

REPÚBLICA DE PANAMÁ
ASAMBLEA LEGISLATIVA
LEGISPAN
LEGISLACIÓN DE LA REPÚBLICA DE PANAMÁ

Tipo de Norma: LEY

Número: 60

Referencia:

Año: 1977

Fecha(dd-mm-aaaa): 02-12-1977

Título: POR LA CUAL SE SUSTITUYE EL ARTICULO PRIMERO DEL CAPITULO II DEL DECRETO DE GABINETE No. 229 DE 16 DE JULIO DE 1969 Y SE ADICIONA OTRO.

Dictada por: CONSEJO NACIONAL DE LEGISLACION

Gaceta Oficial: 18508

Publicada el: 31-01-1978

Rama del Derecho: DER. INDUSTRIAL Y DE MINAS

Palabras Claves: Normas técnicas y especificaciones, Leche, Productos lácteos

Páginas: 3

Tamaño en Mb: 0.766

Rollo: 22

Posición: 1798

GACETA OFICIAL

ORGANO DEL ESTADO

DIRECTOR

HUMBERTO SPADAFORA P.

OFICINA:

Editora Renovación, S.A., Vía Fernández de Córdoba (Vista Hermosa). Teléfono 61-7894 Apartado Postal B-4 Panamá, 9-A República de Panamá.

AVISOS Y EDICTOS Y OTRAS PUBLICACIONES
Dirección General de Ingresos
Para Suscripciones ver a la Administración

SUSCRIPCIONES

Mínima: 6 meses: En la República: B/.18.00
En el Exterior B/.18.00
Un año en la República: B/.36.00
En el Exterior: B/.36.00

TODO PAGO ADELANTADO

Número sueldo: B/.0.25 Solicitese en la Oficina de Venta de Impresos Oficiales. Avenida Eloy Alfaro 6-16.

EL CONSEJO NACIONAL DE LEGISLACION

DECRETA:

ARTICULO 10.: El artículo primero del Capítulo II del Decreto de Gabinete No. 229 de 16 de julio de 1969, quedará como Artículo 11 así:

“ARTICULO 11: La leche y productos lácteos para consumo humano deberá llenar las especificaciones mínimas que se establecen a continuación.

1.—Leche Cruda: Se entiende por leche cruda la secreción láctea del ordeño completo de una o más vacas sanas excluyendo al calostro, o sea la leche producida durante los (15) quince días inmediatamente anteriores u ocho (8) subsiguientes al parto, o por todo el tiempo más que sea necesario para evitar la mezcla del calostro con la propia leche cruda.

Esta leche debe tener no menos de 8.50 por ciento de sólidos no grasos y no menos de 3.50 por ciento de grasa láctea y un total de sólidos no inferior al 12 por ciento.

2.—Leche Cruda Grado “A”: Es aquella que tiene un recuento de bacterias no mayor de doscientos mil (200,000) por mililitro ni residuos de antibióticos y que desde el momento de su obtención hasta llegar a la planta pasteurizadora se mantenga a una temperatura no mayor de 10oC, temperatura que debe ser mantenida en la planta hasta su pasteurización. Esta leche provendrá de las granjas de primera clase cuyos requisitos mínimos estarán señalados en el reglamento sobre la producción de leche.

3.—Leche Cruda Grado “B”: Es aquella que tiene un recuento de bacterias no mayor de un millón (1,000,000) por mililitro al momento de entrega a la planta procesadora y que no contenga residuos de antibióticos. Esta leche al llegar a la planta procesadora deberá enfriarse inmediatamente a una temperatura no mayor de diez (10) grados centígrados.

4.—Leche Cruda Industrial: Es aquella que no llena los requisitos de la leche cruda grado “A” ni los de grado “B”. Esta leche no deberá contener residuos de antibióticos.

