

VALPARAÍSO, 4 de octubre de 2018

A S.E. EL
PRESIDENTE DEL
H. SENADO

Con motivo de las mociones, informe y demás antecedentes que tengo a honra pasar a manos de V.E., la Cámara de Diputados ha aprobado el proyecto de ley que establece normas sobre elaboración, comercialización, denominación y etiquetado de la leche y productos lácteos, correspondiente a los boletines N°s 11.417-01 y 11.661-11, refundidos, del siguiente tenor:

PROYECTO DE LEY

“Artículo 1.- La presente ley tiene por objeto establecer normas sobre elaboración, denominación, comercialización y etiquetado de la leche y productos lácteos.

Para los efectos de esta ley, se entenderá por:

1. Leche, sin otra denominación, es la secreción mamaria normal de vacas, exenta de calostro, obtenida mediante ordeña sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior.

Las leches de otros animales se denominarán como leche de la especie de que proceden, como también los productos que de ella se deriven.

Cualquier uso indebido de la denominación leche, distinta de la establecida en la presente ley, será sancionada por la autoridad pertinente.

2. Leche cruda es aquella que solamente ha sido sometida a enfriamiento y estandarización de su contenido de materia grasa antes del proceso de pasteurización, tratamiento a ultra alta temperatura (en adelante también UHT) o esterilización.

3. Leche natural es el producto líquido de la ordeña de la vaca, entendida en los términos del numeral 1. Deberá ser pasteurizada, sometida a tratamiento UHT o esterilizada.

4. Leche reconstituida es el producto obtenido por adición de agua potable a la leche concentrada y a la leche en polvo, en proporción tal, que cumpla con los requisitos establecidos en el artículo 203 del decreto 977, de 1997, del Ministerio de Salud, que Aprueba Reglamento Sanitario de los Alimentos, y su contenido de materia grasa corresponda a alguno de los tipos de leche señalados en el artículo 205 de ese reglamento. Deberá ser pasteurizada, sometida a tratamiento UHT o esterilizada.

5. Leche re combinada es el producto obtenido de la mezcla de leche descremada, grasa de leche y agua potable en proporción tal que cumpla con los

requisitos del artículo 203 del Reglamento Sanitario de los Alimentos y su contenido de materia grasa corresponda a alguno de los tipos de leche señalados en el artículo 205 del mismo reglamento. Deberá ser pasteurizada, sometida a tratamiento UHT o esterilizada.

6. Producto lácteo es el producto obtenido mediante cualquier elaboración de la leche, que puede contener aditivos alimentarios y otros ingredientes funcionalmente necesarios para la elaboración.

7. Queso es el producto madurado o sin madurar, sólido o semisólido, obtenido coagulando leches líquidas descremadas, parcialmente descremadas, crema, crema de suero, suero de queso o suero de mantequilla debidamente pasteurizado o una combinación de estas materias, por la acción de cuajo u otros coagulantes apropiados (enzimas específicas o ácidos orgánicos permitidos), y separando parcialmente el suero que se produce como consecuencia de tal coagulación.

8. Bebida láctea es el producto elaborado con base en leche, con un mínimo de 30% de leche en el producto final, tal como se consume de acuerdo a las definiciones y características establecidas en este artículo.

La bebida láctea podrá tener agregados de otros ingredientes alimentarios, como nutrientes, factores alimentarios y aditivos permitidos. Se podrá presentar líquida lista para el consumo o en polvo

para reconstituir con un líquido apropiado antes del consumo.

Se entenderá por denominación y naturaleza de la leche a las distintas formas de su elaboración, ya sea natural, reconstituida o recombinada, según como se encuentran definidas en este mismo artículo.

A las leches y productos lácteos no definidos en la presente ley, se les aplicarán las definiciones contenidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos.

Artículo 2.- En los envases o etiquetas de la leche líquida y en polvo se deberán incluir, de manera clara, expresa y legible, las siguientes menciones:

1° Denominación y naturaleza de la leche.

2° Tecnología o tratamiento térmico primario utilizados para eliminar agentes patógenos en la leche, tales como la pasteurización, tratamiento a ultra alta temperatura o esterilización. En caso de otros procedimientos térmicos deberán ser informados mediante un código de respuesta rápida (código QR) u otro medio electrónico de lectura de información equivalente, estampado en la misma etiqueta.

3° Componentes naturales de la leche que hayan sido reemplazados, total o parcialmente, y/o aquellos que hubieren sido adicionados, conforme a la

letra h) del artículo 107 del Reglamento Sanitario de los Alimentos.

4° Porcentaje de leche natural que contiene la leche, según las definiciones de leche y productos lácteos contenidas en esta ley y en el Reglamento Sanitario de los Alimentos.

5° País o países de ordeño, en letra legible, con la o las banderas del respectivo país.

6° Nombre y domicilio del fabricante o importador.

Artículo 3.- La leche reconstituida se rotulará en el cuerpo del envase con la leyenda "Elaborada con leche en polvo o concentrada" o a la inversa según sea el componente predominante, entera, parcialmente descremada o descremada, según corresponda, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad, con la indicación de pasteurizada, tratamiento UHT, esterilizada, según corresponda. Se deberá indicar además la fecha de duración mínima.

Artículo 4.- Cuando para la fabricación del producto queso se emplee leche líquida que no sea la de vaca, deberá indicarse de forma visible y destacada, en el cuerpo del envase, la especie de donde procede la leche, y también cuando para su fabricación se empleen mezclas de leches.

Cuando en la elaboración del queso se utilice leche en polvo, deberá incluirse en el cuerpo del envase, con letra legible y bajo la denominación queso, la frase "Elaborado con leche reconstituida", indicando su porcentaje.

Artículo 5.- La empresa elaboradora deberá contar con un registro del origen y cantidad de leche reconstituida procesada y comercializada, y de la cantidad de producto lácteo utilizado para su producción.

Artículo 6.- Las plantas elaboradoras de leche reconstituida y/o mezcla de leche reconstituida y leche fluida, así como sus correspondientes procesos de elaboración, deberán ser aprobados por la autoridad sanitaria competente, y deberán contar con la dirección técnica de un profesional universitario y un laboratorio especializado.

En el caso de las mezclas de leche fluida y leche en polvo reconstituida, se deberán archivar en la planta elaboradora las constancias analíticas de las materias primas utilizadas en cada partida."

Dios guarde a V.E.

JAIME MULET MARTÍNEZ
Presidente en ejercicio de la Cámara de Diputados

MIGUEL LANDEROS PERKIĆ
Secretario General de la Cámara de Diputados