

2.3. Sanidades Especiales

2.3.1. SANIDAD AVÍCOLA

2.3.2. SANIDAD EQUINA

2.3.3. SANIDAD DE LÁCTEOS

2.3.1. SANIDAD AVÍCOLA

Breve comentario de su legislación.

Decreto 434/982 de 2 de diciembre de 1982 y resoluciones ampliatorias.

Se instrumentó un registro de incubadurías y planteles de reproductores. Es obligatorio el control anual de las salmonelosis aviar (pulorosis y tifosis) en dichos establecimientos, a través de la prueba de hemaglutinación rápida realizada o supervisada por veterinario particular habilitado. El profesional deberá de comunicar la realización de la prueba, realizar las certificaciones correspondientes, retirar e identificar las aves reaccionantes positivas o sospechosas y presenciar su ulterior sacrificio sanitario.

Se suspende la vacunación contra la Enfermedad de Newcastle y se incorporan al artículo 2 de la ley 3.606 de 13 de abril de 1910, las enfermedades causadas por las serovariantes de *Salmonella enteritidis* y *typhimurium*.

Orden cronológico de las normas aplicables.

Decreto 193/971, de 15 de abril de 1971.

Se adoptan medidas tendientes a combatir la enfermedad de Newcastle en los establecimientos avícolas.

Decreto 107/972, de 10 de febrero de 1972.

Se dictan normas sobre el funcionamiento del Registro de Incubadurías, en la Dirección de Sanidad Animal.

Decreto 434/982, de 2 de diciembre de 1982.

Se modifica la reglamentación vigente en materia de salmonelosis (pulorosis y tifosis), a nivel de reproductores avícolas del país.

Decreto 177/000, de 14 de junio de 2000.

Dispónese la supresión de la vacunación contra la enfermedad de Newcastle en las etapas que se determinan.

Decreto 178/000, de 14 de junio de 2000.

Decláranse incluida en el art. 2° de la Ley 3.606, a las enfermedades causadas por las serovariantes de las *Salmonellas enteritidis* y *typhimurium*. (Ver ley N° 3.606 punto 1.1.5).

DECRETO 193/971 DE 15 DE ABRIL DE 1971

Se adoptan medidas tendientes a combatir la enfermedad de Newcastle en los establecimientos avícolas.

Montevideo, 15 de abril de 1971

Visto: a) La ley N° 3.606, de 13 de abril de 1910. b) El decreto de 10 de julio de 1951 que incluye la enfermedad de Newcastle en la lista de las enumeradas por el artículo 2° de la citada ley; y c) El decreto de 21 de setiembre de 1961 que permite la importación de vacuna contra la enfermedad de Newcastle preparadas con virus muerto;

Resultando: se han comprobado algunos focos de la enfermedad de Newcastle, en establecimientos avícolas, con pérdidas importantes de aves, ocasionadas por un virus altamente contagioso;

Considerando: I) Es necesario tomar las medidas del caso para evitar la propagación de la enfermedad y, consecuentemente, los perjuicios irreparables que la misma podría traer aparejado para la avicultura nacional;

II) El país estaba libre de la mencionada enfermedad; hecho que determina que no se disponga de todas las medidas adecuadas para realizar una campaña sanitaria de erradicación en forma inmediata;

III) Tales circunstancias imponen dictar, con la urgencia del caso, las medidas conducentes para combatir la enfermedad;

Atento: a lo informado por la Dirección de Sanidad Animal, y lo preceptuado por la ley N° 3.606 y los citados decretos de 10 de julio de 1951 y 21 de setiembre de 1961,

El Presidente de la República

Decreta:

De la prohibición de vender pollitos BB

Art. 1° - Prohíbese la venta de pollitos BB, en todo el territorio nacional, por parte de las incubadurías, a partir del décimo día hábil de publicación de este decreto en dos diarios de la capital.

Dicha prohibición no regirá para las incubadurías que cumplan previamente con las exigencias que se establecen en los artículos subsiguientes.

Del registro

Art. 2° - Las incubadurías quedan obligadas a inscribirse en el Registro que llevará la Dirección de Sanidad Animal a tales fines.

La inscripción podrá realizarse en la propia Dirección, sita en la calle Colonia 892, o por intermedio de los Servicios Veterinarios Regionales correspondientes.

Art. 3° - A los efectos de la inscripción, los interesados deberán aportar los siguientes datos.

- a) Nombre;
- b) Dirección postal;
- c) Ubicación de la incubaduría;
- d) Ubicación de los planteles;
- e) Número de aves reproductoras que los integran;
- f) Promedio de nacimientos semanales;
- g) Importaciones de reproductores realizadas en los últimos dos años, y
- h) Todo otro dato que a criterio de la Dirección de Sanidad Animal sea de utilidad.

Art. 4° - Las incubadurías quedan obligadas a denunciar inmediatamente cualquier cambio introducido a los datos registrados.

Del certificado sanitario habilitante

Art. 5° - Cuando las inspecciones e investigaciones realizadas del establecimiento resulten satisfactorias a criterio de la Dirección de Sanidad Animal, esta oficina otorgará a los interesados un Certificado Sanitario habilitante.

Art. 6° - Dicho certificado tendrá vigencia por un plazo máximo de seis meses, sin perjuicio de ser anulado, en cualquier momento, cuando las condiciones sanitarias del establecimiento así lo determinen.

De la vacunación

Art. 7° - Las incubadurías deberán solicitar autorización ante la Dirección de Sanidad Animal o por intermedio de los Servicios Veterinarios Regionales para realizar cualquier vacunación, excepto contra la viruela.

Art. 8° ⁽¹⁾ - La inmunización contra la enfermedad de Newcastle únicamente podrá realizarse con vacunas a virus inactivado y vacunas a virus vivo cepa Hitchner B 1.

De las medidas sanitarias

Art. 9° ⁽²⁾ - Comprobada la enfermedad de Newcastle en un establecimiento, se procederá inmediatamente al aislamiento del mismo, pudiendo llegar al sacrificio total de los animales infectados, en protección de la sanidad avícola nacional.

Art. 10° - A los efectos de la aplicación de las disposiciones establecidas en el artículo anterior, se considerarán animales infectados a

todos los que integren la unidad donde se ha comprobado la existencia del virus.

Art. 11° - La extracción clandestina de animales de establecimientos aislados, dará lugar a la aplicación de las medidas especiales previstas en los artículos 6° y 8° de la ley N° 3.606, de 10 de abril de 1910, en lo pertinente.

De los contralores

Art. 12° - El estricto cumplimiento de las disposiciones contenidas en el presente decreto quedará a cargo de la Dirección de Sanidad Animal.

Art. 13° - Los establecimientos avícolas quedan obligados a permitir el cumplimiento de todas las medidas de contralor que conformen la ley N° 3.606, del 13 de abril de 1910, disposiciones concordantes y las contenidas en este decreto tomará la Dirección de Sanidad Animal.

De las sanciones

Art. 14° - Las infracciones al presente decreto serán penadas con multa de \$ 900.00 a 18.000.00, según la gravedad del caso, duplicando la pena en caso de reincidencia y sin perjuicio de la responsabilidad en que pudiera incurrir el infractor por ocasionar daños a terceros.

De la Comisión Asesora

Art. 15° - El Ministerio de Ganadería y Agricultura procederá a la constitución de una Comisión Especial integrada con representantes de los sectores interesados, con el cometido de asesorar y colaborar con la Dirección de Sanidad Animal en la aplicación de las disposiciones contenidas en el presente decreto.

