

Decreto de Gabinete 229 de 16 de julio de 1969.

“Por el cual se dictan algunas Disposiciones relacionadas con el Aspecto Sanitario y Calidad de la Leche y de los Productos Lácteos y se subrogan algunos Artículos del Decreto 256 de 13 de junio de 1962”.

LA JUNTA PROVISIONAL DE GOBIERNO,

DECRETA:

Artículo 1.

El Ministerio de Agricultura y Ganadería es la autoridad nacional que tendrá la competencia para atender todo lo concerniente a la sanidad animal y a la producción de leche en sus aspectos económicos.

El Ministerio de Salud es la autoridad nacional que tendrá la competencia para atender y controlar, todos los aspectos sanitarios relacionados con la producción, transporte, conservación, procesamiento, expendio y consumo de la leche y productos lácteos.

Artículo 2.

Para dedicarse a cualquier actividad que implique producción, acopio, procesamiento, distribución y venta de leche y productos lácteos, se requiere licencia previa otorgada por la Autoridad competente del Ministerio de Salud. Esta licencia se expedirá después de que funcionarios competentes hayan practicado una inspección de la Planta productora, establecimiento, negocio y se compruebe que la operación garantice la oferta de un producto sano.

Esta licencia puede ser cancelada en cualquier momento si la autoridad de salud comprueba la existencia de violaciones graves de esta reglamentación o situaciones que impliquen peligro inminente para la salud de la comunidad.

Artículo 3.

Las granjas lecheras, las plantas procesadoras y establecimientos de expendio de leche y de productos lácteos serán sometidos a inspección periódica por lo menos cuatro veces por trimestre por autoridades del Ministerio de Salud. Los propietarios Administradores o encargados de estos establecimientos están obligados a permitir y a cooperar con todas las exigencias que los funcionarios competentes indiquen en el ejercicio de sus funciones de control sanitario y de la calidad del producto.

Artículo 4.

Los animales dedicados a la producción de leche para consumo humano deberán estar completamente sanos de conformidad con las prescripciones sanitarias que exija el Ministerio de Salud. El examen y control del ganado lechero será efectuado por veterinarios autorizados y de conformidad con lo que establece la Ley 27 de 18 de octubre de 1957 y estará basado en las prescripciones anteriormente determinadas.

Artículo 5.

Se harán exámenes periódicos que deberán incluir pruebas de tuberculina y de brucelosis. Todo animal cuya prueba dé un resultado positivo será marcado con un fierro que lo identifique con las letras “T.B.” y/o “B”, respectivamente. Estos animales serán retirados de la producción y no podrán ser vendidos salvo para el sacrificio en mataderos que cuenten con inspección veterinaria.

Artículo 6.

Las granjas lecheras serán clasificadas en granjas de primera, segunda y tercera clase, de acuerdo con normas y especificaciones que establezcan, de común acuerdo, los Ministerios de Salud y de Agricultura y Ganadería.

Artículo 7.

La Oficina de Regulación de Precios establecerá los precios de la leche y de los productos previos que involucrarán especialmente la calidad del producto, su costo, su uso y tratamientos de los excedentes, de acuerdo con el presente Decreto de Gabinete.

Artículo 8.

Queda prohibida la venta de leche y productos lácteos que hubiesen sido rechazados en las pruebas de inspección o que estén adulterados o mal rotulados.

Artículo 9.

La leche pasteurizada que se ponga a la venta deberá llevar en su envase, en forma visible, la fecha de envase y el grado de leche que ha sido usado en su elaboración y de acuerdo con las definiciones de este Decreto de Gabinete.

Artículo 10.

El Ministerio de Agricultura y Ganadería vigilará el uso que den las plantas procesadoras a la leche que reciban según el grado de las mismas, por medio de inspectores que tendrán libre acceso para esta función específica en dichas plantas.

Capítulo II

De la Calidad de la Leche y Productos Lácteos

Artículo 11.

