

REPÚBLICA DE PANAMÁ
MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS

RESOLUCIÓN No. 85
de 7 de Julio de 2026

EL MINISTRO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
en uso de sus facultades legales;

CONSIDERANDO:

Que, de conformidad con lo establecido en el artículo 93 del Título II de la Ley No. 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, evaluación de la conformidad y certificación de calidad;

Que corresponde a la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial (DGNTI) supervisar y garantizar que las prácticas nacionales relacionadas con la elaboración de normas técnicas y reglamentos técnicos sean acordes con las disposiciones internacionales aplicables, velando además porque estos se fundamenten en 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 animal o vegetal, o del medio ambiente;

Que mediante Memorando MICI-DGNTI-M-N.º [122]-2025, la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial solicitó la inclusión en el Plan Anual de Trabajo del Departamento de Normalización de la revisión sistemática de normas y reglamentos técnicos aplicables a alimentos sensitivos, con fundamento en lo dispuesto en el artículo 14 de la Resolución No. 126 de 23 de diciembre de 2022;

Que la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial (DGNTI), en su calidad de coordinadora de los procesos de normalización, convocó al Comité Técnico correspondiente para la revisión y actualización del Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 75-2023 **Granos y Cereales. Arroz. Arroz Pilado Blanco Fortificado**, con la participación de representantes de los sectores público y privado;

Que, como resultado de las reuniones técnicas celebradas por el referido Comité Técnico, se elaboró y validó un nuevo texto reglamentario, tomando como referencia el Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 75-2023 **Granos y Cereales. Arroz. Arroz Pilado Blanco Fortificado**, así como las normas y directrices aplicables en materia alimentaria, con el propósito de adecuar su contenido a los parámetros técnicos y regulatorios vigentes;

Que, en cumplimiento de los procedimientos establecidos para la elaboración de reglamentos técnicos, la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial (DGNTI), sometió el proyecto a un período de consulta pública, tanto a nivel nacional como internacional, mediante su notificación a la Organización Mundial del Comercio (OMC), de conformidad con el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) y el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC), por un período de sesenta (60) días calendario durante el periodo comprendido entre el 7 de enero de 2026 y el 8 de marzo de 2026, durante el cual se recibieron observaciones y comentarios que fueron debidamente analizados y atendidos por el Comité Técnico Nacional;

Que, concluido el proceso de consulta pública y verificado el cumplimiento de los requisitos establecidos, el Comité Técnico mediante Acta de Reunión de 26 de marzo de 2026, analizó los comentarios recibidos, atendió las observaciones formuladas y aprobó la versión final del Reglamento Técnico DGNTI 75-2026;

RESUELVE:

PRIMERO: APROBAR el Reglamento Técnico DGNTI 75-2026 **Tecnología de los Alimentos. Cereales, Granos y Harinas. Arroz Pilado Blanco Fortificado. Especificaciones**, cuyo texto forma parte integral de la presente Resolución:



REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI 75-2026
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. CEREALES, GRANOS Y HARINAS.
ARROZ PILADO BLANCO FORTIFICADO. ESPECIFICACIONES

1. OBJETO

Este Reglamento Técnico tiene como objeto, establecer los requisitos de calidad y niveles de fortificación de arroz (*Oryza sativa*) pilado blanco fortificado para su comercialización.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este Reglamento Técnico aplica a todo lote de arroz pilado blanco a granel y/o pre empacado, nacional o importado, destinado al consumo humano, fortificado desde el establecimiento nacional o del país de origen donde se elabora, empaca y rotula, para su comercialización en el territorio nacional, cumpliendo con los requisitos de fortificado y nutrientes exigidos en el presente reglamento.

3. NORMAS PARA CONSULTAR

Los documentos normativos siguientes contienen disposiciones que, al ser citadas en este texto, constituyen requisitos de este Reglamento Técnico DGNTI. Las ediciones indicadas están vigentes al momento de esta publicación.

