

DEPARTAMENTO DE ESTADO

Número: 8225

Fecha: 28 de junio de 2012

Aprobado Hon. Kenneth D. McClintock
Secretario de Estado



Por: Eduardo Arosemena Muñoz
Secretario Auxiliar de Servicios

ESTADO LIBRE ASOCIADO DE PUERTO RICO
DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA
SANTURCE, PUERTO RICO 00908
OFICINA DE LA REGLAMENTACIÓN DE LA INDUSTRIA LECHERA

ENMIENDAS

PARA ENMENDAR LAS SECCIONES 3, 4, 5, 6 Y 7 DEL REGLAMENTO NÚMERO 5 DE LA INDUSTRIA LECHERA, APROBADO EL 29 DE OCTUBRE DE 1991, SEGÚN ENMENDADO, Y REGISTRADO EN EL DEPARTAMENTO DE ESTADO DE PUERTO RICO CON EL NÚMERO 4565 Y PARA AÑADIR EL APENDICE D AL REGLAMENTO NÚMERO 5 SEGÚN APROBADO.

INDICE

<u>Contenido</u>	<u>Página</u>
Artículo 1 -.....	1
Artículo 2 -.....	1 - 3
Artículo 3 -.....	3
Artículo 4 -.....	3
Artículo 5 -.....	3-4
Artículo 6 -.....	4
Artículo 7 -.....	4-5
Artículo 8 -	5
Artículo 9 -	5-7
Artículo 10 -	8-9
Artículo 11 - Autoridad Legal.....	9
Artículo 12 - Clausula de Salvedad.....	9
Artículo 13 - Enmienda.....	9
Artículo 12 - Vigencia.....	9-11

Estado Libre Asociado de Puerto Rico
DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA
Santurce, Puerto Rico 00908
Oficina de la Reglamentación de la Industria Lechera

ENMIENDAS

Para enmendar las Secciones 3, 4, 5, 6 y 7 del Reglamento Número 5 de la Industria Lechera, aprobado el 29 de octubre de 1991, según enmendado, y registrado en el Departamento de Estado de Puerto Rico con el número 4565 y para añadir el Apéndice D al Reglamento Número 5 según aprobado.

ARTÍCULO 1. - Se enmienda la Sección 3, párrafos 5 y 6 de para que lean como sigue:

.....

Uno de los puntos fundamentales en la producción, elaboración y venta de la leche es el mantener una calidad óptima del producto y garantizarla al consumidor.

En atención al clamor de los ganaderos, elaboradores y público consumidor, se establecen por medio del presente reglamento, las normas que regirán la calidad y los aspectos sanitarios de la leche en todas sus fases de producción, elaboración y venta. Se establece además, los poderes necesarios al Administrador, para fijar los requisitos que regirán la calidad del producto y el mecanismo de implantación de los mismos.

 **ARTICULO 2.** - Se enmienda la Sección 4, inciso B sobre definición de Producto y se incorporan nuevos incisos QQ al WW los cuales leerán como sigue:

B. Producto – leche en su estado natural, ya sea cruda o pasteurizada y homogeneizada, que se expende para consumo directo al público. Incluirá además: leche evaporada, leche condensada, leche en polvo, leche acidificada, leche con cultivo, leche concentrada o cualquier otro tipo de leche según definido en la última edición de la Ordenanza para Leche Pasteurizada Grado A (*Grade A Pasteurized Milk Ordinance, PMO* por sus siglas en inglés) recomendada por el Servicio de Salud Federal; o en lo establecido por la Administración de Alimentos y Drogas en la última edición del Código de Reglamentación Federal (*Code of Federal Regulations*).

.....

QQ. Leche evaporada – producto fluido que se obtiene de la remoción parcial de agua a la leche. Contendrá por peso no menos de 6.5% de grasa, no menos de 16.5% de sólidos no grasos y no menos de 23% de sólidos totales será homogeneizada y se le añadirá vitamina D. Su envase será sellado y procesado con calor antes o después de ser sellado.

RR. Leche condensada endulzada- producto que se obtiene por la remoción parcial de agua a la mezcla de la leche y de los carbohidratos endulzantes nutritivos. El producto contendrá por peso no menos de 8% de grasa láctea y no menos de 28% de sólidos totales. El producto será homogeneizado y pasteurizado.

