



## CONSULTA PÚBLICA PARA LA MODIFICACIÓN DE LOS ARTÍCULOS 198, 203, 206, 207 Y 235 DEL REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS, DECRETO SUPREMO N° 977/96 DEL MINISTERIO DE SALUD

La asociación gremial EXPORLAC CHILE AG. presentó al Ministerio de Salud la solicitud para modificar el Reglamento Sanitario de los Alimentos en diversos artículos relacionados con la leche, con los objetivos de incorporar avances tecnológicos; darle mayor consistencia a los requisitos en relación al riesgo que se desea evitar; homologar criterios con normativas que no se exigen para la importación de lácteos a Chile; eliminar conceptos genéricos y requisitos no asociados a la aptitud de consumo humano, a fin de recoger recomendaciones del Codex Alimentarius y algunos criterios internacionalmente reconocidos; incluir tecnologías de proceso más seguras que la sola pasteurización; eliminar requisitos que no constituyen amenaza para la inocuidad y que producen rechazos de leche en plantas y no conformidades con las pautas que el Servicio Agrícola y Ganadero tiene para la inclusión de las empresas en el Listado Nacional de Establecimientos Exportadores de Productos Pecuarios (LEEPP); minimizar pérdidas de energía; eliminar exigencias que constituyen desventajas competitivas respecto a las importaciones. Estos planteamientos fueron evaluados en la Comisión para la Actualización del Reglamento Sanitario de los Alimentos, a fin de revisar la concordancia con las normas del Codex Alimentarius y con el propio Reglamento. Por otra parte se consideró hacer una modificación que permita la elaboración de quesos madurados con leche sin pasteurizar estableciendo un tiempo mínimo de maduración a fin de reducir la carga microbiológica del producto. Producto de lo anterior se ha considerado poner en consulta pública lo siguiente:

DICE/SITUACIÓN ACTUAL	SE PROPONE	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA
<b>ARTÍCULO 198.-</b> 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 ella se deriven.	<b>ARTÍCULO 198.-</b> Leche es la secreción mamaria normal exenta de calostro, 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 su elaboración ulterior. Para efectos de etiquetado, leche sin otra denominación, es el producto de la vaca. Las leches de otros animales se denominarán según la especie de que proceden, como también los productos que de ella se deriven.	De esta manera se armoniza la definición con la del Codex Alimentarius, CODEX STAN 206-1999, se evita la referencia a la salud de los animales la cual en la práctica no es verificable por el sector salud, sin embargo, se mantienen las exigencias para rotulación. Se consideró que la referencia a la salud de los animales lecheros que en el Codex Alimentarius está establecida en CAC/RCP 57-2004, no compete para efectos de definición y debe verse reflejada en los parámetros de inocuidad que debe cumplir la

<p><b>ARTÍCULO 203.-</b> Las características de las leches, serán las siguientes:</p> <p>a) caracteres organolépticos normales;</p> <p>b) exenta de materias extrañas;</p> <p>c) exenta de sangre y pus;</p> <p>d) exenta de antisépticos, antibióticos y neutralizantes;</p> <p>Los residuos de plaguicidas y otras sustancias nocivas para la salud no deberán exceder los límites establecidos por el Ministerio de Salud;</p> <p>e) sus requisitos microbiológicos y su contenido de materia grasa, serán los que determina este reglamento en cada caso;</p> <p>Además, en el caso específico de la leche de vaca, las siguientes características:</p> <p>f) peso específico: 1.028 a 1.034 a 20°C;</p> <p>g) índice crioscópico: -0,53 a -0,57 "Horvet" o 0,512 a -0,550 °C;</p> <p>h) pH: 6,6 a 6,8;</p> <p>i) acidez: 12 a 21 ml de hidróxido de sodio 0,1 N/100 ml de leche;</p> <p>j) sólidos no grasos: 82,5 gramos por litro, como mínimo.</p>	<p><b>ARTÍCULO 203.-</b> Las características de las leches, serán las siguientes:</p> <p>a) caracteres organolépticos normales;</p> <p>b) exenta de materias extrañas;</p> <p>c) exenta de sangre y pus;</p> <p><b>d) no debe contener residuos de plaguicidas, residuos de medicamentos veterinarios, aditivos permitidos (Fosfatos) por sobre los límites máximos establecidos o contaminantes, de acuerdo a lo establecido en el artículo 101 del presente reglamento;</b></p> <p>e) sus requisitos microbiológicos y su contenido de materia grasa, serán los que determina este reglamento en cada caso;</p> <p>Además, en el caso específico de la leche de vaca, las siguientes características:</p> <p>f) peso específico: 1.028 a 1.034 a 20°C;</p> <p>g) índice crioscópico: -0,53 a -0,57 "Horvet" o 0,512 a -0,550 °C;</p> <p>h) pH: 6,6 a 6,8;</p> <p>i) acidez: 12 a 21 ml de hidróxido de sodio 0,1 N/100 ml de leche;</p> <p>j) sólidos no grasos: 82,5 gramos por litro, como mínimo.</p>	<p>leche.</p> <p>Con esta redacción se elimina la palabra "neutralizantes" que no queda definida en la redacción original y se establecen mejor las sustancias que no deben estar presentes. Los antisépticos no fueron expresamente incluidos pero quedan abordados en la referencia al artículo 101 del presente reglamento que define los contaminantes:</p> <p><b>ARTÍCULO 101.-</b> Alimento contaminado es aquel que contenga:</p> <p>a) microorganismos, virus y/o parásitos, sustancias extrañas o deletéreas de origen mineral, orgánico o biológico, sustancias radioactivas y/o sustancias tóxicas en cantidades superiores a las permitidas por las normas vigentes, o que se presuman nocivas para la salud;</p> <p>b) cualquier tipo de suciedad, restos, excrementos;</p> <p>c) aditivos no autorizados por las normas vigentes o en cantidades superiores a las permitidas.</p>
<p><b>ARTÍCULO 206.-</b> La leche cruda enviada a la planta por el productor será sometida a lo menos a las siguientes pruebas de control:</p>	<p><b>ARTÍCULO 206.-</b> La leche cruda enviada a la planta por el productor será sometida a lo menos a las siguientes pruebas de control:</p>	<p>La prueba del alcohol permite detectar si la leche podrá soportar el tratamiento térmico sin coagular, pero la concentración de etanol de 68% es recomendable solamente para el</p>