- Ley No. 33 del 26 de junio de 2009, “Programa de Fortificación de Arroz” que consiste en Fortificar el Arroz Blanco que se empaca en el País con Ácido Fólico, Vitamina B1, B6 y B12, Niacina, Hierro y Zinc”.
- Ley No. 430 de 25 de abril de 2024, que crea la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria.
- Ley No. 206 de 30 de marzo de 2021, que crea la Agencia Panameña de Alimentos y deroga la Ley 11 de 2006.
- Ley No. 11 del 15 de abril 2016, crea el Programa Nacional de Buenas Prácticas y Trazabilidad Agrícola (BPTA), bajo la Dirección Nacional de Sanidad Vegetal del Ministerio de Desarrollo Agropecuario (MIDA).
- Ley No. 12 de 25 de enero de 1973, por la cual se crea el Ministerio de Desarrollo Agropecuario y se señalan sus funciones y facultades.
- Ley No. 23 de 1997, por la cual se aprueba el Acuerdo de Marrakech, constitutivo de la Organización Mundial del Comercio; el Protocolo de adhesión de Panamá a dicho Acuerdo junto con sus anexos y lista de compromisos; se adecua la legislación interna a la normativa internacional y se dictan otras disposiciones.
- Ley No. 352 de 18 de enero de 2023, Que establece la política agroalimentaria de estado y dicta otras disposiciones.
- Ley No. 45 de 31 de octubre de 2007, "que dicta normas sobre protección al consumidor y defensa de la competencia y otra disposición.
- Ley No. 26 de 17 de abril de 2013, que aprueba el protocolo de incorporación de la República de Panamá al Subsistema de Integración Económica del Sistema de la Integración Centroamericana.
- Decreto Ley No. 1 de 13 de febrero de 2008, que crea la Autoridad Nacional de Aduanas y dicta disposiciones concernientes al régimen aduanero.
- Decreto Ejecutivo No. 125 de 29 de septiembre de 2021, que reglamenta la Ley 206 de 2021 que crea la Agencia Panameña de Alimentos.
- Decreto Ejecutivo No. 30 de 24 de junio de 2019, mediante el cual se reglamenta la Ley 11 de 15 de abril de 2016, que crea el Programa Nacional de Buenas Prácticas Agrícolas de la Dirección Nacional de Sanidad Vegetal del MIDA.
- Decreto Ejecutivo No. 1784 de 17 de noviembre de 2014 que adopta, en todas sus partes, el texto normativo y los anexos del Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.33:06 sobre las Buenas Prácticas de Manufactura para la Industria de Alimentos y Bebidas Procesados.
- Decreto Ejecutivo No. 1768 de 13 de noviembre de 2014 sobre Buenas Prácticas de Higiene para alimentos no procesados y semi procesados y su guía de verificación.

- Decreto Ejecutivo No. 8 de 26 de febrero de 2026, que reglamenta la Ley No. 430 de 25 de abril de 2024, que crea la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria y dicta otras disposiciones.
- Decreto Ejecutivo No. 125 de 29 de septiembre de 2021, que reglamenta la Ley No. 206 de 2021, que crea la Agencia Panameña de Alimentos y deroga el decreto ley 11 de 2006, que crea la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos
- Decreto Ejecutivo No. 9 de 18 de julio de 2023, Que reglamenta la ley No. 352 de 2023, que establece la política agroalimentaria de estado y dicta otras disposiciones.
- Resolución No. 138 de 20 de noviembre de 2018, que adopta, en todas sus partes, el texto normativo y los anexos del Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.50:17 Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de los Alimentos.
- Resolución No. 14 de 28 de febrero de 2020, que adopta, en todas sus partes, el texto normativo y los anexos del Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.54.18 Alimentos y bebidas procesadas. aditivos alimentarios.
- Resolución No. 204 de 14 de octubre de 2021, que aprueba la Guía Técnica DGNTI-COPANIT 3-2021 Tecnología de los Alimentos. Buenas Prácticas Agrícolas para la producción primaria de alimentos de origen vegetal.
- Norma Técnica DGNTI 402 Granos y Cereales. Arroz. Métodos de Ensayo y Análisis para el Arroz Cáscara y el Arroz Pilado Blanco Fortificado.
- Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 75 Granos y Cereales. Arroz. Arroz Pilado Blanco Fortificado.
- Norma Técnica DGNTI-COPANIT 515 Características y Especificaciones Técnicas de la Premezcla para la Fortificación del Arroz Pilado.
- Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 3-421 Contenido Neto de Producto Preempacado.

4. DEFINICIONES

Para los fines del presente Reglamento Técnico se aplican las siguientes definiciones:

4.1. Aceptación o rechazo: es aceptar o rechazar un lote, el número de unidades defectuosas no debe ser mayor que el número de aceptación indicado en la Tabla 4 del Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 3-421 de 1998 sobre Contenido Neto.

NOTA. El Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 3 sobre *Contenido Neto* queda vigente hasta tanto se adopte el RTCA sobre *Cantidad de Productos en Preempacados*.

4.2. Arrocillo: es toda fracción de grano de arroz pilado cuya longitud es menor a $\frac{1}{4}$ de la longitud promedio de los granos completos de la muestra.

4.3. Arroz: todo grano entero o quebrado de la especie *Oryza sativa*.

4.4. Arroz biofortificado: variedad de arroz que a través de técnicas de mejoramiento genético convencional presenta mayor contenido de micronutrientes.

4.5. Arroz cáscara (granza o paddy): son aquellos granos de arroz enteros o quebrados que no se le ha removido la cubierta que lo cubre (glumas y cáscaras).

4.6. Arroz en cáscara limpio y seco: lote de arroz en cáscara con 14.5% o menos de humedad libre de impurezas.

4.7. Arroz en cáscara húmedo y sucio: lote de arroz en cáscara con más de 14.5% humedad y con presencia de impurezas.

4.8. Arroz descascarado: es todo grano entero o quebrado al que sólo se le ha eliminado la cáscara sin haberlo sometido a ningún otro proceso. También se le conoce como arroz integral.

4.9. Arroz infectado: corresponde a granos ya sea en cáscara, descascarado o pulido que estén infectados por microorganismos en su parte interna o en sus superficies.

3

4.10. Arroz infestado: corresponde a granos ya sea en cáscara, descascarado o pilado que se encuentren con insectos vivos o muertos en cualquiera de sus estados biológicos que puedan afectar la calidad o la apariencia del grano.

