Estado Libre Asociado de Puerto Rico
DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA
Oficina de Reglamentación de la Industria Lechera

Núm. 3138
Fecha: 24 de octubre de 1984 2:44 p.m.
Aprobado: Carlos S. Quirós
Secretario de Estado

Por: [signature]
Secretaria Auxiliar de Estado

REGLAMENTO NUMERO 3 DE LA INDUSTRIA LECHERA

La Oficina de Reglamentación de la Industria Lechera fue creada por disposición de la Ley Núm. 34 de 11 de junio de 1957, para afrontar la situación crítica por la cual estaba pasando la industria y que afectaba adversamente a los productores, elaboradores y consumidores.

A los fines de cumplir con el mandato legislativo, se le otorgaron poderes al Administrador de la Oficina de la Reglamentación de la Industria Lechera, para reglamentar la industria en el grado necesario para que se cumplan los propósitos de la Ley.

CANCELADO

La Industria Lechera de Puerto Rico genera el primer producto agrícola del país toda vez que la leche es un alimento esencial para la salud del pueblo de Puerto Rico. Actualmente se consumen más de 300 millones de cuartillos de leche cada año.

La producción y elaboración de la leche requiere una gran inversión y a su vez genera más de 30 mil empleos directos e indirectos; aportando a la economía de Puerto Rico más de $180 millones de dólares anuales y de no ser así esto sería una carga para el estado.

La estabilidad de la Industria Lechera es asunto de primordial importancia para el estado. Es por eso que la Industria Lechera está revestida de interés público y esta es la razón por la cual la venta, mercadeo y distribución de la leche debe estar reglamentada.

SECCION 1. - Título Abreviado

Este Reglamento se denominará y podrá ser citado por el título de "Reglamento Número 3 de la Industria Lechera".

SECCION 2. - Este Reglamento se crea en virtud de las facultades que le confiere al Administrador el Artículo 12 de la Ley.

SECCION 3. - Propósitos de este Reglamento

Uno de los puntos más fundamentales en la producción, elaboración y venta de la leche fresca, es el mantener una calidad adecuada del producto y poder garantizar la misma al consumidor.

En atención al clamor de ganaderos, elaboradores y público consumidor se establece, por medio del presente reglamento, las normas que regirán la calidad del producto en todas sus fases de producción, elaboración y venta de leche fresca. Además, establece los poderes necesarios al Administrador para fijar los parámetros que regirán la calidad del producto y el mecanismo de implantación de los mismos.

SECCION 4. - Definiciones

a. Administrador - Administrador de la Oficina de Reglamentación de la Industria Lechera.

b. Producto - Leche Fresca, tal como la define la Ley Núm. 127 del 20 de julio de 1979 (inciso h).

c. Persona - Cualquier persona natural o jurídica incluyendo individuos, corporación, asociación, cooperativas o cualquier otra forma de organización legal,

d. Oficina - La Oficina del Administrador de la Reglamentación de la Industria Lechera.

e. Ley - Ley 34 de 11 de junio de 1957, según enmendada, conocida como la Ley para reglamentar la Industria Lechera.

f. Licencia - Permiso que expide el Administrador.

g. Calidad del Producto - Parámetros que se fijan a la leche fresca para poder mercadearse en Puerto Rico.

h. Leche - Es la secreción láctea íntegra que se obtiene mediante el ordeño de una o más vacas saludables.

i. Muestra - Porción representativa de la producción de leche recogida al productor,

j. Records - Tabulación de los resultados de exámenes de laboratorios efectuados a la leche.

SECCION 5. - Licencias

Toda persona que interese producir, elaborar o vender leche fresca en Puerto Rico deberá poseer una Licencia del Administrador de la Oficina de la Reglamentación de la Industria Lechera tal como dispone la Ley Núm. 34 de 11 de junio de 1957. Esta licencia es en adición a la licencia sanitaria que exige el Departamento de Salud de Puerto Rico.

Dicha licencia, expedida por el término de un año, será renovable a petición del interesado. El Administrador podrá en cualquier momento revisar

las condiciones bajo las cuales expidió la licencia.

SECCION 6. - Parámetros de Calidad

Los parámetros a utilizarse para fijar la calidad de la leche fresca que se produzca, elabore o se venda en Puerto Rico, serán los establecidos en el Reglamento Sanitario Núm. 133, aprobado el 18 de mayo de 1970, y en la Ley Núm. 77 de Adulteración de Leche del 13 de agosto de 1957 del Departamento de Salud.

A continuación se mencionan aquellos parámetros más significativos que se analizaron para evaluar la calidad del producto.