La leche y productos lácteos para consumo humano deberán llenar las especificaciones mínimas que se establecen a continuación:

1. Leche Cruda: Se entiende por leche cruda la secreción láctea del ordeño completo de una o más vacas sanas excluyendo el calostro, o sea la leche producida durante los [15] quince días inmediatamente anteriores u ocho [8] subsiguientes al parto, o por todo el tiempo más que sea necesario para evitar la mezcla del calostro con la propia leche cruda.

Esta leche debe tener no menos de 8.50 por ciento de sólidos no grasos y no menos de 3.50 por ciento de grasa láctea y un total de sólidos no inferior al 12 por ciento.

2. Leche Cruda Grado “A”: Es aquella que tiene un recuento de bacterias no mayor de doscientos mil [200,000] por mililitro ni residuos de antibióticos y que desde el momento de su obtención hasta llegar a la planta pasteurizadora se mantenga a una temperatura no mayor de 10°C, temperatura que debe ser mantenida en la planta hasta su pasteurización. Esta leche provendrá de las granjas de primera clase cuyos requisitos mínimos estarán señalados en el reglamento sobre la producción de leche.

3. Leche Cruda Grado “B”: Es aquella que tiene un recuento de bacterias no mayor de 500000 (quinientos mil) al momento de la entrega en la finca y un recuento de bacterias no mayor de un millón [1.000.000] al momento de entrega en la planta procesadora y que no contenga residuos de antibióticos. Esta leche al llegar a la planta procesadora deberá enfriarse inmediatamente a una temperatura no mayor de diez (10) grados centígrados.

4. Leche Cruda Industrial: Es aquella que no llena los requisitos de la leche cruda Grado “A” ni de los Grado “B”.

Esta leche no deberá contener residuos de antibióticos.

5. Leche Pasteurizada Grado “A”: Es leche que proviene de leche cruda Grado “A” la cual ha sido

pasteurizada, enfriada y colocada en su envase final en una planta pasteurizadora que llena los requisitos exigidos en el Reglamento respectivo. En todos los casos el examen de la leche debe probar que ha tenido una pasteurización eficiente que se evidencie mediante pruebas satisfactorias de fosfatasa, y en ningún tiempo, después de su pasteurización y antes de su entrega final, debe la leche tener un recuento de bacterias de plato petri que exceda de 30,000 por mililitro, o un contenido de coliforme que exceda de 10 por mililitro: debe ser negativo a grupos patógenos.

6. Leche Pasteurizada Grado “B”: La leche pasteurizada de Grado “B” es aquella que tiene un recuento bacteriano comprendido entre treinta mil (30.000) y cincuenta mil (50.000) bacterias por mililitro. Además, el recuento de gérmenes del grupo coliforme no debe exceder de diez (10) por mililitro. De los grupos patógenos (tales como salmonella) debe ser negativo.

Esta leche debe ser pasteurizada con leche cruda Grado “B”.

7. Leche en Polvo: Polvo que se obtiene por eliminación del agua que contiene la leche; o de la leche total o parcialmente desnatada. Las leches en polvo son:

a. Integra: Es aquella que contiene un mínimo de veintiséis (26) por ciento de grasa láctea y sesenta y ocho (68) por ciento de sólidos no grasos lácteos y noventa y seis (96) por ciento de sólidos totales con una humedad máxima de cuatro (4) por ciento.

b. Semidescremada: Es aquella que contiene un mínimo de doce (12) por ciento de grasa láctea y ochenta y tres (83) por ciento de sólidos no grasos lácteos, y una humedad máxima de cuatro (4) por ciento.

c. Descremada: Es aquella que contiene un máximo de dos (2) por ciento de grasa láctea, un mínimo de noventa y cuatro (94) por ciento de sólidos no grasos lácteos y una humedad máxima de cuatro (4) por ciento.

PARÁGRAFO: En los productos lácteos en polvo, el recuento de bacterias por gramo no debe exceder de cincuenta mil (50.000) salvo que hayan sido inoculados expresamente para conferir propiedades especiales al producto y por métodos aprobados por la autoridad de salud. El recuento de gérmenes del grupo coliforme debe ser negativo a un décimo (0.10) de gramo. De los grupos patógenos, tales como salmonella, debe ser negativo en diez (10) gramos.