SS. Leche en polvo – producto obtenido por la remoción de agua a la leche pasteurizada y homogeneizada, ya sea entera, baja en grasa o descremada. Los contenidos de lactosa, proteínas, grasa y minerales estarán en la misma proporción que el de la leche de la cual se elaboró. Contendrá no más de 5% de humedad por peso a base de sólidos no grasos. Cuando la leche sea entera contendrá entre 26% y 40 % de grasa por peso. Si la leche es baja en grasa contendrá entre 5 y 20% de grasa por peso y si la leche es descremada contendrá no más de 1½% de grasa por peso.

TT. Leche acidificada - leche a la cual se le ha añadido ingredientes opcionales previamente aprobados, que han sido acidificados con o sin la adición de microorganismos. Contendrá no menos de 3.25% de grasa láctea y no menos de 8.25% de sólidos no grasos de leche. La acidez titulable será no menor de 0.5%, expresada en términos de ácido láctico. Este producto será homogeneizado y pasteurizado o ultrapasteurizado antes de añadirle el cultivo microbiano y cuando aplique, antes de añadir grasa láctea o mantequilla.

Cuando el producto sea bajo en grasa, el contenido de grasa será de entre 0.5 y 2%; si es descremado el contenido de grasa será no mayor de 0.5 %.

UU. Leche con cultivo – leche a la cual se le ha añadido ingredientes opcionales que han sido cultivados mediante la adición de microorganismos previamente aprobados. Contendrá no menos de 3.25% de grasa láctea y no menos de 8.25% de sólidos no grasos de leche. La acidez titulable será no menor de 0.5%, expresados en términos de ácido láctico. Este producto será homogeneizado y pasteurizado o ultrapasteurizado antes de añadirle el cultivo microbiano y cuando aplique antes de añadir grasa láctea o mantequilla.

Cuando el producto sea bajo en grasa el contenido de grasa será de entre 0.5 y 2%; si es descremado el contenido de grasa será no mayor de 0.5%.

VV. Leche concentrada – producto fluido que se obtiene mediante la remoción parcial de agua del producto. El contenido de grasa láctea será no menor de 7.5% y el de sólidos totales será no menor de 25.5%. Será homogeneizada y pasteurizada, pero no procesada con calor para prevenir que se deteriore.

WW. Persona Encargada – se refiere a aquella persona a quien el ganadero le ha delegado entre otros la autoridad para velar por el buen manejo de los procesos diarios en la vaquería y/o autorizada a recibir documentos que son entregados por los inspectores que la visitan. Esta persona deberá acreditar dicha función a solicitud del inspector o representante autorizado de la ORIL.

ARTÍCULO 3. – Se enmienda la Sección 5 para añadirle un cuarto párrafo, antes del comienzo del inciso A, que dirá como sigue:

Previo a la otorgación de licencias o renovación de las mismas, la ORIL requerirá una certificación bajo juramento y bajo apercibimiento de perjurio que su producto no utiliza la hormona conocida como “*rBST*” y cuyo nombre en inglés es “*Recombinant Bovine Somatotropin*”.

ARTÍCULO 4. – Se enmienda la Sección 6 para añadirle al Inciso A, un Subinciso número 15, que leerá como sigue:

 15) Hormona “*Recombinant Bovine Somatotropin*” o “*rBST*” –
Se prohíbe el uso de esta hormona sintética para la producción de leche en Puerto Rico.

ARTÍCULO 5. – Se enmienda la Sección 6 para añadirle al Inciso B, un Subinciso número 5, que dirá lo siguiente:

5- Hormona “*Recombinant Bovine Somatotropin*” o “*rBST*” – Deberá estar totalmente libre de esa hormona. El elaborador de leche pasteurizada que se distribuya en Puerto Rico deberá aseverar bajo juramento y bajo apercibimiento de perjurio que la materia prima utilizada para la elaboración de ésta no se produjo con la utilización de dicha hormona. Tal aseveración será requerida para

cada lote del producto que se proponga distribuir en Puerto Rico; aún cuando éste haya sido elaborado en Puerto Rico.

ARTÍCULO 6. – Se enmienda la Sección 6, Sección C, Subinciso 1 y además, se le añade un Subinciso número 6, para que lea como sigue:

1- Temperatura – se enfriará a 70° Fahrenheit (20°C) o menos, sin que se congele y se mantendrá a esa temperatura hasta su entrega al almacén del distribuidor. Durante su distribución desde el almacén hasta el establecimiento comercial no habrá requisito de temperatura.

