:** Es la langosta que ha sido sometida a una temperatura tal que ocasiona la coagulación parcial de la proteína de su masa muscular, y posteriormente se congela hasta alcanzar en su centro térmico una temperatura de -18°C o menos.
- 4.5 Langosta Cocida:** Es la langosta desvenada que ha sido sometida a tratamiento térmico durante un período de tiempo suficiente para producir la coagulación total de la proteína de su masa muscular.

5.- REQUISITOS ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

5.1 Materia Prima:

- 5.1.1** Las langostas procesadas estarán libres de organismos o sustancias perjudiciales para la salud del consumidor, microorganismos patógenos, parásitos y residuos tóxicos.
- 5.1.2** Las langostas congeladas deberán almacenarse a una temperatura de -18°C o menos.
- 5.1.3** El agua que se utiliza para el glaseado, la cocción y/o la congelación deberá ser potable a las especificaciones de la Norma DGNTI-COPANIT 395-Agua Potable.
- 5.1.4** Para la cocción de la langosta debe utilizarse agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación de cloruro de sodio no debe ser mayor de 3%.
- 5.1.5** La langosta sometida a cocción, debe ser envasada e inmediatamente refrigerada, congelada o acondicionada con hielo.

5.2 Producto final:

5.2.1 Parámetros sensoriales:

5.2.1.1 Aspecto:

La langosta deberá ser:

- De tamaño generalmente uniforme del grupo de talla o envase de que se trate.
- Fácilmente separable cuando en la etiqueta se describa como congelada individualmente.
- Limpias exentas de materias extrañas, caparazones sueltos, antenas, cabezas, resto de intestinos, según corresponda a la forma de presentación.

5.2.1.2 Color:

- El color característico de la especie y sin manchas extrañas, melanosis u otras alteraciones.

5.2.1.3 Olor y sabor:

- Las langostas deberán tener un buen olor y sabor, característicos de la especie y estar exentos de olores y sabores desagradables.

5.2.1.4 Textura:

- Las langostas deberán tener una consistencia firme, y característica de la especie, y no estar pulposas o reblandecidas.

5.2.2 Frescura

- El producto no deberá presentar signos de proteólisis, rancidez o fermentación. El contenido de Nitrógeno Básico Volátil (NVB) deberá ser inferior a 25 mg/100 g.

5.2.2.1 El exoesqueleto deberá estar ligeramente húmedo, brillante y consistente. El cuerpo estará rígido, los apéndices serán resistentes y firmes. En la langosta viva se deben presentar las siguientes características: caparazón húmedo y brillante, movilidad a la menor excitación.

5.2.3 Glaseado

Las langostas congeladas podrán glasearse mediante su inmersión rápida en soluciones líquidas, con el objeto de reducir la deshidratación durante el almacenamiento. La capa de glaseado no deberá exceder los estándares generalmente aceptados.

5.2.4 Clasificación por tamaño

Las langostas, cualquiera que sea su presentación, podrán ser clasificadas por tamaño o no.

Si están clasificadas por tamaño, se deberá especificar el número de unidades de producto por unidad de peso, siguiendo el Sistema Internacional de Unidades.

5.2.5 Parámetros microbiológicos:

Los límites de tolerancia estarán de acuerdo a las Normas Internacionales -CODEX ALIMENTARIUS.

a. Microorganismos patógenos y otros enteropatógenos:

- *Salmonella*
- *Staphylococcus aureus*
- *Escherichia coli*
- *Listeria monocytógena*

b. Otros microorganismos indicadores:

- Coliformes termotolerantes a 44°C
- Bacterias aerobias mesofílicas a 30°C

c. los métodos utilizados para el análisis de los productos deberán probar que el producto:

- Esté libre de microorganismos capaces de desarrollarse en las condiciones normales de almacenamiento; y
- Esté libre de sustancias procedentes de microorganismos en cantidades que pueden representar un peligro para la salud.

5.2.6 Sustancias químicas, contaminantes ambientales y sustancias de uso prohibido o restringido. Los límites de tolerancia estarán de acuerdo a las Normas Internacionales – CODEX ALIMENTARIUS.

5.2.6.1 Sustancias químicas o contaminantes ambientales tales como:

- a. Compuestos organoclorados incluidos los PCB
- b. Elementos químicos (Metales pesados y otros)
- c. Micotoxinas (Toxinas de hongos)
- d. Colorantes
- e. Lubricantes y combustibles

5.2.6.2 Sustancias de uso prohibido o restringido, tales como:

- a. Sustancias con efecto anabolizante (estilbenos, esteroides, etc.)
- b. Medicamentos Veterinarios (antibacterianos, antihelmínticos, etc)

5.2.7 Aditivo

Los límites de tolerancia estarán de acuerdo a las Normas Internacionales – CODEX ALIMENTARIUS.

La utilización de aditivos en langosta se hará previa presentación de justificación tecnológica y todo aditivo deberá ser declarado en el etiquetado.

6.- ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

6.1 El producto deberá mantenerse durante su transporte, almacenamiento o distribución, y hasta su venta final, en condiciones que garanticen la mejor calidad posible según su presentación:

- 6.1.1** Langosta viva: manteniendo el control de las parámetros que garanticen que el producto se mantenga con vida hasta el procesador o consumidor final.
- 6.1.2** Langosta refrigerada: garantizando que el producto se mantenga a temperatura de refrigeración hasta el procesador o consumidor final.
- 6.1.3** Langosta congelada: garantizando que el producto deberá mantener un alto grado de higiene. La estiba de producto deberá seguir un orden establecido y garantizar una temperatura en su centro térmico de -18°C o menos.

