

NÚMERO: 9484

Fecha: 18 de julio de 2023

Aprobado: Lcda. Lersy G. Boria Vizcarrondo
Secretaria de Estado Interina



Departamento de Estado
Gobierno de Puerto Rico



GOBIERNO DE PUERTO RICO

Departamento de Agricultura

Oficina para la Reglamentación de la Industria Lechera (ORIL)

**ESTADO LIBRE ASOCIADO DE PUERTO
DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA
OFICINA PARA LA REGLAMENTACION DE LA INDUSTRIA LECHERA**

SE ENMIENDAN LAS SECCIONES 4, 6, 7, 10, 13 y 20 DEL REGLAMENTO NÚM. 5 INTITULADO "REGLAMENTO NÚM. 5 DE LA OFICINA DE REGLAMENTACIÓN DE LA INDUSTRIA LECHERA PARA ESTABLECER LAS NORMAS QUE REGIRÁN LA CALIDAD DE LA LECHE EN TODAS SUS FASES DE PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN Y VENTA Y PARA DEROGAR EL REGLAMENTO NÚMERO 3 APROBADO SOBRE ESTE MISMO PARTICULAR EL 14 DE SEPTIEMBRE DE 1984", APROBADO EL 29 DE OCTUBRE DE 1991 Y REGISTRADO EN EL DEPARTAMENTO DE ESTADO CON EL NUMERO 4565 EL 30 DE OCTUBRE DE 1991 SEGÚN ENMENDADO EL 29 DE DICIEMBRE DE 2016, REGISTRADO CON EL NUMERO 8889 EN EL DEPARTAMENTO DE ESTADO DE PUERTO RICO

Gobierno de Puerto Rico
DEPARTAMENTO
DE AGRICULTURA



**ESTADO LIBRE ASOCIADO DE PUERTO
DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA
SANTURCE, PUERTO RICO 00908
OFICINA PARA LA REGLAMENTACIÓN DE LA INDUSTRIA LECHERA**

**SE ENMIENDAN LAS SECCIONES 4, 6, 7, 10, 13 y 20 DEL REGLAMENTO NÚM. 5
INTITULADO “REGLAMENTO NÚM. 5 DE LA OFICINA DE REGLAMENTACIÓN
DE LA INDUSTRIA LECHERA PARA ESTABLECER LAS NORMAS QUE REGIRÁN
LA CALIDAD DE LA LECHE EN TODAS SUS FASES DE PRODUCCIÓN,
ELABORACIÓN Y VENTA Y PARA DEROGAR EL REGLAMENTO NÚMERO 3
APROBADO SOBRE ESTE MISMO PARTICULAR EL 14 DE SEPTIEMBRE DE 1984”,
APROBADO EL 29 DE OCTUBRE DE 1991 Y REGISTRADO EN EL
DEPARTAMENTO DE ESTADO CON EL NUMERO 4565 EL 30 DE OCTUBRE DE
1991 SEGÚN ENMENDADO EL 29 DE DICIEMBRE DE 2016, REGISTRADO CON EL
NUMERO 8889 EN EL DEPARTAMENTO DE ESTADO DE PUERTO RICO**

ÍNDICE		PÁGINA
CONTENIDO		
ARTÍCULO 1.	Título Corto.....	2
ARTÍCULO 2.	Autoridad Legal.....	2
ARTÍCULO 3.	Política Pública, Propósito, Justificación, Alcance, Aplicación, Costo, Beneficios.....	3-4
ARTÍCULO 4.	Enmienda a la Sección 4.....	4-15
ARTICULO 5.	Enmienda a la Sección 6.....	15-20
ARTÍCULO 6.	Enmienda a la Sección 7.....	20-24
ARTÍCULO 7.	Enmienda a la Sección 10.....	24-25
ARTÍCULO 8.	Enmienda a la Sección 13.....	25-27
ARTÍCULO 9.	Enmienda a la Sección 20.....	27
ARTÍCULO 10.	Penalidades.....	27
ARTÍCULO 11.	Normas de Interpretación.....	28
ARTÍCULO 12.	Discrepancias entre textos.....	28
ARTÍCULO 13.	Cláusula de Separabilidad.....	28
ARTÍCULO 14.	Enmiendas.....	28-29
ARTÍCULO 15.	Vigencia.....	29
ARTÍCULO 16. -	Aprobación.....	29

**ESTADO LIBRE ASOCIADO DE PUERTO
DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA
SANTURCE, PUERTO RICO 00908
OFICINA PARA LA REGLAMENTACIÓN DE LA INDUSTRIA LECHERA**

**SE ENMIENDAN LAS SECCIONES 4, 6, 7, 10, 13 y 20 DEL REGLAMENTO NÚM. 5
INTITULADO “REGLAMENTO NÚM. 5 DE LA OFICINA DE REGLAMENTACIÓN
DE LA INDUSTRIA LECHERA PARA ESTABLECER LAS NORMAS QUE REGIRÁN
LA CALIDAD DE LA LECHE EN TODAS SUS FASES DE PRODUCCIÓN,
ELABORACIÓN Y VENTA Y PARA DEROGAR EL REGLAMENTO NÚMERO 3
APROBADO SOBRE ESTE MISMO PARTICULAR EL 14 DE SEPTIEMBRE DE 1984”,
APROBADO EL 29 DE OCTUBRE DE 1991 Y REGISTRADO EN EL
DEPARTAMENTO DE ESTADO CON EL NUMERO 4565 EL 30 DE OCTUBRE DE
1991 SEGÚN ENMENDADO EL 29 DE DICIEMBRE DE 2016, REGISTRADO CON EL
NUMERO 8889 EN EL DEPARTAMENTO DE ESTADO DE PUERTO RICO**

**CAPITULO I. TÍTULO, AUTORIDAD LEGAL, POLÍTICA PÚBLICA,
PROPÓSITO, JUSTIFICACION, ALCANCE,
APLICACIÓN, COSTO, BENEFICIO**

ARTÍCULO 1. Título Corto

Este documento se conocerá y podrá citarse como “Enmiendas al Reglamento Número 5 de la Industria Lechera del 2023.”

ARTÍCULO 2. Autoridad Legal

Las enmiendas al Reglamento Número 5 de la Oficina de la Reglamentación de la Industria Lechera que se incluyen en este documento se adoptan y promulgan conforme a las facultades conferidas por la Ley Número 34 del 11 de junio de 1957, según enmendada, “Para Reglamentar la Industria Lechera”, (5 L.P.R.A. §1092, et seq.), y la Ley Núm. 38 de 30 de junio de 2017, según enmendada, denominada como “Ley de Procedimiento Administrativo Uniforme del Gobierno de Puerto Rico”, como fuente de autoridad federal el Código de Regulaciones Federal (“Code of Federal Regulations, CFR”) y, como fuente de autoridad modelo, la ordenanza para Leche Pasteurizada Grado A, (*Grade A Pasteurized Milk Ordinance* o PMO).

La Ley 34 establece que el Administrador tendrá el poder de investigar y reglamentar todas las fases de la industria de la leche y los productos derivados de ésta, en el Estado Libre Asociado de Puerto Rico, incluyendo la producción, elaboración, esterilización, manufactura, almacenaje, compra y venta, transportación y distribución del producto principal y sus derivados. (5 L.P.R.A. § 1096). Dispone además la Ley 34 que los reglamentos y sus enmiendas, una vez aprobados por el Secretario, tendrán fuerza de ley y el Secretario enviará copia de estos reglamentos a la Asamblea Legislativa de Puerto Rico. (5 L.P.R.A. § 1103).

ARTÍCULO 3. Política Pública, Propósito, Justificación, Alcance, Aplicación, Costo, Beneficios:

a. Política Pública:

La leche es uno de los alimentos esenciales en la dieta de todos los seres humanos. Es la política pública del Departamento de Agricultura de Puerto Rico y de la Oficina de la Reglamentación de la Industria Lechera asegurar mediante reglamentación adecuada el bienestar general y la salud de los consumidores a través de un producto de calidad óptima desde que se produce hasta que se vende al consumidor.

b. Propósito:

La Oficina de Reglamentación de la Industria Lechera fue creada por disposición de la Ley Núm. 34 del 11 de junio de 1957, para afrontar la situación crítica por la cual estaba pasando la Industria en esa época y que afectaba adversamente a los productores, elaboradores y consumidores. A los fines de cumplir con tal mandato legislativo, se le delegó poderes al Administrador de la Oficina de la Reglamentación de la Industria Lechera para, entre otras cosas, reglamentar la Industria en el grado necesario para que cumpla los propósitos de la Ley 34.

La Industria Lechera de Puerto Rico genera el primer producto agrícola del país. Por tal razón, es importante que el Administrador asegure mediante reglamentación adecuada, que la leche que llega al consumidor sea de la más alta calidad.

c. Justificación:

Se propone la enmienda de ciertas reglas del Reglamento Número 5 de la Industria Lechera de modo que sus disposiciones estén actualizadas, y así evitando su obsolescencia. El Reglamento 5 no ha sido revisado desde la última enmienda aprobada el 29 de diciembre de 2016, mediante el Reglamento 8889, por lo que se procede con su revisión.

d. Alcance:

El Reglamento 5 y sus enmiendas establecen las normas aplicables para la calidad de la leche en todas sus fases desde su producción hasta que llega a los consumidores. El propósito fundamental del Reglamento 5 y sus enmiendas es establecer aquellas normas necesarias y adecuadas para asegurar la calidad de la leche y los aspectos sanitarios de ésta en todas sus fases, cónsono con la política pública y los fines de la Ley Núm. 34.

e. Aplicación:

El Reglamento 5 y sus enmiendas será aplicable a toda persona natural y jurídica que: 1) opere una vaquería de primera clase, 2) elaboradores, 3) vendedores, 4) distribuidores, 5)

agentes, 6) transportadores, 7) cualquier persona que esté involucrada directa o indirectamente en la fase de la producción, elaboración y venta de la leche.

f. Costo:

Las enmiendas propuestas para el Reglamento Número 5 no conllevan costos o penalidades monetarias distintas a las ya establecidas por ley y/o reglamento.

g. Beneficio:

Asegurar que la leche que se produce, elabora y vende en Puerto Rico es una de calidad óptima por cumplirse con todos los requisitos de calidad y sanitarios en todas las fases de producción, elaboración y venta.