5.—Leche Pasteurizada Grado “A”: Es leche que proviene de leche cruda Grado “A” la cual ha sido pasteurizada, enfriada y colocada en su envase final en una planta pasteurizadora que llena los requisitos exigidos en el Reglamento respectivo. En todos los casos el examen de la leche debe probar que ha tenido una pasteurización eficiente que se evidencie mediante pruebas satisfactorias de fosfatasa, y en ningún tiempo, después de su pasteurización y antes de su entrega final, debe la leche tener un recuento de bacterias de plato petri que exceda de 30,000 por mililitro, o un contenido de coliforme que exceda de 10 por mililitro: debe ser negativo a grupos patógenos.

6.—Leche Pasteurizada Grado “B”: La leche pasteurizada de Grado “B” es aquella que tiene

Comisionado de Legislación,
RICARDO A. RODRIGUEZ

Comisionado de Legislación,
MIGUEL A. PICARD AMI

Comisionado de Legislación,
MANUEL B. MORENO

Comisionado de Legislación,
SERGIO PEREZ SAAVEDRA

Comisionado de Legislación,
ERNESTO PEREZ BALLADARES

Comisionado de Legislación,
ROLANDO MURGAS T.

Comisionado de Legislación,
CARLOS PEREZ HERRERA

Comisionado de Legislación,
RUBEN D. HERRERA

FERNANDO MANFREDO JR.
Ministro de la Presidencia

SUSTITUYESE UN ARTICULO PRIMERO DEL
CAPITULO II DEL DECRETO DE GABINETE

LEY No. 60

(De 2 de diciembre de 1977)

Por la cual se sustituye el artículo primero del Capítulo II del Decreto de Gabinete No. 229 de 16 de julio de 1969 y se adiciona otro.

un recuento bacteriano comprendido entre treinta mil (30,000) y cincuenta mil (50,000) bacterias por mililitro.

Además, el recuento de gérmenes del grupo coliforme no debe exceder de diez (10) por mililitro. De los grupos patógenos (tales como salmonella) debe ser negativo.

Esta leche debe ser pasteurizada con leche cruda Grado "B".

7.—Leche en Polvo: Polvo que se obtiene por eliminación del agua que contiene la leche; o de la leche total o parcialmente desnatada. Las leches en polvo son:

a) Integra: Es aquella que contiene un mínimo de veintiséis (26) por ciento de grasa láctea y sesenta y ocho (68) por ciento de sólidos no grasos lácteos y noventa y seis (96) por ciento de sólidos totales con una humedad máxima de cuatro (4) por ciento.

b) Semidescremadas: Es aquella que contiene un mínimo de doce (12) por ciento de grasa láctea y ochenta y tres (83) por ciento de sólidos no grasos, y una humedad máxima de cuatro (4) por ciento.

c) Descremada: Es aquella que contiene un máximo de dos (2) por ciento de grasa láctea, un mínimo de noventa y cuatro (94) por ciento de sólidos no grasos lácteos y una humedad máxima de cuatro (4) por ciento.

Parágrafo: En los productos lácteos en polvo, el recuento de bacterias por gramo no debe exceder de cincuenta mil (50,000) salvo que hayan sido inoculados expresamente para conferir propiedades especiales al producto y por métodos aprobados por la autoridad de salud. El recuento de gérmenes del grupo coliforme debe ser negativo a un décimo (0.10) de gramo. De los grupos patógenos, tales como salmonella, debe ser negativo en (10) diez gramos.

8.—Leche Condensada Azucarada: Producto que se obtiene extrayendo únicamente parte del agua que contiene la leche o la leche desnatada y agregando azúcares.

El producto deberá contener como mínimo, el ocho (8) por ciento de material grasa en peso, y el venticinco (25) por ciento de extracto seco procedente de la leche, en peso. En este producto el recuento de bacterias por mililitro no debe exceder de cincuenta mil (50,000).

El recuento de gérmenes del grupo coliforme debe ser negativo en un (1) mililitro y negativo para el grupo patógeno en diez (10) mililitros.

9.—Leche Evaporada: Producto líquido que se obtiene extrayendo únicamente parte del agua que contiene la leche o la leche desnatada, pasteurizadas.

El producto deberá contener como mínimo: el 7.5 por ciento de materia grasa, en peso, y el 25 por ciento de extracto seco procedente de la leche, en peso.