A. Leche Cruda:

a) Grasa - Deberá contener no menos del 3%.

b) Sólidos Totales - Deberá tener no menos del 11,30%.

c) Acidéz - Deberá ser menor del ,17% expresada como ácido láctico, según el método del Milk Industry Foundation.

d) Crioscopía - Deberá ser numéricamente mayor de ,530°H (,512°C).

e) Antibióticos - Deberá estar libre de los mismos.

f) Adulterantes - Deberá estar libre de los mismos. (Entendiéndose como adulterante cualquier substancia extraña a la composición normal de la leche).

g) Conteo bacteriano - No excederá de 300,000 colonia por mililitro de leche.

h) Olor - La leche deberá tener el olor natural de la leche y deberá estar libre de olores extraños al olor normal de la leche.

i) Sabor - La leche deberá tener el sabor natural de la leche y deberá estar libre de sabores extraños al sabor normal de la leche.

j) Color - La leche deberá reflejar un color blanco, el cual se debe a la dispersión de la luz reflejada por los glóbulos de grasa y las partículas coloidales de proteína y calcio.

B. Leche Pasteurizada:

Tendrá los mismos parámetros de la leche cruda, con la excepción del conteo bacteriano, el cual será no mayor de 30,000 colonias por mililitros de leche. Además tendrá:

a. Colibacilos - El compuesto total no excederá de 10 colonias por mililitro.

b. Fosfatasa - Prueba negativa.

SECCION 7. - Procedimientos

A. Leche Cruda:

a. A Nivel de Finca

El Administrador, a través de sus representantes autorizados, procederá a un muestreo de todas las vaquerías, con licencia de su Oficina, cuantas veces lo estimare necesario, disponiéndose que por lo menos se tome una muestra mensual de cada vaquería, no pudiéndose tomar para efectos de este reglamento más de una muestra diaria bien sea en el ordeño de la mañana o el de la tarde. Toda muestra se tomará y se lacrará delante o en presencia del ganadero o persona encargada y se le donará una muestra sellada y lacrada al ganadero que llevará la firma de la persona que tome la muestra. Estas tomas de muestras será en adición a la muestra que puedan hacer los funcionarios del Departamento de Salud,

Disponiéndose que de no encontrarse el ganadero o persona encargada en el momento de tomar la muestra, transcurrida tres (3) horas, se procederá a tomar la muestra obviándose la presencia del ganadero o su encargado,

Cuando dos de las últimas cuatro muestras tomadas en una vaquería no reuniera todos o algunos de los requisitos, según especificados en la Sección 6, Párrafo A, de este reglamento, procederá el Administrador a enviar un inspector quien le notificará personalmente al ganadero correspondiente por escrito la condición encontrada, Además, se procederá a tomar una muestra adicional después de tres (3) días de la notificación del Inspector y antes de que transcurrieran 21 días después de la última muestra; en caso de resultar fuera de los requisitos señalados, se procederá a suspender el recogido de leche y se decomisará la misma. Se continuará el muestreo diario y se reanudará el recogido cuando dos muestras consecutivas estén de acuerdo al Reglamento. En todo momento que se tome muestra se le dejará una muestra lacrada al productor de leche.

Entendiéndose que en caso que alguna muestra demuestre la presencia de antibióticos y/o adulterantes, se procederá a notificar y a suspender el recogido de leche de inmediato y se decomisará la leche. Se hará un

muestreo diario de la vaquería, reinstalándose de nuevo el recogido tan pronto dos muestras consecutivas estén dentro de las normas.

b. A nivel de Recogido

Toda planta elaboradora que tenga duda de la calidad de la leche recibida en cualquiera de sus rutas de recogido enviará el camión tanque de leche al Laboratorio de Indulac para análisis y de estar el mismo fuera de los parámetros de calidad se decomisará la leche. Además, se tomarán muestras periódicas de los camiones en tránsito de la finca a la planta.

c. A Nivel de Planta

Se tomarán muestras de los silos y si no reúnen los requisitos para la leche cruda, se procederá al decomiso.

B. Leche Pasteuriza:

El Administrador a través de un representante autorizado procederá a tomar muestras de todas las plantas elaboradoras, con licencia de su Oficina, cuantas veces lo estime necesario, disponiéndose que se tomará directamente de la leche fresca disponible para la venta,

En caso de que alguna muestra resulte fuera de los parámetros especificados en la Sección 6, Párrafo B, se procederá al decomiso de toda la leche disponible para la venta con la codificación correspondiente,

En caso de que aquellas muestras den positivas a fosfatasa, se someterá un informe al Departamento de Salud el mismo día en que se hizo el análisis,

C. Contenido de Grasa:

El Administrador a través de los récords que produzcan los resultados de este Reglamento determinará los niveles de grasa producida y elaborada en Puerto Rico, En el proceso no se considerará como parámetro de calidad el 3% de grasa establecido en la Sección 6, Párrafo A,