CAPITULO II. ENMIENDAS A LAS SECCIONES 4, 6, 7, 10, 13 Y 20 DEL REGLAMENTO 5.

ARTÍCULO 4. Se enmienda la Sección 4 del Reglamento Núm. 5 aprobado el 29 de octubre de 1991, según enmendado, para derogar la definición de “Inspector ‘at large’”, enmendar el inciso C para actualizar la Ley de Procedimiento Administrativo Uniforme vigente; en el inciso HH se añade una nueva definición de Muestra; en el inciso II la definición de Muestra Oficial; se añade en el inciso JJ una nueva definición de Muestra de Transportador; se añade en el inciso KK una nueva definición a esta sección de Muestra sellada; la definición de Oficina u ORIL estará ahora en el inciso LL; la definición de Orden de detención está en el inciso MM; se añade una nueva definición en el inciso NN sobre Orden de Decomiso; se añade una nueva definición en el inciso OO de esta sección sobre Orden de Mostrar Causa; se añade una nueva definición en el inciso PP de esta sección sobre Orden de Recogido a condición; se añade una nueva definición en el inciso QQ de esta sección sobre Orden de Suspensión; por reordenamiento la definición de Laboratorio de ORIL ahora es el inciso L; la definición de Leche ahora es el inciso M; la definición de Leche acidificada ahora es el inciso N; la definición de Leche Anormal ahora es el inciso O, la definición de Leche baja en grasa ahora es el inciso P; la definición de Leche Concentrada ahora es el inciso Q; la definición de Leche con cultivo ahora es el inciso R; la definición de Leche condensada endulzada ahora es el inciso S; la definición de Leche cruda ahora es el inciso T; la definición de Leche cruda mezclada ahora es el inciso U; la definición de Leche descremada, desnatada o sin grasa ahora es el inciso V; la definición de Leche descremada o sin grasa ahora es el inciso W; la definición de Leche en polvo ahora es el inciso X; la definición de Leche evaporada ahora es el inciso Y; la

definición de Leche homogeneizada ahora es el inciso Z; la definición de Leche Reconstituida y/o productos elaborados con leche reconstituidos ahora es el inciso AA; la definición de Leche reducida en grasa ahora es el inciso BB; la definición de Leche y Productos de Leche fraudulentamente rotulados ahora es el inciso CC; la definición de Ley 34 ahora es el inciso DD; la definición de Licencia ahora es el inciso EE; la definición de Lote o “batch” ahora es el inciso FF; la definición de Motivos Fundados ahora es el inciso GG; la definición de Otros Productos ahora es el inciso RR; la definición de Pasteurización ahora es el inciso SS; la definición de Persona ahora es el inciso TT; la definición de Persona encargada en vaquería es el inciso UU; la definición de Planta o Centro de Pasteurización o Elaboración ahora es el inciso VV; la definición de Procesamiento aséptico ahora es el inciso WW; la definición de Producto ahora es el inciso XX; la definición de Productos de leche adulterados ahora es el inciso YY; la definición de Productor de Leche ahora es el inciso ZZ; la definición de Puesto de Leche Pasteurizada ahora es el inciso AAA; la definición de Réconds ahora es el inciso BBB; la definición de Representante autorizado ahora es el inciso CCC; la definición de Transportador de leche ahora es el inciso DDD; la definición de Tanque de enfriamiento ahora es el inciso EEE; la definición de Tanques de leche, barriles, pipas u otros envases ocultos es el inciso FFF; la definición de Tanque Termo ahora es el inciso GGG; la definición de Trasiego de leche y productos de leche ahora es el inciso HHH; la definición de Ultra pasteurización ahora es el inciso III; y la definición de Vaquería ahora es el inciso JJJ. Con estas enmiendas esta sección lee como sigue:

“SECCIÓN 4. Definiciones

A. Administrador – significa el Administrador de la Oficina de la Reglamentación de la Industria Lechera.

B. Adulterantes - se refiere a cualquier sustancia extraña a la composición normal de la leche, añadida en forma intencional o accidental, o que sea utilizada para alterar su volumen, peso o su composición química o bacteriológica.

C. Agencia Reglamentadora – se refiere al Departamento de Salud de Puerto Rico, ORIL y/o cualquier otra agencia del Gobierno de Puerto Rico según definida por la Ley Núm. 170 del 12 de agosto de 1988, según enmendada, intitulada Ley de Procedimiento Administrativo Uniforme, o agencia de los Estados Unidos, con inherencia sobre la producción,

elaboración, transportación y/o venta de leche fresca, leche ultra-pasteurizada o cualquier producto de leche, y/o la salud pública.

D. Agente de Leche y productos de leche pasteurizados, ultra-pasteurizados o asépticamente procesados – significa toda persona que posee una licencia para comprar leche o productos de leche pasteurizados, ultra-pasteurizados o asépticamente procesados en o fuera del Estado Libre Asociado de Puerto Rico y los vende bajo su propia responsabilidad.

E. Depósito de Leche y Productos de Leche – significa todo establecimiento, lugar o sitio donde se almacena leche y productos de leche pasteurizados, ultrapasteurizados o asépticamente procesados a las temperaturas requeridas por este Reglamento, para ser distribuidos y vendidos a domicilio o a establecimientos comerciales.

F. Distribuidor – es la persona natural o jurídica, empleado o contratista independiente, que transporte y distribuya Producto(s), según definido en este Reglamento, de un Elaborador en los pueblos de Puerto Rico.

G. Drogas – significa (1) artículos reconocidos en la Farmacopea Oficial de los E.E.U.U., la Farmacopea Homeopática Oficial de E.E.U.U., "*National Formulary*" o cualquier suplemento de estos; (2) artículos destinados para el diagnóstico, cura, mitigación, tratamiento o prevención de enfermedades en el hombre u otros animales; (3) artículos (que no sean alimentos) que puedan afectar la estructura o cualquier función del cuerpo del hombre u otros animales y (4) artículos especificados en las cláusulas anteriores, pero no incluyendo artefactos o sus componentes, partes o accesorios.

H. Dueño – significa la persona natural o jurídica, a cuyo nombre se le expide la licencia bajo este Reglamento.

I. Grado "A" – se refiere a la leche o productos de leche que cumplen con las normas de calidad y requisitos sanitarios establecidos en este Reglamento y en la Ordenanza para Leche Pasteurizada Grado A (PMO).

J. Ingredientes opcionales en la leche – se refiere a la crema, leche descremada, leche parcialmente descremada, leche concentrada descremada, leche en polvo descremada, suero de mantequilla, suero de leche, lactosa, lactoalbúmina, o suero de leche con remoción parcial o total de lactosa o minerales, para aumentar los sólidos no grasos del producto. También incluirá productos deshidratados de leche, leche concentrada, productos concentrados de leche,

sabores, endulzantes, emulsificadores, acidificadores, vitaminas, minerales o ingredientes similares previamente aprobados.

K. Inspector – significa todo funcionario designado por el Administrador de la Oficina de la Reglamentación de la Industria Lechera, para vigilar el cumplimiento de este Reglamento.

L. Laboratorio de ORIL – se refiere a aquel reconocido por el Administrador como laboratorio oficial para efectuar los análisis microbiológicos, químicos y físicos de las muestras de leche, productos de leche, agua y otro tipo de muestras dispuestas en este Reglamento. El mismo prestará servicio los siete días de la semana, incluyendo los días festivos.

M. Leche – significa sin otra indicación, la secreción láctea íntegra, excluyendo el calostro, que se obtiene mediante el ordeño de una o más vacas saludables. La leche para consumo público contendrá no menos de ocho punto veinticinco por ciento (8.25%) de sólidos no grasos de leche y no menos de tres punto veinticinco por ciento (3.25%) de grasa láctea. En aquellos casos que el mercado así lo requiera, la planta o centro de pasteurización o elaboración, podrá ajustar el por ciento de grasa láctea o sólidos no grasos. La leche y productos de leche en su empaque final para consumo, estarán pasteurizados, ultra-pasteurizados o asépticamente procesados y podrán ser sometidos a un proceso de homogeneización.

N. Leche acidificada – significa la leche a la cual se le ha añadido ingredientes opcionales previamente aprobados, que han sido acidificados con o sin la adición de microorganismos. Contendrá no menos de tres punto veinticinco por ciento (3.25%) de grasa láctea y no menos de ocho punto veinticinco por ciento (8.25%) de sólidos no grasos de leche. La acidez titulable será no menor de punto cinco por ciento (0.5%), expresada en términos de ácido láctico. Este producto será homogeneizado y pasteurizado o ultrapasteurizado antes de añadirle el cultivo microbiano y cuando aplique, antes de añadir grasa láctea o mantequilla. Cuando el producto sea bajo en grasa, el contenido de grasa será de entre punto cinco (0.5) y dos por ciento (2%); si es descremado el contenido de grasa será no mayor de punto cinco por ciento (0.5 %).