<p>Pruebas de aceptación o rechazo: a) deberán corresponder a las características estipuladas en el artículo 203; b) alcohol 68% v/v; ...(CONTINÚA LA REDACCIÓN DEL ARTÍCULO)</p>	<p>Pruebas de aceptación o rechazo: a) deberán corresponder a las características estipuladas en el artículo 203; b) alcohol, <b>a lo menos</b> 68% v/v; ...(CONTINÚA LA REDACCIÓN DEL ARTÍCULO)</p>	<p>proceso de pasteurización e insuficiente para tratamientos que aplican mayor temperatura como UHT/Esterilización.</p>
<p><b>ARTÍCULO 207.-</b> Las leches crudas deberán ser pasteurizadas inmediatamente después de su recepción o conservarse a una temperatura no superior a 4°C.</p>	<p><b>ARTÍCULO 207.-</b> Las leches crudas deberán ser sometidas a tratamientos microbicidas tales como pasteurización, temperatura ultra alta, centrifugación, esterilización u otros, inmediatamente después de su recepción en la planta o conservarse por un tiempo y a una temperatura que impidan la multiplicación bacteriana de modo de dar cumplimiento a lo dispuesto en los artículos 61 y 62 del presente reglamento. Los tratamientos microbicidas señalados anteriormente no serán exigibles al comercio de pequeñas cantidades de leche a nivel local. Se entiende por tratamientos microbicidas las medidas de control que reducen substancialmente, o prácticamente eliminan, el número de microorganismos presentes en los alimentos.</p>	<p>Con esta nueva redacción se evita la mención de solo un tratamiento microbicida y se permite la utilización de diversas formas de tratamiento. Se tuvo en cuenta lo establecido en el Codex Alimentarius, CAC/RCP 57-2004, tanto en lo que se refiere a la definición de tratamientos microbicidas como de sus ejemplos. Se incluyó la excepción de la obligatoriedad de la aplicación de tratamientos microbicidas para el comercio de leche por pequeñas lecherías a nivel local. Para estos casos se considera que las medidas de salud pública que corresponden aplicar por parte de la autoridad son las referidas a la promoción de la salud a fin de asegurar que los consumidores apliquen el tratamiento térmico a nivel de hogares que permita la obtención de una leche inocua para el consumo.</p>
<p><b>ARTÍCULO 235.-</b> En aquellas localidades donde no rija la exigencia de la Ley N°4869 de pasteurización de la leche, todos los quesos deberán tener un período de</p>	<p><b>ARTÍCULO 235.-</b> Cuando se elaboren quesos con leches no sometidas a un tratamiento microbicida anterior, estos deberán tener un período de maduración</p>	<p>Este artículo que se propone modificar se encuentra bajo el Párrafo VII De los quesos, en el TITULO VIII DE LAS LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS. En este párrafo se</p>

<p>maduración previo no menor a 30 días para su comercialización.</p>	<p>no menor a 60 días previo a su comercialización y a una temperatura mayor o igual a 2° Celsius.</p>	<p>consideró innecesaria la referencia a la Ley N°4869 de pasteurización de la leche, del año 1930, la que establece, entre otras cosas, que se declare obligatoria, en las ciudades que determine, la pasteurización de la leche destinada al expendio, u otros procedimientos que también la hagan inocua. La obligatoriedad considerada en la Ley se cumple por el presente Reglamento mediante la redacción del artículo 207 propuesto más arriba, sin embargo, la maduración del queso es en sí misma un tratamiento microbiciida con las restricciones de tiempo y temperatura establecidas en la propuesta, tal cual aparece en el Codex Alimentarius, CAC/RCP 57-2004 y como es considerado en Code of Federal Regulations (21 CFR 1240.61).</p>
---	--	--