



CONSULTA PÚBLICA PROPUESTA DE MODIFICACIÓN DE LOS ARTÍCULOS 216, 217 y 218 DEL REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS, DECRETO SUPREMO N° 977/96 DEL MINISTERIO DE SALUD

La presente propuesta de modificación del Reglamento Sanitario de los Alimentos tiene por objetivo armonizar la definición de leche en polvo con lo establecido en el Codex Stan 207-1999 del Codex Alimentarius. Esto, para evitar obstáculos técnicos al comercio de esta clase de productos.

DICE/SITUACIÓN ACTUAL	SE PROPONE	JUSTIFICACIÓN DE LAS PROPUESTAS
<p>ARTÍCULO 216.- La leche en polvo es el producto obtenido por la eliminación parcial del agua que contiene la leche, contendrá un máximo de 3,5% de humedad. El producto reconstituido al 13% para leche entera, 11,5% para leche parcialmente descremada y 10% para leche descremada, tendrá una acidez máxima de 18 ml de hidróxido de sodio 0,1 N/100 ml, una solubilidad en agua no inferior a 99% como mínimo y un máximo de 15 mg de partículas quemadas. (Disco B, filtro para partículas quemadas, con un tamaño de poro determinado). Podrá adicionársele fluoruro bajo los marcos de la Norma Técnica, que para estos efectos dicte el Ministerio de Salud.</p>	<p>ARTÍCULO 216.- La leche y crema o nata en polvo son los productos obtenidos por la eliminación parcial del agua que contiene la leche, contendrán un máximo de 5% de humedad sin considerar el agua de cristalización de la lactosa y el contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro no deberá ser menor a 34% m/m incluyendo el agua de cristalización de la lactosa. Leche entera en polvo es aquella que contiene un mínimo de 26% m/m de materia grasa de la leche. Leche en polvo parcialmente descremada o semidescremada es aquella que contiene más del 1,5% y menos del 26% m/m de materia grasa de la leche. Leche en polvo descremada es aquella que contiene un máximo de 1,5% m/m de materia grasa de la leche.</p>	<p>El objetivo de esta modificación es armonizar la definición y requisitos de la leche en polvo con lo establecido en el Codex Stan 207 – 1999. No obstante lo anterior, se conserva la facultad para agregar flúor a la leche ya que es parte del programa de prevención de caries dentales del Ministerio de Salud.</p>

	<p>La crema o nata en polvo deberá contener como mínimo un 42% m/m de materia grasa de la leche.</p> <p>El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulados en este artículo, mediante incorporación y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la proteína del suero y la caseína de la leche utilizada como materia prima.</p> <p>Podrá agregársele fluoruro bajo los marcos de la Norma Técnica, que para estos efectos dicte el Ministerio de Salud.</p>	
<p>ARTÍCULO 217.- Las leches descremadas en polvo se clasificarán en los siguientes niveles térmicos:</p> <p>Nivel térmico Nitrógeno proteico del suero</p> <p>Alto calor no superior a 1,5 mg/g</p> <p>Medio calor entre 1,51 a 5,99 mg/g</p> <p>Bajo calor no inferior a 6,0 mg/g</p>	<p>ELIMINAR ARTÍCULO</p>	<p>El tratamiento térmico al que han sido sometidas las leches descremadas se ven reflejados en la concentración de nitrógeno proteico del suero. Sin embargo, la propuesta de modificación del artículo 216 establece concentraciones mínimas de proteína. Por lo anterior, se considera innecesario establecer una clasificación para las leches descremadas de acuerdo al tratamiento térmico utilizado. Además, esta clasificación no se hace operativa en modo alguno en el resto del reglamento.</p>
<p>ARTÍCULO 218.- Todas las leches en polvo descremadas, semidescremadas o enteras que presenten sabor u olor</p>	<p>ELIMINAR ARTÍCULO</p>	<p>Lo establecido en este artículo ya está abordado en el artículo 98 que define alimento alterado y en el 102 que prohíbe la</p>

<p>indicativo de descomposición o neutralización o que no cumplan con los requerimientos generales de las leches en polvo, deberán ser catalogadas como no aptas para consumo humano.</p> <p>Se consideran, asimismo, sabores y olores objetables aquellos presentes en el producto en polvo o reconstituido, tales como, rancidez, sebo, pescado, jabón, tiza, oxidado, amargo, quemado, parafina y otros.</p>		<p>fabricación, importación, tenencia, distribución, comercialización o transferencia a cualquier título, de alimentos alterados, contaminados, adulterados o falsificados.</p> <p>A continuación se transcribe el artículo 98:</p> <p>ARTÍCULO 98.- Alimento alterado es aquel que por causas naturales de índole física, química o biológica, o por causas derivadas de tratamientos tecnológicos, aisladas o combinadas, ha sufrido modificación o deterioro en sus características organolépticas, en composición y/o su valor nutritivo.</p> <p>Por todo lo anterior se considera innecesario mantener este artículo.</p>
---	--	--