O. Leche Anormal – significa leche proveniente de vacas enfermas que estén bajo tratamiento con sustancias medicinales, incluyendo antibióticos; o leche que contenga material radioactivo, residuos de plaguicidas, insecticidas, herbicidas u otras sustancias que pueden ser

perjudiciales a la salud de los consumidores o que presente evidencia de secreción anormal (leche purulenta, sanguinolenta, grumosa o escamosa, etc.).

P. Leche baja en grasa – significa leche a la cual se le ha removido una porción suficiente de grasa, para producir un alimento que contenga tres (3) gramos o menos de grasa por tamaño de ración, su contenido porcentual de grasa será de punto cinco porciento (0.5%) o uno porciento (1.0%) de grasa. Contendrá no menos de ocho punto veinticinco porciento (8.25%) de sólidos no grasos de leche. Se le añadirán no menos de dos mil (2,000) Unidades Internacionales (IU) de vitamina A por cuartillo. La adición de vitamina D será opcional y de ser añadida, estará presente en una cantidad no menor de cuatrocientas (400) Unidades Internacionales (IU) por cuartillo. Además, se le podrá añadir leche desnatada concentrada o en polvo, u otros ingredientes opcionales de la leche, para aumentar el contenido de sólidos no grasos en el alimento. Esto se permitirá mientras no disminuya la relación entre la proteína y el total de sólidos no grasos del alimento, así como la relación de la eficiencia proteica.

Q. Leche concentrada – significa el producto fluido que se obtiene mediante la remoción parcial de agua del producto. El contenido de grasa láctea será no menor de siete punto cinco porciento (7.5%) y el de sólidos totales será no menor de veinticinco punto cinco (25.5%). Este producto será homogeneizado y pasteurizado, pero no procesado con calor para prevenir que se deteriore.

R. Leche con cultivo – significa la leche a la cual se le ha añadido ingredientes opcionales que han sido cultivados mediante la adición de microorganismos previamente aprobados. Contendrá no menos de tres punto veinticinco porciento (3.25%) de grasa láctea y no menos de ocho punto veinticinco porciento (8.25%) de sólidos no grasos de leche. La acidez titulable será no menor de punto cinco porciento (0.5%), expresados en términos de ácido láctico. Este producto será homogeneizado y pasteurizado o ultra-pasteurizado antes de añadirle el cultivo microbiano y cuando aplique antes de añadir grasa láctea o mantequilla. Cuando el producto sea bajo en grasa el contenido de grasa será de entre punto cinco porciento (0.5%) y dos porciento (2%); si es descremado el contenido de grasa será no mayor de punto cinco porciento (0.5%).

S. Leche condensada endulzada – significa el producto que se obtiene por la remoción parcial de agua a una mezcla de leche y de carbohidratos endulzantes nutritivos. El producto final contendrá por peso no menos de ocho porciento (8%) de grasa láctea y no menos

de veintiocho por ciento (28%) de sólidos totales. El producto será homogeneizado y pasteurizado. La cantidad de carbohidratos nutritivos utilizados será la suficiente para prevenir el deterioro de la leche.

T. Leche cruda – significa la secreción láctea íntegra, excluyendo el calostro, que se obtiene mediante el ordeño de una o más vacas saludables, la cual no se ha sometido a los procesos de pasteurización y homogeneización.

U. Leche cruda mezclada – significa la mezcla de la leche cruda proveniente de dos (2) o más vaquerías, destinada a procesarse en una Planta o Centro de Pasteurización o Elaboración.

V. Leche descremada, desnatada o sin grasa – significa leche a la cual se le ha removido la grasa hasta reducirla a menos de punto cinco (0.5) gramos por tamaño de ración y contendrá no menos de ocho punto veinticinco por ciento (8.25%) de sólidos no grasos. A la leche desnatada se le añadirá no menos de dos mil (2,000) Unidades Internacionales (IU) de vitamina A por cuartillo. La adición de vitamina D será opcional y de ser añadida, estará presente en una cantidad no menor de cuatrocientas (400) Unidades Internacionales (IU) por cuartillo. Además, se le podrá añadir leche desnatada concentrada o en polvo, u otros ingredientes opcionales de la leche, para aumentar el contenido de sólidos no grasos en el alimento. Esto se permitirá mientras no se disminuya la relación entre proteína y el total de sólidos no grasos del alimento, así como la relación de la eficiencia proteica.

W. Leche descremada o sin grasa – significa leche a la cual se le ha removido una porción suficiente de grasa, para producir un alimento que contenga punto cinco (.5) gramos o menos de grasa por tamaño de servicio. Contendrá no menos de ocho punto veinticinco (8.25%) por ciento de sólidos no grasos de leche. Se le añadirán no menos de dos mil (2,000) Unidades Internacionales (IU) de vitamina A por cuartillo. La adición de vitamina D será opcional y de ser añadida, estará presente en una cantidad no menor de cuatrocientas (400) Unidades Internacionales (IU) por cuartillo. Además, se le podrá añadir leche desnatada concentrada o en polvo, u otros ingredientes opcionales de la leche, para aumentar el contenido de sólidos no grasos en el alimento. Esto se permitirá mientras no disminuya la relación entre la proteína y el total de sólidos no grasos del alimento, así como la relación de la eficiencia proteica.

X. Leche en polvo – significa el producto obtenido por la remoción de agua a la leche pasteurizada y homogeneizada, ya sea entera, baja en grasa o descremada. Los contenidos

de lactosa, proteínas, grasa y minerales estarán en la misma proporción que el de la leche de la cual se elaboró. Contendrá no más de cinco por ciento (5%) de humedad por peso a base de sólidos no grasos. Cuando la leche sea entera contendrá entre veintiséis por ciento (26%) y cuarenta por ciento (40%) de grasa por peso. Si la leche es baja en grasa contendrá entre cinco (5) y veinte por ciento (20%) de grasa por peso y si la leche es descremada contendrá no más de uno y medio por ciento (1 1/2%) de grasa por peso.

Y. Leche evaporada – significa el producto fluido que se obtiene de la remoción parcial de agua a la leche. Contendrá por peso no menos de seis punto cinco por ciento (6.5%) de grasa, no menos de dieciséis punto cinco por ciento (16.5%) de sólidos no graso y no menos de veintitrés por ciento (23%) de sólidos totales, será homogeneizada y se le añadirá vitamina D. Su envase será sellado y procesado con calor antes o después de ser sellado, previniendo su deterioro.

Z. Leche homogeneizada – significa leche que se ha sometido a un tratamiento físico, que asegure el rompimiento y dispersión de los glóbulos de grasa, de manera que luego de cuarenta y ocho (48) horas de reposo a cuarenta y cinco grados Fahrenheit (45°F), equivalente a siete grados Centígrado (7°C), no ocurra separación visible alguna de la crema. Además, al cabo de este tiempo el porcentaje de grasa de los cien (100) mililitros de leche en la parte superior de un envase de un cuartillo en reposo (o volumen proporcional cuando se trata de envases de otros tamaños), no puede variar más de diez por ciento (10%) en relación con el porcentaje de grasa total de la leche restante, luego de haberla mezclado adecuadamente.

AA. Leche Reconstituida y/o productos elaborados con leche reconstituidos: significa toda leche reconstituida y/o productos elaborados con leche reconstituidos que resultan de la reconstitución o recombinación de los componentes de leche con agua potable cuando sea apropiado.

BB. Leche reducida en grasa – significa leche a la cual se le ha reducido por lo menos un veinticinco por ciento (25%) de grasa por tamaño de ración, para producir un alimento que contenga entre uno y medio por ciento (1.5%) y dos por ciento (2%) de grasa. Contendrá no menos de ocho punto veinticinco por ciento (8.25%) de sólidos no grasos de leche. Se le añadirán no menos de dos mil (2,000) Unidades Internacionales (IU) de vitamina A por cuartillo. La adición de vitamina D será opcional y de ser añadida, estará presente en una cantidad no menor de cuatrocientas (400) Unidades Internacionales (IU) por cuartillo. Además, se le podrá añadir

leche desnatada concentrada o en polvo, u otros ingredientes opcionales de la leche, para aumentar el contenido de sólidos no grasos en el alimento. Esto se permitirá mientras no disminuya la relación entre la proteína y el total de sólidos no grasos del alimento, así como la relación de la eficiencia proteica.

CC. Leche y Productos de Leche fraudulentamente rotulados – se refiere a aquellos productos que no cumplan con una o más de las condiciones descritas en la Sección 403 de la Ley Federal de Alimentos, Drogas y Cosméticos, según enmendada y la Ley 72 del 26 de abril de 1940 (Ley de Alimentos, Drogas y Cosméticos de Puerto Rico).

DD. Ley 34 – se refiere a Ley 34 del 11 de junio de 1957, según enmendada, conocida como la Ley para reglamentar la Industria Lechera.

EE. Licencia – significa permiso que expide el Administrador a los productores, elaboradores, transportadores de leche, distribuidores y agentes de leche y productos de leche pasteurizados, ultra-pasteurizados o asépticamente procesados, para operar, y a los importadores y exportadores de leche o productos de leche derivados.

FF. Lote o “batch” – significa el alimento producido durante un período de tiempo, el cual está identificado por un código específico.

GG. Motivos fundados – se refiere a la posesión de aquella información o conocimiento que lleven a una persona ordinaria y prudente a creer que se está violando alguna disposición de ley, norma o reglamento.

HH. Muestra – es un volumen comparativamente pequeño de leche, producto de leche, agua, envase u otra cosa que es representativo de un volumen mayor de la misma cosa, que se usa por ORIL en una investigación, análisis o experimentación.

II. Muestra Oficial – es la muestra de leche, productos de leche, agua y envases tomadas por un inspector, funcionario de Laboratorio de ORIL u otro representante autorizado.

