

**Ministerio de Ganadería
Agricultura y Pesca**

Montevideo, 06 NOV 2013

001/2137/2012

VISTO: la política que, en materia de calidad de leche ha venido desarrollando el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, y lo dispuesto por el decreto N° 90/995, de 21 de febrero de 1995, el cual instituyó el Sistema Nacional de Calidad de Leche que ha regido el país para calificar el citado producto;

RESULTANDO:

I) el decreto N° 90/995 previó el desarrollo de un Sistema Nacional de Calidad de Leche que permitiera calificar la calidad de la leche de acuerdo a parámetros establecidos, y conocer el comportamiento de la misma durante un ejercicio completo;

II) los requisitos internacionales en materia de inocuidad y calidad de leche, han ido incrementándose, haciéndose necesario su revisión periódica para mantener la competitividad en el mercado internacional;

III) la información obtenida a partir de los laboratorios habilitados que realizan controles de la calidad de la leche, demuestra un avance en los niveles promedio de calidad acorde a las exigencias de los mercados internacionales, lo que permite ajustar los parámetros a los valores actuales;

IV) el Instituto Nacional de la Leche reunió un Comité Técnico Interinstitucional para trabajar en el tema y se expidió en una propuesta que elevó al Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca;

CONSIDERANDO:

I) conveniente establecer un sistema de calidad de leche a los efectos de determinar las exigencias mínimas y obligatorias para posterior procesamiento;

II) necesario incorporar los avances en las metodologías analíticas para determinar la calidad de la leche;

III) que la ley N° 18.242, de 27 de diciembre de 2007, en su Art. 34 establece que el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, previo informe del Instituto Nacional de la Leche (INALE), deberá asegurar la permanente actualización del Sistema Nacional de Calidad de la Leche;

ATENCIÓN: a lo precedentemente expuesto, a lo dispuesto en la ley N° 3.606, de 13 de abril de 1910; ley N° 18.242, de 27 de diciembre de 2007; decreto N° 315/994, de 5 de julio de 1994; decreto N° 90/995, de 21 de febrero de 1995; decreto N° 57/999, de 25 de febrero de 1999; decreto N° 274/004, de 3 de agosto de 2004 y a la opinión en consenso favorable del Instituto Nacional de la Leche,

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

DECRETA:

Artículo 1º) El Instituto Nacional de la Leche (INALE) será el encargado de continuar con la implementación del Sistema Nacional de Calidad de Leche (SNCL). A tales efectos las empresas de tratamiento y transformación de la leche deberán inscribirse en el Registro que el Instituto Nacional de la Leche llevará con dicho fin. Las empresas deberán proporcionar al Registro la información considerada como relevante a los efectos de permitir la permanente actualización del Sistema Nacional de Calidad de Leche, la cual será manejada con la debida confidencialidad.

Artículo 2º) El carácter de las determinaciones al productor es obligatoria y se realizarán en laboratorios habilitados para tal fin por la División de Laboratorios Veterinarios "Miguel C. Rubino" (DILAVE), del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

Los laboratorios habilitados deberán someterse a un sistema de control de calidad (ensayos de aptitud, material de referencia, auditorias, etc.) periódico, gestionado por DILAVE de forma que se pueda evaluar la competencia técnica de los mismos.

La habilitación de los Laboratorios por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca que se realiza de acuerdo a la resolución DGSG/RG N° 29/002, requerirá complementariamente de la correspondiente acreditación de las técnicas de recuento bacteriano, recuento de células somáticas, inhibidores y crioscopia, si existiera exigencia expresa de los mercados. En dicho caso, los laboratorios tendrán un plazo de 2 años para obtener dicha acreditación. En etapas posteriores se incorporarán: materia grasa, proteínas, totales y sólidos totales.



**Ministerio de Ganadería
Agricultura y Pesca**

Artículo 3º) La leche utilizada para su posterior procesamiento, tanto industrial como artesanal, deberá cumplir con las siguientes características físicas y químicas:

Materia grasa: Min. 2.9 g/100 cc.

Sólidos totales: Min 11,0 g/100 cc o Descenso Crioscópico: Min - 0.510° C, evaluadas como técnicas complementarias.

Proteínas totales: Min 2.7 g/100 cc.

Artículo 4º) La leche remitida a planta será analizada con una frecuencia mínima semanal en los parámetros mencionados en el artículo anterior.

Artículo 5º) Al momento del recibo en la planta o al momento previo a la elaboración de productos artesanales, la leche debe:

a) Cumplir con la definición de leche cruda, en sus características organolépticas.

b) No cortar a la prueba diaria de alcohol 70° en partes iguales a 15° C. Ante casos dudosos, deberá someterse la leche a prueba de resistencia térmica y determinación de acidez, cuyos valores serán entre 13-18° Dornic.

c) Para detectar aguado de leche se establece análisis de Crioscopía.

d) No contener residuos de inhibidores. La unidad de control de esta determinación para el caso de la recolección a granel es la cisterna, realizando las determinaciones a la leche de productores individuales ante casos positivos.

e) No superar los 10° C de temperatura. Este requisito no se aplicará para la leche ordeñada en las dos horas previas a su recepción, en los casos de estar destinada a industrialización. Tampoco se aplicará para la leche destinada a la elaboración de queso artesanal, cuyo método de producción esté basado en los procesos de elaboración inmediatos al ordeño.

