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

REGLAMENTO TÉCNICO
DGNTI - XX-2025

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.
CEREALES, GRANOS Y HARINAS. ARROZ PILADO BLANCO FORTIFICADO.
ESPECIFICACIONES

I.C.S. 67.060

REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI - XX - 2025

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

Las leyes, documentos normativos, resoluciones, y otros instrumentos técnicos – jurídicos se encontraban vigente al momento de la redacción del presente Reglamento Técnico.

- Ley 33 del 26 de junio de 2009, “Programa de Fortificación de Arroz en la República de Panamá 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”.
- Decreto Ejecutivo 1784 de 17 de noviembre de 2014 Ministerio de Salud sobre Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales
- Decreto Ejecutivo 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 352 de octubre de 2001 del Ministerio de Salud.
- Decreto Ejecutivo 1784 de 17 de noviembre de 2014 del Ministerio de Salud.
- 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.
- Norma Técnica DGNTI-COPANIT 396 Granos y Cereales. Toma de Muestras.

4. DEFINICIONES

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

REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI - XX - 2025

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. Arroccillo: 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% o menos de humedad libre de impurezas.

4.7. Arroz en cáscara húmedo y sucio: lote de arroz en cáscara con más de 14% 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.

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 entre los 6mm y 6.9mm.

REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI - XX - 2025

4.14. Arroz grano extralargo: 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 largo: son las variedades cuyos granos pilados completos miden de 6 mm a 6.9 mm de largo.

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

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

4.18. 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.

4.19. 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).

REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI - XX - 2025

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 añadidas 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.

REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI - XX - 2025

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 $\frac{3}{4}$ y mayor de $\frac{1}{4}$ 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 estría roja que abarque la longitud total del grano, dos o más estrías, 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.

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).

REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI - XX - 2025

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 Resuelto.

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 grano 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 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.

REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI - XX - 2025

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: Ministerio 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 de consumo nacional debe ser fortificado con una mezcla de ácido fólico, hierro y otros micronutrientes con la siguiente composición:

Tabla 1. Niveles Promedio de Fortificación de Arroz Pilado Blanco

MICRONUTRIENTES	CANTIDAD MÍNIMA DE ADICIÓN (mg/Kg)
Vitamina B ₁	5.7
Niacina	56.0
Vitamina B ₆	5.4
Ácido Fólico	1.1
Vitamina B ₁₂	0.010
Hierro (como pirofosfato férrico)	32.0
Zinc (como óxido de zinc)	36.6

REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI - XX - 2025

El arroz de consumo nacional debe ser fortificado según la Ley 33 De 26 de junio de 2009 que crea el programa de fortificación de arroz. Para conocer las características y especificaciones técnicas de la premezcla para la fortificación del arroz pilado, revisar la DGNTI-COPANIT 515:2020 y la Ley 33 De 26 de junio de 2009.

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 que tiene al menos un 95% de los granos de tipo mediano, estos granos deben medir entre 5.0 - 5.9 mm de longitud.

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.

7.4 ARROZ PILADO BLANCO DE GRANO EXTRALARGO

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 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 a los requisitos indicados en la Tabla 2.

REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI - XX - 2025

Tabla 2. Clases del arroz según su calidad

Clase	Índice de molinería límites máximos en %		Defectos de calidad límites máximos en %				No. De semillas objetable 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, granos amarillos, 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 deben cumplir 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. TOMA DE MUESTRA Y MÉTODOS DE ANÁLISIS

REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI - XX - 2025

Se aplican los métodos de muestreo y análisis establecidos en la Guía Técnica DGNTI-XX-2025, así como los métodos equivalentes recomendados 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) en su versión actualizada. También pueden utilizarse métodos equivalentes que cuenten con validación o certificación de terceros de acuerdo con protocolos reconocidos internacionalmente.

13. ENVASADO Y ETIQUETADO

13.1 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.

13.2 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 empacadora 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 será 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
-

REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI - XX - 2025

- 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 3-421-1998, 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.

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

Para la comercialización de arroz blanco fortificado nacional, el Instituto de Mercadeo Agropecuario IMA, proporcionará a las empresas molineras empacadoras que operen y comercialicen en la República de Panamá, la premezcla de granos fortificados, la cual deben retirar en las bodegas del Instituto de Mercadeo Agropecuarios IMA. Posteriormente, la empresa se encargará de integrar la premezcla con el arroz blanco.

Las instalaciones de las empresas procesadoras de arroz blanco deben cumplir con el análisis de riesgos a la salud para la vigilancia de los contaminantes en sus procesos, para la aplicación del sistema de peligros y puntos críticos de control HACCP, para evitar la presencia de contaminantes y fiscalizar los controles, tal como lo establece el presente Reglamento Técnico.