De las disposiciones transitorias

Art. 16° - Facúltase al Ministerio de Ganadería y Agricultura para adoptar las medidas de cualquier naturaleza que correspondan, a los efectos del debido abastecimiento de la vacuna necesaria para iniciar la campaña sanitaria contra la enfermedad de Newcastle.

A tales efectos, queda facultado también para efectuar las adquisiciones necesarias, en forma directa, dando cuenta a la Presidencia de la República.

Art. 17° - La distribución y venta de la vacuna necesaria para iniciar la campaña sanitaria contra la enfermedad de Newcastle, estará a cargo de la Dirección de Sanidad Animal.

Art. 18° - La recaudación que se efectúe por el concepto antes indicado será vertida en la Cuenta 31.305, denominada «Ministerio de Ganadería y Agricultura, Cuenta Oficial», debiendo la Dirección de Administración Financiera proceder a la apertura de una Subcuenta,

⁽¹⁾ ⁽²⁾ sustitución establecida por el artículo 1° del decreto 404/971 de fecha 19 de julio de 1971.

la que se denominará «Sanidad Avícola».

Art. 19° - El producto resultante de la venta de vacunas será utilizado en la atención de los gastos emergentes de las campañas sanitarias avícolas, previo plan de inversión estructurado por la Dirección de Sanidad Animal y aprobado por el Poder Ejecutivo.

De la vigencia

Art. 20° - El presente decreto empezará a regir a partir de su publicación en dos diarios de la Capital.

Art. 21° - Comuníquese, etc.

DECRETO 107/972 DE 10 DE FEBRERO DE 1972

Normas sobre el funcionamiento del Registro de Incubadurías, en la Dirección de Sanidad Animal.

Montevideo, 10 de febrero de 1972

Visto: el decreto 193/971 de abril 15 de 1971, que estableció medidas tendientes a combatir la enfermedad de Newcastle y el anteproyecto estructurado al respecto por la Comisión Sectorial Avícola;

Resultando: I) por los artículos 2° y 4° del referido decreto 193/971, se creó en la Dirección de Sanidad Animal, el Registro de Incubadurías;

II) la Comisión Sectorial Avícola, de la Oficina de Planeamiento y Presupuesto por intermedio de la delegación del Ministerio de Ganadería y Agricultura ante la misma, estructuró un proyecto de decreto complementando las medidas tomadas por el decreto 193/971;

Considerando: I) la situación creada en el transcurso del año 1971, por la difusión en el país de la citada enfermedad, que afectó seriamente a la producción avícola;

II) la necesidad de complementar las medidas preventivas ya adoptadas, para evitar que vuelvan a ser afectadas, en el futuro, las condiciones sanitarias de las existencias de aves en el país;

III) una política sanitaria adecuada supone contar, con un registro permanente y actualizado, de todos aquellos establecimientos destinados a la producción de pollitos BB, así como de las cifras de los planteles producidos en el año anterior y de las previsiones para el futuro;

IV) la disponibilidad de información estadística básica permitirá tornar medidas eficaces para el estímulo de la producción de este sector, y la previsión de existencias de vacunas

y específicos para el combate de enfermedades como la citada;

Atento: a lo establecido por la ley N° 3.606 de abril 13 de 1910 y al decreto 193/971 de abril 15 de 1971,

El Presidente de la República

Decreta:

Art. 1° - El funcionamiento del Registro de Incubadurías a que se refiere el decreto 193/971 de abril 15 de 1971, se ajustará a las normas que se indican en el presente decreto.

Art. 2° - Se entiende por incubaduría todo establecimiento dedicado a la producción de pollitos BB (de un día de edad) destinados a la venta y/o como parte integrante con otros establecimientos dedicados a la producción avícola.

Art. 3° - Todos los establecimientos incluidos en la definición del artículo anterior deberán presentar la correspondiente declaración ante la Dirección de Sanidad Animal del Ministerio de Ganadería y Agricultura.

En dicha declaración deberán incluirse de cada incubaduría registrada, los siguientes datos:

- nombre,
- dirección,
- propietario o razón social,
- capacidad de incubación instalada,
- origen de los huevos que se incuban,
- origen de los planteles, y
- pollitos BB producidos en 1971 y las previsiones para 1972, según líneas de producción (para carne, postura, doble propósito).

Art. 4° - La Dirección de Sanidad Animal tendrá a su cargo el registro, facilitará los formularios y expedirá el certificado correspondiente a cada declarante, indicando número de inscripción.

Art. 5° - Toda incubaduría deberá indicar en las boletas o certificados que expida el número de inscripción correspondiente.

Art. 6° - Las incubadurías dispondrán de un plazo de treinta días (30) para efectuar la declaración correspondiente ante la Dirección de Sanidad Animal, a partir de la fecha del presente decreto.

Art. 7° - Aquellos establecimientos que inicien actividades en el futuro, deberán presentarse ante la Dirección de Sanidad Animal, a los efectos de la declaración correspondiente y su incorporación al Registro.

Art. 8° - Facúltase al Ministerio de Ganadería y Agricultura para solicitar anualmente las declaraciones actualizadas de la información indicada en el artículo 3° de este decreto.

Art. 9° - El Banco de la República Oriental

del Uruguay, con su acuerdo, no tramitará ninguna gestión de crédito o importación a los productores avícolas o incubadoras, a partir del 1° de abril de 1972, sin la presentación del certificado de inscripción correspondiente en el caso de las incubadurías o de la documentación que certifique el origen de las aves para aquellos productores que compren pollitos BB (facturas pro-forma).

Art. 10° - Este decreto entrará en vigencia a partir de la fecha y su violación se penará de acuerdo con lo dispuesto por la ley N° 10.940 de setiembre 19 de 1947.

Art. 11° - Comuníquese, etc.

**DECRETO 434/82
DE 2 DE DICIEMBRE DE 1982**

Se modifica la reglamentación vigente en materia de salmonelosis (pulorosis y tífosis), a nivel de reproductores avícolas del país.

Ministerio de Agricultura y Pesca
Montevideo, 2 de diciembre de 1982

Visto: la necesidad de modificar la reglamentación vigente en materia de salmonelosis (tífosis y pulorosis), a nivel de reproductores avícolas del país.

Resultando: I) las salmonelosis aviares (tífosis y pulorosis), integran la lista C de enfermedades denunciadas adoptadas por la Oficina Internacional de Epizootias y son objeto de medidas de control en el país desde que fueron incluidas, en marzo de 1948, entre las enfermedades que dan lugar a aplicación de medidas sanitarias;

II) En razón del incremento de la industria avícola y del número de aves en los centros de reproducción, la ejecución de las pruebas diagnósticas de pulorosis excede las posibilidades del Servicio Oficial.

Considerando: conveniente autorizar, a esos efectos, la intervención de los veterinarios particulares, ya que con ello se obtendrá un control más dinámico de la enfermedad.

Atento: a lo que establece la ley 3.606, de 13 de abril de 1910.

El Presidente de la República

Decreta:

Art. 1° - Declárase obligatorio el control de las salmonelosis (pulorosis y tífosis) en los reproductores avícolas del país.

Art. 2° - Toda incubaduría a los efectos de su permanencia en el Registro de Incubadurías

de la Dirección de Sanidad Animal, deberá acreditar, mediante presentación del respectivo certificado de saneamiento, que las aves reproductores de su establecimiento son reaccionantes negativos a pruebas de pulorosis.

Dicha obligación deberá ser cumplida en el plazo de seis (6) meses, a partir de la fecha de publicación del presente decreto, en el «Diario Oficial».

