

ESTADO LIBRE ASOCIADO DE PUERTO RICO  
DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA  
OFICINA PARA LA REGLAMENTACIÓN DE LA INDUSTRIA LECHERA  
APARTADO 10163  
SAN JUAN, PR 00908-1163

**ORDEN ADMINISTRATIVA 2014-7**

La Ley Núm. 34 del 11 de junio de 1957, según enmendada, 5 LPRA §1092, et seq. (en adelante la "Ley Núm. 34"), faculta a la Oficina para la Reglamentación de la Industria Lechera (en adelante la "ORIL"), y a su Administrador, a investigar, fiscalizar y reglamentar todas las etapas de producción y elaboración de la leche en Puerto Rico y sus productos derivados, desde su fase inicial de producción agrícola, hasta sus etapas posteriores de esterilización, manufactura, almacenaje, transportación, distribución y venta al público en general, tanto de la leche cruda para ser procesada y vendida como leche fresca, así como aquella leche cruda que sea procesada y vendida para la elaboración de cualesquiera otros productos lácteos, de cualquier clase, tipo o naturaleza.

En la determinación de los parámetros de reglamentación de la industria lechera, la ORIL viene obligada a tomar en consideración las necesidades e intereses de los diferentes sectores que componen dicha industria, así como las necesidades e intereses de los consumidores, de manera tal que cualquier medida que adopte tienda a dar estabilidad a la industria, estimular el desarrollo de la producción de leche y de sus productos derivados y proteger el derecho de los consumidores a obtener un producto de primera necesidad al menor costo posible y de la mejor calidad.

Por ello, esta Agencia Administrativa promulgó el Reglamento Número Cinco (5) de la Industria Lechera, según enmendado, aprobado el 29 de octubre de 1991, el cual rige todos los aspectos de calidad en la producción, elaboración y distribución de la leche en Puerto Rico. Dicho reglamento se basó en la Ordenanza de Leche Pasteurizada Grado A (en inglés "Grade A Pasteurized Milk Ordinance", por sus siglas en inglés "PMO") y ello permitió que se obtuviera la clasificación de Grado A para nuestra leche, luego de un largo proceso reglamentario y de cumplimiento en el cual participaron todos los componentes de la industria lechera de Puerto Rico.

Esta Agencia Administrativa tiene el deber ministerial de velar por el cumplimiento de la reglamentación establecida en cuanto a la calidad de la leche de modo que se asegure la mejor calidad en la producción de leche en Puerto Rico. La leche fresca es un producto perecedero que puede contaminarse con patógenos con mucha facilidad. El "PMO" establece que la leche pasteurizada y homogeneizada que ha sido envasada y ha entrado al canal de distribución desde

la planta elaboradora no puede ser repasteurizada en ésta para luego mercadearse como un producto grado A. (Véase ítem 15p. (A), inciso 2). También se advierte sobre el peligro de contaminación a la que está expuesta la leche fresca, cuando transcurre un plazo de tiempo prolongado, antes de reprocesarse en la misma planta elaboradora.

Por lo cual, ante los riesgos asociados al reproceso de leche fresca, tanto en la calidad de la leche como en la salud, y en cumplimiento con las obligaciones reglamentarias que nos impone el Reglamento Número 5 de la Industria Lechera así como la adopción de la Ordenanza de Leche Pasteurizada Grado A ("PMO"), es necesario establecer mediante esta Orden Administrativa la siguiente prohibición.

### ORDEN

1. La leche elaborada y envasada no se puede reprocesar una vez ésta haya salido de las facilidades de la Planta Elaboradora.
2. Se prohíbe la repasteurización de leche fresca si han transcurrido tres (3) días desde su elaboración, independientemente si la leche elaborada y envasada por la Planta Elaboradora salió o no de sus facilidades.

Dada en San Juan, Puerto Rico, a 20 de febrero de 2014.

NOTIFIQUESE:

  
**LCDO. EDMUNDO ROSALY RODRIGUEZ**  
**ADMINISTRADOR INTERINO**