Además de realizar muestreo por la autoridad competente de arroz pilado, en los molinos, en cumplimiento de los requisitos de calidad; este proceso, según el riesgo observado en las instalaciones procesadoras del arroz, se podrá solicitar en el muestreo del arroz los siguientes análisis:

- Análisis de residuos de plaguicidas,
 - Análisis de metales pesados,
 - Análisis microbiológicos
 - y otros parámetros de calidad; los cuales se realizarán en lugares de competencia del Ministerio de Salud: centros de acopio, plantas nacionales y de exportación, transporte, distribuidoras e importadoras, mercados, supermercados, puntos de venta, Re empacadoras y servicios de alimentación hospitalaria.
-

REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI - XX - 2025

14.1. VIGILANCIA

La Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria DNCAVV del Ministerio de Salud tendrá la competencia de vigilar la calidad del arroz según su tipo comercial, mediante el Proceso de Registro Sanitario.

La DNCAVV y el Departamento de Nutrición también realizará las verificaciones de los parámetros nutricionales en cuanto a la fortificación.

La DNCAVV en su proceso de vigilancia en los puntos de entrada, ventas y comercios, evaluará los niveles de residuos de plaguicidas y materiales pesado que no excedan los límites máximos exigidos internacionalmente por Codex Alimentarius, a través del Decreto 467 de 7 de noviembre de 2007 sobre los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas LMR.

La Dirección Nacional de Sanidad Vegetal asesorará y vigilará la implementación de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), en cuanto a la producción del cultivo del arroz en campo, para el rubro nacional.

A través del Laboratorio de Residuos del Departamento de Servicios Técnicos de Análisis Químicos del MIDA de la Dirección Nacional Sanidad Vegetal que está conformado por los "Laboratorio de Análisis de Residuos en Plantas y Productos Vegetales" y el "Laboratorio de Control de Calidad de Plaguicidas y Fertilizantes", se evaluará los niveles de residuos de plaguicidas y materiales pesado que no deben exceder los límites máximos exigidos internacionalmente o los exigidos por el país de destino.

La Dirección Nacional de Sanidad Vegetal (DNSV) ejercerá la función regulatoria y de fiscalización en el uso y manejo adecuado de los plaguicidas recomendados para el cultivo, así como el diagnóstico en laboratorios para la determinación de Límites Máximos de Residuos Permitidos, en cuanto al arroz de producción nacional.

Las Autoridades competentes se reservan el derecho a tomar muestras del arroz nacional o importado para análisis, cuyos costos serán sufragados por el importador, distribuidor, súper mercados, empacadores, piladoras y molinos, dichas muestras podrán tomarse al momento del ingreso al territorio Nacional o en cualquier punto de la cadena de comercialización, con la finalidad de examinar sus características microbiológicas, fisicoquímicas, organolépticas, residuos tóxicos u otros contaminantes; estos análisis podrán incluir la determinación del cumplimiento de la normativa nacional de fortificación de arroz blanco pilado cuando sea el caso.

Corresponde a la Autoridad de Protección al Consumidor y Defensa de la Competencia (ACODECO) realizar las verificaciones de cumplimiento de lo establecido en este Reglamento Técnico.

14.2. VERIFICACIÓN

REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI - XX - 2025

El IMA garantizará que la materia prima para producir el arroz blanco que se comercializa en el mercado nacional reúna las condiciones de calidad según lo que estipula el Reglamento Técnico DGNTI 74-2024 Granos y Cereales. Arroz. Arroz Cáscara.

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

A continuación, se detalla el Procedimiento de Evaluación de la Conformidad para Producto Importado:

1. Se establecen los requisitos de calidad, como: volúmenes, tipo de empaque, fechas de entrega y demás requisitos que requieran los proveedores.
2. Se publica y envía la oferta de compra a los proveedores.
3. Aceptada la importación por parte del proveedor, se procede a la elaboración de un contrato de compraventa.
4. Se envía este contrato al proveedor y si es aceptado se procede a la firma de éste.
5. Al momento de recibir la totalidad o los lotes del grano se procede a verificar la sanidad y calidad en las bodegas de destino.
6. Se revisa cada contenedor para verificar las condiciones de sanidad e inocuidad del producto y en caso de encontrar una inconformidad con el contrato se procede a rechazar la totalidad de la entrega.
7. Si al abrir el contenedor, el grano cumple con las condiciones organolépticas de sanidad y empaque se procede a obtener una muestra para verificar calidad o especificaciones de molinería.
8. Finalmente, si cumple con lo establecido en el contrato, se procede a dar su respectivo recibido conforme.

