301

Sept. 19, 1957.

GOBIERNO DE PUERTO RICO
DEPARTAMENTO DE SANIDAD
OFICINA DEL COMISIONADO

REGLAMENTO Núm. 8.

DEL TIPO LEGAL Y GRADOS DE LECHE Y CREMA

PROMULGADO POR EL COMISIONADO DE SANIDAD A TENOR DE LA SECCIÓN SEGUNDA DE LA LEY No. 77 DE AGOSTO 12 DE 1925, "PROVEYENDO LO NECESARIO PARA CASTIGAR LA ADULTERACIÓN DE LECHE Y PARA OTROS FINES", EN CONSONANCIA CON LA SECCIÓN QUINTA DE LA "LEY DE ALIMENTOS Y DROGAS DE PUERTO RICO", APROBADA POR LA LEGISLATURA DE PUERTO RICO EN 28 DE ABRIL DE 1931 Y PARA LA APLICACIÓN DEL REGLAMENTO DE SANIDAD No. 96 QUE REGULA LA PRODUCCIÓN, VENTA Y TRANSPORTE DE LECHE QUE FUÉ PROMULGADO EL 21 DE JUNIO DE 1934 Y DEL REGLAMENTO DE SANIDAD No. 105 QUE REGULA LA MISMA MATERIA Y QUE FUÉ PROMULGADO EL 22 DE OCTUBRE DE 1937.

TIPO LEGAL DE LECHE DE VACA

REGLA PRIMERA: LA LECHE DE VACA CONTENDRÁ COMO MÍNIMUM 12 POR CIENTO DE SÓLIDOS TOTALES Y 3 POR CIENTO DE MANTECA DE LECHE; COMO MÁXIMUM 88 POR CIENTO DE AGUA.

TIPO LEGAL DE CREMA

REGLA SEGUNDA: LA CREMA CONTENDRÁ COMO MÍNIMUM 18 POR CIENTO DE MANTECA DE LECHE; COMO MÁXIMUM 0.2 POR CIENTO DE ACIDEZ TITRABLE CALCULADA EN FORMA DE ÁCIDO LÁCTICO.

LA LECHE Y LA CREMA QUE SE AJUSTEN A LOS TIPOS LEGALES DE LAS REGLAS PRIMERA Y SEGUNDA, YA SEAN CRUDAS O PASTEURIZADAS, SE CEÑIRÁN A UNO DE LOS SIGUIENTES GRADOS; ENTENDIÉNDOSE POR GRADO A LOS EFECTOS DE ESTE REGLAMENTO, LA CIFRA MÁXIMA DE COLONIAS DE BACTERIAS QUE SE PERMITE EN UN C.C. DE LECHE O CREMA, Y LA RIQUEZA EN GRASA QUE LA LECHE TENGA DENTRO DEL TIPO LEGAL ESTABLECIDO.

LECHE CRUDA GRADO "A"

REGLA TERCERA: EL PROMEDIO LOGARÍTMICO DEL CONTAJE BACTERIANO SERÁ NO MAYOR DE 150,000 COLONIAS POR C.C. Y LA CANTIDAD DE GRASA NATURAL SERÁ 3.5 POR CIENTO O MÁS.

Leche Cruda Grado "B"

Regla Cuarta: El promedio logarítmico del contaje bacteriano será no mayor de 300,000 colonias por c.c. y la cantidad de grasa natural será 3 por ciento o más.

Leche Cruda Grado "C"

Regla Quinta: El promedio logarítmico del contaje bacteriano será no mayor de 750,000 colonias por c.c. y la cantidad de grasa natural será de 3 por ciento o más.

Las leches crudas Grados "A", "B", y "C", procederán de vaquerías que llenen los requisitos sanitarios para las de primera clase; las muestras para los cómputos de bacterias y de grasa para determinar sus grados, se tomarán después de haber salido la leche o crema de la vaquería, pero antes de la entrega al conductor independiente, plantas de pasteurización, plantas de envase, puestos de leche, traficante, o consumidor, según sea el caso.

Leche Cruda Grado "D"

Regla Sexta: El promedio logarítmico del contaje bacteriano será no mayor de 1,000,000 colonias por c.c.

La leche cruda grado "D" procederá de vaquerías que llenen los requisitos para las de segunda clase; las muestras para el cómputo de bacterias para determinar su grado, se tomarán después de haber salido la leche de la vaquería, pero antes de la entrega al conductor independiente, plantas de envase, puestos de leche, traficante o consumidor, según sea el caso.

Crema Cruda Grado "A"

Regla Séptima: El promedio logarítmico del contaje bacteriano será no mayor de 200,000 colonias por c.c.

