**SESION ORDINARIA**

**“Proyecto de Ley que Establece la obligación de etiquetar en los envases el origen y el tipo de la leche y otros productos lácteos. Boletín N°** **11986-01**

**Sr. Presidente**:

**Introducción (diagnóstico):**

El consumo per cápita de leche ha crecido en los últimos años. Recientemente, La Oficina de Estudios y Políticas Agrarias ODEPA, dependiente del Ministerio de Agricultura, estimó el consumo nacional en alrededor de 146 litros por persona, lo que está por debajo de los 180 litros recomendados por la FAO y los 200 litros consumidos por países desarrollados[[1]](#footnote-1).

Según el último Boletín de la Leche, elaborado por ODEPA, actualmente existen 16 empresas con plantas lecheras distribuidas en las regiones VIII, IX, X, XIV y la Metropolitana. Al año 2018, siete de estas empresas concentran el 71% del total de recepción de leche.

De acuerdo estas cifras, Chile tiene más de 6.000 productores comerciales, concentrados en las regiones de los Ríos y los Lagos dispuestos en un millón de hectáreas de praderas y de 500.0000 vacas lecheras.

En nuestro país, el Reglamento Sanitario de los Alimentos, del Ministerio de Salud, especifica en el Título VIII los detalles sobre qué es lo que nuestra ley entiende como leche y productos lácteos. En él señalan que "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 establecidos en el artículo 203 y su contenido de materia grasa corresponda a alguno de los tipos de leche señalados en el artículo 205. Deberá ser pasteurizada, sometida a tratamiento UHT o esterilizada". Más de la mitad de las leches líquidas en caja presentes en el mercado nacional, serían de este tipo.

Ahora bien, en opinión de algunos especialistas[[2]](#footnote-2), "pese a que la definición de lo que es la leche está establecido por el Ministerio de Salud, el proceso de reconstitución puede alterar propiedades de la misma en cuanto a grasas, proteínas y vitaminas".

"Esto sucede porque el proceso de secado para generar la leche en polvo, hace que la misma pierda gran parte de las vitaminas hidrosolubles y liposolubles, así como también minerales"[[3]](#footnote-3).

Pese a que el resultado final como leche está definido según el reglamento del Ministerio de Salud, adherir vitaminas, minerales y otros de forma artificial para alcanzar los niveles de "leche" no sería lo más saludable. "La alimentación artificial puede generar daños a nuestra salud que hoy son difíciles de ver, pero por esta razón vemos más alergias alimentarias, problemas intestinales y otros[[4]](#footnote-4)"

**Derecho comparado y Aspectos Técnicos**:

Existen países que han ido más allá en lo que respecta a la regulación de la leche, dentro de los cuales se encuentra Perú[[5]](#footnote-5) en que recientemente prohibió la utilización de leche en polvo en los procesos de reconstitución y recombinación para la elaboración de leche fluida, entre otros productos. Otros países como Canadá 2 permiten que se pueda procesar y vender leche reconstituida solo si se poseen los permisos necesarios y si el suministro de productos lácteos líquidos es insuficiente.

Colombia, Tailandia, México, Italia, entre otros, son países que han abordado legalmente el tema de la leche reconstituida.

En el caso de Colombia, se prohibió el consumo de leche en polvo como leche de consumo directo, mientras que en Italia su prohibición no solo es como leche, sino que también se prohíbe como ingrediente de otros alimentos como queso, yogur y otros.

Sólo se puede usar leche natural, envasada en origen.

Cabe hacer presente que un alto porcentaje de la leche reconstituida que hoy en día nos venden como leche natural en caja corresponde a leche en polvo traída desde Nueva Zelanda o Brasil, mezclada con leche (también en polvo) nacional.

**Conclusión:**

Por todo lo anterior, los autores de esta moción estimamos que otorgar mayor información y transparencia a la población respecto del contenido, tipos y lugar de procedencia de la leche que consume es fundamental, como también resulta apropiado establecer la obligación legal de etiquetar o rotular el envase en el cual se contiene la leche o producto lácteo con cierta información básica sobre el tipo de producto y el origen de la leche que lo compone, de manera tal que puedan decidir en conciencia qué producto consumirán. Esta iniciativa legal es una pretensión bastante modesta en relación a lo que otros países han sancionado a este respecto, tanto es así que algunos de ellos han prohibido o limitado derechamente el consumo de ciertos tipos de leche como la reconstituida o recombinada.

**HE DICHO SEÑOR PRESIDENTE, GRACIAS.**

1. COAGRA, Julio 2017 [↑](#footnote-ref-1)
2. Francisca López, nutricionista de la U. de Chile, funcionaria de la Clínica Vespucio. Publimetro 06 de Junio de 2018. [↑](#footnote-ref-2)
3. Dra. Carolina Pizarro, Vidaintegra. Publimetro 06 de Junio de 2018. [↑](#footnote-ref-3)
4. Ibídem nota 2. [↑](#footnote-ref-4)
5. Ley para desarrollar la ganadería lechera y garantizar el origen del producto lácteo del año 2017. Artículo 2 punto 2.2 [↑](#footnote-ref-5)