Art. 3° - La Dirección de Sanidad Animal, a través del Departamento de Sanidad Avícola, controlará y supervisará los saneamientos de los planteles reproductores contra la salmonelosis (pulorosis y tífosis) y realizará junto con el Centro de Investigaciones Veterinarias «Miguel C. Rubino», las investigaciones que se estime conveniente en cada caso.

Art. 4° - El control de salmonelosis se efectuará mediante el método de diagnóstico de hemaglutinación rápida de pulorosis en la totalidad de las aves del plantel reproductor, luego de comenzar la postura y previo a la incubación de huevos fértiles pertenecientes al mismo.

La repetición de la prueba la determinará el Departamento de Sanidad Avícola cuando lo entienda pertinente para el control de la salmonelosis en el plantel.

Art. 5° - El suerodiagnóstico de pulorosis lo podrán efectuar los veterinarios particulares, registrados y habilitados por la Dirección de Sanidad Animal.

Art. 6° - Los veterinarios que incumplan con lo establecido en este decreto serán sancionados de acuerdo a lo previsto en el artículo 7° de la ley 3.606, de 13 de abril de 1910.

Art. 7° - Los antígenos utilizados para el diagnóstico de pulorosis corresponderán a los elaborados por el Centro de investigaciones Veterinarias «Miguel C. Rubino» y a los elaborados o importados por los institutos o laboratorios autorizados por la Dirección General de los Servicios Veterinarios para su elaboración, importación, venta y uso, de acuerdo al Reglamento de Específicos Zooterápicos del 20 de marzo de 1936.

Los veterinarios particulares habilitados por la Dirección de Sanidad Animal podrán adquirir los antígenos en el Centro de Investigaciones Veterinarias «Miguel C. Rubino» o en las casas importadoras, distribuidoras o vendedoras autorizadas por la Dirección General de los Servicios Veterinarios.

Las casas distribuidoras y vendedoras deberán comunicar, mensualmente, al Departamen-

to de Sanidad Avícola las ventas de antígeno pullorum, con los siguientes datos: marca, serie, cantidad de antígeno, nombre y número de Registro del veterinario adquirente.

Art. 8° - Toda ave positiva o sospechosa a la reacción rápida de hemaglutinación de pulorosis deberá ser eliminada inmediatamente por sacrificio sanitario, rigiendo a efectos de la indemnización del propietario respectivo, lo establecido en el artículo 29 y concordantes de la ley 3.606, de 13 de abril de 1910.

Art. 9° - A efectos del control y supervisión de las seroreacciones diagnósticas de pulorosis, los veterinarios actuantes deberán:

a) Comunicar con diez (10) días de anticipación, en los formularios correspondientes de la Dirección de Sanidad Animal -Departamento de Sanidad Avícola- fecha y hora de realización del saneamiento, nombre de la incubaduría, propietario, ubicación y número de registro y característica, del lote (edad, categoría y número de aves). En caso de tratarse de planteles de reproductores que destinan sus producciones de huevos fértiles a establecimientos incubatorios de terceros, corresponderá, especificarlos;

b) Realizar o supervisar las pruebas diagnósticas en la totalidad de las aves componentes del lote a sanear;

c) Retirar e identificar las aves reaccionantes positivas o sospechosas y presenciar su ulterior sacrificio sanitario;

d) Expedir certificado correspondiente por triplicado, dejando constancia del número total de aves investigadas, marca y serie del antígeno utilizado, resultado de las pruebas, aves sacrificadas, etc.; y

e) Comunicar al Departamento de Sanidad Avícola o Servicios Veterinarios Regionales, mediante duplicado y triplicado del certificado, en los diez (10) días siguientes a la realización, agregando declaración jurada de existencia de aves en el establecimiento, por el propietario del mismo.

Art. 10° - El certificado de saneamiento y control de salmonelosis, tendrá validez máxima de un (1) año.

Art. 11° - Toda incubaduría registrada, deberá presentar, ante la Dirección de Sanidad Animal, la certificación actualizada de control de salmonelosis, cuando efectúe trámites de importación de reproductores o exportación de huevos fértiles o pollitos BB.

Art. 12° - El incumplimiento de las obligaciones, previstas en el presente decreto podrá ser penado con las sanciones establecidas en la ley 3.606, de 13 de abril de 1910.

Art. 13° - Derógase el decreto de fecha 8 de setiembre de 1953.

Art. 14° - Comuníquese, etc.. ALVAREZ, Mattos Moglia

**DECRETO 177/000
DE 14 DE JUNIO DE 2000**

Dispónese la supresión de la vacunación contra la enfermedad de Newcastle en las etapas que se determinan.

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
Montevideo, 14 de junio de 2000

Visto: la situación alcanzada por nuestro país con respecto a la Enfermedad de Newcastle;

Resultando: I) La última comprobación de la referida enfermedad se registró en el año 1984 y los resultados de diferentes estudios seroepidemiológicos con representatividad estadística a escala nacional, indican que no hay actividad vital en el ámbito de los establecimientos avícolas;

Considerando: I) que se trata de enfermedad exótica a la avicultura nacional;

II) que según los decretos Nos. 193/971 y 235/982 de 15 de abril de 1971 y 30 de junio de 1982 respectivamente, la República no ha autorizado en el pasado la utilización de cepas con IPIC mayor a 0,2 siendo conveniente consagrar a texto expreso tal posición;

III) que las disposiciones proyectadas cuentan con la opinión favorable de la Comisión Honoraria de Salud Animal -COHNASA-, los integrantes del sector agrícola y la Cámara de Especialidades Veterinarias -C.E.V.;

IV) que es necesario la supresión de la vacunación de la enfermedad de Newcastle a efectos de lograr el reconocimiento internacional de país libre de dicha enfermedad;

V) oportuno proceder en consecuencia, al retiro de dicha vacunación en las etapas que la Dirección General de Servicios Ganaderos del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, considere conveniente:

Atento: a lo anteriormente expuesto y a lo establecido por la Ley N° 3.606, de 13 de abril de 1910, la Ley N° 16.082, de 18 de octubre de 1989, y decreto N° 24/998, de 28 de enero de 1998:

El Presidente de la República

Decreta:

Art. 1° - (Supresión de la Vacunación. Etapas). La vacunación contra la enfermedad de Newcastle se suspenderá en dos etapas cuyas

épocas determinará la Dirección General de Servicios Ganaderos del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, por resolución fundada.

Art. 2° - (Primera etapa). En la primera etapa no se permitirá la vacunación de los «parrilleros» y se indicarán las categorías avícolas que continuarán siendo vacunadas. A partir de esta etapa tampoco podrán aplicarse las vacunas vivas con el índice de patogenicidad intracerebral mayor de 0.2. Solo se permitirá el uso de estas últimas vacunas hasta terminar con sus existencias.

Art. 3° - (Segunda etapa). Cuando las condiciones locales y regionales lo permitan la Dirección General de Servicios Ganaderos, resolverá el pasaje a la segunda etapa donde se suprimirá la vacunación de todas las aves contra la enfermedad de Newcastle.

La Dirección General de Servicios Ganaderos realizará las comunicaciones y gestiones pertinentes para el reconocimiento internacional de la situación sanitaria alcanzada.

Art. 4° - (Control de las vacunas). El control de las vacunas será responsabilidad de la División Laboratorios Veterinarios (DI.LA.VE.), comunicando a la Dirección General de Servicios Ganaderos (D.G.S.G.) periódicamente el tipo de vacuna empleada y la evolución de su uso. Asimismo deberá informar cuando se produzca el agotamiento de las existencias de vacunas contra la enfermedad de Newcastle con índice de patogenicidad intracerebral mayor a 0.2.