.....

6 - Hormona “*Recombinant Bovine Somatotropin*” o “*rBST*” – Deberá estar totalmente libre de esa hormona. El elaborador de leche asépticamente procesada que se distribuya en Puerto Rico deberá aseverar bajo juramento y bajo apercibimiento de perjurio que la materia prima utilizada para la elaboración de ésta no se produjo con la utilización de dicha hormona. Tal aseveración será requerida para cada lote del producto que se proponga distribuir en Puerto Rico; aún cuando éste haya sido elaborado en Puerto Rico.

ARTÍCULO 7. Se enmienda la Sección 6 para añadir como inciso D la leche Ultra Pasteurizada que leerá como sigue y se reenumeran los incisos D y E como incisos E y F respectivamente.



D.- Leche Ultra Pasteurizada (UP)

1. Temperatura – se enfriará a 45°F (7°C) o menos, sin que se congele y se mantendrá a esta temperatura hasta su entrega al consumidor.
2. Límite bacteriano – no excederá de veinte mil (20,000) colonias por mililitro o gramo. Esta norma no será aplicable a las leches cultivada y acidificada.
3. Límite de coliformes – no excederá de 10 colonias por mililitro. En leche transportada o granel en tanque termos o de enfriamiento, no excederá de 100 colonias por mililitros.
4. Hormona “*Recombinant Bovine Somatotropin*” o “*rBST*” – Deberá estar totalmente libre de esa hormona. El elaborador de leche Ultra

Pasteurizada que se distribuya en Puerto Rico deberá aseverar bajo juramento y bajo apercibimiento de perjurio que la materia prima utilizada para la elaboración de ésta no se produjo con la utilización de dicha hormona. Tal aseveración será requerida para cada lote del producto que se proponga distribuir en Puerto Rico; aún cuando éste haya sido elaborado en Puerto Rico.

ARTÍCULO 8. - Se enmienda la Sección 6, Inciso F, para añadir un Subinciso número 22, que leerá como sigue:

22.- leche cruda cuya temperatura no cumpla con los requisitos establecidos en la Sección 6 Inciso A-7.

ARTÍCULO 9. - Se enmienda la Sección 7, Inciso A, Subinciso número 1, para que lea como sigue:

A. Leche Cruda:

1. A Nivel de Finca

 El Administrador, a través de sus representantes autorizados, procederá a realizar un muestreo de todas las vaquerías, con licencia de su Oficina, cuantas veces lo estimare necesario. Disponiéndose, que por lo menos se tomara una muestra mensual de cada vaquería, no pudiéndose tomar para efectos de este Reglamento más de una muestra diaria. Esto no aplicará al muestreo realizado en cada vaquería en casos de investigación especial o inventario. Toda muestra se tomará y se lacrará en presencia del ganadero o alguna persona encargada y se le dejará una muestra sellada y lacrada al ganadero, que llevará la firma de la persona que tome la muestra. Disponiéndose, que de no encontrarse el ganadero o persona encargada en el momento de tomar la muestra, ésta se procederá a tomar obviándose la presencia del ganadero o su encargado. Estas muestras serán además de las muestras que puedan tomar los funcionarios del Departamento de Salud.

Cuando dos (2) de las últimas cuatro (4) muestras consecutivas, tomadas en días distintos en una vaquería para conteo bacteriano, células somáticas o temperatura, no reunieran todos o algunos de los requisitos especificados en la sección 6 de este Reglamento, el Administrador procederá a enviar un Inspector, quien personalmente le notificará por escrito, la condición encontrada al ganadero o persona encargada. Además,

se procederá a tomar una muestra adicional después de tres (3) días de la notificación del Inspector, pero antes de que transcurran veintiún (21) días después de la última muestra.

En caso de esta muestra resultar fuera de los requisitos señalados, se procederá a suspender el recogido de leche y se decomisará un mínimo de cuatro (4) ordeños. Se continuará el muestreo diario y se reanudará el recogido cuando dos (2) muestras consecutivas estén de acuerdo al Reglamento. En caso que el recogido haya sido suspendido por dos (2) días o más, bastará que una muestra cumpla con el Reglamento para reanudarlo. En todo momento que se tome una muestra, se le dejará otra muestra lacrada al productor de leche.