JJ. Muestra de Transportador – es la muestra de leche, productos de leche, agua y envases tomada por un transportador. La muestra de transportador se considera oficial según establecido en la Sección 7 de este Reglamento.

KK. Muestra sellada – es aquella muestra de leche cruda que se toma por un inspector o un transportador que se coloca en un envase con tapa y es sellada por cualquier método que no ponga en duda la integridad de su contenido, incluyendo, pero sin limitarse a muestras lacradas.

LL. Oficina u ORIL – significa la Oficina de la Reglamentación de la Industria Lechera.

MM. Orden de detención – Es una orden emitida por el Administrador o su representante autorizado para detener el uso, transporte, o venta de leche cruda o elaborada o producto de leche, cuando existan motivos fundados para creer que la misma no cumple con los requisitos de calidad especificados en este Reglamento.

NN. Orden de decomiso - Es una orden emitida por el Administrador o su representante autorizado para decomisar leche cruda o elaborada o producto de leche que comprobadamente no cumple con los requisitos de calidad especificados en este reglamento.

OO. Orden de Mostrar Causa - Es una orden emitida por el Administrador para obligar la comparecencia de cualquier persona ante ORIL para que exponga su posición en determinado asunto descrita en ella y dentro del término que conceda el Administrador.

PP. Orden de recogido a condición - Es una orden emitida por el Administrador o su representante autorizado que autoriza el recogido de leche cruda cuando exista alguna duda sobre los requisitos de calidad especificados en este reglamento.

QQ. Orden de suspensión - Es una orden emitida por el Administrador o su representante autorizado que suspende temporariamente el recogido de la producción de un ganadero cuando exista motivos fundados para creer que existe un peligro inminente a la salud pública.

RR. Otros Productos – se refiere a cualquier otro producto de leche, no definido en este Reglamento, se aplicará la definición del producto que aparezca en la última edición de la Ordenanza para Leche Pasteurizada Grado A (PMO), recomendada por el Servicio de Salud Pública Federal, o las definiciones o normas establecidas por la Administración de Alimentos y Drogas, en la última edición del Código de Reglamentación Federal (*Code of Federal Regulations*).

SS. Pasteurización – significa el proceso por el cual se calienta cada partícula de leche o producto de leche, a una de las temperaturas indicadas en la siguiente tabla y es sostenida continuamente por no menos del tiempo correspondiente, en equipo adecuadamente diseñado, instalado, operado y previamente aprobado.

<u>TEMPERATURA</u>	<u>TIEMPO</u>
145° F ¹ (63° C) ³	30 minutos
161° F (72° C)	15 segundos
191° F (89° C)	1.0 segundo
194° F (90° C)	0.5 segundo
201° F (94° C)	0.1 segundo
204° F (96° C)	0.05 segundo
212° F (100° C)	0.01 segundo

El ponche (*Eggnog*) y productos similares serán calentados a por lo menos la temperatura y por el tiempo correspondiente que aparecen a continuación:

<u>TEMPERATURA</u>	<u>TIEMPO</u>
155° F (69° C)	30 minutos
175° F (80° C)	25 segundos
180° F (83° C)	15 segundo
212° F (100° C)	0.01 segundo

TT. Persona – significa cualquier persona natural o jurídica, incluyendo individuos, corporación, asociación, cooperativas o cualquier otra forma de organización legal.

UU. Persona Encargada en Vaquería - se refiere a aquella persona a quien el ganadero le ha delegado entre otros, la autoridad para velar por el buen manejo de los procesos diarios en la vaquería y/o autorizada a recibir documentos que son entregados por los inspectores que la visitan. Esta persona deberá acreditar dicha función a solicitud del inspector o representante autorizado de la ORIL.

VV. Planta o Centro de Pasteurización o Elaboración – significa todo establecimiento, lugar o sitio donde la leche o productos de leche son recibidos, almacenados, manipulados, procesados, pasteurizados, ultrapasteurizados, asépticamente procesados, envasados, preparados o refrigerados para su distribución, venta o donación. Si se utiliza el equipo de una planta o centro de pasteurización o elaboración, para la producción o elaboración de otros productos que no sean de leche, el dueño, administrador o persona responsable del establecimiento tendrá que

¹ Fahrenheit

² Centígrado

³ Si el contenido de grasa en el producto es igual o mayor a 10%, o los sólidos totales son iguales o mayores de 18%, o si contiene endulzantes añadidos, esta temperatura se le aumentará 5°F (3°C).

proveerse de una licencia, otorgada por el Departamento de Salud de Puerto Rico, específicamente para esos propósitos.

WW. Procesamiento aséptico- Proceso mediante el cual se elabora leche o productos de leche que son sometidos a suficiente tratamiento térmico y se empacan en envases herméticamente sellados, bajo los requisitos del Código de Reglamentos Federales, Título 21, de forma tal que el producto esté libre de microorganismos viables capaces de reproducirse, incluyendo sus esporas, bajo condiciones de almacenaje sin refrigeración. Los cierres utilizados estarán pre-esterilizados y el proceso se realizará en una atmósfera libre de microorganismos.

XX. Producto – significa leche en su estado natural, ya sea cruda o pasteurizada y homogeneizada, que se expende para consumo directo al público. Incluirá además: leche evaporada, leche condensada, leche en polvo, leche acidificada, leche con cultivo, leche concentrada, leche reconstituida o cualquier otro tipo de leche, según definido en la última edición de la Ordenanza para Leche Pasteurizada Grado A (*Grade A Pasteurized Milk Ordinance, PMO* por sus siglas en inglés) recomendada por el Servicio de Salud Federal; o en lo establecido por la Administración de Alimentos y Drogas en la última edición del Código de Reglamentación Federal (*Code of Federal Regulations*).

YY. Productos de leche adulterados – se refiere a toda leche y todo producto de leche que no cumplan con las condiciones descritas en la Sección 403 del Ley Federal de Alimentos, Drogas y Cosméticos, según enmendada y la Ley 72 del 26 de abril de 1940 (Ley de Alimentos, Drogas y Cosméticos de Puerto Rico).

ZZ. Productor de Leche – significa la persona que opera una vaquería y vende u ofrece en venta leche cruda a plantas o centros de pasteurización o elaboración.

AAA. Puesto de Leche Pasteurizada – significa todo negocio o establecimiento con anexo o dependencias, donde se ofrece a la venta o se vende leche pasteurizada al detal directamente al consumidor.

BBB. Récords – significa la tabulación de los resultados de exámenes de laboratorio efectuados a la leche, productos de leche, agua y envases de leche.

CCC. Representante autorizado – significa el funcionario que el Administrador le confiere las facultades para hacer cumplir y realizar las funciones y deberes que le confiere la Ley y este Reglamento.

DDD. Transportador de Leche – significa toda persona que posee una licencia para transportar leche cruda o productos de leche cruda a granel, desde una vaquería a una planta o centro de pasteurización o elaboración, o desde una planta o centro de pasteurización o elaboración a otra.

EEE. Tanque de enfriamiento – significa el tanque usado en una vaquería para el almacenamiento a granel y enfriamiento adecuado de la leche cruda.

FFF. Tanques de leche, barriles, pipas u otros envases ocultos – se considerará como oculto, todo tanque de leche, barril, pipa o envase que no esté expuesto a la vista, que se almacenare en un lugar secreto, de manera que no pueda ser visto, examinado o inspeccionado por persona alguna.

GGG. Tanque Termo – significa el vehículo usado por un transportador de leche, incluyendo el camión, el tanque y aquellos accesorios necesarios, para transportar cargamentos de leche a granel desde una vaquería, hasta una planta o centro de pasteurización o elaboración, o hasta otra planta o centro de pasteurización o elaboración.

HHH. Trasiego de leche y productos de leche – se refiere al acto realizado por cualquier persona(s) que tenga o no alguna licencia expedida por ORIL, y que se realice empleando cualquier método mediante el cual se mantiene, almacena, produce, provee, transporta, compra, vende, ofrece o expone para venta pública o privada o productos de leche camiones o envases no autorizados por ORIL, o cualquier acto en contravención de la Sección 9 de este Reglamento.

III. Ultrapasteurización – significa el proceso mediante el cual la leche se calienta a 280° F (138° C), o a una temperatura mayor, por no menos de dos (2) segundos, antes o después de envasada, para extender su durabilidad bajo condiciones de refrigeración.

JJJ. Vaquería – significa el lugar donde se tiene y ordeña una o más vacas saludables y cuya leche se vende u ofrece en venta, para el consumo humano a una planta o centro de pasteurización o elaboración.”

ARTÍCULO 5. Se enmienda la Sección 6 en sus incisos A y H del Reglamento Núm. 5 aprobado el 29 de octubre de 1991, según enmendado. En el inciso A versa sobre los parámetros de calidad, enmendándose sub-inciso 1 para que la grasa sea de 3.25%, con un proceso escalonado para llegar a dicho parámetro; el sub-inciso 5 sobre crioscopía; los sub-incisos 8 (bacterias) y 11 (células somáticas) para establecer nuevos límites; y el sub-inciso 9 sobre antibióticos. El inciso H se enmienda para añadirle un último párrafo sobre la

adjudicación de responsabilidad cuando la leche cruda incumpla con el parámetro de color u olor. Se añade un nuevo inciso (I) sobre Notificación de Ordenes. Con la enmienda propuesta a esta Sección el inciso A, el inciso H y el nuevo inciso (I) leerán como sigue:

“SECCIÓN 6. Conjunto de Propiedades que Determinan la Calidad

El conjunto de propiedades que determinarán la calidad de la leche homogeneizada y pasteurizada, y los productos derivados de la leche que se produzca, elabore o se venda en Puerto Rico, serán los establecidos en este Reglamento y los de cualquier otro reglamento de una Agencia Reglamentadora, que sean aplicables y no contravengan lo aquí dispuesto.