El arroz para ser importado al territorio nacional debe constar con los requisitos fitosanitarios habilitados para la importación de arroz cáscara o descascarado (*Oryza sativa*), destinado para consumo humano.

Los usuarios interesados deben estar debidamente inscritos en el Sistema Integrado de Trámites (SIT), para ello se debe contar con la Agencia Panameña de Alimentos (APA).

Una vez el producto esté en el territorio, serán inspeccionados mediante muestreo por las siguientes entidades:

- El MIDA de manera preliminar realizará en los puntos de ingresos, el muestreo y análisis de entomología y nematología respectivamente.
-

REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI - XX - 2025

- El MIDA de ser necesario, cuando se requiera confirmar la presencia de contaminación, realizará nuevos análisis de nematología, entomología, virología y bacteriología, si se requiere el servicio de cualquier diagnóstico fitosanitario y/o de residuos de plaguicidas según corresponda. El mismo será realizado por la DNSV a través de los laboratorios correspondientes.

Deberán contar con registros sanitarios debidamente habilitados ante la Autoridad y deberán cumplir con los requisitos fitosanitarios para cada país de origen.

- El OIRSA como organismo regional de control realizará un proceso de fumigación al producto.

Nota: Para autorizar el desalmacenaje del arroz cáscara importado, el importador deberá presentar, el certificado de origen, certificado sanitario, de fumigación, de calidad y solicitar mediante notificación a la Agencia Panameña de Alimentos (APA) la importación con anticipación y pagar el arancel.

- La Dirección Nacional de Sanidad Vegetal (DNSV), del Ministerio de Desarrollo Agropecuario, ejercerá la función regulatoria y de fiscalización en el uso y manejo adecuado de los plaguicidas recomendados para el cultivo, y en el caso del arroz importado, prestará el servicio de diagnóstico de residuos, cuando el mismo sea requerido y solicitado ante la Dirección Nacional de Sanidad Vegetal.

15.1. VERIFICACIÓN

La Agencia Panameña de Alimentos (APA) certificará que todo el arroz importado por molinos o por el Instituto de Mercadeo Agropecuario (IMA), cumpla con las especificaciones de este Reglamento Técnico.

15.2. VIGILANCIA

Las Autoridades competentes se reservan el derecho a tomar muestras del arroz nacional o importado para análisis, cuyos costos serán sufragados por el importador, super mercados, emparadoras, piladoras y molinos. Dichas muestras podrán tomarse al momento del ingreso al territorio nacional o en cualquier punto de la cadena de comercialización, con la finalidad de examinar sus características microbiológicas, fisicoquímicas, organolépticas, residuos tóxicos u otros contaminantes; estos análisis podrán incluir la determinación del cumplimiento de la normativa nacional de fortificación de arroz blanco pilado cuando sea el caso.

Corresponde a la Autoridad de Protección al Consumidor y Defensa de la Competencia (ACODECO) realizar las verificaciones de cumplimiento de lo establecido en este Reglamentos Técnico.

16. AUTORIDADES COMPETENTES EN LA APLICACIÓN DE LA EVALUCIÓN DE LA CONFORMIDAD

REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI - XX - 2025

Son las autoridades competentes para la aplicación del presente Reglamento Técnico, en el ámbito de sus respectivas competencias:

16.1 MINISTERIO DE DESARROLLO AGROPECUARIO

Le corresponde al MIDA:

- a) Supervisar la producción primaria de arroz de origen nacional;
- b) Verificar el cumplimiento de las buenas prácticas agrícolas e higiénicas;
- c) Coordinar con el MINSA y el MICI las acciones de control.

El importador debe cumplir con los Requisitos Fitosanitarios de importación establecidos por la Dirección Nacional de Sanidad Vegetal, los cuales son fiscalizados por la Dirección Ejecutiva de puntos de entrada al país.

El producto nacional, es fiscalizado por el MIDA, a través de las Direcciones Regionales de Servicios Agropecuarios.

16.2 INSTITUTO DE INNOVACIÓN AGROPECUARIA DE PANAMÁ

El IDIAP es la institución gubernamental que tiene como función principal, la de investigar para generar, adaptar, validar y difundir conocimientos y tecnologías agropecuarias, enmarcados dentro de las políticas, estratégicas y lineamientos del sector agropecuario.

El IDIAP, en coordinación con la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad de Panamá (UP); son los responsables de realizar las pruebas de adaptabilidad, estabilidad y comportamiento en nuestras condiciones edafoclimáticas de toda nueva variedad o cultivo comercial, en las principales zonas productoras del país, para determinar su adaptabilidad para libre venta.

