



Legislación comparada sobre definiciones de leche

Autor

Paco González Ulibarry
Email: pgonzalez@bcn.cl
Tel.: (56) 32 226 3175

Comisión

Elaborado para la Comisión de Agricultura,
Boletín 11.986-01

SUP

117.233

Resumen

Se comparan las definiciones de leche indicadas en la moción que establece la obligación de etiquetar en los envases el origen y el tipo de la leche y otros productos lácteos (Boletín 11.986-01) con las establecidas en las mociones que establecen normas sobre elaboración, comercialización, denominación y etiquetado de la leche, productos lácteos o derivados de la leche, refundidas (Boletines N° 11.417-01 y 11.661-11), la FAO, Chile, Unión Europea, Estados Unidos de América, Canadá, Argentina y Perú.

En general, las distintas definiciones se basan en el *Codex Alimentarius* de la FAO, pero con algunas distinciones. En el caso del Boletín 11.986-01 presenta definiciones similares con el reglamento sanitario de los alimentos, excepto la definición de producto lácteo.

Introducción

El presente documento se enfoca en la comparación de las definiciones de leche que se hacen mención en la moción que establece la obligación de etiquetar en los envases el origen y el tipo de la leche y otros productos lácteos (Boletín N° 11.986-01).

Se analizan, mediante un cuadro, las mociones que establecen normas sobre elaboración, comercialización, denominación y etiquetado de la leche, productos lácteos o derivados de la leche, refundidas (Boletines números 11.417-01 y 11.661-11) y el Reglamento Sanitario de los Alimentos (Decreto N° 977/Ministerio de Salud) de Chile. Además de la situación reglamentaria de FAO, Estados Unidos de América, Unión Europea, Canadá, Argentina y Perú. Para el desarrollo del documento se consultó la legislación vigente disponible en Ley Chile, FAO e información legislativa de cada país analizado en este trabajo.

I. Comparado de definiciones establecidas en el boletín N° 11.986-01

En la Tabla 1 se comparan las definiciones de leche indicadas en la moción que establece la obligación de etiquetar en los envases el origen y el tipo de la leche y otros productos lácteos (Boletín N° 11.986-01) con las mociones que establecen normas sobre elaboración, comercialización, denominación y etiquetado de la leche, productos lácteos o derivados de la leche, refundidas (Boletines números 11.417-01 y 11661-11), Decreto N° 977/2016 del MINSAL, normativa y legislación internacional.

Tabla 1: Comparado de definiciones establecida en el boletín N° 11.986-01

Concepto	Boletín N° 11.986-01	Texto refundido (Boletín N°s 11.417-01 – 11.661-11) ¹	Decreto N° 977/1996 MINSAL, que aprueba el Reglamento Sanitario de los Alimentos ²	Normativa y Legislación Comparada
Leche sin otra denominación	Es el producto de la ordeña completa e ininterrumpida de vacas sanas, bien alimentadas y en reposo, exenta de calostro. Las leches de otros animales se denominarán según la especie de que proceden, como también los productos que de ellas se deriven.	Es el producto líquido de la ordeña completa e ininterrumpida de vacas sanas, bien alimentadas y en reposo, exenta de calostro. Las leches de otros animales se denominarán según la especie de que proceden, como también los productos que de ellas se deriven. Cualquier uso de la denominación leche distinta a la establecida será sancionada por la autoridad pertinente. Sólo tendrá denominación de leche el producto extraído directamente de la ubre de la vaca.	Art. 198: Es el producto de la ordeña completa e ininterrumpida de vacas sanas, bien alimentadas y en reposo, exenta de calostro. Las leches de otros animales se denominarán según la especie de que proceden, como también los productos que de ellas se deriven.	<u>Codex Alimentarius - FAO³</u> Es la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior. <u>Unión Europea⁴</u> La secreción mamaria normal obtenida a partir de uno o más ordeños, sin ningún tipo de adición ni extracción. Se declarará la especie animal de la que procede la leche, si no es la especie bovina <u>Estados Unidos de Norteamérica⁵</u> Es la secreción láctea, prácticamente libre de calostro, obtenida por el ordeño completo de una o más vacas sanas.