4.11. Arroz grano corto: arroz pilado cuyos granos completos tienen una relación largo-ancho menor a 2 con una longitud promedio de granos completos menor a los 5 mm.

4.12. Arroz grano mediano: arroz pilado cuyos granos completos tienen una relación largo ancho mayor a 2 y menor a 3 con una longitud promedio de granos completos entre 5 mm y 5.9 mm.

4.13. Arroz grano largo: arroz pilado cuyos granos completos tienen una relación largo ancho igual o mayor a 3 con una longitud promedio de granos completos mayor a 6 mm.

4.14. Arroz grano extralargo: subcategoría del arroz grano largo. Es el arroz pilado cuyos granos completos tienen una relación largo ancho igual o mayor a 3 con una longitud promedio de granos completos igual o mayor a los 7 mm.

4.15. Arroz mezclado: son granos de arroz en cáscara o pilado cuya longitud difiere notoriamente de la variedad considerada, que altera su valor comercial.

4.16. Arroz orgánico: es el arroz obtenido de un sistema de producción orgánica.

4.17. Arroz parbolizado: es aquel cuyos granos, proceden del arroz en cáscara, que ha sido sometido a un tratamiento hidrotérmico seguido de secado y que es susceptible de posterior elaboración, adquiriendo una coloración característica y manteniendo el valor nutritivo del grano.

4.18. Arroz pilado blanco: es todo grano entero o quebrado que ha sido sometido al proceso de descascarado (eliminar la cáscara) y blanqueado (pulido). En el blanqueado se remueve todo o parte del embrión. También se conoce como arroz elaborado, pulido, beneficiado y oro.

4.19. Arroz pilado blanco enriquecido o fortificado: arroz pilado que ha sido sometido a tratamiento para aumentar su valor nutritivo añadiéndole vitaminas, minerales, aminoácidos y otros nutrientes.

4.20. Arroz pre-cocido: es todo grano completo o pedazo de grano de arroz descascarado o pilado que ha sido sometido a un proceso de remojo en agua, calentamiento y secado con el fin de acelerar el tiempo de cocción.

4.21. Arroz semi pilado: es todo grano entero o quebrado al que se le ha separado la cáscara y todo o parte de las capas exteriores de la semolina.

4.22. BPA (Buenas prácticas agrícolas): se refiere a todas aquellas actividades desarrolladas en la producción agrícola para mejorar la eficiencia de la producción, reducir impactos negativos al ambiente, proteger la salud del productor y garantizar un producto inocuo y de calidad para el consumidor.

4.23. BPM (Buenas prácticas de manufactura): condiciones de infraestructura y procedimientos establecidos para todos los procesos de producción y control de alimentos, bebidas y productos afines, con el objeto de garantizar la calidad e inocuidad de dichos productos según normas aceptadas internacionalmente.

4.24. Calidad: es el grado en que un producto o servicio cumple con los requisitos.

4.25. Certificación de conformidad: acción de certificar, por medio de un documento denominado certificado de conformidad o sello de conformidad, que un producto o servicio es conforme a norma o normas, o especificación o especificaciones, técnicas determinadas (Título II, Ley No. 23 de 15 de julio de 1997).

4.26. Certificación de producto: emisión de un certificado emitido por la Autoridad Competente del país de origen, asegurando la evaluación y atestación por una tercera parte

en la que se ha demostrado el cumplimiento de los requisitos establecidos en el presente Reglamento.

4.27. Clases: corresponde a la clasificación según factores de calidad del arroz en cáscara.

4.28. Contaminantes: cualquier agente biológico o químico, materia extraña y otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y pueden comprometer a la inocuidad y la actitud de los alimentos.

4.29. Etiqueta: cualquier marbete, rótulo, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o en huecograbado o adherido al envase de un alimento.

4.30. Etiquetado: cualquier material escrito, impreso o gráfico que contiene la etiqueta, acompaña al alimento o se expone cerca del alimento, incluso el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación.

4.31. Fecha de cosecha: fecha a partir de la cual se inicia la recolección del arroz para su posterior manejo, acondicionamiento, almacenaje y distribución.

4.32. Grados kett: Es la unidad adoptada convencionalmente para medir los grados de blancura del arroz pilado.

4.33. Granel: es la cantidad de granos sueltos que ocupa un volumen suelto sin empacar.

4.34. Grano amarillo: es todo grano completo o fracción de granos de arroz pilado que tiene una coloración amarillenta evidentemente diferente al color natural del arroz en análisis, pero más clara que el grano dañado por calor.

4.35. Grano contrastante por tamaño: es todo grano completo de arroz en cascara que sea de un tipo diferente, al tipo más frecuente en la muestra que se está analizando.

4.36. Grano dañado: son los granos o fracción de granos de arroz en cáscara, descascarado o pilado que estén evidentemente alterados en su color, olor, sabor o apariencia como consecuencia del calentamiento en el secado o por auto calentamiento, por ataque de insectos, microorganismos o por otras causas como alta humedad, roedores y demás, los cuales se caracterizan por un color pardo oscuro, rojo oscuro, olores a fermentación, a moho, agrio, o germinado y cualquier otra característica diferente a la naturaleza del arroz.

