Reglamento sobre productos derivados de la leche.— G. O. Nº 5329, del 28 de Junio de 1939.

JACINTO B. PEYNADO,
Presidente de la República Dominicana.

NUMERO 330.

En ejercicio de la atribución que me confiere el inciso 3º del artículo 49 de la Constitución de la República; y

VISTO el artículo 8 de la ley número 581, de fecha 12 de octubre de 1933;

He dictado el siguiente

REGLAMENTO SOBRE PRODUCTOS DERIVADOS DE LA LECHE.

Capítulo I.

De la mantequilla.

Art. 1.— La mantequilla es el producto graso estraído de la leche de vaca o de la crema de ésta. La mantequilla preparada con leche de otros animales debe ponerse en el comercio con la denominación correspondiente.

Párrafo:— La mantequilla pura contendrá no menos de **ochenta por ciento** de grasa y no más **de dieciséis por ciento** de agua, pudiendo contener pequeñas proporciones de los demás componentes naturales de la leche. No podrá adicionársele cloruro de sodio en cantidad superior al **seis por ciento** y deberá ser colorada con sustancias admitidas al efecto por el código de procedimiento sanitario. Su índice de Kottstorfer será de 210% a 230%, su acidez oleica no mayor de **tres por ciento,** sin poder contener más de **dos décimos por ciento** de ceniza.

Art. 2.— Las mantequillas saladas no podrán contener más de **ocho por ciento** de cloruro de sodio ni más de **diez por ciento** de agua. No se les adicionarán preservativos o antisépticos y serán coloradas con sustancias admitidas al efecto por el código de procedimiento sanitario.

Art. 3.— Para la elaboración de la mantequilla podrá utilizarse la leche cruda superior, la leche o crema pasteurizada y la leche cruda ordinaria.

Art. 4.—Se autoriza, exclusivamente para usos culinarios,

la renovación de la mantequilla ranciosa. La renovación se hará por ventilación de la mantequilla, fusionándola para su amasamiento con leche alcalizada con bicarbonato de sodio y lavándola finalmente con leche o agua.

Art. 5.— La mantequilla deberá ser envasada en recipientes adecuados que garanticen su conservación y presentación. Cuando no esté contenida en envases herméticamente cerrados, será conservada en frío hasta su expendio para el consumo.

Art. 6.— Los envases de la mantequilla indicarán la clase de ésta, la marca de fábrica, el nombre del propietario y el número de la inscripción sanitaria.

Párrafo:— Si la mantequilla es renovada o no es de leche de vaca, se consignará así en los envases.

Capítulo II.

Del queso.

Art. 7.— El queso es el producto separado de la leche, de la crema o de la leche descremada total o parcialmente, coagulándola por medio de cuajo o de una acidificación conveniente, y sometiendo el coágulo así obtenido a un tratamiento apropiado para cada variedad de queso.

Art. 8.— Puede adicionársele al queso cloruro de sodio en proporciones convenientes y ser colorado con sustancias de las autorizadas al efecto por el código de procedimiento sanitario.

Art. 9.— Se autoriza la fabricación de quesos **emulsionados,** que son aquellos a los cuales se le adicionan aceites y grasas puras comestibles, y de quesos **mixtos** o **compuestos,** que son aquellos a los cuales se les adicionan sustancias vegetales comestibles no extrañas al producto.

Art. 10.— El queso de tipo determinado que no proceda de la región donde es producido normalmente, no podrá ser puesto en el comercio sin que se indique de modo inequívoco su verdadera procedencia.

Art. 11.— En la elaboración de queso podrán utilizarse cualesquiera de las especies de leche que se usan en la fabricación de mantequilla.

Párrafo I.— Si la leche empleada ha sido parcialmente

descremada, se consignará así en el rótulo o envoltura del producto.

Párrafo II.— Si la leche no reúne las condiciones indicadas, podrá utilizarse únicamente en la elaboración de queso cocido. Esta circunstancia se hará constar en los rótulos o envolturas.

Art. 12.— Los quesos, según la cantidad de grasa contenida en la leche empleada en su elaboración, se clasifican del modo siguiente: queso **graso**, que es el elaborado con leche íntegra de no menos de 15% de grasa; queso **semi-graso**, que es el elaborado con leche parcialmente descremada de no menos de 10% de grasa; y queso de **crema**, que es el que contiene no menos de 30% de grasa y que es elaborado con crema de leche o con leche íntegra a la cual se ha adicionado un 25% de crema.

Art. 13.— Los quesos mixtos y emulsionados se clasificarán según la cantidad de sustancias vegetales o de grasa que les sean adicionada. Esta cantidad se indicará en el rótulo o envoltura.

Art. 14.— La Secretaría de Estado de Agricultura, Industria y Trabajo dispondrá, cuantas veces lo estime necesario, la inspección del ganado de ordeño, de los establos, y de los establecimientos destinados a la fabricación de quesos, mantequilla y otros productos derivados de la leche, y podrá perseguir la clausura de aquellos establecimientos que a su juicio no se ajusten a las disposiciones legales establecidas.

Art. 15.— La mantequilla y el queso no podrán ofrecerse al consumo público sin la previa certificación de la Secretaría de Estado de Sanidad y Beneficencia de que las muestras de estos productos sometidas para su análisis son propias para el consumo.

Art. 16.— Quedan encargados de la ejecución del presente Reglamento los Inspectores de Industria, Inspectores de Frutos y los Delegados Inspectores designados por la Secretaría de Estado de Agricultura, Industria y Trabajo.

Art. 17.— La violación del presente Reglamento se castigará con las penas establecidas por la ley N° 581, de fecha 12 de octubre de 1933.

DADO en Ciudad Trujillo, capital de la República Dominicana, a los veintisiete días del mes de junio del año mil novecientos treintinueve.

JACINTO B. PEYNADO.