Art. 5° - (Sanciones). Los infractores a las disposiciones establecidas en el presente Decreto serán sancionados conforme a lo dispuesto por el art. 285 de la Ley N° 16.736, de 5 de enero de 1996;

Art. 6° - El presente decreto entrará en vigencia a partir de supublicación en el Diario Oficial. HIERRO LOPEZ, Gonzalo González

2.3.2. SANIDAD EQUINA

Breve comentario de su legislación.

Decreto 378/977 de 29 de julio de 1977 y sus modificativos.

Se lleva un registro de propietarios o tenedores, a cualquier título de uno más vientres equinos destinados a la actividad hípico-deportiva y un registro sanitario individual de los equinos acompañados de un Documento Sanitario Individual, a aplicarse a todo equino de pedigree de la Sangre Pura de Carrera y aquellos de sin pedigree, destinados a actividades hípico-deportivas.

El Documento Sanitario Individual consta de una serie de anotaciones: identificación del equino mediante reseña y tres fotografías de 9 x 12 cms. a color, una de frente y dos laterales de cuerpo entero; propiedad del animal y transferencia de la misma; registro del nombre del animal y cambios en el mismo; registro de salidas y entradas al país; anotaciones referentes a las actividades que cumple el animal; y f) registro donde conste el cumplimiento de las disposiciones sanitarias sobre: i) inmunizaciones contra las enfermedades infecciosas que la Dirección de Sanidad animal determine en oportunidad, en la forma y frecuencia que ella indique, y pruebas biológicas y de laboratorio para la detección de las distintas enfermedades infecto-contagiosa y parasitarias que dispongan las autoridades oficiales con la frecuencia que éstas indiquen (el test de investigación serológica de la A.I.E. negativo válido por 180 días).

Orden cronológico de las normas aplicables.

Decreto 378/977, de 29 de julio de 1977 y sus modificativos: Decreto 44/978 de 25 de enero de 1978, Decreto 43/980 de 23 de enero de 1980 y Decreto 139/981 de 25 de marzo de 1981. Se adecuan disposiciones vigentes relacionadas con la acción de medidas sanitarias en salvaguardia de enfermedades infecto-contagiosas que afectan nuestra ganadería equina.

DECRETO 378/977 DE 29 DE JULIO DE 1997

Se adecuan disposiciones vigentes relacionadas con la acción de medidas sanitarias en salvaguardia de enfermedades infecto-contagiosas que afectan nuestra ganadería equina.

Montevideo, 29 de julio de 1977

Visto: estos antecedentes elevados por la Dirección General de los Servicios Veterinarios del Ministerio de Agricultura y Pesca, relacionados con la adopción de medidas sanitarias en salvaguardia de enfermedades infectocontagiosas que afectan nuestra ganadería equina.

Resultando: I) Se ha constatado, un empuje de la enfermedad denominada «anemia infecciosa equina», de la cual reviste caracteres de morbilidad y mortalidad sumamente elevados. Los animales que sobreviven son portadores de virus de por vida, ya que en ese estado infeccio-

so pueden no evidenciar síntomas clínicos de la enfermedad que los aqueja;

II) Las características individuales de la especie equina y sus continuos desplazamientos dentro y fuera del país por razones de competencias deportivas (carreras, juego de polo, saltos, etc.), hacen factible la vehiculización de ese virus entre zonas muy distantes unas de otras.

Considerando: I) La presencia de la enfermedad significa un peligro latente para la especie equina y su posible difusión una amenaza en potencia para nuestra economía nacional;

II) El Poder Ejecutivo, por decreto 631/972, del 21 de setiembre de 1972, incluyó a esta enfermedad entre las numeradas en el artículo 2º de la ley 3.606, del 13 de abril de 1910, a efecto de la aplicación de las medidas sanitarias correspondientes;

III) Es imprescindible adecuar las disposiciones vigentes en esta materia, a efecto de posibilitar una campaña positiva y eficaz contra dicha enfermedad.

Atento: a lo preceptuado por el numeral 4º del artículo 168, de la Constitución de la República y a lo dictaminado por la Dirección de Asesoramiento Legal y Asesoría Técnica del mencionado Ministerio.

El Presidente de la República

Decreta:

Art. 1º y 2º - Modificados por el art. 1º del decreto 378/977 de 23 de enero de 1980.

«Artículo 1º - Es obligatorio en todo el territorio nacional, la identificación, con fines sanitarios, de todo equino de pedigrí de cualquier raza y de aquellos sin pedigrí, destinados a la actividad hípico deportiva, a partir de la vigencia del presente decreto.

Art. 2º - Dicha identificación debe realizarse mediante la presentación de la reseña oficial del Stud Book del Uruguay, en la que conste el número de registro, acompañada de tres (3) fotografías a color, formato nueve por doce (9 x 12) centímetros, correspondientes una al frente de la cabeza y dos a ambos perfiles de cuerpo entero.

Las fotografías mencionadas en el inciso anterior, pueden complementarse con un tatuaje, aplicado en la cara interna del labio inferior, lado izquierdo, según lo establecido por el artículo 4º del presente decreto».

«De acuerdo al decreto 139/981 se incorpora al artículo 2º del decreto 378/977, de fecha 29 de junio de 1977, en su redacción dada por el decreto 43/980 de fecha 23 de enero de 1980, el siguiente inciso:

La referida identificación será considerada

como instrumento jurídico apto para el despacho aduanero de equinos sangre puro de carrera, libres de todo derecho, toda vez que participan en carreras internacionales realizadas en países que ofrezcan reciprocidad al nuestro».

Del registro de técnicos

Art. 3º - El tatuaje de los animales deberá ser practicado, en todos los casos, por Médico Veterinario autorizado por la Dirección de Sanidad Animal, la que llevará un registro donde se inscribirán los técnicos que la misma autorice para realizar esa actividad.

Del tatuaje

Art. 4º - El tatuaje será realizado con los elementos materiales y métodos que la Dirección de Sanidad Animal indique a esos efectos y constará.

a) Un dígito correspondiente a la última cifra del año de nacimiento del animal;

b) Dos letras correspondientes a las características asignadas a cada centro de cría por la misma Dirección;

c) Tres dígitos que compongan un número correlativo, indicando, el orden del producto en la producción anual del establecimiento;

d) La característica del método veterinario que efectuó el tatuaje.

Art. 5º - Los técnicos actuantes deberán comunicar -en cada caso- a la Dirección de Sanidad Animal, dentro de los treinta días de realizado el tatuaje, el nombre del propietario, cantidad de animales tatuados y ubicación del establecimiento.

Del registro de propietarios

Art. 6º - Los propietarios o tenedores a cualquier título, de uno o más vientres equinos de las características señaladas en el artículo 1º del presente decreto, deberán inscribirse dentro de un plazo de (90) noventa días, a contar de la fecha de vigencia de este decreto, en el registro que la Dirección de Sanidad Animal abrirá a tales efectos.

Del registro sanitario individual

Art. 7º - El registro sanitario individual será completado con un sistema de documentación de carácter obligatorio, que se denominará «Documento Sanitario Individual» a aplicarse a todo equino de pedigree Sangre Pura de Carrera y aquellos que sin pedigree sean destinados a actividades deportivas.