4.37. Grano dañado por calor: es todo grano completo o fracción de grano de arroz pilado que tiene un color café oscuro, rojizo o negro.

4.38. Grano entero: es todo grano de arroz pilado, cuya longitud es igual o mayor de $\frac{3}{4}$ de la longitud promedio de los granos completos de la muestra.

4.39. Grano inmaduro: grano de arroz en cáscara que poseen una coloración verde de consistencia suave y de aspecto lechoso.

4.40. Grano panza blanca: grano de arroz elaborado de apariencia cristalina que presenta en su parte ventral interna, una mancha blanca almidonosa característica que puede o no ser inherente a la variedad.

4.41. Grano quebrado: es todo grano de arroz pilado, cuya longitud es menor a $\frac{3}{4}$ e igual o mayor a $\frac{1}{4}$ de la longitud promedio de los granos completos de la muestra.

4.42. Grano rojo: es todo grano de arroz pilado entero que presenta una coloración roja parcial o total. Se considera también grano rojo aquel que pilado presenta una estria roja que abarque la longitud total del grano, dos o más estrias, que sumadas dan la longitud del grano.

4.43. Grano yesoso o tizoso: son los granos de arroz pilado enteros que presentan una apariencia a tiza en más de la mitad de su estructura.

4.44. Humedad: es la relación que existe entre la masa del agua, contenida en el grano, con respecto a la masa de la materia seca más el agua del mismo y se expresa en porcentaje.

4.45. Impurezas: son aquellas materias diferentes al arroz en cáscara incluyendo granos vanos y semillas objetables que pueden ser removidas fácilmente con cribas apropiadas u otros medios mecánicos.

4.46. Índice de entero: es el porcentaje de arroz pilado entero obtenido al elaborar una muestra de arroz en cáscara limpio y seco.

4.47. Índice de quebrados: es el porcentaje de arroz pilado quebrado obtenido al elaborar una muestra de arroz en cáscara limpio y seco.

4.48. Índice de rendimiento: es el total de arroz pilado expresado en porcentaje, obtenido a partir de una determinada cantidad de arroz en cáscara limpio y seco.

4.49. Lote: es el conjunto de productos que corresponden a un mismo período de cosecha y fecha de procesamiento.

4.50. Materias extrañas: es todo material que no sea grano o fracción de arroz pilado y que no sean impurezas o semillas objetables (ejemplo: piedras, metales, vidrios, pedazos de plásticos y otros).

4.51. Metales pesados: grupo de metales o metaloides asociados con contaminación y toxicidad potencial.

4.52. Micotoxinas: grupo de metabolitos secundarios tóxicos, producidos por hongos antes o después de su cosecha, bajo ciertas condiciones climáticas y/o de almacenamiento.

4.53. Muestras: conjunto de unidades de muestreo extraídas de forma aleatoria del lote sometido a inspección.

4.54. Olor objetable: corresponde a todo olor diferente al natural o característico del arroz que afecte su consumo y valor comercial.

4.55. Plaguicidas de uso restringido: plaguicidas regulados por la Dirección Nacional de Sanidad Vegetal (MIDA), conforme a normativas vigentes, su uso es bajo una receta de un profesional idóneo, asesor técnico fitosanitario.

4.56. Plaguicidas de usos prohibidos: sustancias cuya presencia en el arroz en cáscara, detectada por análisis de laboratorio, prohíbe su comercialización, y se refiere a todos aquellos ingredientes activos que bajo normativa vigente no cuentan con un registro para su comercialización en el país.

4.57. Premezcla de granos fortificados extruidos: son aquellos granos formados por la combinación de agua y una mezcla fortificada con harina de arroz para formar una masa, la cual se pasa por una extrusora, produciendo granos fortificados visualmente similares a un grano de arroz no fortificado, deben de ser secados a no más de 14% de humedad, debiendo garantizar que su absorción de agua, tiempo de cocción y firmeza durante la cocción sea similar a los granos no fortificados.

4.58. Premezcla de granos fortificados recubiertos: aquellos granos de arroz entero o partidos, que han sido sometidos a un proceso de recubrimiento con una mezcla líquida fortificada, adicionalmente se usan ingredientes tales como ceras y gomas naturales, para fijar la capa o capas de micronutrientes al grano de arroz, visualmente similares a un grano de arroz no fortificado, debe ser resistente al lavado o enjuague para asegurar la retención de los micronutrientes.

4.59. Procedimiento de evaluación de la conformidad: procedimiento utilizado, directa o indirectamente, para determinar que se cumplen las prescripciones de reglamentos técnicos o normas. (Título II ley 23 de 1997; artículo 92).



4.60. Pulidura o salvado: subproducto del proceso agroindustrial, que se obtiene al someter al arroz integral al proceso de pulido y que está constituida en su mayor parte por las capas exteriores del endospermo y el embrión.

4.61. Punto de ingreso: designa a los aeropuertos, puertos marítimos, estaciones ferroviarias o puestos fronterizos terrestres, recintos aduaneros y otros establecimientos autorizados para la inspección de la importación de alimentos.