¹ Mociones que establecen normas sobre elaboración, comercialización, denominación y etiquetado de la leche, productos lácteos o derivados de la leche, refundidas (Boletines N°s 11.417-01 y 11661-11). Disponible en <http://bcn.cl/26oip> (agosto de 2018).

² Decreto N° 977/1996 MINSAL, que aprueba el Reglamento Sanitario de los Alimentos. Disponible en <http://bcn.cl/24kps> (agosto de 2018).

³ FAO. (2011). Codex Alimentarius. Leche y productos lácteos. Disponible en <http://bcn.cl/22oic> (agosto de 2018).

⁴ Art. 78. del Reglamento (UE) No 1308/2013 del parlamento europeo y del consejo por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios. Disponible en <http://bcn.cl/24pub> (agosto de 2018).

⁵ Código de Regulaciones Federales (ECFR). (2017). Regulaciones federales. Título 21 Alimentos y drogas. Capítulo I: Administración de alimentos y drogas departamento de salud y servicios humanos. Subcapítulo B: Alimentos para el consumo humano. Parte 131 - leche y crema. Disponible en: <http://bcn.cl/22qlf> (agosto de 2018).

Concepto	Boletín N° 11.986-01	Texto refundido (Boletín N°s 11.417-01 – 11.661-11) ¹	Decreto N° 977/1996 MINSAL, que aprueba el Reglamento Sanitario de los Alimentos ²	Normativa y Legislación Comparada
				<u>Canadá</u>⁶ Será la secreción láctea normal obtenida de la glándula mamaria de la vaca. <u>Argentina</u>⁷ Se entiende el producto obtenido por el ordeño total e ininterrumpido, en condiciones de higiene, de la vaca lechera en buen estado de salud y alimentación, proveniente de tambos inscriptos y habilitados por la Autoridad Sanitaria Bromatológica Jurisdiccional y sin aditivos de ninguna especie. <u>Perú</u>⁸: Es la secreción mamaria normal de animales lecheros, obtenida mediante uno o más ordeños, sin ningún tipo de adicción o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior.
Leche Natural	Es aquella que solamente ha sido sometida a enfriamiento y estandarización de su contenido de materia grasa antes del proceso de pasteurización o tratamiento a ultra alta temperatura (UHT) o esterilización		Art. 204. a) Es aquella que solamente ha sido sometida a enfriamiento y estandarización de su contenido de materia grasa antes del proceso de pasteurización o tratamiento a ultra alta temperatura (UHT) o esterilización	
Leche reconstituida	Es el producto obtenido por adición de agua potable a la leche concentrada o a la leche en polvo, en proporción tal, que cumpla los requisitos sanitarios y características establecidas en el	Es el producto obtenido en su totalidad o en parte de un producto lácteo, se parece o puede utilizarse como un sustituto de leche líquida, especialmente por la adición de agua	Art. 204. b) Es el producto obtenido por adición de agua potable a la leche concentrada y a la leche en polvo, en proporción tal, que cumpla los requisitos establecidos en el artículo 203 y su contenido de materia	<u>Codex Alimentarius - FAO</u> Es el producto lácteo resultante de la adición de agua a la forma deshidratada o concentrada del producto en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada del agua

⁶ Reglamento de Alimentos y Medicamentos (CRC, c870). División 8 sobre productos lácteos. Disponible en <http://bcn.cl/24pt8> (agosto de 2018).

⁷ Código de los Alimentos. Capítulo VIII. Alimentos Lácteos. Disponible en <http://bcn.cl/24r12> (agosto del 2018).

⁸ D.S. 7/2017 del Ministerio de Agricultura y Riego. Reglamento de la leche y productos lácteos. Disponible en <http://bcn.cl/22ogv> (agosto de 2018).

