

LEY 60

(De 2 de Diciembre de 1977)

Por la cual se sustituye el artículo primero del Capítulo II del Decreto de Gabinete No. 229 de 16 de julio de 1969 y se adiciona otro.

EL CONSEJO NACIONAL DE LEGISLACIÓN

DECRETA:

ARTÍCULO 1º. El artículo primero del Capítulo II del Decreto de Gabinete No. 229 de 16 de julio de 1969, quedara como Artículo 11 así:

“ARTÍCULO 11: La leche y productos lácteos para consumo humano deberá 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 al 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 10oC, 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 un millón (1,000,000) por mililitro al momento de entrega a 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 “A” ni los de 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.

G. O. 18508

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 los 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 en grasos lácteos y noventa y seis (96) por ciento de sólidos totales con una humedad máxima de cuatro (4) por ciento.

b) Semidescremadas: 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, y una humedad máxima de (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 y 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 por la autoridad de salud. El recuento de gérmenes del grupo coliforme debe ser negativo a un decimo (0.10= de gramo. De los grupos patógenos, tales como salmonella, debe ser negativo con (10) diez 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 (2) por ciento del 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 (1) 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 decimo (0.10) de mililitro y negativo por gérmenes patógenos.

G. O. 18508

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 un mínimo de ocho (8) por ciento de grasa láctea y el recuento de bacterias por gramo no debe exceder de cincuenta mil (50,000); el recuento de gérmenes del grupo coliforme 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 más de diez (10) coliformes por mililitro.

No podrá tener bacterias patógenas:

12.- Quesos: Se entiende por “queso” el producto del suero, después de la coagulación de la leche, crema, leche integra, 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 solo podrán aplicarse a aquellos productos que se ajusten a la definición de queso dada en el párrafo anterior, y que paseen las características atribuidas normalmente a tal variedad-

En este producto se exige la ausencia de cualquier organismo patógeno”.

ARTICULO 12: Para efectos de la fijación de precios que pagaran las plantas procesadoras a los productores, por leche no clasificada como Grado “A”, la Oficina de Regulación de Precios no 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.”

ARTICULO 3º.: Esta Ley comenzara a regir desde su promulgación.

COMUNÍQUESE Y PUBLÍQUESE

Dado en la ciudad de Panamá, a los 2 días del mes de diciembre de mil novecientos setenta y siete.

ING. DEMETRIO B. LAKAS
Presidente de la República

GERARDO GONZÁLEZ V.
Vicepresidente de la República

JOSÉ OCTAVIO HUERTAS
Presidente de la Asamblea Nacional de
Representantes de Corregimientos

Ministro de Gobierno y Justicia,

JORGE E. CASTRO B.

Ministro de Relaciones Exteriores,

NICOLÁS GONZÁLEZ REVILLA

ASAMBLEA NACIONAL – REPÚBLICA DE PANAMÁ

G. O. 18508

Ministro de Hacienda y Tesoro, a.i.

LUIS M. ADAMES

Ministro de Educación,

ARISTIDES ROYO

Ministro de Obras Públicas,

NÉSTOR TOMÁS GUERRA

Ministro de Desarrollo Agropecuario,

RUBÉN DARÍO PAREDES

Ministro de Comercio e Industrias,

JULIO E. SOSA B.

Ministro de Trabajo y Bienestar Social,

ADOLFO AHUMADA

Ministro de Salud,

ABRAHAM SAIED

Ministro de Vivienda, a.i.

ABEL RODRÍGUEZ

Ministro de Planificación y
Política Económica,

NICOLÁS ARDITO BARLETTA

Comisionado de Legislación,

MARCELINO JAÉN

Comisionado de Legislación,

NILSON A. ESPINO

Comisionado de Legislación,

RICARDO A. RODRÍGUEZ

Comisionado de Legislación,

MIGUEL A. PICARD AMI

Comisionado de Legislación,

MANUEL B. MORENO

Comisionado de Legislación,

SERGIO PÉREZ SAAVEDRA

Comisionado de Legislación,

ERNESTO PÉREZ BALLADARES

Comisionado de Legislación,

ROLANDO MURGAS T.

Comisionado de Legislación,

CARLOS PÉREZ HERRERA

Comisionado de Legislación,

RUBÉN D. HERRERA

FERNANDO MANFREDO JR.
Ministro de la Presidencia

ASAMBLEA NACIONAL – REPÚBLICA DE PANAMÁ