4.62. Según muestra: se considera según muestra la clasificación del grano de arroz que no cumple con las clases, especificaciones de calidad y clasificación.

4.63. Semillas objetables: son aquellas semillas enteras o quebradas, de especies distintas al grano de arroz.

4.64. Sitio de producción: lote o área destinada al cultivo del arroz.

5. ABREVIATURAS

ACODECO: Autoridad de Protección al Consumidor y Defensa de la Competencia

ANA: Autoridad Nacional de Aduanas

APA: Autoridad Panameña de Alimentos

DGNTI: Dirección General de Normas y Tecnología Industrial

DINACAVV: Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria

DNSV: Dirección Nacional de Sanidad Vegetal

IDIAP: Instituto de Innovación Agropecuaria de Panamá

IMA: Instituto de Mercadeo Agropecuario

LMR: Límite Máximo de Residuos de Plaguicidas

MICI: Ministerio de Comercio e Industrias

MIDA: Ministerio de Desarrollo Agropecuario

MINSA: Ministerio de Salud

OIRSA: Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria

6. FORTIFICACIÓN

El arroz destinado al consumo nacional debe fortificarse de conformidad con lo establecido en la Ley 33 de 26 de junio de 2009, por la cual se crea el Programa de Fortificación de Arroz, o en la normativa vigente que la modifique o sustituya.

Para conocer las características y especificaciones técnicas de la premezcla utilizada en la fortificación del arroz pilado, debe consultarse la Norma Técnica DGNTI-COPANIT 515 en su versión vigente.

7. CLASIFICACIÓN

Los granos de arroz pilados blanco se clasificarán según su tamaño en los siguientes tipos:

7.1 ARROZ PILADO BLANCO DE GRANO CORTO

Es un lote de arroz pilado blanco cuyos granos completos tienen una relación largo-ancho menor a 2 con una longitud promedio de granos completos menor a los 5.0 mm.

7.2 ARROZ PILADO BLANCO DE GRANO MEDIANO

Es un lote de arroz pilado blanco cuyos granos completos tienen una relación largo ancho mayor a 2 y menor a 3 con una longitud promedio de granos completos entre 5 mm y 5.9 mm.

7.3 ARROZ PILADO BLANCO DE GRANO LARGO

Es un lote de arroz pilado blanco cuyos granos completos tienen una relación largo ancho igual o mayor a 3 con una longitud promedio de granos completos igual o mayor a los 6 mm.

7

7.4 ARROZ PILADO BLANCO DE GRANO EXTRALARGO

Es un lote de arroz pilado blanco, siendo una subcategoría del arroz grano largo, cuyos granos completos tienen una relación largo ancho igual o mayor a 3 con una longitud promedio de granos completos igual o mayor a los 7.0 mm.

7.5 ARROZ PILADO BLANCO MEZCLADO

Es el lote de arroz pilado blanco que no cumple con los requisitos para ser clasificado como corto, mediano, largo o extralargo.

7.6 CLASES

Cada uno de los tipos citados se clasifican en cinco (5) clases de acuerdo con los requisitos indicados en la Tabla 2.

Tabla 2. Clases del arroz según su calidad

Clase	Índice de molinería límites máximos en %		Defectos de calidad límites máximos en %				No. De semillas objetables y granos en cascara en 100 g
	% Granos enteros	% Total de granos quebrados	Total de granos dañados	Granos rojos	Granos amarillos	Granos yesosos	
Premium	99.0	1.0	0.5	-	-	2.0	0.0 u
Especial	95.0	5.0	1.5	0.5	1.5	3.0	2.0 u
Superior	85.0	15.0	2.0	1.0	3.0	5.0	3.0 u
Primera	70.0	30.0	2.0	1.0	5.0	5.0	4.0 u
Segunda	55.0	45.0	5.0	5.0	30.0	10.0	8.0 u

7.6.1 El arroz pilado blanco fortificado debe cumplir los siguientes criterios de calidad:

- Porcentaje de humedad de 14.5% máximo.
- El arroz debe ser inocuo y adecuado para el consumo humano.
- El arroz debe estar exento de sabores y olores anormales.
- Debe estar libre de infestación.
- Debe cumplir los criterios de calidad establecidos en la Tabla 2.

7.6.2 Cada uno de los tipos de arroz citados a excepción del arroz mezclado se clasifican en cinco clases de acuerdo con los requisitos indicados en la Tabla 2

NOTAS:

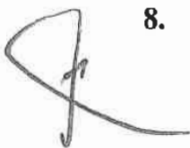
- Para el arroz premium, especial y superior solo se aceptan arroces de grano largo.
- Los granos dañados incluyen: daños por hongos, por calor, por insectos, germinados o por cualquier otro daño que altere la apariencia olor y sabor del grano.

Tabla 3. Porcentaje de arrocillo máxima por clase de arroz

Clase	Arrocillo máximo dentro de los quebrados (%)
Premium	0.2
Especial	0.5
Superior	0.5
Primera	1.0
Segunda	1.5

NOTA: El porcentaje de arrocillo es calculado en base al peso total de la muestra analizada.

8. DESIGNACIÓN



El arroz pilado blanco se designa por su nombre, tipo y clase.