Art. 8º - El documento sanitario individual contendrá las siguientes anotaciones:

a) Identificación del equino mediante reseña y número de tatuaje o marcas correspondientes a registros;

b) Propiedad del animal y transferencia de la misma;

e) Registro del nombre del animal y cambios en el mismo;

d) Registro de salidas y entradas al país;

e) Anotaciones referentes a las actividades que cumple el animal; y

f) Registro donde conste el cumplimiento de las disposiciones sanitarias sobre;

I) Inmunización contra las enfermedades infecciosas que la Dirección de Sanidad Animal determine en oportunidad, en la forma y frecuencia que ella indique, y

II) Pruebas biológicas y de laboratorio para la detención de las distintas enfermedades infecto-contagiosas y parasitarias que dispongan las autoridades oficiales con la frecuencia que éstas indiquen.

Art. 9° - Las inmunizaciones y tomas de materiales (extracción de sangre, etc.), en los animales con destino a la realización de pruebas biológicas y de laboratorio para detectar enfermedades infecto-contagiosas o parasitarias establecidas o a establecerse por las autoridades competentes, deberán ser practicadas por médico veterinario inscripto en el registro que se establece por el artículo 3° de este decreto.

Art. 10° - Las anotaciones en el documento sanitario individual deberán realizarse de inmediato y comunicadas dentro de los (10) diez días hábiles de efectuadas, a la Dirección de Sanidad Animal a todos los efectos pertinentes.

De los equinos que ingresan al país

Art. 11° - La Dirección de Sanidad Animal podrá disponer el aislamiento hasta por el término de (15) quince días, en los lugares que ésta indique, cuando se trate de animales que ingresan al país en calidad de admisión temporaria, importación definitiva o en tránsito, a efecto de realizar las pruebas sanitarias pertinentes.

(*) Art. 12° - Los equinos Pura Sangre de Carrera en «training» procedentes de los países limítrofes (República Argentina, República Federativa del Brasil), entrarán libremente al país, siempre que vengan acompañados del pedigree que acredite su identidad y del certificado sanitario oficial respectivo, expedido con no más de siete (7) días de antelación y con visación consular uruguaya. En el refe-

rido certificado debe hacerse constar que los animales se encuentran sanos y que se han realizado en los mismos, las vacunaciones y las pruebas adecuadas para la detención de enfermedades infecto-contagiosas y parasitarias con resultados negativos, de acuerdo con las exigencias que la Dirección de Sanidad Animal hubiese establecido. Las mismas exigencias rigen para los equinos de «Training» destinados al juego de polo y otras competencias hípicas, no rigiendo para éstos la exigencia de acreditar el pedigree. Se consideran equinos en «Training» a todos aquellos animales que, estando en condiciones de competir en actividades deportivas, se introduzcan al país al sólo efecto de intervenir en competencias de esta índole.

De los equinos que salen del país

Artículo 13° - Los equinos reproductores machos y hembras de pedigree que salgan del país para concurrir a exposiciones o remates ferias en los países vecinos o con fines de reproducción, así como todos los demás que lo hagan para competir en actividades deportivas, podrán reingresar al país, libre de cuarentena y demás medidas sanitarias, siempre que su reingreso se efectúe por el mismo puerto y dentro de los (60) sesenta días de su salida, debiendo en todos los casos ser acompañados por el certificado sanitario oficial respectivo, salvo cuando la Dirección de Sanidad Animal considere necesario la exigencia de otra documentación sanitaria.

Dicha Dirección controlará, previamente, a la salida o reingreso de los equinos al país, la validez de los certificados que acrediten el cumplimiento de los extremos requeridos por el presente decreto, así como debidamente la identidad de los animales.

De la presentación del documento sanitario individual

Artículo 14° - El documento sanitario individual deberá ser presentado ante las autoridades competentes toda vez que éstas lo soliciten.

Art. 15° - La Dirección de Sanidad Animal tomará las medidas necesarias para que no se dé trámite a ninguna gestión de comercialización, tránsito interno, exportación, participación de competencias hípicas, etc., cuando no se cumpla con la exigencia de presentación del documento sanitario individual.

Art. 16° - La Dirección de Sanidad Animal podrá extender cuando lo estime oportuno, esa obligatoriedad a otros equinos.

(*) Artículo modificado por decreto 25/1/70.

De las sanciones

Art. 17º - Las infracciones que se cometieran contra el presente decreto serán sancionados conforme a lo establecido en la ley 3.606 del 13 de abril de 1910 y demás disposiciones concordantes, sin perjuicio de la suspensión o eliminación de los registros que llevará la Dirección de Sanidad Animal del Médico Veterinario actuante o propietario del animal, según la gravedad de la infracción y demás circunstancias del caso.

Art. 18º - Deróganse los decretos de 26 de marzo de 1946, 20 de junio de 1947, el artículo 37 del decreto de 6 de junio de 1934 y artículo 38 del mismo decreto, en la parte que se refiere a los equinos y demás disposiciones que se opongan al presente decreto.

De la vigencia

Art. 19º - El presente decreto entrará en vigencia a partir de su publicación en el «Diario Oficial».

Art. 20º - Comuníquese, etc.

2.3.3. SANIDAD DE LÁCTEOS

Breve comentario de la legislación de establecimientos productores de leche con destino comercial.

Decreto 2/997 del 3 de enero de 1997 y decreto 20/998 del 22 de enero de 1998.

Establece la:

a) Habilitación de los establecimientos lecheros: todos establecimientos productor de leche con destino comercial deberán ser habilitado y controlado, desde el punto de vista higiénico sanitario por la Dirección General de Servicios Ganaderos del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, para lo cual se deberá cumplir con la reglamentación

b) Habilitación de las instalaciones: con determinadas exigencias para la sala de ordeño, para los instrumentos que entran en contacto con la leche, para la sala de enfriado, el tanque de frío, los accesos al galpón, porquerizas y gallineros.

c) Sanidad de los animales: deberá adecuar la sanidad de los animales de su establecimiento a los requerimientos de los Programas de Campañas Sanitarias que ejecute la Dirección de Sanidad Animal.

Para la habilitación o refrendación de todo establecimiento que produzca leche con destino comercial, la sanidad de los animales, deberá incluir: I) tuberculosis: prueba de intradermotuberculinización negativa con

PPD bovina con un intervalo mínimo de seis (6) meses y máximo de doce (12) meses de edad; con dos resultados negativos el predio es declarado Oficialmente libre de Tuberculosis Bovina.

II) brucelosis: la Prueba del Anillo de Leche para Brucelosis Bovina (PAL) con resultado negativo, realizada en muestras de la producción de leche mezcla fluida de cada establecimiento, cualquiera sea su destino comercial final, con una frecuencia trimestral. Los establecimientos que resultan negativos a la PAL, se incluirán en una lista de Predios Preliminarmente Libres (de uno a tres resultados negativos) o de Rebaño Libre (con 4 resultados negativos). Los productores que así lo deseen podrán optar, en forma inmediatamente por los procedimientos para la calificación y declaración de «Rebaño Oficialmente Libre de Brucelosis Bovina» consistiendo en dos rondas negativas serodiagnósticos con el Rosa de Bengala un intervalo mínimo de seis (6) meses y máximo de doce (12) ;

III) carbunco bacteridiano: vacunación anual de todos los animales susceptibles del predio contra Carbunco Bacteridiano.

IV) control de la hidatidosis (dosificación perros, no darle achuras crudas, especificaciones del carneadero) dispuesto por la legislación específica de lucha contra la hidatidosis.