Concepto	Boletín N° 11.986-01	Texto refundido (Boletín N°s 11.417-01 – 11.661-11) ¹	Decreto N° 977/1996 MINSAL, que aprueba el Reglamento Sanitario de los Alimentos ²	Normativa y Legislación Comparada
	Reglamento Sanitario de los Alimentos, y su contenido de materia grasa corresponda a alguno de los tipos de leche señalados en el referido Reglamento. Deberá ser pasteurizada, sometida a tratamiento UHT o esterilizada	potable a la leche concentrada y a la leche en polvo, en proporción tal que cumpla los requisitos establecido en el artículo 203 ⁹ del Reglamento Sanitario de los Alimentos. Deberá ser pasteurizada, sometida a tratamiento a ultra alta temperatura (UHT) o esterilizada.	grasa corresponda a alguno de los tipos de leche señalados en el artículo 205 ¹⁰ .	respecto del extracto seco (Producto lácteo reconstituido). <u>Argentina</u> El producto fluido y homogéneo obtenido por incorporación de agua potable a leche en polvo entera, parcialmente descremada o descremada, mediante un procedimiento tecnológicamente adecuado, sometida a posterior tratamiento térmico
Leche recombinada	Es el producto obtenido de la mezcla de leche descremada, grasa de leche y agua potable en proporción tal que cumpla los requisitos sanitarios y características establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, y su contenido de materia grasa corresponda a alguno de los tipos de leche señalados en el referido Reglamento. Deberá ser pasteurizada,		Art. 204: b) Es el producto obtenido de la mezcla de leche descremada, grasa de leche y agua potable en proporción tal que cumpla los requisitos del artículo 203 y su contenido de materia grasa corresponda a alguno de los tipos de leche señalados en el artículo 205.	<u>Codex Alimentarius - FAO</u> Es el producto resultante de la combinación de materia grasa de la leche y del extracto seco magro de la leche en sus formas conservadas, con o sin la adición de agua para obtener la composición apropiada del producto lácteo.

⁹ Artículo 203.- Las características de las leches, serán las siguientes:

a) caracteres organolépticos normales;
b) exenta de materias extrañas;
c) exenta de sangre y pus;
d) exenta de antisépticos, antibióticos y neutralizantes; Los residuos de plaguicidas y otras sustancias nocivas para la salud no deberán exceder los límites establecidos por el Ministerio de Salud;
e) sus requisitos microbiológicos y su contenido de materia grasa, serán los que determina este reglamento en cada caso; Además, en el caso específico de la leche de vaca, las siguientes características:
f) peso específico: 1.028 a 1.034 a 20°C;
g) índice crioscópico: -0,53 a -0,57 "Horvet" o 0,512 a -0,550 °C;
h) pH: 6,6 a 6,8;
i) acidez: 12 a 21 ml de hidróxido de sodio 0,1 N/100 ml de leche;
j) sólidos no grasos: 82,5 gramos por litro, como mínimo.

¹⁰ Párrafo II. De los requisitos de la leche. Artículo 205.- De acuerdo a su contenido de materia grasa láctea la leche se clasificará en:
Leche entera es aquella con un contenido superior a 30 g de materia grasa por litro.
Leche parcialmente descremada es aquella con un contenido máximo de 30 g de materia grasa y un mínimo superior a 5 g por litro.
Leche descremada es aquella con un contenido máximo de hasta 5 gramos por litro de materia grasa.

Concepto	Boletín N° 11.986-01	Texto refundido (Boletín N°s 11.417-01 – 11.661-11) ¹	Decreto N° 977/1996 MINSAL, que aprueba el Reglamento Sanitario de los Alimentos ²	Normativa y Legislación Comparada
	sometida a tratamiento UFIT o esterilizada.			
Producto lácteo	Es aquel obtenido mediante cualquier elaboración de la leche, que puede contener aditivos alimentarios y otros ingredientes funcionalmente necesarios para la elaboración.			<u>Codex Alimentarius - FAO</u> Es un producto obtenido mediante cualquier elaboración de la leche, que puede contener aditivos alimentarios y otros ingredientes funcionalmente necesarios para la elaboración. <u>Unión Europea</u> Son los productos derivados exclusivamente de la leche, pudiendo añadirse las sustancias necesarias para su fabricación, siempre que dichas sustancias no se utilicen para sustituir, enteramente o en parte, algún componente de la leche. <u>Perú:</u> Es un producto obtenido mediante cualquier elaboración de la leche, que puede contener aditivos alimentarios y otros ingredientes funcionalmente necesarios para la elaboración.

Disclaimer

Asesoría Técnica Parlamentaria, está enfocada en apoyar preferentemente el trabajo de las Comisiones Legislativas de ambas Cámaras, con especial atención al seguimiento de los proyectos de ley. Con lo cual se pretende contribuir a la certeza legislativa y a disminuir la brecha de disponibilidad de información y análisis entre Legislativo y Ejecutivo.