A continuación, se menciona aquel conjunto de propiedades más significativas, que se analizarán para determinar la calidad del producto:

A. Leche Cruda:

1. Grasa - Deberá contener no menos de tres punto veinticinco por ciento (3.25%).

Es la política pública de la Oficina de Reglamentación de la Industria Lechera lograr que la leche cruda de cada vaquería en particular produzca leche cuyo contenido graso sea no menor de tres punto veinticinco por ciento (3.25%) en o antes de marzo de 2025. Para ello, se establece un incremento paulatino como sigue: para la primera catorcena de febrero de 2024, la grasa individual debe ser no menor de tres punto diez por ciento (3.10%); para la primera catorcena de octubre de 2024, la grasa individual debe ser no menor de tres punto quince (3.15%); y para la primera catorcena de marzo de 2025, la grasa individual debe ser no menor de tres punto veinticinco por ciento (3.25%).

El Administrador podrá dirigir la leche que incumpla para la elaboración de productos derivados o mercados secundarios y tendrá la potestad de reducir el requisito por virtud de orden administrativa en situaciones de emergencia.

2. Sólidos totales - Deberá tener no menos del once punto tres (11.30%).
3. Sólidos no grasos - Deberá tener no menos de ocho punto tres por ciento (8.30%).
4. Acidez titulable - Deberá ser no mayor de punto dieciséis por ciento (0.16%), expresada como ácido láctico.
5. Crioscopia- Deberá ser numéricamente mayor o igual de -0.516°C (-0.536°H).

La crioscopia individual que sea numéricamente igual o menor a -0.512°C (-0.530°H) no será apta para elaboración de leche fluida o productos de leche Grado "A" y será decomisada si luego de análisis químico y bacteriológico correspondiente se determina que incumple con otros parámetros de calidad.

Toda leche cruda mezclada contenida en un camión termo donde la leche de una o más vaquerías presenten un nivel de numéricamente igual o menor a -0.512°C (-0.530°H), pero la ponderación del contenido sea igual o mayor a -0.516°C (-0.536°H) no será decomisado salvo que luego de análisis químico y bacteriológico correspondiente se determina que incumple con otros parámetros de calidad. En todo caso en que no pondere la leche mezclada, la leche será decomisada.

El Administrador podrá variar el parámetro de crioscopia mediante orden administrativa.

6. Cloruro - Deberá ser no menor de punto cero nueve porciento (0.09%) ni mayor de punto catorce porciento (0.14%).

7. Temperatura - Se enfriará a 45°F (7°C) o menos, sin que se congele, dentro de dos (2) horas después de finalizado el ordeño y se mantendrá a esta temperatura hasta el momento de procesarse. La temperatura que resulte de la mezcla del primer ordeño con ordeños subsiguientes nunca excederá de 50°F (10°C), en dichos casos, la leche también debe estar a 45°F (7°C) o menos, sin que se congele, dentro de las dos (2) horas después de finalizado el ordeño. Cuando el ordeño dure más de cuatro (4) horas, la leche estará a 50°F (10°C) o menos dentro de las cuatro (4) horas de iniciado el primer ordeño. Una vez se finalice el ordeño la leche estará a 45°F o menos sin que se congele dentro de las dos (2) horas después de finalizado cada ordeño.

8. Límite Bacteriano - La leche cruda de cada vaquería en particular no excederá de setenta mil (70,000) colonias por mililitro al momento de la aprobación de este reglamento.

La leche cruda mezclada en un tanque termo no excederá de trescientos mil (300,000) colonias por mililitro al momento de la aprobación de este reglamento.

9. Antibióticos - Se utilizará cualquier método aprobado para la detección de antibióticos en la leche cruda. Se podrá utilizar cualquier método para la detección de residuos aprobado por la FDA.

10. Sustancias Inhibidoras - Estará libre de las mismas. Algunas de éstas y sus concentraciones permitidas son:

yodo - no más de punto cinco partes por millón (0.5 ppm).

cloro y cloraminas - menor de cincuenta partes por millón (50 ppm).

peróxido -negativo.

11. Límite de células somáticas - No excederá de quinientas mil (500,000) de células somáticas por mililitro al momento de la aprobación de este reglamento. Se utilizará el Método de Recuento Microscópico Directo o cualquier otro método aprobado.

La leche cruda mezclada no excederá los límites establecidos en el párrafo anterior. De exceder el límite, pero sin exceder setecientas cincuenta mil (750,000) células somáticas por mililitro, el Administrador retiene discreción de ordenar su disposición sujeto a las circunstancias de la industria lechera en el momento en que suceda, que incluye decomiso o canalización para usos de productos derivados o mercados secundarios.

12. Olor - Deberá tener el olor natural de la leche y deberá estar libre de olores ajenos a su olor normal.

13. Sabor - Deberá tener el sabor natural de la leche y deberá estar libre de sabores ajenos al sabor normal de ésta.

14. Color - La leche deberá reflejar un color blanco, el cual se debe a la dispersión de la luz, reflejada por los glóbulos de grasa y las partículas coloidales de proteína y calcio.

15. Hormona "*Recombinant Bovine Somatotropin*" o "*rBST*" - Se prohíbe el uso de esta hormona sintética para la producción de leche en Puerto Rico. Todo ganadero licenciado por ORIL deberá aseverar bajo juramento y bajo apercibimiento de perjurio que la materia prima utilizada para la elaboración de esta no se produjo con la utilización de dicha hormona.

Cuando la vaquería tenga almacenada leche en más de un tanque y en un mismo día se tomen muestras de más de uno de éstas, el resultado oficial final será el promedio de todas las muestras analizadas. Esto se aplicará a células somáticas, conteo de bacterias estándar en placa, sólidos totales, sólidos no grasos, grasa, lactosa y proteína. En el caso de temperatura, una muestra fuera de norma será considerada como resultado oficial, así como para antibiótico, inhibidores, cloruro, crioscopia o adulterantes, una sola muestra fuera de norma será suficiente para tomar acción.

...

H. Leche cruda, leche pasteurizada, ultrapasteurizada, aséptica y productos de leche no aptos para el consumo humano:

Toda leche y productos de leche que en su examen químico, bacteriológico o físico demuestren las condiciones señaladas a continuación se considerarán impropios para el consumo humano y de estimarse necesario, contra los mismos se emitirá una orden de detención hasta tanto se confirme el resultado.

En dichos casos de confirmarse la condición, estos serán decomisados. De no requerir confirmación se decomisarán inmediatamente. Estos son:

- 1) Contienen antibióticos o cualquier sustancia inhibidora, en exceso de la tolerancia establecida por este Reglamento.
- 2) Contienen cualquier sustancia venenosa o deletérea o extraña a la leche o productos de leche, que lo hagan perjudicial a la salud pública.
- 3) Contienen cualquier sustancia añadida no autorizada, que altere su volumen, peso, calidad o su composición normal.
- 4) Han sido producidos, transportados, almacenados, procesados, envasados, empacados o mantenidos bajo condiciones antihigiénicas.
- 5) Proviene de animales enfermos, extenuados, alimentados o tratados con productos contraindicados para animales lactantes.
- 6) Que contengan calostro, sangre, pus o excreta.
- 7) Inadecuadamente pasteurizados, ultrapasteurizados o asépticamente procesados.
- 8) Leche o productos de leche pasteurizados, ultrapasteurizados o asépticamente procesados que en el análisis de una sola muestra demuestren un recuento bacteriano y/o de coliformes total, en exceso de los límites permitidos.
- 9) Leche o productos de leche pasteurizados que resulten positivos a la prueba de fosfatasa.
- 10) Productos de leche elaborados con leche anormal, según definida.

- 11) Leche o productos de leche expuestos a la contaminación por el polvo, insectos, roedores, otras sabandijas, así como de cualquier otro contaminante.
- 12) Leche o productos de leche de procedencia clandestina.
- 13) Que provengan de goteo, sobrellenado o derrame de botellas, envases, tanques o cualquier otro equipo.
- 14) Leche o productos de leche devueltos por los consumidores y comerciantes a las plantas o centros de pasteurización o elaboración.
- 15) Leche y productos de leche asépticamente procesados cuyos envases estén aventados, con fecha de expiración vencida o que el análisis de una sola muestra demuestre crecimiento bacteriano.
- 16) Leche cruda pasteurizada, ultrapasteurizados o asépticamente procesada congelada.
- 17) Leche o productos de leche que muestren color, olor o sabor anormal.
- 18) Leche o productos de leche procedentes de establecimientos cubiertos por este Reglamento, a los cuales se les haya suspendido la licencia o el recogido de leche.
- 19) Leche o productos de leche aptos para el consumo humano mezclados con leche o productos de leche adulterados.
- 20) Leche o productos de leche que presenten cualquier otra condición que se considere peligrosa a la salud pública.
- 21) Leche y productos de leche cuya fecha de expiración esté vencida.
- 22) Leche pasteurizada que se vaya a reprocesar y hayan transcurrido más de tres (3) días de haberse elaborado.
- 23) Leche pasteurizada que se haya reprocesado con leche que salió de las facilidades de la Planta Elaboradora.
- 24) Leche cruda, pasteurizada o ultra-pasteurizada que no cumpla con los requisitos de refrigeración establecidos en este reglamento.
- 25) Leche y productos de leche elaborados sin poseer licencia de ORIL.
- 26) Cualquier leche o producto de leche que por las circunstancias evaluadas, el Administrador entienda que no está apta para el consumo humano.”