VI) control de la mastitis: se realiza a través del Californian Mastitis Test (CMT) del 1º de enero de 1977 por una resolución de la D.S.A.

d) Salud e higiene humanas

El personal que trabaje en el ordeño y manipule la leche, deberá poseer carné de salud vigente expedido por organismo oficial competente, o instituciones médicas autorizadas por el Ministerio de Salud Pública;

e) Refrendación anual: anualmente será refrendada la sanidad del ganado y las instalaciones por veterinaria acreditado ante la Dirección de Sanidad Animal.

f) Establecimientos lecheros de utilización conjunta,

f.1) dos o más productores lecheros podrán utilizar en común una instalación para ordeño y tanque de frío, previa autorización por parte de la Dirección de Sanidad Animal. En tales casos, las instalaciones para ordeño y tanque de frío deberán estar a una distancia que permita el traslado normal de los animales que a ellas deben acceder, f.2) los productores que utilicen en común las instalaciones, deberán designar un responsable ante la autoridad sanitaria; f.3) la habilitación de instalaciones

compartidas por dos o más productores no otorgará mayores derechos de los que cada uno poseyera con anterioridad.

g) Infracciones: los infractores a la presente reglamentación serán sancionados por la Dirección de Servicios Jurídicos del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca de conformidad con lo dispuesto en el Art. 285 de ley N° 16.736, de 5 de enero de 1996.

Orden cronológico de las normas aplicables.

Ley N° 10.707 de 9 de enero de 1946. Se da el régimen para la ampliación y el funcionamiento de la Cooperativa Nacional de Productores de Leche (CONAPROLE).

Modificada por la ley 17.243 de 26 de junio de 2000 (ley de urgencia).

Sección 8°

Cooperativa Nacional de Productores de Leche

Art. 40 - Deróganse el artículo 12 de la Ley N° 10.707, de 9 de enero de 1946 y los artículos 23 y 24 de la Ley N° 9.526, de 14 de diciembre de 1935. Para los actos jurídicos referidos en la Ley N° 12.378, de 31 de enero de 1957, se requerirá el voto conforme de la mayoría absoluta del Directorio, integrado conforme al presente artículo.

Ley N° 11.030 de 12 de enero de 1948. Se califica a la leche que se envía al consumo y se dan normas para el contralor sanitario.

Decreto 428/976 de 18 de julio de 1976. Se adoptan nuevas normas para regular la liquidación y pago a los productores por la leche que remitan a las usinas pasteurizadoras o industrializadoras.

Circular de la Dirección de Sanidad Animal (D.S.A.) N° 89/976 de 23 de diciembre de 1976. Se establece la inclusión de California Mastitis Test (CMT) en el Certificado Anual Higiénico-sanitario.

Ley N° 15.640 de 4 de octubre de 1984. Se aprueba el régimen de abastecimiento de leche pasteurizada en todo el territorio nacional.

Decreto 510/984 de 15 de noviembre de 1984. Se reglamenta la ley 15.640 de 4 de octubre de 1984 que regula el régimen de abastecimiento de leche pasteurizada en todo el territorio de la República.

Decreto 609/987 de 14 de octubre de 1987. Se aprueba el reglamento orgánico y funcional de la Junta Nacional de la Leche.

Decreto 315/994 de 5 de julio de 1994. Se aprueba el Reglamento Bromatológico Nacional. Disposiciones referidas a plantas pasteurizadoras o industrializadoras de leche,

queserías y queserías artesanales.

Modificativos del 315/994:

Decreto 408/997 de 4 noviembre de 1997. Adóptase el Reglamento Técnico y Calidad de la LECHE UAT aprobado por la Resolución N° 78/994 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que se anexa al presente Decreto y forma parte integral del mismo, deróganse los artículos que se determinan del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto 315/994), estableciéndose que en relación a la rotulación, los alimentos deberán cumplir con los requisitos del precitado Decreto.

Decreto 411/997 de 4 noviembre de 1997. Adóptase el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de la CASEÍNA ALIMENTICIA aprobado por la Resolución N° 43/994 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que se anexa al presente Decreto; estableciéndose que en relación a la rotulación, estos alimentos deberán cumplir con los requisitos del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto 315/994) del cual se derogan los artículos que se detallan.

Decreto 414/997 de 4 de noviembre de 1997. Adóptase el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de CASEINATOS ALIMENTARIOS aprobado por la Resolución N° 161/994 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que se anexa al presente Decreto y deróganse los artículos que se determinan del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto 315/994).

Decreto 417/997 de 4 noviembre de 1997. Adóptase el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de la CREMA DE LECHE aprobado por la Resolución N° 71/993 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que se anexa al presente Decreto; derogándose los artículos que se determinan del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto 315/994), estableciéndose que en relación a la rotulación, estos alimentos deberán cumplir con todos los requisitos establecidos en el precitado Decreto.

Decreto 418/997 de 4 noviembre de 1997. Adóptase el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de la MANTECA aprobado por la Resolución N° 70/993 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que se anexa al presente Decreto; derogándose los artículos que se determinan del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto 315/994), estableciéndose que en relación a la rotulación, estos alimentos deberán cumplir con todos los requisitos establecidos en el precitado Decreto.

Decreto 419/997 de 4 noviembre de 1997. Adóptase los requisitos MICROBIOLOGICOS

para QUESOS del Reglamento Técnico aprobado por la Resolución N° 69/993 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que se anexa al presente Decreto, derogándose determinados literales del artículo 16.4.9 del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto 315/994).

Decreto 328/999, de 19 de octubre de 1999. Modifícase en los términos que se determinan, el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado, por el Decreto 315/994. Incorpora al capítulo 16, Leche y Derivados, Sección 3, Leches Fermentadas, del citado decreto, el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de LECHE FERMENTADAS (Resolución 471/997 del GMC).

Decreto 330/999, de 19 de octubre de 1999. Incorporase el Reglamento que se determinan, el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado, por el Decreto 315/994 (Incorpora al capítulo 16, Leche y Derivados, Sección 4, Quesos, del citado decreto, el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre la Identidad y Calidad de QUESO PARMESAN, PARMESANO, REGGIANO, REGIANITO Y SBRINZ Resolución 1/997 del GMC).

Decreto 331/999, de 19 de octubre de 1999. Incorporase el Reglamento que se determinan, el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado, por el Decreto 315/994 (Incorpora al capítulo 16, Leche y Derivados, Sección 4, Quesos, del citado decreto, el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre la Identidad y Calidad de QUESO AZUL - Resolución 48/997 del GMC).

Decreto 352/999, de 9 de noviembre de 1999. Modifícase el Artículo 6.1.8 del Capítulo 6 «Industrialización de Alimentos» (Reglamento Bromatológico Nacional Decreto 315/994) él quedará redactado en la forma que se determina.

Decreto 90/995 de 21 de febrero de 1995. Se instituye el Sistema Nacional de Calidad de Leche. Resolución del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, N° 684/996 de 14 de julio de 1995. Se encarga a la Di.La.Ve. la supervisión de los laboratorios privados encargados de efectuar los análisis de la clasificación de la leche.

Resolución del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca del 25 de julio de 1996. Se aprueba el Reglamento para la habilitación, supervisión y control de los laboratorios privados que se encarguen de la clasificación de la leche.

Decreto N° 523/996 de 30 de diciembre de 1996. Fíjase el precio de leche apta para el consumo que las usinas pasteurizadoras adquieran a partir del 10 de enero de 1997.

Decreto 2/997 de 3 enero de 1997. Se establece que los productores de leche con destino comercial, deberán ser habilitados y controlados en parte higiénico-sanitario por la Dirección General de Servicios Ganaderos.