Disponiéndose que si un ganadero reincide por sexta ocasión en ser notificado por tener dos (2) de las últimas cuatro (4) muestras fuera de norma en un periodo de doce (12) meses consecutivos en la violación del parámetro de bacterias y/o células somáticas se decomisará un mínimo de seis (6) ordeños y se le celebrará una Vista Administrativa con la intención de revocar la licencia.

En caso de que una muestra resulte con sustancias inhibidoras o adulterantes, se procederá a notificar al ganadero y a suspender el recogido de leche de inmediato y se decomisará un mínimo de cuatro (4) ordeños. Se hará un muestreo diario de la vaquería, reinstalándose el recogido tan pronto dos (2) muestras consecutivas estén dentro de las normas.

Cuando una muestra resulte con antibiótico o alguna droga, se procederá a notificar al ganadero, a suspender el recogido y decomisar la leche de inmediato por un mínimo de dos (2) días. En caso que el ganadero reincida por segunda ocasión en esta violación en cualquier período consecutivo de doce (12) meses, el recogido se suspenderá y decomisara por un mínimo de cuatro (4) días. Si el ganadero reincide por tercera ocasión en cualquier periodo de doce (12) meses consecutivos, el recogido se suspenderá y se decomisara por un mínimo de cuatro (4) días y se le celebrará una vista administrativa con intención de revocar la licencia.

Una vez una muestra de la vaquería demuestre que la leche está libre de antibiótico o droga, se reinstalará el recogido de leche. En o antes de treinta (30) días después de reinstalado el recogido de leche, el ganadero someterá a la Oficina el Certificado de Calidad Asegurada ("*Quality Assurance Certificate*") firmado por él y un veterinario licenciado. El mismo certificará que el Protocolo de Leche y Carne para la

Prevención de Residuos en la Leche, (*Programa de la Asociación Americana de Médicos Veterinarios y la Federación Nacional de Productores de Leche*), se está implantado en su hato. De no someterlo en dicho periodo de tiempo, el recogido de leche se suspenderá hasta tanto presente el mismo en la Oficina. Este documento deberá estar disponible y accesible en la vaquería. Este procedimiento aplicará siempre que una muestra de leche de una vaquería presente un resultado positivo para antibiótico o droga.

En caso que una muestra no cumpla con el requisito de crioscopia se procederá a notificar al ganadero y a suspender el recogido de leche de inmediato y se decomisará como mínimo la producción de un día (1). Se hará con muestreo diario de la vaquería reinstalándose el recogido tan pronto una muestra consecutiva esté dentro de la norma.

Disponiéndose que de comprobarse que la violación al parámetro es por efecto de las vacas, la leche se recogerá a condición, se enviará al laboratorio de la ORIL y la misma será analizada. De encontrarse los demás parámetros en norma y que no den indicio de adulteración o riesgo a la salud pública, la leche se enviará a procesar. Una vez el problema sea corregido se restablecerá el recogido normal en la vaquería. Además se dispone, que si un ganadero reincide en la violación del parámetro de crioscopia por tercera ocasión en cualquier periodo de doce (12) meses consecutivos, el recogido de leche se suspenderá por un mínimo de cuatro (4) días y se le celebrará una Vista Administrativa con la intención de revocar la licencia.

En caso de que una muestra no cumpla con los límites de cloruro se procederá de acuerdo a lo establecido en el Apéndice D de este Reglamento.

 Cuando la acidez titulable de la leche no cumpla con los límites permitidos, ésta será decomisada hasta tanto una muestra esté en norma.

Disponiéndose que de comprobarse que la violación al parámetro es por efecto de las vacas, la leche se recogerá a condición, se enviará al laboratorio de la ORIL y la misma será analizada. De encontrarse los demás parámetros en norma y que no den indicio de adulteración o riesgo a la salud pública, la leche se enviará a procesar. Una vez el problema sea corregido se restablecerá el recogido normal en la vaquería. Además se dispone, que si un ganadero reincide en la violación del parámetro de acidez titulable por tercera ocasión en cualquier periodo de doce (12) meses consecutivos, el recogido de leche se suspenderá por un mínimo de cuatro (4) días y se le celebrará una Vista Administrativa con la intención de revocar la licencia.