EJEMPLOS.

Arroz Pilado Blanco Fortificado Largo de Primera.

Arroz Pilado Blanco Fortificado Largo Especial.

9. ADITIVOS

Todos los aditivos autorizados están establecidos en el RTCA sobre Alimentos y Bebidas. Aditivos Alimentarios, en su versión vigente; y en los casos en que este no considere alguna otra sustancia permitida, se debe utilizar de manera equivalente la Norma General para los Aditivos Alimentarios CXS 192-1995 del Codex Alimentarius. Asimismo, únicamente se permiten los vehículos (carriers) indicados en las Tablas 1 y 2 de dicha norma para su uso en arroz fortificado con nutrientes conforme a este estándar.

10. CONTAMINANTES

Los productos a los cuales se aplica el presente Reglamento Técnico no deben superar los niveles máximos de contaminantes especificados para el producto en la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (CXS 193-1995).

10.1 METALES PESADOS

Los productos regulados por las disposiciones de este Reglamento Técnico deben estar exentos de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.

10.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

El arroz se debe ajustar a los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

Para las aflatoxinas totales debe cumplir con lo establecido por el Codex Alimentarius, equivalente a 10 ug/kg.

11. HIGIENE

Los productos abarcados por las disposiciones de este Reglamento Técnico deben prepararse y manipularse de conformidad con el RTCA *Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales*, en su versión vigente, el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), y con su equivalente en los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969) y otros textos pertinentes del Codex Alimentarius.

Los productos deben cumplir con los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con el RTCA Alimentos. Criterios Microbiológicos para inocuidad de los alimentos, en su versión vigente.

12. ENVASADO Y ETIQUETADO

12.1 ENVASADO

El arroz pilado debe envasarse en sacos de polipropileno o bolsas de polietileno, u otros materiales biodegradables y fotodegradables, fabricados con sustancias que sean inocuas y no deberán transmitir al producto olores o sabores desagradables, para salvaguardar las cualidades nutricionales, higiénicas y organolépticas de este alimento. Cuando el producto se envasa en sacos, éstos deberán ser resistentes y estar bien cosidos y al igual que las bolsas, deberán estar bien sellados. Este producto se envasará en distintas presentaciones.

En el caso de utilizar otro material éste debe ser apropiado y permitir su muestreo e inspección sin ocasionar pérdidas del producto.

12.2 ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985) del Codex Alimentarius en su versión vigente, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

- Designación de acuerdo con lo indicado en el numeral 8
- Dirección del fabricante o distribuidor
- Correo electrónico de la empresa empaedora y/o molino
- Marca del producto
- Indicación "Arroz fortificado" visible y legible
- Teléfono
- Porcentaje de granos enteros y quebrados.
- País de origen
- Fecha de Vencimiento: la cual debe estar impresa de acuerdo al sistema de cada molino
- Peso Neto del Producto según el sistema internacional de medidas.
- Número de Registro Sanitario
- Número de Planta
- Lista de Ingredientes
- Métodos de conservación
- Tabla Nutricional

Nota: Para todos los tipos o categorías se admitirá como mínimo una tolerancia de acuerdo con el peso neto del producto establecido en el Apéndice A Tabla No. 1 Tolerancia para Productos Preenvasados de Contenido Neto Nominal Constante del Reglamento DGNTI-COPANIT 3-421, Metrología. Contenido Neto de Preenvasados. Requisitos.

La impresión de la etiqueta debe hacerse en el envase o en una tarjeta, adherida en el caso de ser un saco, en forma legible y que no desaparezcan bajo condiciones normales de almacenamiento y transporte.

Los envases en su parte posterior deben permitir la visibilidad completa del producto, por lo tanto, se permite un pequeño espacio para recetas, descripción bromatológica u otro tipo de información. No aplica para los productos en sacos.

El envase debe tener un diseño que permita distinguir la calidad del grano o la presencia de granos manchados o impurezas.

13. TOMA DE MUESTRA Y MÉTODOS DE ANÁLISIS

Se aplican los métodos de muestreo y análisis establecidos en la reglamentación panameña vigente o en ausencia de acuerdo con lo establecido en la norma CXS 234-1999 Métodos de Análisis y Muestreo, en sus versiones vigentes, u otras referencias internacionales debidamente validadas.

Para los procesos de verificación oficial, registro sanitario y actividades de vigilancia, deben emplearse métodos analíticos normalizados y aprobados, conforme a lo establecido en el Reglamento Técnico Centroamericano de Criterios Microbiológicos (RTCA 67.04.50:17) en su versión actualizada. También pueden utilizarse métodos equivalentes que cuenten con validación o certificación de terceros de acuerdo con protocolos reconocidos internacionalmente.

14. PROCEDIMIENTO DE EVALUACION DE LA CONFORMIDAD PARA EL PRODUCTO NACIONAL

Todo arroz pilado blanco fortificado que se comercialice en empaques originales está sujeto a la obtención previa y mantenimiento del Registro Sanitario. Dicho registro se formalizará exclusivamente mediante la consignación de la documentación técnica exigida por el Ministerio de Salud (MINSA-DNCAVV), gestionada a través del Sistema Integrado de Trámites (SIT) bajo la administración de la Agencia Panameña de Alimentos (APA). La validez de la comercialización queda condicionada a la vigencia de este registro y al

cumplimiento irrestricto de los requisitos documentales establecidos por la autoridad sanitaria.