En este producto el recuento de gérmenes no debe ser mayor de treinta mil (30,000) por mililitro y negativo por coliforme en un décimo

(0.10) de mililitro y negativo por gérmenes patógenos.

10.—Helados: Producto congelado elaborado a base de leche o productos de leche mezclados con sabores naturales o artificiales, estabilizantes y azúcar.

Este producto debe contener un mínimo de ocho (8) por ciento de grasa láctea y el recuento de bacterias por gramo no debe exceder de cincuenta mil (50,000); el recuento de gérmenes del grupo coliforme no debe exceder de diez (10) en un (1) gramo. De los grupos patógenos (tales como salmonella) debe ser negativo.

11.—Mantequilla: Es el producto resultante del batido de la crema de leche, neutralizada o no, fresco o fermentado por la adición de fermentos lácteos seleccionados, al cual podrá incorporarse sal. Este producto no podrá presentar un recuento mayor de cincuenta mil (50,000) bacterias por gramo ni deberá contener más de diez (10) coliformes por mililitro.

No podrá tener bacterias patógenas:

12.—Quesos: Se entiende por "queso" el producto fresco fermentado, obtenido por separación del suero, después de la coagulación de la leche, crema, leche íntegra, o parcialmente desnatada, suero de mantequilla, o una combinación de algunos o de todos estos productos.

Las denominaciones utilizadas para designar las distintas variedades de queso sólo podrán aplicarse a aquellos productos que se ajusten a la definición de queso dada en el párrafo anterior, y que posean las características atribuidas normalmente a tal variedad.

En este producto se exige la ausencia de cualquier organismo patógeno".

ARTICULO 2o.: Se adiciona el siguiente artículo al Capítulo II del Decreto de Gabinete No. 229 de 16 de julio de 1969:

"ARTICULO 12: Para efectos de la fijación de precios que pagarán las plantas procesadoras a los productores, por leche no clasificada como Grado "A", la Oficina de Regulación de Precios deberá establecer los diferenciales de precio independientemente de su grado de acuerdo a niveles de calidad que serán determinados con base a requisitos químicos, físicos y bacteriológicos por los Ministerios de Salud y Desarrollo Agropecuario. La reglamentación correspondiente será emitida por dichos Ministerios dentro de los 10 meses subsiguientes a la promulgación de esta Ley."

ARTICULO 3o.: Esta Ley comenzará a regir desde su promulgación.

COMUNIQUESE Y PUBLIQUESE.

Dada en la ciudad de Panamá, a los 2 días del mes de diciembre de mil novecientos setenta y siete.

ING. DEMETRIO B. LAKAS,
Presidente de la República

GERARDO GONZALEZ V.,
Vicepresidente de la República

JOSE O. HUERTAS,
Presidente de la Asamblea Nacional
de Representantes de Corregimientos

El Ministro de Gobierno y Justicia,
JORGE E. CASTRO

El Ministro de Relaciones Exteriores,
NICOLAS GONZALEZ R.

El Ministro de Hacienda y Tesoro, ai.,
LUIS M. ADAMES

El Ministro de Educación,
ARISTIDES ROYO

El Ministro de Obras Públicas,
NESTOR TOMAS GUERRA

El Ministro de Desarrollo Agropecuario,
RUBEN D. PAREDES

El Ministro de Comercio e Industrias,
JULIO SOSA

El Ministro de Trabajo y Bienestar Social,
ADOLFO AHUMADA

El Ministro de Salud,
ABRAHAM SAIED

El Ministro de Vivienda, ai.,
ABEL RODRIGUEZ

El Ministro de Planificación y
Política Económica,
NICOLAS ARDITO VARLETTA

Comisionado de Legislación,
MARCELINO JAEN

Comisionado de Legislación,
NILSON A. ESPINO

Comisionado de Legislación,
MANUEL B. MORENO

Comisionado de Legislación,
RICARDO RODRIGUEZ

Comisionado de Legislación,
MIGUEL A. PICARD AMI

Comisionado de Legislación,
ROLANDO MURGAS T.

Comisionado de Legislación,
RUBEN D. HERRERA

Comisionado de Legislación,
SERGIO PEREZ S.