8. Leche Condensada Azucarada: Producto que se obtiene extrayendo únicamente parte del agua que contiene la leche o la leche desnatada y agregando azúcares.

El producto deberá contener como mínimo, el ocho (8) por ciento de material grasa en peso, y el veintiocho (28) por ciento de extracto seco procedente de la leche, en peso. En este producto el recuento de bacterias por mililitro no debe exceder de cincuenta mil (50.000).

El recuento de gérmenes del grupo coliforme debe ser negativo en un (1) mililitro y negativo para el grupo patógeno en diez (10) mililitros.

9. Leche Evaporada: Producto líquido que se obtiene extrayendo únicamente parte del agua que contiene la leche o la leche desnatada, pasteurizadas.

El producto deberá contener como mínimo: el 7.5 por ciento de materia grasa, en peso, y el 25 por ciento de extracto seco procedente de la leche, en peso.

En este producto el recuento de gérmenes no debe ser mayor de treinta mil (30.000) por mililitro y negativo por coliforme en un décimo (0.10) de mililitro y negativo por gérmenes patógenos.

10. Helados: Producto congelado elaborado a base de leche o productos de leche mezclados con sabores naturales o artificiales, estabilizantes y azúcar.

Este producto debe contener como mínimo de ocho (8) por ciento de grasa láctea y el recuento de bacterias por gramo no debe exceder de diez (10) en un [1] gramo. De los grupos patógenos (tales como salmonella) debe ser negativo.

11. Mantequilla: Es el producto resultante del batido de la crema de leche, neutralizada o no, fresco o fermentado por la adición de fermentos lácticos seleccionados, al cual podrá incorporarse sal. Este producto no podrá presentar un recuento mayor de cincuenta mil (50.000) bacterias por gramo ni deberá contener de más de diez (10) coliformes por mililitro.

No podrán tener bacterias patógenas.

12. Quesos: Se entiende por “queso” el producto fresco fermentado, obtenido por separación del suero, después de la coagulación de la leche, crema, leche íntegra o parcialmente desnatada, suero de mantequilla, o una combinación de algunos o de todos estos productos.

Las denominaciones utilizadas para designar las distintas variedades de queso sólo podrán aplicarse a aquellos productos que se ajusten a la definición de queso dada en el párrafo anterior y que posean las características atribuidas normalmente a tal variedad.

En este producto se exige la ausencia de cualquier organismo patógeno. (1)

Artículo 12.

Para los efectos de la fijación de precios que pagarán las plantas procesadoras a los productores, por leche no clasificada como Grado “A”, la Oficina de Regulación de Precios deberá establecer los diferenciales de precio independientemente de su grado de acuerdo a niveles de calidad que serán determinados con base a requisitos químicos, físicos y bacteriológicos por los Ministerios de Salud y Desarrollo Agropecuario. La reglamentación correspondiente será emitida por dichos Ministerios dentro de los 10 meses subsiguientes a la promulgación de esta Ley. (2)

Capítulo III

Sanciones

Artículo 13.

La contravención a las disposiciones del presente Decreto Ley acarreará, de acuerdo con la gravedad de la falta y de conformidad con los artículos 221, 222, 224, 227 y 228 del Código Sanitario, las siguientes penas:

- a. Amonestación
- b. Decomisos
- c. Multas de B/.10.00 a B/.500.00
- d. Clausura del negocio

Artículo 14.

El Órgano Ejecutivo por intermedio de los Ministerios de Salud y Agricultura y Ganadería, dictará los reglamentos necesarios para el pleno desarrollo de este Decreto de Gabinete.

El cumplimiento del reglamento a que se hace referencia será obligatorio para los establecimientos respectivos.

Quedan subrogadas todas aquellas disposiciones que forman parte del Decreto 256 de 13 de junio de 1962, que se refieren a las normas establecidas en el presente Decreto de Gabinete relativo a la leche de origen animal y de los productos lácteos.

Artículo 15.

Este Decreto de Gabinete comenzará a regir seis meses después de la fecha de su promulgación.

COMUNÍQUESE Y PUBLÍQUESE.

Dado en la ciudad de Panamá a los diez y seis días del mes de julio de mil novecientos sesenta y nueve.