La expedición del Registro Sanitario está condicionada a que la planta procesadora o molino mantenga vigentes tanto su Licencia Sanitaria de Funcionamiento como la Certificación de Planta, de acuerdo con los estándares sanitarios establecidos. Asimismo, el Ministerio de Salud (MINSA-DNCAVV) ejercerá la vigilancia de mercado para garantizar la inocuidad del producto en los canales de distribución y venta; para tal fin, se realizarán muestreos técnicos obligatorios destinados a su análisis en laboratorios oficiales o de referencia nacional, cuyos resultados serán vinculantes para la permanencia del producto en el comercio.

El Departamento de Nutrición del Ministerio de Salud (MINSA) ejercerá la fiscalización para validar que el arroz fortificado cumple con los niveles de micronutrientes exigidos. Esta verificación se realizará bajo los parámetros y métodos de ensayo definidos en el presente Reglamento Técnico; el incumplimiento de estos estándares nutricionales invalidará la conformidad del producto para su comercialización, activando las medidas correctivas o sancionatorias que la autoridad determine.

Una vez el producto se encuentre en fase de comercialización, la Autoridad de Protección al Consumidor y Defensa de la Competencia (ACODECO) ejercerá la fiscalización obligatoria en los puntos de venta para validar el cumplimiento de los estándares de calidad y la veracidad de la información al consumidor. Esta vigilancia de mercado se fundamentará estrictamente en los criterios técnicos y parámetros de evaluación de la conformidad definidos en el presente Reglamento Técnico, siendo sus hallazgos vinculantes para la permanencia del producto en el comercio nacional.

15. PROCEDIMIENTO DE EVALUACION DE LA CONFORMIDAD PARA EL PRODUCTO IMPORTADO

El ingreso de arroz pilado blanco fortificado al territorio nacional está sujeto al cumplimiento de los siguientes controles:

Registro y Habilitación del Importador:

Como condición previa a cualquier operación comercial, la empresa importadora deberá estar debidamente registrada y habilitada en el Sistema Integrado de Trámites (SIT), bajo la administración de la Agencia Panameña de Alimentos (APA). Asimismo, cada producto deberá contar con su respectivo Registro Sanitario de Importación, gestionado a través de dicha plataforma mediante la consignación de la documentación técnica exigida por la autoridad sanitaria. El arroz pilado blanco fortificado debe cumplir con los requisitos establecidos en este Reglamento Técnico para la fortificación.

Análisis de Riesgo y Vigilancia Fitosanitaria:

Como parte integral del proceso de evaluación, se ejecutará un análisis de riesgo para verificar que el país de procedencia se encuentre libre de alertas sanitarias o fitosanitarias. El ingreso al territorio nacional quedará restringido si se detectan infestaciones de plagas cuarentenarias o cualquier condición técnica que comprometa la seguridad alimentaria o el patrimonio fitosanitario del país.

Fiscalización en Punto de Entrada y Control Aduanero:

A la llegada del embarque, la Autoridad Nacional de Aduanas (ANA) y las autoridades competentes procederán con la inspección y validación de la documentación de control, la cual debe integrar de forma obligatoria:

- Autorizaciones de Importación: Permisos vigentes emitidos y aprobados por la Agencia Panameña de Alimentos (APA).
- Documentación Comercial: Factura comercial definitiva que sustente la transacción.
- Títulos de Transporte: Conocimiento de embarque (B/L), Guía Aérea (AWB) o Carta de Porte (CMR), según la vía de transporte utilizada.
- Certificación de Origen: Certificado de origen debidamente validado, conforme a los acuerdos comerciales vigentes cuando corresponda.

La unidad de carga será sometida a la inspección fitosanitaria obligatoria por parte de la Dirección de Cuarentena Agropecuaria del Ministerio de Desarrollo Agropecuario (MIDA).

Simultáneamente, la Agencia Panameña de Alimentos (APA) coordinará con el Ministerio de Salud (MINSA) la verificación sanitaria de inocuidad. Durante esta fase, las autoridades se reservan la potestad de ejecutar muestreos aleatorios con fines analíticos para validar la conformidad técnica y fitosanitaria del producto.

- **Aforo Físico Conjunto y Validación de Identidad:** Una vez superada la fase documental, se procederá al aforo físico de la mercancía. Esta diligencia será realizada de manera concurrente por los inspectores de Aduanas, MINSA y MIDA. El objetivo técnico es verificar la correspondencia física entre la carga inspeccionada y la declaración de importación, asegurando que el producto cumpla con el etiquetado y las especificaciones declaradas.

Determinación de Conformidad y Levante Aduanero:

Si los resultados de la inspección física y documental son satisfactorios, se otorgará el levante de la mercancía en el Sistema Informático Aduanero, autorizando formalmente su libre disposición y comercialización en el territorio nacional.