Para introducir al país una nueva variedad, la misma debe pasar por un proceso de Evaluación por el IDIAP o la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad de Panamá.

En los cultivos agrícolas, para introducir una nueva variedad la empresa interesada debe firmar un acuerdo genotipo/ambiente con el IDIAP. En este acuerdo se indican los compromisos de ambas partes: la empresa entrega la semilla de las nuevas variedades para su evaluación en las principales regiones productoras del país según el rubro de interés.

El costo de las evaluaciones debe ser asumido por la empresa y se requieren al menos dos ciclos consecutivos. Aquellos cultivares que sobresalen en comparación al testigo comercial se someten al Comité Nacional de Semilla, organismo colegiado que autoriza o rechaza la solicitud. De ser aceptada, se permite la importación de la semilla para la siembra comercial.

REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI - XX - 2025

16.3 MINISTERIO DE SALUD

Le corresponde al MINSA:

- a) Verificar el cumplimiento de los requisitos sanitarios (Registro Sanitario del alimento, Licencia Sanitaria de Funcionamiento, Certificación de Planta);
- b) Realizar inspecciones sanitarias y muestreos oficiales;
- c) Aplicar las medidas sanitarias y sanciones correspondientes;
- d) Coordinar con las demás autoridades competentes.

El producto importado y el nacional debe cumplir con las disposiciones sanitarias establecidas por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria (DNCAVV / MINSA).

La Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria (DNCAVV), realizará la inspección física de los contenedores al momento de ingreso, donde fiscalizará las condiciones de calidad, temperatura, empaque, etiquetado y otros; en cumplimiento de los aspectos estipulados en este Reglamento Técnico.

La DNCAVV, se reserva el derecho a tomar muestras para análisis, ya sean nacionales e importadas, cuyos costos deben ser sufragados por el importador, distribuidor, supermercado, empacadora u otros establecimientos, dichas muestras podrán tomarse al momento del ingreso al territorio nacional o en cualquier punto de la cadena de comercialización, con la finalidad de examinar sus características microbiológicas, fisicoquímicas, organolépticas, residuos tóxicos u otros contaminantes.

16.4 AUTORIDAD PANAMEÑA DE ALIMENTOS

Le corresponde a la APA:

- a. Verificar el cumplimiento de los requisitos sanitarios y técnicos de los productos importados;
- b. Revisar la documentación y certificados correspondientes;
- c. Coordinar con Aduanas la liberación o retención de los productos.

Para la importación, los usuarios interesados deben estar debidamente inscritos como importadores en el Sistema Integrado de Trámites (SIT), para ello se debe contactar con la Agencia Panameña de Alimentos (APA), cumpliendo con los requisitos documentales exigidos para la importación.

El personal de punto de ingreso de la Agencia panameña de alimentos (APA), debe verificar toda la documentación que se presente al momento del trámite en el punto de ingreso (requisitos sanitarios: notificación de la autoridad competente, certificados zoonosanitarios, certificado de origen y demás documentación complementaria).

16.5 INSTITUTO DE MERCADEO AGROPECUARIO

REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI - XX - 2025

Le corresponde al IMA:

Como entidad gubernamental que promueve la adecuada comercialización de los productos agropecuarios nacionales, debe promover el cumplimiento de los aspectos estipulados en este Reglamento Técnico.

En su calidad de ente comprador y comercializador de productos agroalimentarios, verifica que el arroz que adquiera distribuya o comercialice cumplan con los Reglamentos Técnicos y disposiciones sanitarias aplicables.

16.6 AUTORIDAD DE PROTECCIÓN AL CONSUMIDOR Y DEFENSA DE LA COMPETENCIA

Le corresponde a la ACODECO:

- a) Verificar en los puntos de venta el cumplimiento de los requisitos técnicos y de etiquetado establecidos en los Reglamentos Técnicos aplicables;
- b) Supervisar la información suministrada al consumidor;
- c) Coordinar con el MICI y el MINSA las acciones de vigilancia del mercado;
- d) Aplicar las medidas administrativas y sanciones conforme a su competencia.

Una vez que el producto se encuentre en el mercado, le corresponderá a la Autoridad de Protección al consumidor y Defensa de la Competencia (ACODECO), verificar el cumplimiento de los parámetros exigidos en las diferentes reglamentaciones técnicas, para el etiquetado del arroz y verificar el contenido neto de preempacado del producto. De igual forma, cuando así lo considere pertinente podrá retirar muestras para realizar los análisis necesarios en los laboratorios correspondientes, para corroborar que la información ofrecida a los consumidores es veraz.

