

CONGRESO DE LA NACIÓN

República Argentina

LEY 11.089 · 1991

LEY 11.089

Boletín Oficial, 14 de junio de 1991 · 11 artículos

Texto actualizado al 17 de noviembre de 2026

ÍNDICE

Ley 11.089

CAPÍTULO I Régimen especial 3

CAPÍTULO II De 3

CAPÍTULO III De 4

LEY 11089

EL SENADO Y CAMARA DE DIPUTADOS DE

LA PROVINCIA DE

BUENOS AIRES SANCIONAN CON FUERZA DE

LEY

CAPÍTULO I

Régimen especial

ARTÍCULO 1°. Establécese un régimen especial para aquellas explotaciones tamberas que deseen realizar una semi -elaboración de su leche, bajo la forma de masa para Mozzarella , antes de entregarla a las fábricas que elaboran el producto denominado queso mozzarella , argentino, u otras formas como queso Calcio Cavallo (de mozzarella), o trenzas, lenguas o bolitas.

ARTÍCULO 2°. El cumplimiento y la fiscalización de la presente ley, estarán a cargo del Ministerio de Asuntos Agrarios y Pesca, quienes a tal efecto recibirán, de ser necesario, la colaboración de

la Fuerza Pública

en el ámbito provincial.

ARTÍCULO 3°. El Ministerio de Asuntos Agrarios y Pesca, estará facultado para resolver los aspectos técnicos derivados del cumplimiento de la presente ley.

CAPÍTULO II

De

ARTÍCULO 4°. Las explotaciones lecheras incluidas dentro de la presente ley, son todos aquellos tambos mecánicos, espina de pescado, tándem o brete a la par, etc., que por una línea de leche perfectamente higienizable , puedan llevar la leche de las ubres de las vacas a una Sala de Elaboración adjunta, ó muy cercana a

la Sala

de Ordeñe.

ARTÍCULO 5°. Las explotaciones citadas en el artículo 4°, deberán solicitar la inscripción y habilitación en el Registro de Establecimientos de

la Dirección

de Calidad y Producción de Leche, del Ministerio de Asuntos Agrarios y Pesca, el número de inscripción deberá constar en el envase.

ARTÍCULO 6°. En la solicitud a que se hace mención en el artículo 5°, los productores deberán hacer constar la superficie de la explotación, número de vacas de ordeñe, secas y categorías menores, razas, número de ordeñes, plano del tambo, Sala adjunta en escala de 1:100, fuente de calor, tina y "destino exclusivo del suero para crianza de animales" y descripción de la máquina de ordeñe.

ARTÍCULO 7°. Para adecuar

la Empresa

al presente funcionamiento

la Dirección

de Calidad y Producción de Leche, puede otorgar habilitaciones temporarias de hasta un plazo de nueve meses, siempre que la presente situación no afecte las condiciones sanitarias que debe tener el producto.

CAPÍTULO III

De

ARTÍCULO 8°. Las construcciones de unidad tambo, deberán satisfacer las siguientes condiciones en

la Sala

de Ordeñe, de elaboración y de almacenaje y/o de empaque:

a- Que la construcción no se encuentre en lugar inundable .

b- Que la construcción sea exclusivamente de mampostería.

c- Las paredes interiores de

la Sala

de Ordeñe y de motores deberán ser, preferiblemente, de azulejos, admitiéndose las paredes de revoque lisos lavables.

d-

La Sala

de elaboración donde va la tina, y la adjunta de almacenamiento y empaque, debe tener indefectiblemente, azulejos en todo su perímetro y altura.

e- Las Salas de elaboración y de empaque, deben poseer cielorrasos lavables, las paredes unidas del piso al techo, y además de las puertas y ventanas comunes, puertas y ventanas de alambre denominado mosquitero.

f- La casilla para tubo de gas ó sala de calderas, deberá poseer, como mínimo, revoque fino.

g- Se acepta como fuente indirecta de calor, la caldera, debiéndose en este caso, cumplimentarse con lo dispuesto para industrias por

la Ley

7.229 y su Decreto- Reglamentario 7.488/72. Para el caso de que la fuente de calor fuere directa, se aceptará un quemador industrial exclusivamente a gas, para lo que deberá proveer de la correspondiente casilla externa para los tubos, y cañería fija de gas hasta el quemador.

h- La dependencia de elaboración deberá poseer la correspondiente tina de acero inoxidable o de cobre estañado y mesa de acero inoxidable. Fácil y abundante agua inocua y limpia para la limpieza.

i- La dependencia adjunta de almacenaje, deberá estar provista de estanterías de madera, y fuente de agua limpia e inocua para la limpieza.

j- La leche ingresará a

la Sala

de elaboración indefectiblemente por cañerías de las provistas por las máquinas de ordeñe actuales.

ARTÍCULO 9°. El rodeo de vacas deberá tener reacción negativa de tuberculosis y brucelosis, y cumplir todas las vacunaciones oficiales de S.E.L.S.A .

ARTÍCULO 10. La fiscalización de la presente norma legal, será realizada por personal de

la Dirección

de Calidad y Producción de Leche, al que se le permitirá el libre acceso al tambo para revisar leche, producto intermedio, envases, instalaciones y la cumplimentación de las reglas de higiene y sanidad.

ARTÍCULO 11. El no cumplimiento de lo especificado en la presente ley, será penado con las disposiciones legales vigentes: Código Alimentario Nacional, Resoluciones del Ministerio de Asuntos Agrarios y Pesca, y Decretos del Poder Ejecutivo.

º Lo subrayado se encuentra observado por el Decreto de promulgación Nº 1667/91 de la presente Ley.-

ARTICULO 12°: Comuníquese al Poder Ejecutivo.



VEREDICTA LEYES

Ley 11.089. Texto actualizado al 17 de noviembre de 2026.

Datos: Base InfoLEG de Normativa Nacional, Ministerio de Justicia de la Nación (CC BY 4.0).