En caso de que la leche cruda muestre un color u olor que no cumpla con los parámetros, y sea mezclada con otra leche cruda que esté en cumplimiento, y se ordene su decomiso, el costo de la leche y su disposición corresponderá a la planta elaboradora que acarreo dicha leche cruda.

I. Notificación de Órdenes:

El Administrador y/o su representante autorizado podrán emitir contra cualquier persona órdenes de decomiso, detención, mostrar causa, recogido a condición, suspensión y/o de cualquier tipo según requiera la Ley 34 y/o este Reglamento, y/o las circunstancias particulares del evento. Todas las órdenes serán escritas, permitiéndose su notificación según requieran la Ley 34, este Reglamento o las circunstancias particulares del evento, incluyendo pero no limitándose mediante una notificación telefónica, por facsímil, entrega personal, correo electrónico, correo regular y/o certificado. Cuando por la premura de las circunstancias sea necesaria la notificación telefónica, la orden también tendrá que cursarse por otro medio que garantice que se notifique el texto de la orden a la persona contra la cual se dirige.

ARTÍCULO 6. Se enmienda la Sección 7 del Reglamento Núm. 5 aprobado el 29 de octubre de 1991, según enmendado, en su inciso A (1) A Nivel de Finca, Párrafo Uno, y se añade un último párrafo a esta sección. Se enmienda la Sección A en su sub inciso (2) A Nivel de recogido, Párrafo Primero, sobre el proceso de toma de muestras y en su Párrafo Cuatro antes Párrafo Tres, sobre el estado de la muestra dejada en la vaquería y adjudicación de responsabilidad. Se añaden títulos y sub-incisos a párrafos del inciso (A)(1). Con estas enmiendas, el texto completo de la Sección 7-A-1 y 7-A-2 leen como sigue:

“SECCIÓN 7. - Procedimientos para determinar el cumplimiento con las normas de calidad bacteriológicas, químicas y de temperatura para leche cruda y pasteurizada y productos de leche pasteurizados.

A. Leche Cruda:

1) A Nivel de Finca.

El Administrador, a través de inspectores, inspectores “*at large*” funcionarios del laboratorio de ORIL, u otro representante autorizado o funcionarios del cualquier Agencia Reglamentadora, realizará muestreos de todas las vaquerías con licencia de ORIL, cuantas veces lo estimare necesario. Podrán tomarse las muestras en presencia del ganadero o alguna persona encargada de la vaquería. En los casos de no encontrarse el ganadero o persona encargada en el momento de tomar la muestra oficial, se procederá a tomar obviándose la presencia del ganadero o su encargado. Se seguirá el procedimiento de la toma de toda muestra dispuesto en este Reglamento y el Reglamento 4 de ORIL. Todo transportador de leche tomará las muestras que la Planta o Centro de Pasteurización o Elaboración estime necesario en envases aprobados por

ORIL, y dejará una muestra sellada con el ganadero o su encargado. Las muestras del transportador se considerará una muestra oficial en los casos que la muestra de un inspector no esté disponible.

En todo muestreo o recogido de leche, se le dejará una muestra sellada en envase aprobado por la ORIL al ganadero, identificada con la firma, signo, iniciales, número u otra identificación de la persona que tome la muestra. El ganadero debe custodiar su muestra en un lugar de control de temperatura por lo menos 48 horas. De incumplir la muestra con la temperatura requerida o de romperse alguno de sus sellos, o tener algún rasgo de apertura, la misma no podrá usarse para corroboración.

a) La prueba organoléptica de olor.

Si la leche a ser inspeccionada o transportada se encuentra más fría de lo normal, el inspector y/o el transportador de leche cruda calentará(n) la muestra previo a olerla. De igual manera, si hubiese olores a cloro, detergentes, pintura, alimentos u otros olores lo suficientemente fuertes, en el cuarto de leche o cerca de este, que impidan realizar la prueba de olor, no se recogerá o se inspeccionará la leche y se solicitará el recogido a condición, con cargo al ganadero.

b) Incumplimientos de parámetros de calidad en muestras tomadas en finca.

Cuando una muestra oficial no reúna todos los requisitos especificados en la Sección 6 de este Reglamento, el Administrador procederá a ordenar la suspensión del recogido de la vaquería incumplidora hasta tanto una muestra oficial este dentro de parámetros. Se hará un muestreo diario de la producción de la vaquería, reinstalándose el recogido tan pronto una (1) muestra oficial arroje resultados dentro de las normas de calidad. En estos casos, será responsabilidad del ganadero disponer de la leche, excepto como se disponga en este reglamento o en orden administrativa.

c) Muestras que arrojen resultados de sustancias inhibidoras, adulterantes, crioscopía y otros.

En caso de que una muestra resulte con sustancias inhibidoras, adulterantes o que no cumpla con el requisito de crioscopía, se procederá a (i) notificar al ganadero por cualquier medio, (ii) a emitir una orden de suspensión del recogido de leche de inmediato, y (iii) a decomisar por lo menos dos (2) ordeños, o emitir una orden de recogido a condición. En todos estos casos, se hará un muestreo diario de la producción de la vaquería, reinstalándose el recogido tan pronto una (1) muestra oficial arroje resultados dentro de las normas de calidad.

i) Casos de Cloruro.

En todos los casos donde la muestra exceda el límite de cloruro y a su vez presente cualquier nivel de lactosa, sólidos totales, grasa, proteínas y crioscopía fuera de la norma que presenta el historial químico del hato del ganadero, se creará una presunción de adulteración en la leche y será investigado como tal. En tales casos, se emitirá una orden de suspensión de recogido mientras se realiza un proceso de investigación. Toda la leche que se produzca durante la suspensión del recogido será responsabilidad del ganadero disponer de la leche.

En todos los casos donde la muestra exceda el límite de cloruro, pero tiene resultados en los niveles de lactosa, sólidos totales, grasa, proteínas y crioscopía consonos con su historial químico, el Administrador ordenará el inicio de una investigación exhaustiva en el hato. Durante el curso de investigación, el Administrador podrá ordenar el recogido a condición, y le corresponderá al ganadero cubrir los costos de transporte y decomiso de la leche, de ésta no cumplir con los parámetros de calidad.

ii) Casos de Acidez.

En los casos donde la muestra resulte con un nivel de acidez titulable menor de punto doce porciento (0.12%), acompañado con incumplimiento de otro parámetro, se suspenderá el recogido hasta que una muestra arroje resultados dentro de las normas de calidad. El Administrador ordenará la investigación de la vaquería.

En todo caso de incumplimiento del límite de acidez titulable de la leche, el Administrador ordenará la suspensión del recogido, y será responsabilidad del ganadero disponer de la leche. En todos estos casos, se hará un muestreo diario de la producción de la vaquería, reinstalándose el recogido tan pronto una (1) muestra oficial arroje resultados dentro de las normas de calidad.

iii) Casos de Antibióticos.

En todos los casos donde la muestra resulte con antibiótico o alguna droga, el Administrador ordenará la suspensión del recogido de leche de inmediato por un mínimo de dos (2) ordeños. En todo caso de reincidencia de violación en cualquier período consecutivo de doce (12) meses, el recogido se suspenderá por un mínimo de cuatro (4) ordeños. En todo caso de incumplimiento con el requisito de antibióticos, la leche será decomisada.

En o antes de treinta días después de reinstalado el recogido de leche, el ganadero someterá a la Oficina el Certificado de Calidad Asegurada (*Quality Assurance Certificate*) firmado por él y un veterinario licenciado. El mismo certificará que el Protocolo de Leche y Carne para la Prevención de Residuos en la Leche, (Programa de la Asociación Americana de Médicos Veterinarios y la Federación Nacional de Productores de Leche), se está implantado en su hato. De no someterlo en dicho período de tiempo, el recogido de leche se suspenderá nuevamente hasta tanto presente el mismo al Administrador. Este documento deberá estar disponible y accesible en la vaquería. Este procedimiento aplicará siempre que una muestra de leche de una vaquería presente un resultado positivo para antibiótico o droga.

En todos los casos de reincidencia bajo esta sub-sección, Administrador emitirá una Resolución y Orden de acción inmediata al amparo de la Sección 3.17 de la Ley de Procedimiento Administrativo Uniforme del Gobierno de Puerto Rico, Ley Núm. 38 de 30 de junio de 2017, según emendada, y según el Reglamento de Procedimientos Adjudicativos aprobado por la Oficina de la Reglamentación de la Industria Lechera, con la intención de revocar la licencia.

d) Filtros y/o materiales sucios, o sustancias extrañas en la leche.

Cuando un inspector del Programa de Calidad encuentre que en tres (3) de cinco (5) inspecciones y/o muestreos de la leche durante un período de doce (12) meses, el filtro está sucio o tiene materiales y/o sustancias extrañas a la leche, el inspector preparará un informe al Director del Programa de Calidad, con copia al Director del Laboratorio de Calidad. En esos casos, el Administrador ordenará que el próximo recogido de la leche se haga a condición y la misma sea traída al laboratorio, junto con el filtro, para un análisis químico y bacteriológico. Un inspector tomará muestras de la leche recogida a condición, y tomará el filtro y vendrá en el camión en el cual se recoja la leche a condición y traída para análisis al laboratorio. Si una vez analizada la leche que se trajo a condición, ésta cumple con los requisitos reglamentarios de calidad, la misma se procesará y el ganadero cuya leche requirió dicho análisis, será responsable de pagar el costo de transporte de la leche de su vaquería, así como el costo de transporte de la producción de los ganaderos en el tanque termo y de los ganaderos a quienes no se les recogió la producción y están en la misma ruta. De encontrarse en el análisis de la muestra de la leche, que dicha leche está en violación de cualquier parámetro para la calidad, se ordenará el decomiso. El ganadero cuya leche fue recogida a condición, pagará el costo de la disposición de la leche de los otros ganaderos en el tanque termo. También será responsable de pagar los costos de transporte de éstos y de la leche de los ganaderos que están en la misma ruta y cuya producción no se recogió.

e) Multas y/o Penalidades.