SECCION 8. - Leche a Condición

Se establece el recogido de leche a condición para aquella leche que se tenga dudas en el momento de su recogido en cuanto a su calidad para mercadearse como leche fresca,

Cuando una planta tenga dudas en cuanto a la calidad del producto en el momento de su recogido, se comunicará con el Administrador, quien dispondrá la forma o procedimiento de manejo de dicha leche la cual deberá ser enviada en su totalidad en un tanque termo sola, a un laboratorio designado por el Administrador para su análisis. De salir ésta fuera de norma, no se autorizará su uso para

mercadearse por la planta. El muestreo se tomará a tono por lo establecido en la Sección 7, Sub párrafo A a.

De ser este el caso, el Administrador suspenderá el recogido y se decomisará la leche y proveerá muestreos en días sucesivos para asegurarse su calidad, disponiéndose que para volver a reinstalarse el recogido, la vaquería afectada deberá obtener dos análisis sucesivos de acuerdo a las normas.

SECCION 9. - Laboratorios

El Administrador reconocerá como laboratorios oficiales el laboratorio de Indulac y en adición a los ya acreditados por el Departamento de Salud para practicar los análisis dispuestos en este Reglamento. El Laboratorio de Indulac estará disponible los siete (7) días de la semana incluyendo los días festivos.

SECCION 10. - Récords

El Administrador designará una persona responsable para que mantenga para su exámen, toda la data producida por la aplicación de este reglamento, incluyendo los análisis de laboratorio y cualquier otra data que considere de interés. El Administrador solicitará copias de los análisis químicos y bacteriológicos realizados por el Departamento de Salud a las Plantas Elaboradoras para efectos de récords.

SECCION 11. - Personal

El Administrador designará los funcionarios necesarios quienes serán agentes suyos para llevar a cabo sus funciones y conferirle las facultades e imponerle los deberes necesarios.

SECCION 12. - Educación

El Administrador dispondrá del personal necesario para establecer un programa educativo al ganadero y al elaborador como preparación para la introducción a Puerto Rico de la Reglamentación Federal siguiendo las normas del Pasteurized Milk Ordinance.

SECCION 13. - Penalidades

a. Toda persona que violare o se negare a cumplir o descuidar el cumplimiento de cualquier disposición de la Ley y este reglamento, o de cualquier orden o resolución del Administrador emitida al amparo del mismo, incurrirá en un delito menos grave y será castigado conforme a lo dispuesto en el Artículo 24 (a) de la Ley Núm. 34 del 11 de junio de 1957, según enmendada.

b. La violación o incumplimiento de lo dispuesto en este Reglamento u Ordenes Administrativas promulgadas por el Administrador conllevarán en adición a las sanciones provistas en el Artículo 24, según enmendado, la denegación, suspensión, cancelación o la no renovación de la licencia expedida por la Oficina de la Reglamentación de la Industria Lechera, a tenor con la facultad concedida por el Artículo 11 de la Ley 34 del 11 de junio de 1957 al Administrador.

SECCION 14. - Normas de Interpretación

Este Reglamento se interpretará liberalmente a favor de la autoridad del Administrador para reglamentar la industria de la leche y sus derivados a los efectos de poner en vigor la política pública y los fines de la Ley Núm. 34 de 11 de junio de 1957.

A ese efecto, podrá el Administrador formular y adoptar los planes y medidas necesarias para hacer frente a las variaciones y condiciones cambiantes de la industria, todo ello a los efectos de proteger el interés general y la política pública.

SECCION 15. - Cláusula de Salvedad

Si cualquier parte de este Reglamento, o su aplicación a cualquier persona o circunstancia, fuese declarada nula, tal declaración no afectará el resto de este Reglamento o su aplicación.

SECCION 16. - Autoridad Legal y Vigencia

Este Reglamento lo promulga el Secretario de Agricultura de Puerto Rico, de acuerdo a las facultades que le confiere la Ley Número 34 de 11 de junio de 1957, según enmendada, cuyo reglamento le fue sometido por el Administrador de la Oficina de Reglamentación. El mismo entrará en vigor en treinta (30) días de la fecha de haber sido radicado el original y dos (2) copias de su texto en el idioma inglés y español, en la Oficina del Secretario de Estado, de acuerdo con la Sección 6 de la "Ley sobre Reglamentos de Puerto Rico, Ley Núm. 112 de 30 de junio de 1957", según enmendada.

Aprobado hoy,---14---de--agosto--------de 1984, en San Juan, Puerto Rico.

JOSE SANCHEZ RIVERA
Administrador

APROBADO:

ROBERTO VAZQUEZ
Secretario de Agricultura