Crema Cruda Grado "B"

Regla Octava: El promedio logarítmico del contaje bacteriano será no mayor de 600,000 colonias por c.c.

Las cremas crudas "A" y "B" procederán de vaquerías que llenen los requisitos sanitarios para las de primera clase; las muestras para los cómputos de bacterias y de grasa para determinar sus grados, se tomarán después de haber salido de las vaquerías, pero antes de la entrega al conductor independiente, plantas de pasteurización, plantas de envase, puestos de leche, traficante o consumidor, según sea el caso.

LECHE PASTEURIZADA GRADO "A"

REGLA NOVENA: LA LECHE PASTEURIZADA GRADO "A" SERÁ LECHE CRUDA GRADO "A", O CRUDA GRADO "B", O AMBAS MEZCLADAS, PASTEURIZADAS SUBSIGUIENTEMENTE DE ACUERDO CON EL MÉTODO ESTABLECIDO EN EL REGLAMENTO No. 96 DE LA JUNTA INSULAR DE SANIDAD. DESPUÉS DE LA PASTEURIZACIÓN Y ANTES DE SU ENTREGA EL PROMEDIO LOGARÍTMICO DEL CONTAJE BACTERIANO NO PODRÁ EXCEDER DE 50,000 COLONIAS POR C.C. Y LA GRASA NATURAL SERÁ 3.5 POR CIENTO O MÁS.

LECHE PASTEURIZADA GRADO "B"

REGLA DÉCIMA: LA LECHE PASTEURIZADA GRADO "B" SERÁ LECHE CRUDA GRADO "C", PASTEURIZADA SUBSIGUIENTEMENTE DE ACUERDO CON EL MÉTODO ESTABLECIDO EN EL REGLAMENTO No. 96 DE LA JUNTA INSULAR DE SANIDAD. DESPUÉS DE LA PASTEURIZACIÓN Y ANTES DE SU ENTREGA EL PROMEDIO LOGARÍTMICO DEL CONTAJE BACTERIANO NO PODRÁ EXCEDER DE 100,000 COLONIAS POR C.C. Y LA GRASA NATURAL SERÁ DE 3 POR CIENTO O MÁS.

CREMA PASTEURIZADA GRADO "A"

REGLA UNDÉCIMA: EL PROMEDIO LOGARÍTMICO DEL CONTAJE BACTERIANO SERÁ NO MAYOR DE 100,00 COLONIAS POR C.C.

CREMA PASTEURIZADA GRADO "B"

REGLA DUODÉCIMA: EL PROMEDIO LOGARÍTMICO DEL CONTAJE BACTERIANO SERÁ NO MAYOR DE 200,00 COLONIAS POR C.C.

LAS MUESTRAS DE LAS LECHES PASTEURIZADAS GRADOS "A" Y "B" O DE LAS CREMAS PASTEURIZADAS GRADO "A" Y "B" PARA LOS CÓMPUTOS DE BACTERIAS Y DE GRASA PARA DETERMINAR SUS GRADOS, SE TOMARÁN DESPUÉS DE HABER SIDO LA LECHE O CREMA DE LAS PLANTAS DE PASTEURIZACIÓN, PERO ANTES DE LA ENTREGA A LOS PUESTOS DE LECHE, A LAS AGENCIAS DE LA FÁBRICA, O AL CONSUMIDOR, SEGÚN SEA EL CASO.

LECHE ADULTERADA

REGLA DÉCIMOTERCERA: TODA LECHE SE CONSIDERARÁ ADULTERADA, SI APARECE CON LOS SIGUIENTES DATOS ANALÍTICOS:

1. EN EL SUERO ACÉTICO:

   UNA CANTIDAD MENOR DE 0.715 GRAMO DE MATERIA MINERAL POR CADA 100 C.C.

   Y AL MISMO TIEMPO

   UNA CIFRA MENOR DE 39.0 DE LECTURA EN EL REFRACTÓMETRO DE INMERSIÓN A 20°. C.

2. En el suero agrio de la leche cortada natural:

Una cantidad menor de 0.73 grado de materia mineral por cada 100 c.c.

Y al mismo tiempo

Una cifra menor de 38.3 de lectura en el refractómetro de inmersión a 20°. C.

3. Una cantidad menor de las expresadas para materia mineral en el suero acético o en el suero agrio de la leche cortada natural en los incisos 1 y 2 de esta regla

Y al mismo tiempo

Una cifra menor de 36.0 de lectura del suero cupratado en el refractómetro de inmersión, a 20°. C.