ARTÍCULO 10. – Se enmienda la Sección 7, Inciso A, Subinciso número 2, que lea como sigue:

A. Leche Cruda:

2. A Nivel de Recogido

Toda planta elaboradora que tenga duda de la calidad de la leche recibida en cualquiera de sus rutas de recogido, enviará el tanque termo de leche al Laboratorio de Indulac, para análisis. De estar dicha leche fuera de los requisitos de calidad, se decomisara. Además, se tomaran muestras periodicas de los tanques termo en tránsito de la finca a la planta y en la planta. Estas muestras deberán cumplir con todos los requisitos establecidos en este Reglamento. Aquellos casos que la muestra determine una violación a los mismos se procederá a decomisar el contenido del camión termo e identificar al o los ganaderos responsables de la condición. Se iniciara un muestreo en la vaquería y en caso de ser necesario, se le aplicara lo procedimientos establecidos en esta sección.

Todo ganadero que sea responsable del decomiso de la leche de un tanque termo por estar contaminado con antibiótico, inhibidores u otro adulterante, o que no cumpla con el requisito de crioscopia, pagará el volumen de leche decomisada a base del precio de la leche determinado por el Administrador mediante Orden Administrativa.

Dicho ganadero no tendrá derecho a cobrar, bajo ninguna circunstancia, por su leche entregada que resultó contaminada y causó dicho decomiso.

 Esta sanción se impondrá cuando se haya corroborado que la leche recogida a dicho ganadero fue la causante de la contaminación de la restante leche en el camión. La corroboración se realizara mediante el análisis de una muestra oficial, tomada por el Departamento de salud o por esta Oficina o por una muestra del transportador de leche. En el caso de la muestra del transportador de leche, ésta será validad para la detección de antibiótico, u otros adulterantes o inhibidores y crioscopia y la misma tendrá que ser analizada en el Laboratorio de ORIL. Siempre que se tome una muestra para un análisis de laboratorio, se dejará una muestra para un análisis de laboratorio, se dejará una muestra de corroboración sellada para que el ganadero constate el hecho relativo a la

condición de su leche producida en esa ocasión. En el caso de los transportadores de leche, toda muestra que tome será lacrada.

Si se determina que la leche que causó la contaminación del camino del recogido proviene de dos o más ganaderos, éstos pagarán la totalidad de la leche dañada en proporción a la cantidad de leche aportada al volumen del camión.

En caso de que el contenido de leche en un camión de recogido salga contaminado con antibiótico, inhibidores u otros adulterantes o no cumpla con el requisito de crioscopia y ningún de las muestras de leche de los ganaderos resulte contaminada, será responsabilidad de la planta asumir los costos del decomiso de esa leche.

ARTÍCULO 11. – Autoridad Legal

Estas enmiendas las promulga el Secretario de Agricultura del Estado Libre Asociado de Puerto Rico de acuerdo a las facultades que le confiere la Ley Número 34 del 11 de junio de 1957, según enmendada y el Plan de Reorganización Núm. 4 del 29 julio de 2010 conocido como “Plan de Reorganización del Departamento de Agricultura de 2010”.

ARTÍCULO 12. – Clausula de Salvedad

En caso de que un Tribunal competente declare cualquiera palabra, incisos, artículos o disposiciones de este reglamento o de su correspondiente enmienda inválida, nula e ineficaz seguirán rigiendo con toda su fuerza de Ley y en pleno vigor el resto de los incisos, palabras, artículos y demás disposiciones del presente Reglamento y de sus enmiendas.



ARTÍCULO 13. – Enmienda

Por la presente se enmienda el Reglamento 4565 promulgado por la ORIL el 29 de octubre de 1991 y aprobado por el Departamento de Estado el 30 de octubre de 1991.

ARTÍCULO 14. – Vigencia

Las enmiendas establecidas en este reglamento entrarán en vigor inmediatamente de conformidad con lo dispuesto en la Sección 2.13 del la Ley Núm. 170 del 12 de agosto de 1988, según enmendada, desde su aprobación y radicación en el Departamento de Estado habiéndose

entregado el original y dos copias de su texto, en español, de conformidad con la Ley Núm. 170, supra. (3 L.P.R.A. 2128).