16.7 AUTORIDAD NACIONAL DE ADUANAS

Le corresponde a la ANA:

- a) Exigir el cumplimiento del presente Reglamento Técnico en los puntos de ingreso al país;
- b) Retener productos cuando no se demuestre la conformidad;
- c) Coordinar con las autoridades competentes para el despacho aduanero.

La Autoridad Nacional de Aduanas es el órgano superior del servicio aduanero nacional y es la institución del Estado encargada de controlar, vigilar y fiscalizar el ingreso, salida y movimiento de las mercancías, personas y medios de transporte por las fronteras, puertos y aeropuertos del país, para los efectos de la recaudación tributaria que los que gravan o para los controles que les son aplicables, así como de prevenir, investigar y sancionar las infracciones aduaneras, de formar estadísticas sobre comercio exterior, intervenir en el tráfico internacional de mercancías y cumplir con las funciones que les

REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI - XX - 2025

confieran, mediante acuerdos internacional de los que forme parte la República de Panamá.

En el procedimiento para importar una mercancía de un país extranjero:

1. Presentación del Manifiesto de Carga: La Agencia de Carga (transportistas terrestres, navieras, aerolíneas, desconsolidadoras) inicia el proceso con la presentación del manifiesto de carga en el Sistema Integrado de Gestión Aduanera (en adelante SIGA).
2. Aceptación del Manifiesto: Una vez presentado el manifiesto de carga, el Inspector de Aduanas procede con la aceptación del mismo en el SIGA.
3. Evaluación de Riesgo: El Analista de Riesgos realiza la evaluación de riesgo sobre el manifiesto de carga, conforme al Proceso de Ingreso de Mercancías (Despacho). Esta evaluación se realiza con base en la información contenida en el conocimiento de embarque registrado en el SIGA.
4. Elaboración de la Predeclaración de Aduanas: El Agente Corredor de Aduanas tramita la elaboración de la predeclaración de aduanas en el SIGA, adjuntando los documentos requeridos (documento de transporte, factura, certificados de origen, permisos de órganos anuentes, entre otros).
5. Requisitos de Aprobaciones por Instituciones Gubernamentales: Las mercancías que requieran autorización de instituciones gubernamentales o aprobaciones internas: Normas y Valoración departamentos de la Dirección Gestión Técnica.
6. Pago de Derechos, Tasas e Impuestos: El Agente Corredor de Aduanas realiza el pago de los derechos, tasas e impuestos de forma electrónica a través de los bancos autorizados, o en las cajas de los bancos por la Autoridad Nacional de Aduanas.
7. Aforo Documental y Verificación de Cumplimiento: El Aforador/Inspector realiza el aforo documental en el sistema, aplicando los canales de selectividad y verificando el cumplimiento de las obligaciones no arancelarias (permisos y licencias).
8. Revisión Física de la Mercancía: El Aforador/Inspector procederá a realizar la revisión física de la mercancía. Si no se encuentran inconsistencias (discrepancia), se registrará el levante de la mercancía en el Sistema Informático Aduanero, completando el proceso de nacionalización. En caso de discrepancia. Ver num.9
9. Inconsistencias (Discrepancia) en la Declaración: En caso de que se detecten inconsistencias durante el examen físico o documental, se solicitará la presentación de la documentación adicional que justifique la importación. Si es necesario, se rectificará la declaración ante la Administración Regional de Aduanas para su subsanación, según el tipo de caso.
10. Liberación o Levante Final de la Mercancía: Una vez subsanados los requerimientos y documentos necesarios para la importación de mercancías definitivas, el Aforador/Inspector procederá con la liberación o levante en el Sistema Informático Aduanero, culminando así el proceso de nacionalización de la mercancía.

16.8 MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIA

REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI - XX - 2025

El MICI, por conducto de la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial (DGNTI), es la autoridad rectora en materia de Reglamentos Técnicos y evaluación de la conformidad.

Le corresponde al MICI:

- a. Elaborar, revisar y administrar los Reglamentos Técnicos aplicables al arroz.
- b. Establecer los requisitos técnicos, de composición, calidad, etiquetado y métodos de ensayo.
- c. Definir los procedimientos de evaluación de la conformidad exigibles.
- d. Brindar soporte técnico a las autoridades de control y vigilancia en materia de normalización del rubro que trate.

La Dirección General de Normas y Tecnología Industrial (DGNTI) es la entidad técnica del Estado panameño responsable de desarrollar, administrar y coordinar el sistema nacional de normalización y reglamentación técnica, con el objetivo de proteger al consumidor, facilitar el comercio y mejorar la competitividad del país.

17. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

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

- 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.
 - 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.
-