El Administrador podrá establecer mediante orden administrativa penalidades por incumplimiento de parámetros de calidad tales como no pago o pago menor al precio establecido para leche cruda.

El Administrador podrá ordenar la radicación de querrela contra cualquier ganadero que incumpla con esta sección para la imposición de una penalidad y/o multa administrativa, según la reglamentación vigente.

2. A Nivel de Recogido.

El Administrador podrá tomar muestras periódicas y hacer inspecciones de los tanques termo en tránsito de la finca a la Planta o Centro de Pasteurización o Elaboración y en la misma tantas veces que lo estime necesario.

Cuando una Planta o Centro de Pasteurización o Elaboración tenga duda de la calidad de la leche recibida en cualquiera de sus rutas de recogido, enviará el tanque termo de leche al Laboratorio de ORIL para análisis. La duda debe estar fundamentada en sus propios análisis, los cuales deberá compartir con ORIL. De estar dicha leche fuera de los parámetros de calidad establecidos en este Reglamento cuyo incumplimiento conlleve su decomiso según establecidos en este Reglamento, se emitirá orden de decomiso, la cual se notificará a la planta y a todos los ganaderos responsables del decomiso cuya leche fue depositada en el tanque termo. El Administrador podrá emitir orden de suspensión de recogido, recogido a condición, ordenar una investigación o la toma de muestras periódicas de las vaquerías y/o tanques termos. Aquellos casos en los que la muestra determine una violación a los parámetros que conlleve decomiso, y por tanto haya que decomisar el contenido del camión termo, se identificará el o los ganaderos responsables de la condición.

En el caso que cualquier ganadero cause el decomiso de leche de un tanque termo por cualquier razón de incumplimiento conlleve su decomiso vendrá obligado a pagar el costo de disposición y el volumen de la leche dañada decomisada. El Administrador emitirá una orden de cobro contra el (los) ganadero(s) causante(s). El costo de la leche se determinará por orden administrativa. Si se determinara que la leche que causó la contaminación del camión de recogido proviene de dos o más ganaderos, éstos pagarán la totalidad de la leche dañada en proporción a la cantidad de leche aportada al volumen del camión.

En caso de que el contenido de leche en un camión de recogido salga contaminado con antibiótico, inhibidores u otros adulterantes, tenga niveles de crioscopia y acidez titulable fuera de norma y ninguna de las muestras de leche de los ganaderos resulte contaminada, será responsabilidad de la planta asumir los costos del decomiso de esa leche. El transportador de leche que haya realizado la ruta, se le suspenderá la licencia y se iniciará un procedimiento administrativo con la intención de revocarle la misma.

Toda leche cruda mezclada contenida en un camión termo donde la leche de una o más vaquerías presenten niveles de crioscopia numéricamente igual o menor a -0.512°C (-0.530°H), pero la ponderación del contenido sea igual o mayor a -0.516°C (-0.536°H) no será decomisado salvo que luego de análisis químico y bacteriológico correspondiente se determina que incumple con otros parámetros de calidad. En todo caso en que no pondere la leche mezclada, toda la leche será decomisada. El Administrador suspenderá el recogido de la (las) vaquerías responsables, que será dejada sin efecto una vez dos muestras consecutivas demuestren cumplimiento del parámetro. El Administrador podrá investigar la (las) vaquerías.

En todo caso de leche fuera de parámetro de crioscopia, el Administrador podrá emitir órdenes de suspensión, y/u órdenes de recogido a condición, y/u ordenar investigar la vaquería y/u ordenar la radicación de querrela contra cualquier ganadero que incumplan con el parámetro para la imposición de una penalidad y/o multa administrativa, y/o para revocar la licencia por adulteración, según la reglamentación vigente, conforme lo dispuesto en la sección anterior.

Para obtener un mayor control de drogas y adulterantes en la leche, las plantas y/o centros de pasteurización o elaboración realizarán pruebas presuntivas de drogas (*screening*) para la detección de residuos "*beta lactam*," sulfato u otro antibiótico, crioscopia, cloruro, sólidos totales, grasa y lactosa a todo tanque termo antes de vaciarlo. Estos tanques serán muestreados una vez se hayan completado los recogidos a todos los ganaderos asignados a la ruta y antes de mezclarse con otra leche en la planta o centro de pasteurización o elaboración. Además, establecerán un programa de muestro al azar, para la detección de otras drogas en los tanques termos. Bajo este programa, se tomará un mínimo de cuatro (4) muestras en cualquier período consecutivo de seis (6) meses, en cuatro (4) meses diferentes excepto, que en tres (3) meses hayan dos (2) muestras en un mes, que estén separadas con por lo menos por veinte (20) días. Las muestras tomadas en este programa serán analizadas según especificado por la Administración Federal de Alimentos y Drogas.

Todo análisis de las muestras tomadas a los tanques termos, deberá completarse previo al procesamiento de la leche. Si la leche del camión termo fuera descargada y la misma estuviera positiva para la presencia de antibiótico, droga u otro adulterante, toda la leche mezclada se considerará adulterada y se decomisará, independientemente de resultado del análisis de la mezcla de leche. Las plantas o centros de pasteurización o elaboración, asumirán todos los costos de dicho decomiso.

Los tanques termos que arrojen resultados positivos para la presencia de antibióticos y drogas, u otro adulterante, serán enviados al laboratorio de ORIL para ser analizados. La planta o centro de pasteurización o elaboración llevará récords de todos los resultados de las muestras (positivas y negativas) y los retendrá y mantendrá accesibles por un período de dos años, y estarán disponibles para inspección de la Agencia Reglamentadora. Los mismos incluirán por lo menos la siguiente información:

- 1) Fecha, hora y lugar donde se realizó el análisis.
- 2) Identificación del camión que se tomó la muestra.
- 3) Método utilizado para el análisis.
- 4) Resultados de los análisis. Cuando estos sean positivos, el récord además deberá contener la siguiente información:
 - a. Ganadero (s) responsable(s)
 - b. Persona notificada en ORIL y/o cualquier Agencia Reglamentadora.
 - c. Fecha y hora de la notificación a ORIL y/o cualquier Agencia Reglamentadora.
 - d. Forma de notificar a ORIL y/o cualquier Agencia Reglamentadora.

...

ARTÍCULO 7. Se enmienda la Sección 10 del Reglamento Núm. 5 aprobado el 29 de octubre de 1991, según enmendado, en su inciso (b) sobre el proceso para establecer la fecha de expiración de la leche y productos de leche, para que lea como sigue:

“SECCIÓN 10. Procesamiento y Envasado de Leche y Productos de Leche

- a) Ninguna leche o productos de leche serán procesados en las Vaquerías, a menos que dicho procesamiento se realice en facilidades físicamente separadas, que reúnan los requisitos establecidos por cualquier reglamento sanitario del Departamento de Salud de Puerto Rico aplicable y/o de Agencia Reglamentadora o por el PMO. Dichas facilidades, incluyendo el proceso, serán previamente aprobados por el Departamento de Salud de Puerto Rico y/o cualquier otra Agencia Reglamentadora.
- b) Toda leche y producto de leche que se ofrezca en venta al consumidor se le imprimirá en su envase una fecha de expiración. Dicha fecha se fijará en un lugar visible del envase. El Administrador establecerá la cantidad de días que se utilizará para determinar la durabilidad de la leche pasteurizada que se vende al consumidor mediante Orden Administrativa, la cual se basará en una investigación empleando

pruebas de durabilidad. La durabilidad de la leche pasteurizada y homogeneizada deberá ser como mínimo diez (10) días y como máximo dieciséis (16) días. Las pruebas de durabilidad se harán tantas veces que el Administrador entienda sea necesario realizarlas o por petición escrita de las Plantas Elaboradoras. Cuando la petición se realice por una o varias Plantas Elaboradoras, tendrán que presentar por escrito las razones que respaldan dicha solicitud. Las pruebas de durabilidad podrán realizarse de forma conjunta por el Laboratorio de ORIL y las Plantas Elaboradoras, pero la determinación final para el tiempo que se reconocerá para la durabilidad lo fijará el Administrador. En caso de discrepancia en los resultados obtenidos en las pruebas según el Laboratorio de ORIL y el de las Plantas Elaboradoras, prevalecerá el resultado del Laboratorio de la ORIL. Se considerarán las siguientes pruebas: organolépticas, bacterias totales, coliforme, crioscopia y acidez.”

ARTÍCULO 8. Se enmienda la Sección 13 del Reglamento Núm. 5, según enmendado, en todas sus partes, sobre los recogidos a voluntarios o por petición de los recogidos ordenados, y para establecer responsabilidades en el recogido. Con esta enmienda esta Sección leerá como sigue:

A. En General

Se establece el recogido de leche a condición para aquella leche que en el momento de su recogido presente alguna duda en cuanto a su calidad. En todos los casos, el recogido a condición deberá hacerse de tal forma que la leche cruda recogida no sea mezclada con la leche de otros ganaderos, ya sea en tanque termo separado o en compartimiento de tanque termo separado. En todo caso de recogido a condición, el volumen de la leche debe ser no menor de mil (1,000) cuartillos, y la leche deberá ser refrigerada a 36 grados Fahrenheit. El parámetro de calidad de temperatura será aplicable en todo caso de recogido a condición al llegar a la planta elaboradora.