Decreto 113/997 de 9 de abril de 1997. Se establece que las empresas pasteurizadoras e industrializadoras estarán obligadas a calificar la leche adquirida a sus productores de acuerdo al Sistema Nacional de Calidad de Leche.

Decreto N° 142/997 de 30 de abril de 1997. Fijase a partir del 1° de mayo de 1997, el precio de leche apta para el consumo que adquieran las usinas pasteurizadoras.

Decreto 345/997 de 17 de setiembre de 1997. Se dispone que a partir del 12 de setiembre de 1997, el puntaje de clasificación de la leche se hará de la manera que se determina.

Decreto N° 498/997 de 31 de diciembre de 1997. Prorrógase por determinado período lo dispuesto por el Decreto 320/997, y establécese que a partir del 10 de marzo los ajustes de precio al productor de la apta para consumo serán semestrales.

Decreto 20/998, 22 de enero de 1998. Se prorroga por el período que se determina, el plazo establecido en el art. 6° del Decreto 2/997 referente al cumplimiento de normas sanitarias por establecimientos productores de leche.

Decreto N° 57/999 de 26 de febrero de 1999. Díctanse normas referidas a la determinación de la calidad de la leche.

Resolución N° 8/000 de 9 de mayo de 2000. Créase un registro de acopiadores y/o transformadores de quesos artesanales.

Resolución N° 9/000 de 10 de mayo de 2000. Norma compilatoria sobre queserías artesanales.

Decreto 368/000 de 11 de diciembre de 2000. Adécuanse los aspectos de control, sanidad, higiene e inocuidad de la leche y productos lácteos.

Resolución S/N de 30 de mayo de 2001. Díctanse normas relativas a la producción, transformación y comercialización de leche y productos lácteos.

LEY 10.707 DE 9 DE ENERO DE 1946***Se da el régimen para la ampliación
y el funcionamiento de la Cooperativa
Nacional de Productores de Leche.***

Montevideo, 9 de enero de 1946

El Senado y la Cámara de Representantes de la República Oriental del Uruguay, reunidos en Asamblea General.

Decretan:

Art. 1º - Todo productor de leche de cualquier zona del país, cuyo tambo haya sido habilitado por el Inspector Veterinario Regional, podrá hacerse miembro de la Conaprole, en cuyo caso tendrá derecho a una cuota inicial de 60 litros de leche para el consumo.

Dentro del plazo de un año a partir de la sanción de esta ley, los establecimientos que remitan leche a Conaprole deberán tener las condiciones mínimas siguientes: Galpón de ordeño, pieza de enfriar, agua potable en abundancia y vivienda adecuada para los que trabajen y habiten en los mismos. El Poder Ejecutivo establecerá por vía reglamentaria, por intermedio del Ministerio de Ganadería y Agricultura y las Intendencias Municipales en lo pertinente, las condiciones que deberán reunir los diversos elementos que se indican precedentemente.

Art. 2º - Los productores de leche miembros de la Conaprole, que en el momento de la sanción de esta ley no tengan cuota fijada, tendrán derecho a la cuota inicial a que se refiere el artículo anterior o a su complemento en el caso que el monto de la que posean no llegue al mínimo indicado.

Art. 3º - Las cuotas iniciales a que se refieren los artículos 1º y 2º, estarán sujetas a los aumentos o disminuciones que establece el artículo 4º de la presente ley; constituyen hasta el límite indicado de 60 litros, un elemento integrante del establecimiento remitente de leche, no pudiendo ser enajenadas sino conjuntamente con el establecimiento y siempre que el adquirente lo continúe explotando independientemente de cualquier otro. Los productos que se encuentren en los casos a que se refiere el artículo 2º por haber transferido total o parcialmente, con posterioridad al 1º de octubre de 1945 las cuotas que tenían asignadas, no tendrán derecho a la cuota inicial ni al aumento complementario.

Art. 4º - Llegados el 1º de mayo y el 1º de noviembre de cada año, la Conaprole procede-

rá al reajuste de las cuotas de los productores, que regirán en el semestre siguiente, rebajándolas y aumentándolas de acuerdo con las normas que a continuación se establecen.

a) Se fijará el promedio de venta de leche para el consumo en el semestre anterior a la fecha del reajuste, dividiendo a tal fin el total de la leche vendida en el semestre por los días correspondientes al mismo.

b) Los que en el semestre inmediato anterior no hubieran cumplido diariamente las cuotas que les correspondienren, sufrirán una rebaja en su cuota que se calculará en la siguiente forma: Al monto de la leche de cuota que el productor debería remitir en el semestre, se le deducirá el 5%, más las faltas de cumplimiento que provengan de decomisos de leche con sangre, lo que constituirá el margen ordinario de tolerancia. La diferencia entre la cifra resultante y la leche de cuota efectivamente remitida para el cumplimiento diario de la misma, dividida por los días del semestre, constituirá la cantidad a rebajar en la cuota del productor que se encuentre en el caso a que se refiere este inciso.

A los productores comprendidos en los artículos primero y once solo se les computará al efectuarse el primer reajuste de su cuota de acuerdo con esta disposición, la diferencia entre el monto de la cuota, con el mismo margen de tolerancia y la leche remitida para el cumplimiento diario de la misma, en el período comprendido entre el primer día del mes siguiente al de la iniciación de sus envíos, y el último día del semestre correspondiente, dividida por el número de días del mismo período. En el caso de que el productor hubiere tenido el ganado lechero en producción atacado de aftosa y siempre que ésta haya sido debidamente denunciada a la Conaprole en el momento de su aparición o en el transcurso de la misma, el Directorio de este organismo, por 5 votos conformes, podrá aumentar hasta el 20% el porcentaje del 5% de tolerancia a que se refiere este inciso.

c) Efectuadas las rebajas que correspondan y en el caso de que el promedio de venta fijado de acuerdo con el inciso a), fuera superior a la suma de las cuotas, el litraje disponible se destinará a aumento de cuotas en la siguiente forma:

1º - El 25% se distribuirá entre los productores que tengan fijadas las cuotas hasta de 200 litros, en proporción a los excedentes que se les hubiera liquidado como leche de consumo en el semestre (ley Nº 9899 artí-

culo 3º, inciso b). En esta distribución solo podrán aumentarse las cuotas hasta llegar al límite de 200 litros.

- 2º - El 35% más el litraje disponible por sobrantes de la primera distribución si los hubiere se prorrateará en la forma indicada en el inciso anterior, entre todos los productores.
- 3º - El 40% restante, será distribuido total o parcialmente entre los productores que, a juicio del Directorio de la Conaprole hubieran remitido leche de calidad superior. Estas adjudicaciones se realizarán por mayoría de 5 votos del Directorio en la proporción que el mismo fijará en cada caso, teniendo fundamentalmente en cuenta el tenor bacteriano y el porcentaje de grasa butirométrica de la leche remitida en el semestre, la sanidad del ganado lechero y las condiciones de instalación del establecimiento productor de acuerdo con los informes de los técnicos de la Conaprole y los análisis realizados por el Servicio de Contralor de la Leche del Municipio de Montevideo o Ministerio de Salud Pública.
- 4º - En ningún caso las nuevas cuotas podrán superar el promedio del total de envíos realizados por el productor en el semestre anterior.

d) Cuando no se distribuya el total del litraje disponible, el saldo quedará para ser distribuido en el semestre siguiente, de acuerdo con las normas que se establecen en los numerales 1º, 2º y 3º del inciso c) de este artículo.

e) En el caso de productores que hubieran transferido parte de sus cuotas en el semestre anterior al reajuste, se les deducirá del litraje que pudiera corresponderles por aumento de cuota, una cantidad igual al 50% de los litrajes transferidos. Cuando el 50% de la cuota transferida fuera superior al aumento, éste quedará sin efecto.