- 6.2 Los medios de transporte y de almacenamiento de producto deberán lavarse y desinfectarse. La estiba de producto deberá seguir un orden establecido y garantizar un enfriamiento uniforme del producto almacenado.

7.- EMPAQUE Y ETIQUETADO

7.1 Empaque:

Los envases utilizados deberán ser de material higiénico y resistente, aprobados por el Ministerio de Salud, y que no altere las características sensoriales del producto durante su almacenamiento, distribución y transporte.

7.2 Etiquetado

El etiquetado deberá contener la siguiente información:

- a. Nombre y dirección completa de la compañía procesadora
- b. Distribuidor (adicional en caso de producto importado)
- c. Descripción del producto (según puntos 3 y 4 de esta Norma)
- d. Peso neto en empaque y talla del producto contenido
- e. Fecha de Producción del lote del producto
- f. Recomendaciones sobre manipulación y consumo del producto
- g. Declaración de Aditivos
- h. Si el producto es refrigerado incluir la leyenda "Manténgase en refrigeración de 0°C a 4°C"
- i. Si el producto es congelado incluir la leyenda "Consérvese en Congelación a -18°C o una temperatura inferior"

8.- ANTECEDENTES

- Infopesca: 1. Catálogo de especies marinas de interés económico actual o potencial para la América Latina.
- Parte I Atlántico Centro y Sur Occidental.
- 2. Parte II Pacífico Centro y Sur oriental Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (FAO) 1982.
- CODEX ALIMENTARIUS, Vol. B. Código Internacional Recomendado de Prácticas para la Langosta y especies afines CAC/RCP - 24-1979 Primera Edición FAO.
- Guía de Peligros y Controles para Mariscos y Productos Pesqueros, Capítulo 13 y 14, 1era. Edición, FDA/CFSAN. Traducción de Gustavo Justines y V. Morales, Eds., 1997
- Langostas, Bogavantes y Escitaros Congelados Rápidamente CODEX STAN 95-1981.
- Norma Cubana 80-08 Pescado y Mariscos
Langosta Entera Precosida Congelada
Especificaciones de Calidad

ARTICULO SEGUNDO: La presente Resolución entrará a regir a partir de su publicación en Gaceta Oficial.

COMUNIQUESE Y PUBLIQUESE

JOAQUIN E. JACOME DIEZ
Ministro de Comercio e Industrias

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGÍA INDUSTRIAL

REGLAMENTO TÉCNICO
DGNTI-COPANIT 39-2000

AGUA
DESCARGA DE EFLUENTES LÍQUIDOS
DIRECTAMENTE A SISTEMAS DE RECOLECCIÓN
DE AGUAS RESIDUALES

DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGÍA INDUSTRIAL (DGNTI)
Comisión Panameña de Normas Industriales y Técnicas (COPANIT)
APARTADO POSTAL 9658 Zona 4 Rep. de Panamá

INFORME

Este Comité Técnico es el encargado de realizar el estudio y revisión del Reglamento Técnico, y está integrado por representantes del Sector Público y Privado.

El Reglamento Técnico, en su etapa de proyecto, fue sometida a un período de encuesta pública de sesenta (60) días durante el cual, los sectores interesados emitieron sus observaciones y recomendaciones.

Luego del periodo de encuesta pública, el comité técnico evaluó las observaciones y se realizaron las modificaciones correspondientes al Reglamento Técnico, incluyendo su título quedando este de la siguiente forma:

"AGUA. DESCARGA DE EFLUENTES LÍQUIDOS DIRECTAMENTE A SISTEMAS DE RECOLECCIÓN DE AGUAS RESIDUALES".

El Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 39 - 2000 ha sido oficializado por el Ministerio de Comercio e Industrias mediante Resolución Nº _____ de _____ de 2000; y Publicada en Gaceta Oficial Nº _____ del día _____ de _____ de 2000.

Miembros Participantes

Nombre	Institucion/ Empresa
Humberto Sánchez	ACP
Bolívar Pérez	ANAM
Fernando Valencia	ANAM
Sayda de Grimaldo	ARI
Marilyn Dieguez	Colegio de Biólogos
Marizenia Solís C.	DGNTI/ MICI
Francisco De La Barrera	DGNTI/MICI
Gladys de Guillén	ETESA
Catalina de Guerra	IDAAN
Teodora de Lezcano	IDAAN
Jaime Espinoza	IDIAF
Juan A. Palacios	IEA
Vasco Duke	IEA
Gisela de Palma	Laboratorio Central
Carmelo Bayard	LACAYA/UP
José Villarreal	LACAYA/UP
Atala Milord	MINSA
Dionora Viquez	MINSA
Leonardo Barneta	MINSA
Mayra Botacio	MINSA
Vicente Gonzalez	MINSA
Yila Castillo de Centella	MINSA
Vielka Pérez	Panaidis
Angela Laguna	Panidis
Ricardo E. Delvalle	SIP
José Alvarado	U.S.M.A.
Margarita Cornejo	Universidad de Panamá
Casilda Saavedra	Universidad Tecnológica
Cenobio E. Cardenas	UTP

Coordinador

Ing. Francisco De La Barrera T.

DGNTI. Ministerio de Comercio e Industrias