Artículo 6º) Se establecen los siguientes valores máximos para Recuento de células somáticas y Recuento bacteriano que se ajustarán progresivamente en el tiempo. Dicho ajuste deberá ser realizado previo informe del Instituto Nacional de la Leche, de acuerdo a los criterios que éste apruebe.

Fecha de entrada en vigencia	Recuento Bacteriano (*)	Recuento Células somáticas (**)
A la entrada en vigencia del decreto	500.000	800.000
Al año de entrada en vigencia del decreto	300.000	600.000
A los tres años de entrada en vigencia del decreto	100.000	400.000

(*) Expresado en unidades formadoras de colonias por mililitro (ufc/ml). Valores referidos a la media geométrica de los resultados de las muestras analizadas durante un período móvil de tres meses, con un mínimo de tres Muestras por mes, a la leche cruda al momento de la recolección de la leche a la industria o previo a su transformación en el establecimiento artesanal.

El productor que acumule 2 medias geométricas consecutivas, excediéndose del límite establecido, quedará en infracción según se explica en el artículo 12 del presente Decreto.

(**) Expresado en células somáticas por mililitro (cs/ml). Valores referidos a la media geométrica de los resultados de las muestras analizadas durante un período móvil de tres meses, con un mínimo de dos Muestras por mes, a la leche cruda al momento de la recolección de la leche a la industria o previo a su transformación en el establecimiento artesanal.

El productor que acumule 3 medias geométricas consecutivas, excediéndose del límite establecido, quedará en infracción según se explica en el artículo 12 del presente Decreto.

Las técnicas utilizadas deberán estar dentro de las validadas por la Federación Internacional de Lechería (FIL), cuyos resultados son comparables con los obtenidos con las técnicas de referencias (FIL) para



**Ministerio de Ganadería
Agricultura y Pesca**

cada parámetro. Los informes emitidos por cada laboratorio deberán especificar la técnica utilizada y en ellos constará el plazo de vigencia de la habilitación por parte del organismo correspondiente.

Artículo 7º) El Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca promoverá que la leche utilizada por los productores artesanales cumpla con los mismos parámetros de aquella remitida a plantas industriales. El Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca determinará las medidas para incentivar el uso de buenas prácticas, fijará la oportunidad de los controles y su periodicidad.

Artículo 8º) Las empresas de tratamiento o transformación de leche deberán informar al productor el resultado de los análisis, en un plazo de un mes.

Artículo 9º) Las empresas de tratamiento o transformación de leche deberán comunicar la nómina de productores infractores al Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca a fin de que éste disponga las medidas que considere necesarias y aplique las sanciones establecidas en el artículo 13 del presente Decreto.

Artículo 10º) Cométese al Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, previo informe del Instituto Nacional de la Leche, la revisión y actualización de las disposiciones del presente decreto en lo que refiere a los parámetros de calidad de leche. A dichos efectos se basará en la evaluación continua de la información surgida de la aplicación del Sistema Nacional de Calidad de Leche (SNCL), introduciendo las modificaciones que entienda necesarias.

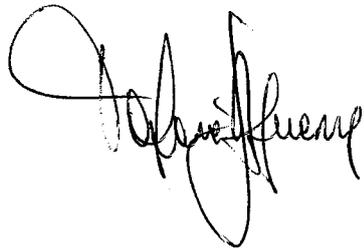
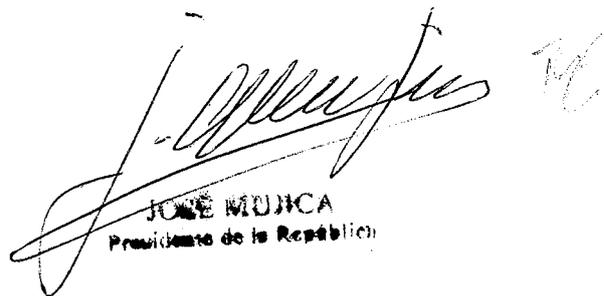
Artículo 11º) Compete al Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca todo lo concerniente a la aplicación del Sistema Nacional de Calidad de Leche.

Artículo 12º) El Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, como Autoridad Sanitaria Oficial, podrá exigir el cumplimiento de normas de calidad de leche más estrictas a las empresas habilitadas para la

exportación, en respuesta a exigencias de certificación de los mercados compradores.

Artículo 13º) Se considerarán infracciones el incumplimiento de aquellos parámetros que indiquen adulteración y/o superen los límites establecidos en el presente Decreto. Siendo de aplicación lo dispuesto por los artículos 262 y 285 de la ley N° 16.736, de fecha 5 de enero de 1996, modificado, este último por los Arts. 203, 385 y 129 de las leyes N° 18.362, de 6 de octubre de 2008, N° 18.719, de 27 de diciembre de 2010 y N° 18.996, de 7 de noviembre de 2012, respectivamente. El personal inspectivo de la Dirección General de Servicios Ganaderos del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca controlará estrictamente el cumplimiento de lo dispuesto en el presente Decreto.

Artículo 14º) Comuníquese, etc.

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'J. Mujica', written in a cursive style.A handwritten signature in black ink, appearing to be 'J. Mujica', written in a cursive style. Below the signature is a rectangular stamp with the text 'JOSÉ MUJICA' and 'Presidente de la República' in a smaller font. To the right of the signature is a small, faint handwritten mark.