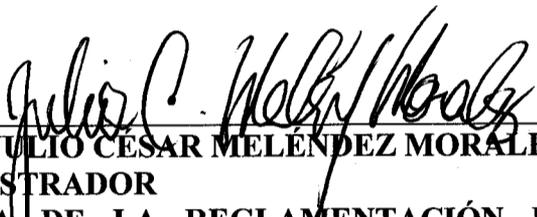
La salud es un interés apremiante del Estado reconocido constitucionalmente (Constitución del Estado Libre Asociado de Puerto Rico, Art. II, Sección 19). La leche es uno de los alimentos esenciales en la dieta de todos los seres humanos. La Asamblea Legislativa, mediante la aprobación de la Ley Núm. 34 de 11 de junio de 1957, según enmendada, conocida como "Ley para Reglamentar la Industria Lechera" (en adelante "Ley Núm. 34"), reconoció la importancia de establecer un mecanismo regulador para todas las fases de dicha industria, de manera que se garantice tanto la producción de tan preciado líquido como el establecer estándares uniformes de calidad y salubridad. Como consecuencia de estos esfuerzos surgió también la Oficina para la Reglamentación de la Industria Lechera (ORIL), adscrita al Departamento de Agricultura, cuya función principal es establecer reglamentación para establecer uniformidad en la producción, mercadeo, distribución y venta de la leche en Puerto Rico.

Estudios científicos han demostrado que el valor nutricional y la calidad de la leche UHT se reduce según el tiempo de almacenaje y la temperatura a la que se expone este tipo de producto desde que es producido hasta que llega al hogar del consumidor. Se ha demostrado que mantener bajas temperaturas durante el almacenamiento de la leche UHT ayuda a retrasar la reducción del contenido de la vitamina C en este tipo de producto lácteo, así como acelerar el proceso de descomposición de la leche cuando ésta está expuesta a temperaturas no adecuadas. Al establecer controles de temperatura en el proceso de transportación, almacenaje y distribución de la leche UHT que se mercadea en Puerto Rico, garantizamos que este tipo de leche esté expuesta a altas temperaturas el menor tiempo posible, ya que una vez el producto llega a su punto de venta, cualquier exposición a temperaturas mayores de 70°F es mínimo. Así surge de la Exposición de Motivos de la Ley Número 221 del 18 de noviembre de 2011 conocida como "Ley para ordenar a la Oficina de Reglamentación de la Industria Lechera (ORIL)".

Dado que la duración de la leche es vital para garantizar que los consumidores puertorriqueños, en particular nuestros niños y ancianos, reciban los nutrientes y proteínas necesarias para su salud, es nuestro deber promulgar reglamentación para asegurar mantener la calidad de la leche UHT a través de toda su duración y se garantiza a toda persona su derecho a

la salud (Constitución del Estado Libre Asociado de Puerto Rico, Artículo II, Sección 19). Este reglamento se promulga en cumplimiento con las disposiciones de la Ley Núm. 34 del 11 de junio de 1957, según enmendada, Ley Núm. 170 del 12 de agosto de 1988, según enmendada, y la Ley Núm. 221 del 18 de noviembre de 2011.

Aprobada hoy día 12 de junio de 2012, en San Juan, Puerto Rico.


AGRO. JULIO CÉSAR MELENDEZ MORALES, MS
ADMINISTRADOR
OFICINA DE LA REGLAMENTACIÓN DE LA
INDUSTRIA LECHERA

APROBADO:


NEFTALÍ SOTO SANTIAGO
SECRETARIO DE AGRICULTURA

APÉNDICE D

Muestra con cloruro fuera de norma

No decomisar –
Recoer a condición

Inspector presente en
siguiente ordeño con
tanque vacío.

**Cloruro
fuera de
norma**

Sospecha de
problemas con las
vacas

No decomisar

Evaluación de la finca
(general, inventario y
visita por 4 ordeños)

Evaluación de vacas
en ordeños

- Días en ordeño
- Edades y partos
- Gestación
- Pesajes
- Análisis físico,
químico y
bacteriológico
- Salud

Evaluación historial

Análisis de
cambios en la
producción

Consultar con
veterinario

**Cloruro
normal**

Sospecha adulteración

Decomiso de 4 ordeños

Evaluación de la finca
(general, inventario y
visita por 4 ordeños)

Evaluación de vacas
en ordeños

- Días en ordeño
- Edades y partos
- Gestación
- Pesajes
- Análisis físico,
químico y
bacteriológico
- Salud

Evaluación historial

Análisis de
cambios en la
producción

Inspector en ruta
por una semana