Período de Clasificación

Regla décimocuarta: Al final de cada período de cuatro meses empezando el 1° de julio de 1938, el Comisionado de Sanidad, fijará, adjudicará y anunciará los grados que correspondan y deban asignarse a los productos de las vaquerías, plantas de envase, puestos de leche y plantas de pasteurización. El grado se determinará a virtud del promedio logarítmico de bacterias obtenido como resultado de los exámenes, de no menos de cuatro muestras recogidas durante cualquier período de clasificación y del promedio de grasa natural sobre igual número de muestras tomadas al propio tiempo del mismo producto en idéntica fecha. Estos períodos de cuatro meses se conocerán y por la presente se denominan "período de clasificación."

Mientras se hagan públicos los grados correspondientes al primer período de clasificación, los interesados podrán seguir usando los grados actuales; disponiéndose, sin embargo, que después de este período el resultado de los exámenes en cualquier período de clasificación demostrare que el promedio logarítmico del cómputo bacteriano, o promedio de grasa, no se ajustan al límite fijado para el grado en posesión de determinada firma o persona, natural o jurídica, entonces a ella corresponde dentro de un plazo no mayor de dos días, después de haber sido notificado por escrito al efecto, cambiar la rotulación del producto en todos los envases y vehículos de transporte, en armonía con el nuevo grado que se haya

ADJUDICADO; ENTENDIÉNDOSE, QUE DE NO CUMPLIRSE ESTA MEDIDA, SE PROCEDERÁ A LA CANCELACIÓN DE LA LICENCIA, A TENOR DE LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO 14 DEL REGLAMENTO DE SANIDAD No. 96, SEGÚN QUEDÓ REDACTADO POR EL ARTÍCULO 4 DEL REGLAMENTO DE SANIDAD No. 105. SI LOS INTERESADOS DESEAN ESTAMPAR O IMPRIMIR EN EL CUERPO DE LOS ENVASES EL GRADO DE LA LECHE, SERÁ CONDICIÓN INDISPENSABLE QUE CONCUERDE ESTA CLASIFICACIÓN CON LA QUE APARECE ESTAMPADA O IMPRESA EN LA RETAPA DE DICHO ENVASE, PORQUE DE EXISTIR DISPARIDAD ENTRE AMBAS, SE PROCEDERÁ AL DECOMISO DEL PRODUCTO.

REGLA DÉCIMOQUINTA: SI EN CUALQUIER PERÍODO DE CLASIFICACIÓN EL PROMEDIO LOGARÍTMICO DE BACTERIAS QUE SE DEFINE EN LA REGLA DÉCIMOCUARTA DE ESTE REGLAMENTO EXCEDE DE 1,000,000 BACTERIAS POR C.C. EL COMISIONADO DE SANIDAD REVOCARÁ LA LICENCIA A TENOR DE LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO 14 DEL REGLAMENTO DE SANIDAD No. 96, SEGÚN QUEDÓ REDACTADO POR EL ARTÍCULO 4 DEL REGLAMENTO DE SANIDAD No. 105.

REGLA DÉCIMOSEXTA: ESTE REGLAMENTO NO ANULA NI TIENDE A ANULAR EN TODO NI EN PARTE LOS REGLAMENTOS DE LA JUNTA INSULAR DE SANIDAD QUE PRESCRIBEN LOS REQUISITOS SANITARIOS RELATIVOS A PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, VENTA Y CONSUMO DE LECHE DE VACA EN LA ISLA DE PUERTO RICO, PERO ANULA EL REGLAMENTO No. 7, DEL COMISIONADO DE SANIDAD--TITULADO, "DEL TIPO LEGAL, NORMA O 'SEANDARD' DE LECHE Y CREMA"--PROMULGADO POR EL COMISIONADO DE SANIDAD A TENOR DE LA SECCIÓN QUINTA DE LA "LEY DE ALIMENTOS Y DROGAS DE PUERTO RICO", APROBADA POR LA LEGISLATURA DE PUERTO RICO EN 28 DE ABRIL DE 1931, EN CONSONANCIA CON LA SECCIÓN SEGUNDA DE LA LEY No. 77 DE AGOSTO 12 DE 1925, "PROVEYENDO LO NECESARIO PARA CASTIGAR LA ADULTERACIÓN DE LECHE Y PARA OTROS FINES" Y PARA LA APLICACIÓN DEL REGLAMENTO DE SANIDAD No. 96 QUE REGULA LA PRODUCCIÓN, VENTA Y TRANSPORTE DE LECHE.

VIGENCIA

REGLA DÉCIMOSÉPTIMA: ESTE REGLAMENTO EMPEZARÁ A REGIR EL DÍA 1° DE JULIO DE 1938.

APROBADO HOY 2 DE JUNIO DE 1938.

(Fdo.) E. GARRIDO MORALES, M.D., DR. P.H.,
COMISIONADO DE SANIDAD