Gestión de No Conformidades e Inconsistencias:

En caso de detectarse discrepancias en el examen físico o documental, la autoridad notificará la No Conformidad, pudiendo requerir documentación técnica adicional o la rectificación de la declaración aduanera conforme a la normativa vigente. El levante final quedará supeditado a la subsanación total de dichas observaciones por parte del importador, culminando así el ciclo de evaluación de la conformidad para la nacionalización.

16. DISPOSICIÓN TRANSITORIA: RÉGIMEN TEMPORAL DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD

A partir de la publicación del presente Reglamento Técnico en la Gaceta Oficial, las autoridades competentes (MINSA, IMA y ACODECO) iniciarán formalmente la migración hacia un modelo de supervisión basado en la Infraestructura de la Calidad.

Una vez cumplido este periodo de adecuación, el reconocimiento de la conformidad de los productos y procesos se fundamentará en el uso de:

- **Laboratorios de Ensayo:** Los análisis técnicos y pruebas deberán ser realizados por laboratorios acreditados o reconocidos bajo la norma ISO/IEC 17025.
- **Organismos de Inspección:** Las actividades de verificación en sitio, toma de muestras y aforo físico serán ejecutadas o validadas por organismos de inspección acreditados o reconocidos bajo la norma ISO/IEC 17020.

Durante esta transición, las autoridades competentes fortalecerán sus capacidades técnicas y administrativas para la designación o contratación de dichos organismos. El reconocimiento de los resultados emitidos por estos entes acreditados será vinculante para la determinación de la conformidad del producto durante los procesos de registro, importación y vigilancia de mercado.

Los informes y resultados emitidos por estos entes acreditados o reconocidos constituirán el sustento técnico oficial para la toma de decisiones de la autoridad competente en el ejercicio de sus facultades de control.

Nota: Aquellas autoridades competentes que demuestren, ante el CNA, haber fortalecido sus capacidades técnicas y administrativas, podrán implementar de forma progresiva el modelo de supervisión basado en la Infraestructura de la Calidad.

Los costos derivados de los ensayos de laboratorio, inspecciones y servicios de evaluación de la conformidad serán asumidos en su totalidad por el interesado o propietario del producto.

17. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

Para la elaboración de este Reglamento Técnico se consideraron los siguientes documentos:



- FAO y OMS. 1995. *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 193-1995. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- FAO y OMS. 1969. *Principios generales de higiene de los alimentos*. Código de prácticas del Codex Alimentarius, n.º CXC 1-1969. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- FAO y OMS. 1997. *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos*. Directrices del Codex Alimentarius, n.º CXG 21-1997. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- FAO y OMS. 1999. *Métodos de análisis y de muestreo recomendados*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 234-1999. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- FAO y OMS. 1995. *Norma para el arroz*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 198-1995. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- Propuesta de Norma de Calidad para la comercialización de Arroz. Elaborado. IMA 1995.
- Resultados del Análisis de la Calidad de Arroz en Cáscara, IMA 2020.
- Evaluación de Calidad de Arroz en Cáscara Nacional – IMA -13-02-2020.
- Resultados de Análisis de la Calidad del Arroz - ACODECO – 18-08-2020.
- Evaluación de Calidad de Arroz en Cáscara Nacional – IMA 2021-2022.
- Estudio de Calidad del Arroz en Panamá – 2025, Comité Técnico Tecnología de los Alimentos, Subcomité, Cereales, Granos y Harinas, revisión de los Reglamentos técnicos de arroz en cáscara y arroz pilado blanco fortificado. IMA-ACODECO-ANALMO-CCIAP. 2025..
- Norma Técnica DGNTI-COPANIT 396 Granos y Cereales. Toma de Muestras.

SEGUNDO: El incumplimiento de los requisitos de calidad detallados en este Reglamento Técnico, tanto para productos nacionales como importados, será determinado mediante la aplicación del Procedimiento de Evaluación de la Conformidad correspondiente.

Una vez que los resultados del Procedimiento de Evaluación de la Conformidad confirmen la no conformidad del producto, las instituciones competentes, en ejercicio de sus facultades legales y de acuerdo con su ámbito de jurisdicción, procederán con la aplicación de las sanciones pertinentes. Dichas medidas se ejecutarán de conformidad con el régimen sancionatorio de cada autoridad, garantizando la transparencia y el debido proceso en la verificación de la calidad e inocuidad alimentaria.

TERCERO: DEROGAR la Resolución No. 103 de 25 de junio de 2024 que aprobó el Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 75-2023 Granos y Cereales. Arroz. Arroz Pilado Blanco Fortificado.

CUARTO: La presente Resolución empezará a regir seis (6) meses después de su promulgación en la Gaceta Oficial.

FUNDAMENTO DE DERECHO: Título II de la Ley 23 de 15 de julio de 1997 y la Resolución No.126 de 23 de diciembre de 2022.

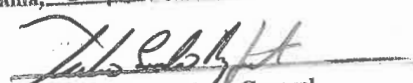
PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE,


JULIO A. MOITÁ A.
Ministro de Comercio e Industrias

JAMA/MT/LQ

Ministerio de Comercio e Industrias
Certifica que todo lo anterior es fiel copia de su original

Panamá, 09 de Julio de 2026


Secretario General