Comisionado de Legislación,
ERNESTO PEREZ BALLADARES

FERNANDO MANFREDO JR.,
Ministro de la Presidencia

AVISOS Y EDICTOS

AVISO DE SEGUNDO REMATE

El Suscrito Secretario del Juzgado Tercero del Circuito de Panamá, en funciones de Alguacil ejecutor por medio del presente al público.

HACE SABER

Que en el juicio ejecutivo propuesto por MACCAN ERICKSON DE PANAMA, S.A. contra VIVIENDAS NACIONALES, S.A. se ha señalado el día 14 de febrero de 1978 como fecha para que se lleve a cabo la venta en pública subasta de las siguientes fincas:

Finca 45,854 inscrita al folio 88 del tomo 1100 de la sección de la Propiedad de la Provincia de Panamá, Consiste en un lote de terreno marcado con el número catorce situado en la jurisdicción del Corregimiento de Juan Díaz Distrito de y provincia de Panamá, LINDEROS: Partiendo del número catorce uno situado a siete metros quinientos ochenta y cinco milímetros del eje central de la Calle B con Rumbo Sur treinta y tres grados cincuenta y seis minutos treinta segundos Oeste se mide una distancia de ciento dieciocho metros veintiséis centímetros colinda con la finca número cuarenta y un mil doscientos setenta y seis hasta llegar al punto catorce dos situado a seis metros del eje central rumbo Norte cincuenta y seis grados cero tres minutos treinta segundos Oeste se mide una distancia de cuarenta y nueve metros cincuenta y tres centímetros equidistantes y paralela al eje central de la Calle D hasta llegar al punto número seis catorce uno desde este punto con rumbo Norte treinta y tres grados cincuenta y seis minutos treinta segundos Este se mide una distancia de ciento veinticinco metros sesenta y siete centímetros colindantes con el lote número seis servidumbre y el lote número trece, hasta llegar al punto número trece catorce uno desde este punto con Rumbo Sur, cuarenta y siete metros cincuenta centímetros del eje central de la Calle B se mide una distancia de cincuenta metros ocho centímetros hasta llegar al punto número catorce una perdida. SUPERFICIE: seis mil cuarenta y un metros cuadrados con diecisiete decímetros cuadrados.

Servirá de base del remate la suma de B/39,268.00 y postura admisible las que cubran la mitad de la base del remate.

Para habilitarse como Postor se requiere que previamente se consigne en el Tribunal el 5% de la base del remate mediante certificado de Garantía expedido por el Banco Nacional de Panamá, a favor del Juzgado Tercero

LEY 60

(De 2 de Diciembre de 1977)

Por la cual se sustituye el artículo primero del Capítulo II del Decreto de Gabinete No. 229 de 16 de julio de 1969 y se adiciona otro.

EL CONSEJO NACIONAL DE LEGISLACIÓN

DECRETA:

ARTÍCULO 1º. El artículo primero del Capítulo II del Decreto de Gabinete No. 229 de 16 de julio de 1969, quedara como Artículo 11 así:

“ARTÍCULO 11: La leche y productos lácteos para consumo humano deberá llenar las especificaciones mínimas que se establecen a continuación.

1. Leche Cruda: Se entiende por leche cruda la secreción láctea del ordeño completo de una o más vacas sanas excluyendo al calostro, o sea la leche producida durante los (15) quince días inmediatamente anteriores u ocho (8) subsiguientes al parto, o por todo el tiempo más que sea necesario para evitar la mezcla del calostro con la propia leche cruda.

Esta leche debe tener no menos de 8.50 por ciento de sólidos no grasos y no menos de 3.50 por ciento de grasa láctea y un total de sólidos no inferior al 12 por ciento.

2.- Leche Cruda Grado “A”: Es aquella que tiene un recuento de bacterias no mayor de doscientos mil (200,000) por mililitro ni residuos de antibióticos y que desde el momento de su obtención hasta llegar a la plata pasteurizadora se mantenga a una temperatura no mayor de 10oC, temperatura que debe ser mantenida en la plata hasta su pasteurización. Esta leche provendrá de las granjas de primera clase cuyos requisitos mínimos estarán señalados en el reglamento sobre la producción de leche.

