

GOBIERNO DE PUERTO RICO

16^{ta} Asamblea
Legislativa

2^{da} Sesión
Ordinaria

SENADO DE PUERTO RICO

P. del S. 1237

14 de octubre de 2009

Presentada por el señor *Berdiel Rivera*

Referida a la Comisión de Agricultura

LEY

Para ordenar a la Oficina para la Reglamentación de la Industria Lechera (ORIL), adscrita al Departamento de Agricultura, prohibir en Puerto Rico, el mercadeo, distribución y venta de leche Ultra Pasteurizada y Aséptica ("UHT" por sus siglas en inglés) que llegue al almacén de distribución con treinta (30) días o más de haber sido manufacturada y prohibir la venta de todo tipo de leche para consumo humano procedente de fincas donde se haya utilizado el estimulante u hormona conocida como "Bovine somatotropin" o rBST.

EXPOSICION DE MOTIVOS

La Ley Núm. 34 de 11 de junio de 1957, según enmendada, conocida como "Ley para Reglamentar la Industria Lechera", se creó ante la necesidad de establecer un organismo Gubernamental que promulgará e implementará política pública que protegiera, uniformemente, tanto a los productores, elaboradores y distribuidores, como a los consumidores de leche en Puerto Rico. Como consecuencia de estos esfuerzos surgió, también, la Oficina para la Reglamentación de la Industria Lechera (ORIL), adscrita al Departamento de Agricultura. Cabe señalar, asimismo, que la Industria Lechera de Puerto Rico, es uno de los sectores más exitoso de nuestra agricultura; caracterizándose siempre por sus altos estándares de salubridad y fiscalización de sus procesos de distribución, entre otras cosas. Además, es bien conocido que la leche constituye uno de los alimentos principales y más importantes de la dieta del ser humano. Sin embargo, a diferencia de la leche fresca, la leche Ultra Pasteurizada y Aséptica ("UHT" por sus siglas en inglés) es una leche que, según sugiere su nombre, ha sido pasteurizada a través de un proceso químico aséptico, a temperaturas de por lo menos doscientos ochenta (280) grados

Fahrenheit, seguido por un rápido enfriamiento. Este proceso permite que la leche dure entre nueve (9) y doce (12) meses, sin necesidad de refrigeración siempre y cuando los empaques permanezcan cerrados. Sin embargo, su valor nutricional disminuye considerablemente con el tiempo de dos maneras: durante el proceso de calentamiento y luego durante el proceso de almacenamiento.

Algunos de los nutrientes que se ven mayormente afectados en estas etapas son las vitaminas solubles en agua (ácido fólico y vitamina C) y las proteínas que se encuentran en la leche como la B-lacto globulina. A modo de ejemplo, en el caso de las vitaminas, estas se pueden ver afectadas con una variación de pérdida nutricional que fluctúa entre 0-100%, dependiendo del nivel de oxígeno (O₂) del producto, la exposición a la luz, al igual que la temperatura del mismo durante el proceso de almacenamiento. Por las razones anteriores, el Departamento de Agricultura Federal, a través de su oficina de "Marketing Services" y el Departamento de Defensa, desde el año 2007 implantaron la norma de no comprar leche Ultra Pasteurizada que tenga más de treinta (30) días de elaborada al entregarse a sus almacenes de distribución.

Por otro lado, aun y cuando la Food and Drugs Administration de los Estados Unidos aprobó la utilización de la hormona rBST en ganado de producción de leche para consumo humano, la ORIL prohibió por medio de Orden Administrativa en el 1994, la utilización de este estimulante u hormona por sus posibles consecuencias en el aumento de producción y sus efectos en el sistema de cuotas y estabilización del precio de la leche fresca. A tal efecto cada ganadero productor de leche en Puerto Rico tiene que presentar anualmente una declaración jurada indicando que no utiliza dicha hormona en su ganado, como requisito para renovar su licencia. Los mismos requisitos deben aplicar a la leche que se importa a Puerto Rico y en igualdad de condiciones proteger la integridad y balance de producción de la industria lechera en Puerto Rico.

Por todo lo anteriormente expuesto, es de vital importancia para la conservación de esta industria agrícola que, la Asamblea Legislativa continúe legislando en pro de la conservación y preservación de la calidad de la leche que consume nuestra población como parte de su dieta diaria.

DECRETASE POR LA ASAMBLEA LEGISLATIVA DE PUERTO RICO:

1 Artículo 1.- Se ordena a la Oficina para la Reglamentación de la Industria Lechera
2 (ORIL), adscrita al Departamento de Agricultura, prohibir en Puerto Rico, el mercadeo,
3 distribución y venta de leche Ultra Pasteurizada y Aséptica ("UHT" por sus siglas en ingles)
4 que llegue al almacén de distribución con treinta (30) días o mas de haber sido manufacturada
5 y prohibir la venta de todo tipo de leche para consumo humano procedente de fincas donde se
6 haya utilizado el estimulante u hormona conocida como "Bovine somatotropin" o rBST.

7 Artículo 2.- Se ordena a ORIL imponer a todo tipo de leche que se importe a la Isla
8 cumplir con los mismos requisitos que se solicitan de los productores locales en cuanto a que
9 este libre del estimulante rBST y requerir la evidencia correspondiente, tal como declaración
10 jurada de los productores de leche que proveen dicho producto al importador, estableciendo
11 que no han utilizado dicho estimulante.

12 Artículo 3.- Esta Ley comenzará a regir inmediatamente después de su aprobación.