B. Recogido de Leche a Condición Voluntario o a Petición de Planta o Centro de Pasteurización o Elaboración

Todo ganadero o representante autorizado del ganadero, transportador o funcionario de Planta o Centro de Pasteurización o Elaboración podrá solicitar a la Planta o Centro de Pasteurización o Elaboración asignada que recoja la producción de la vaquería a condición cuando éste tenga dudas sobre la calidad de la leche producida. En tales casos, las partes podrán establecer los términos y condiciones del recogido a condición. De no establecer los términos y condiciones, se aplicarán las reglas de responsabilidad del inciso D de esta Sección. En todos los casos, el laboratorio de la Planta o Centro de Pasteurización o Elaboración analizará las muestras

tomadas para determinar la calidad de la leche. Si se determina por el laboratorio de la Planta o Centro de Pasteurización o Elaboración que la leche cumple con todos los parámetros de calidad, podrá aceptarla para procesarla en productos de leche. Si se determina por el laboratorio de la Planta o Centro de Pasteurización o Elaboración que la leche incumple cualquiera de los parámetros de calidad establecidos en este reglamento, deberá informar a ORIL inmediatamente y transportar la leche al Laboratorio de ORIL para análisis, determinación final de calidad, y orden final de disposición.

C. Recogido de Leche a Condición Ordenado

El Administrador o representante autorizado podrá ordenar a la Planta o Centro de Pasteurización o Elaboración que recoja la producción de una vaquería asignada a condición cuando tenga motivos fundados para creer que la leche producida en una vaquería incumple o pudiera incumplir con uno o más parámetros de calidad. En tales casos, ORIL podrá utilizar el mecanismo de notificación del recogido a condición al ganadero o su representante o la Planta o Centro de Pasteurización o Elaboración asignada más efectiva para las circunstancias, es decir, llamada telefónica, o por escrito mediante correo electrónico, correo regular o entrega personal al ganadero, su representante autorizado, el transportista y/o la Planta o Centro de Pasteurización o Elaboración. En caso de extrema gravedad, el Administrador podrá enviar inspectores, químicos, o cualquier otro personal de ORIL a la vaquería y determinar allí la calidad de la leche. La leche recogida a condición por orden será transportada para análisis por el Laboratorio de ORIL. El Laboratorio de ORIL determinará luego de los análisis aplicables la calidad de la leche recogida a condición y su disposición.

El Administrador o su representante autorizado ordenará el recogido de leche a condición por cuantas veces y por el tiempo que estime pertinente durante el curso de una investigación a una vaquería, durante el curso de una querella en la cual la controversia sea trasiego de leche, adulteración de leche, o en cualquier caso en el cual exista duda sobre la causa de incumplimiento con parámetros de calidad de la leche que se está produciendo en alguna vaquería.

D. Responsabilidades

El recogido de leche a condición es responsabilidad primaria de la Planta o Centro de Pasteurización o Elaboración a la cual el ganadero está asignado. En la eventualidad que la Planta o Centro de Pasteurización o Elaboración no pudiese recoger la leche en ese momento y si estuviese disponible un tanque termo de otra Planta o Centro de Pasteurización o Elaboración, podrá el Administrador o su representante autorizado ordenar que la leche sea recogida en ese tanque termo y traída al laboratorio designado. Disponiéndose, que se le dará prioridad a aquellas vaquerías en las que hayan transcurrido más de 48 horas desde su último recogido. En dichos casos, se recogerá la leche que pueda ser almacenada en el tanque termo. De haber un sobrante de leche que no pueda ser recogido, ORIL no será responsable del mismo.

Cuando se determine que la leche recogida a condición ordenada o voluntario no cumple

con uno o más de los parámetros de calidad, y se ordena su decomiso, el ganadero responsable pagará los costos de la transportación y de disposición, y no se pagará por la leche que incumple. Cuando se determine que la leche recogida a condición por orden cumple con todos los parámetros de calidad, la Planta o Centro de Pasteurización o Elaboración, o cualquier otra Planta o Centro de Pasteurización o Elaboración a la cual puede ser transferida podrá elaborar la leche, y pagará por ella según su uso. Cuando se determine que la leche recogida a condición voluntariamente cumple con todos los parámetros de calidad, el ganadero pagará por el transporte.”

ARTÍCULO 9. Se enmienda la Sección 20 del Reglamento Núm. 5, según enmendado, para conformar a las enmiendas a la Sección 10(b). Con esta enmienda esta Sección leerá como sigue:

...

C. Leche Fresca

No podrá ofrecerse para la venta o venderse leche pasteurizada y homogeneizada (leche fresca) en envases marcados con una fecha de expiración mayor de dieciséis (16) días a partir de su pasteurización para la venta en Puerto Rico. La persona que ofrece la leche para la venta al público consumidor es responsable por remover toda leche a la fecha de expiración establecida al amparo de la Sección 10(b) de este Reglamento.

...

CAPITULO III: PENALIDADES, NORMAS DE INTERPRETACIÓN, DISCREPANCIAS ENTRE TEXTOS, CLÁUSULA DE SEPARABILIDAD, ENMIENDAS, VIGENCIA

ARTÍCULO 10. Penalidades:

Toda persona que violare o se negare a cumplir o descuidare el cumplimiento de cualquier disposición de la Ley y este Reglamento, o de cualquier orden o resolución del Administrador emitida al amparo del mismo, estará sujeto a la imposición de las penalidades según dispuestas en este Reglamento, así como de las establecidas en el Artículo 24 de la Ley Núm. 34 de 11 de junio de 1957, según enmendada.

Además, podría estar sujeta a la denegación, suspensión, cancelación o revocación de la licencia expedida por el Administrador a tenor con la facultad concedida en el Artículo 11 de la Ley 34 de 11 de junio de 1957, según enmendada.”

ARTÍCULO 11. Normas de Interpretación

Este Reglamento se interpretará liberalmente a favor de la autoridad del Administrador, para reglamentar la industria de la leche y sus derivados, a los efectos de poner en vigor la política pública y los fines de la Ley 34.

A ese efecto, podrá el Administrador formular y adoptar los planes y medidas necesarias para hacer frente a las variaciones y condiciones cambiantes de la Industria, todo ello a los efectos de proteger el interés general y la política pública.

ARTÍCULO 12. Discrepancias entre textos:

En caso de discrepancias entre el texto en español y el texto en inglés de este Reglamento, prevalecerá el texto en español.

ARTÍCULO 13. Cláusula de Salvedad

El Reglamento 5 y sus enmiendas lo pondrá en vigor el Administrador de la Oficina de la Reglamentación de la Industria Lechera, quien velará porque se cumpla de acuerdo con la Ordenanza de Leche Pasteurizada Grado A y los Procedimientos Administrativos, según las recomendaciones del Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos y la Administración de Alimentos y Drogas y del Departamento de Salud. Cualquier enmienda aprobada a la Ordenanza o el Reglamento antes mencionado, luego de la vigencia de este Reglamento, será adoptada como parte del mismo.

Si cualquier disposición del presente Reglamento o su aplicación a cualesquiera personas o circunstancias fuere declarada nula o inconstitucional por un Tribunal de jurisdicción competente, la sentencia o resolución dictada a tal efecto, no afectará ni invalidará las demás disposiciones o aplicaciones del Reglamento, que se puedan mantener en vigor sin tener que recurrir a la disposición o aplicación así anulada.

ARTÍCULO 14. Enmiendas

Por la presente se enmiendan las Secciones 4, 6, 7, 10, 13 y 20 Reglamento Núm. 5 de la Industria Lechera intitulado “*Reglamento Número 5 de la Oficina de la Reglamentación de la Industria Lechera para Establecer las Normas que Regirán la Calidad de Leche en Todas sus Fases de Producción, Elaboración y Venta y para derogar el Reglamento Número 3, aprobado sobre el mismo particular el 14 de septiembre de 1984*”, aprobado el 29 de octubre de 1991,

según enmendado, y registrado en el Departamento de Estado con el Número 4565 el 30 de octubre de 1991.

Todo artículo, sección o disposición que no haya sido enmendada o derogada por este documento permanecen en vigor en los Reglamentos identificados con los números 4565, 4789, 5161, 7362, 8152, 8225, 8889. El Administrador compilará las secciones y disposiciones vigentes luego de sus enmiendas en documento separado.

ARTÍCULO 15. Vigencia

El Reglamento 5 y sus enmiendas anteriores están en vigor. Las disposiciones enmendadas del Reglamento 5 que aquí se enmiendan comenzarán a regir treinta (30) días después de la presentación de este documento en el Departamento de Estado de conformidad con las disposiciones de la Ley Núm. 38 de 30 de junio de 2017, según enmendada, denominada como “Ley de Procedimiento Administrativo Uniforme del Gobierno de Puerto Rico”.

ARTÍCULO 16. Aprobación

La fecha de aprobación de este Reglamento la dispondrá el Secretario de Estado de conformidad con la Sección 2.11 de la Ley Núm. 38 de 30 de junio de 2017, según enmendada. (3 L.P.R.A. § 9621).

En San Juan, Puerto Rico, hoy 18 de julio de 2023.

NOTIFÍQUESE:


RAMON GONZALEZ BEIRO
ADMINISTRADOR INTERINO
OFICINA DE LA REGLAMENTACIÓN
DE LA INDUSTRIA LECHERA

APROBADO:


RAMON GONZALEZ BEIRO
SECRETARIO DE AGRICULTURA

Radicado en el Departamento de Estado del Gobierno de Puerto Rico

El 18 de julio de 2023.