3.- Leche Cruda Grado “B”: Es aquella que tiene un recuento de bacterias no mayor de un millón (1,000,000) por mililitro al momento de entrega a la planta procesadora y que no contenga residuos de antibióticos. Esta leche al llegar a la planta procesadora deberá enfriarse inmediatamente a una temperatura no mayor de diez (10) grados centígrados.

4.- Leche Cruda Industrial: Es aquella que no llena los requisitos de la leche cruda “A” ni los de grado “B”. Esta leche no deberá contener residuos de antibióticos.

5.- Leche Pasteurizada Grado “A”; Es leche que proviene de leche cruda Grado “A” la cual ha sido pasteurizada, enfriada y colocada en su envase final en una planta pasteurizadora que llena los requisitos exigidos en el Reglamento respectivo. En todos los casos el examen de la leche debe probar que ha tenido una pasteurización eficiente que se evidencie mediante pruebas satisfactorias de fosfatasa, y en ningún tiempo, después de su pasteurización y antes de su entrega final, debe la leche tener un recuento de bacterias de plato petri que exceda de 30,000 por mililitro, o un contenido de coliforme que exceda de 10 por mililitro: debe ser negativo a grupos patógenos.

G. O. 18508

6.- Leche Pasteurizada Grado "B": La leche pasteurizada de Grado "B" es aquella que tiene un recuento bacteriano comprendido entre treinta mil (30,000= y cincuenta mil (50,000) bacterias por mililitro.

Además, el recuento de gérmenes del grupo coliforme no debe exceder los diez (10) por mililitro. De los grupos patógenos (tales como salmonella) debe ser negativo.

Esta leche debe ser pasteurizada con leche cruda Grado "B".

7.- Leche en Polvo: Polvo que se obtiene por eliminación del agua que contiene la leche; o de la leche total o parcialmente desnatada. Las leches en polvo son:

a) Integra: Es aquella que contiene un mínimo de veintiséis (26) por ciento de grasa láctea y sesenta y ocho (68) por ciento de sólidos en grasos lácteos y noventa y seis (96) por ciento de sólidos totales con una humedad máxima de cuatro (4) por ciento.

b) Semidescremadas: Es aquella que contiene un mínimo de doce (12) por ciento de grasa láctea y ochenta y tres (83) por ciento de sólidos no grasos, y una humedad máxima de (4) por ciento.

c) Descremada: Es aquella que contiene un máximo de dos (2) por ciento de grasa láctea, un mínimo de noventa y cuatro (94) por ciento de sólidos no grasos y lácteos y una humedad máxima de cuatro (4) por ciento.

Parágrafo: En los productos lácteos en polvo, el recuento de bacterias por gramo no debe exceder de cincuenta mil (50,000) salvo que hayan sido inoculados expresamente para conferir propiedades especiales al producto y por métodos por la autoridad de salud. El recuento de gérmenes del grupo coliforme debe ser negativo a un decimo (0.10= de gramo. De los grupos patógenos, tales como salmonella, debe ser negativo con (10) diez gramos.

8.- Leche Condensada Azucarada: Producto que se obtiene extrayendo únicamente parte del agua que contiene la leche o la leche desnatada y agregando azúcares.

El producto deberá contener como mínimo el ocho (8) por ciento de material grasa en peso, y el veintiocho (2) por ciento del extracto seco procedente de la leche, en peso. En este producto el recuento de bacterias por mililitro no debe exceder de cincuenta mil (50,000).

El recuento de gérmenes del grupo coliforme debe ser negativo en un (1) mililitro y negativo para el grupo patógeno en diez (1) mililitros.

9.- Leche Evaporada: Producto líquido que se obtiene extrayendo únicamente parte del agua que contiene la leche o la leche desnatada pasteurizadas.

El producto deberá contener como mínimo: el 7.5 por ciento de materia grasa, en peso, y el 25 por ciento de extracto seco procedente de la leche, en peso.

En este producto el recuento de gérmenes no debe ser mayor de treinta mil (30,000) por mililitro y negativo por coliforme en un decimo (0.10) de mililitro y negativo por gérmenes patógenos.

