



### NOTIFICACIÓN

Se da traslado de la notificación siguiente de conformidad con el artículo 10.6.

<b>1. Miembro que notifica:</b> Chile <b>Si procede, nombre del gobierno local de que se trate (artículos 3.2 y 7.2):</b>
<b>2. Organismo responsable:</b> Ministerio de Agricultura <b>Nombre y dirección (incluidos los números de teléfono y de telefax, así como las direcciones de correo electrónico y sitios Web, en su caso) del organismo o autoridad encargado de la tramitación de observaciones sobre la notificación, en caso de que se trate de un organismo o autoridad diferente:</b> Dirección General de Relaciones Económicas Internacionales, Ministerio de Relaciones Exteriores
<b>3. Notificación hecha en virtud del artículo 2.9.2 [ X ], 2.10.1 [ ], 5.6.2 [ ], 5.7.1 [ ], o en virtud de:</b>
<b>4. Productos abarcados (partida del SA o de la NCCA cuando corresponda; en otro caso partida del arancel nacional. Podrá indicarse además, cuando proceda, el número de partida de la ICS):</b> Leche y queso
<b>5. Título, número de páginas e idioma(s) del documento notificado:</b> Consulta Pública para proyecto de ley que establece normas sobre elaboración, denominación y etiquetado de productos lácteos o derivados de la leche (4 páginas, en Español)
<b>6. Descripción del contenido:</b> <p>Los presentes Proyectos de Ley tienen como objetivo la protección de la salud de los consumidores. Lo anterior, acorde propone el Proyecto de Ley que establece normas sobre comercialización y etiquetado de la leche, a través de la implementación de mejoras en las condiciones de manejo de la leche, a fin de otorgar transparencia y confiabilidad a los consumidores, como el reconocimiento de elementos propios en el trabajo de los productores de leche a nivel nacional mediante la incorporación de (i) las denominaciones de origen, (ii) la información de cada uno de los componentes del producto lácteo, y (iii) sus transformaciones. Junto con lo anterior, el Proyecto de Ley que establece normas sobre elaboración, denominación y etiquetado de productos lácteos o derivados de la leche, plantea la incorporación de un artículo único que introduce las siguientes medidas</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. <i>Se define el concepto de leche.</i> Se genera una nueva definición del producto</li><li>2. leche</li><li>3. entendiéndose por tal como (&amp;) el producto líquido de la ordeña completa e ininterrumpida de vacas sanas, bien alimentadas y en reposos, exenta de calostro</li><li>4. .</li><li>5. <i>Se define el concepto de leche reconstituida estableciendo exigencias en los productos lácteos que la contengan.</i> Se genera nueva definición de producto</li><li>6. leche reconstituida</li><li>7. el cual se consideraría como (&amp;)</li><li>8. <i>aquel producto obtenido en su totalidad o en parte de un producto lácteo, el que</i></li></ol>

*se parece o puede utilizarse como un sustituto de leche líquida, especialmente por la adición de agua potable a la leche concentrada y a la leche en polvo, en proporción tal que cumpla los requisitos establecido en el artículo 203*

9. (Artículo 203 del Reglamento Sanitario de los Alimentos). Se establecen una serie de requisitos en su proceso productivo, básicamente estos hacen referencia a (i) contar con un proceso de pasteurización, tratamiento UHT o someterse a esterilización. (ii) contar con un registro de su origen, (iii) indicar la cantidad de leche procesada reconstituida y comercializada, y (iv) indicar la cantidad de producto lácteo utilizado para su producción.

Respecto a la rotulación del envasado se establece entre otras, la denominación del producto

Leche Adicionada de Leche en Polvo Reconstituida

como una serie de requisitos para las plantas elaboradoras de la misma.

3. *Se define el concepto de*

*Queso*

*. Se establece definición de dicho producto el que se consideraría como (&) **aquel producto madurado o sin madurar, sólido o semisólido, obtenido coagulando leches líquidas no reconstituidas, descremadas, parcialmente descremadas, crema, crema de suero, suero de queso o suero de mantequilla debidamente pasteurizado o una combinación de estas materias, por la acción de cuajo u otros coagulantes apropiados (enzimas específicas o ácidos orgánicos permitidos), y separando parcialmente el suero que se produce como consecuencia de tal coagulación.***

4. *Se establecen requisitos para la elaboración y etiquetado de producto lácteos que no sean de vaca. Para productos que utilicen leche líquida que no sea de vaca debe indicarse la especie de origen de la leche. Asimismo, se establece la prohibición de rotulación como*

*Queso*

*de aquellos productos que utilicen como materia prima*

*leche reconstituida*

*debiendo utilizar la denominación de*

*Producto lácteo similar al queso*

*o*

*Producto lácteo sustituto del queso*

**7. Objetivo y razón de ser, incluida, cuando proceda, la índole de los problemas urgentes:** Protección de la salud de los consumidores

**8. Documentos pertinentes:**

Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud

Codex Stan 206-1999

Proyectos de Ley Boletines N°s. 11417-01 y 11.661-11

**9. Fecha propuesta de adopción:** } --  
**Fecha propuesta de entrada en vigor:** }

**10. Fecha límite para la presentación de observaciones:** 60 días a partir de la fecha de notificación

**11. Textos disponibles en:** Servicio nacional de información [ ] o dirección,

**números de teléfono y de fax, correo electrónico y dirección del sitio Web, en su caso, de otra institución:** Dirección General de Relaciones Económicas Internacionales

Ministerio de Relaciones Exteriores

Teatinos 180, piso 11

Teléfono: (+56)-2-22827 5250

Fax: (+56)-2-22380 9494

[https://www.camara.cl/pley/pley\\_detalle.aspx?prmID=12180&prmBoletin=11661-11](https://www.camara.cl/pley/pley_detalle.aspx?prmID=12180&prmBoletin=11661-11)

1 archivo(s) adjuntos