G. O. 18508

10.- Helados: Producto congelado elaborado a base de leche o productos de leche mezclados con sabores naturales o artificiales, estabilizantes y azúcar.

Este producto debe contener un mínimo de ocho (8) por ciento de grasa láctea y el recuento de bacterias por gramo no debe exceder de cincuenta mil (50,000); el recuento de gérmenes del grupo coliforme no debe exceder de diez (10) en un (1) gramo. De los grupos patógenos (tales como salmonella) debe ser negativo.

11.- Mantequilla: Es el producto resultante del batido de la crema de leche, neutralizada o no, fresco o fermentado por la adición de fermentos lácticos seleccionados, al cual podrá incorporarse sal. Este producto no podrá presentar un recuento mayor de cincuenta mil (50,000) bacterias por gramo ni deberá contener más de diez (10) coliformes por mililitro.

No podrá tener bacterias patógenas:

12.- Quesos: Se entiende por "queso" el producto del suero, después de la coagulación de la leche, crema, leche integra, o parcialmente desnatada, suero de mantequilla, o una combinación de algunos o de todos estos productos.

Las denominaciones utilizadas para designar las distintas variedades de queso solo podrán aplicarse a aquellos productos que se ajusten a la definición de queso dada en el párrafo anterior, y que posean las características atribuidas normalmente a tal variedad-

En este producto se exige la ausencia de cualquier organismo patógeno".

ARTICULO 12: Para efectos de la fijación de precios que pagaran las plantas procesadoras a los productores, por leche no clasificada como Grado "A", la Oficina de Regulación de Precios no deberá establecer los diferenciales de precio independientemente de su grado de acuerdo a niveles de calidad que serán determinados con base a requisitos químicos, físicos y bacteriológicos por los Ministerios de Salud y Desarrollo Agropecuario. La reglamentación correspondiente será emitida por dichos Ministerios dentro de los 10 meses subsiguientes a la promulgación de esta Ley."

ARTICULO 3º.: Esta Ley comenzara a regir desde su promulgación.

COMUNÍQUESE Y PUBLÍQUESE

Dado en la ciudad de Panamá, a los 2 días del mes de diciembre de mil novecientos setenta y siete.

ING. DEMETRIO B. LAKAS
Presidente de la República

GERARDO GONZÁLEZ V.
Vicepresidente de la República

JOSÉ OCTAVIO HUERTAS
Presidente de la Asamblea Nacional de
Representantes de Corregimientos

Ministro de Gobierno y Justicia,

JORGE E. CASTRO B.

Ministro de Relaciones Exteriores,

NICOLÁS GONZÁLEZ REVILLA

G. O. 18508

Ministro de Hacienda y Tesoro, a.i.

LUIS M. ADAMES

Ministro de Educación,

ARISTIDES ROYO

Ministro de Obras Públicas,

NÉSTOR TOMÁS GUERRA

Ministro de Desarrollo Agropecuario,

RUBÉN DARÍO PAREDES

Ministro de Comercio e Industrias,

JULIO E. SOSA B.

Ministro de Trabajo y Bienestar Social,

ADOLFO AHUMADA

Ministro de Salud,

ABRAHAM SAIED

Ministro de Vivienda, a.i.

ABEL RODRÍGUEZ

Ministro de Planificación y
Política Económica,

NICOLÁS ARDITO BARLETTA

Comisionado de Legislación,

MARCELINO JAÉN

Comisionado de Legislación,

NILSON A. ESPINO

Comisionado de Legislación,

RICARDO A. RODRÍGUEZ

Comisionado de Legislación,

MIGUEL A. PICARD AMI

Comisionado de Legislación,

MANUEL B. MORENO

Comisionado de Legislación,

SERGIO PÉREZ SAAVEDRA

Comisionado de Legislación,

ERNESTO PÉREZ BALLADARES

Comisionado de Legislación,

ROLANDO MURGAS T.

Comisionado de Legislación,

CARLOS PÉREZ HERRERA

Comisionado de Legislación,

RUBÉN D. HERRERA

FERNANDO MANFREDO JR.
Ministro de la Presidencia