En el caso de transferencia de cuota, cuando ésta estuviera afectada por faltas de cumplimiento, antes de darle trámite, la Conaprole efectuará su reajuste conforme a las normas establecidas en este artículo, pero en lugar de hacerlo por el semestre, solo se tomará el período comprendido entre la iniciación del mismo y el último día del mes anterior al de la transferencia. En este caso, no se aplicará el inciso c).

Art. 5º - Créase la Comisión Honoraria de la Leche, compuesta de cinco miembros, designados: uno por el Poder Ejecutivo, uno por la Intendencia Municipal de Montevideo; uno por

la Asamblea de Productores (Ley N° 9526 artículo 25); uno Médico Veterinario miembro del Consejo por la Facultad de Veterinaria; uno Ingeniero Agrónomo, miembro del Consejo por la Facultad de Agronomía, con el cometido de fijar los precios justos y razonables que la Conaprole estará obligada a pagar el productor por la leche de cuota destinada al consumo. La Comisión Honoraria deberá constituirse inmediatamente después de sancionada esta ley, por convocatoria del Ministerio de Ganadería y Agricultura y se renovará anualmente. Deberá expedirse antes del 15 de enero y 15 de julio de cada año y los precios que fije regirán en los períodos, 1º de febrero -31 de julio y 1º de agosto- 31 de enero, respectivamente. Hasta que no se constituye dicha Comisión y establezca los precios para el próximo período, la Conaprole continuará abonando a los productores el precio de ocho centésimos por litro de la leche de consumo.

Art. 6º - Queda la Conaprole obligada a vender la leche pasteurizada, en planchada y en las estaciones de concentración, al precio estrictamente de costo, en cantidades no menores de cincuenta libros, sin distinción de clase alguna. De esta leche y al mismo precio la Conaprole reservará hasta la cantidad de 10.000 litros diarios para entregar al Ministerio de Salud Pública y Consejo del Niño, la que requiera el Consejo de Enseñanza Primaria y Normal y el 30% del resto de la entrada diaria, para la Intendencia Municipal de Montevideo -que no podrá ser inferior a 70.000 litros- la que tomará a su cargo la distribución con destino al consumo popular.

Este precio estrictamente de costo, se calculará solo sobre el servicio de pasteurización de la leche para consumo y comprenderá el precio pagado al productor, los gastos de pasteurización y los demás a que está obligada, económicamente y financieramente aquella institución.

Será fijado por una Junta de Contadores de tres miembros, designados: uno, por la Intendencia Municipal de Montevideo; uno por el Banco de la República y uno, por la Inspección General de Hacienda. Su labor será semestral para poder ser aplicada en los períodos a que se refiere el artículo anterior. A partir de la sanción de esta ley y hasta tanto se expida la Junta, el precio de costo será fijado por el Síndico designado por el Banco de la República.

Art. 7º - El Poder Ejecutivo teniendo en cuenta lo que se establece por los artículos anteriores y previos los asesoramientos de rigor,

determinará los precios máximos a que la leche deberá venderse al detalle para el consumo en repartos a domicilio y en puestos de venta. A los efectos de que pueda rebajar su precio para el abastecimiento de los consumos beneficiados, servicios hospitalarios y de asistencia social, créase un fondo destinado total y exclusivamente a tales fines, con los recursos que produzcan los siguientes impuestos:

a) Las bebidas alcohólicas en general, cualquiera sea su graduación, que se importen al país pagarán un impuesto interno adicional de 15 centésimos por litro o fracción, computándose como medio litro las fracciones de hasta quinientos mililitros; y como un litro las que excedan de quinientos mililitros.

b) Las bebidas alcohólicas en general, de producción nacional cualquiera sea su graduación, pagarán un impuesto interno adicional de 15 centésimos por litro o fracción, computándose como medio litro las fracciones de hasta quinientos mililitros y como un litro las que excedan de quinientos mililitros.

c) Se exceptúa la caña, que pagará un impuesto interno adicional de 10 centésimos en las mismas condiciones de los apartados precedentes.

Estos impuestos serán percibidos por la Dirección General de Impuestos Internos, en la forma que determina el decreto de 31 de octubre de 1941.

Las defraudaciones a los impuestos creados por esta ley, serán penadas de acuerdo con las prescripciones contenidas en los artículos 27, 28 y 29 de la ley de 30 de setiembre de 1941.

El Poder Ejecutivo verterá mensualmente a la Intendencia Municipal de Montevideo, el importe equivalente a la diferencia entre el precio de costo de la leche en planchada de Conaprole más los gastos de distribución de la misma, debidamente ajustado, que no excederán de un centésimo por litro y el precio que fije para la venta de consumo popular.

Art. 8° - La leche que de acuerdo con los reglamentos y ordenanzas no pueda destinarse a pasteurizar para el consumo de la población, podrá ser industrializada por la Conaprole, para los fines que de acuerdo con su respectiva calidad, puedan obtenerse conforme a la reglamentación que al efecto dicte el Poder Ejecutivo por intermedio del Ministerio de Salud Pública. En este caso, el Directorio de la Conaprole fijará los precios a pagar al productor una vez conocido el resultado de esta industrialización.

Art. 9° - De las utilidades líquidas que re-

sulten del balance anual, correspondientes a beneficios de la Sección Industrialización, superávit en la Sección Pasteurización, o por cualquier otro concepto, el Directorio de la Conaprole destinará el 30% para un fondo de asistencia y previsión en beneficio del personal, y el 70% restante a un fondo de reserva para compra de fórmulas, estabilización de precios, apertura de mercados en el exterior, o cualquier otro destino que signifique mejoramiento de la producción, industrialización o pasteurización de la leche.

Las utilidades distribuidas por la Conaprole, de acuerdo a lo dispuesto por los artículos 10° y 11° de la ley N° 9.526 que no hubieran sido cobradas por los interesados, dentro del plazo de cuatro años inmediatos siguientes al vencimiento de los ejercicios que las establecen, serán transferidas a los fondos de asistencia y previsión y reserva a que se refiere este artículo, en la proporción que en el mismo se establece.

En ambos casos el destino total o parcial de estos fondos se determinará con los votos conformes de cinco Directores.

Art. 10° - Previa autorización del Poder Ejecutivo, la Conaprole podrá emitir nuevos debentures hasta la suma máxima de \$ 1:000.000.00 en las condiciones establecidas en el artículo 31 de la ley N° 9526, con destino a ampliación de Usinas, instalación de nuevas plantas de pasteurización o industrialización, de estaciones de recibo de leche en el interior; organización del transporte de leche en el interior, organización del transporte de leche en vagones o en camiones, tanques thermos u otras mejoras de servicio.

Para el caso de que dicha suma límite resulte insuficiente a los fines expresados, Conaprole remitirá oportunamente al Poder Ejecutivo el correspondiente programa a objeto de arbitrar por la vía de la ley la financiación complementaria que se requiriese.

Los servicios de la emisión de debentures que se autoriza por el presente artículo serán atendidos con los fondos previstos por el artículo 5°, apartado letra d) de la ley N° 9526 y si quedare un remanente impago seá cubierto aplicando en primer término los producidos de la Sección Industrialización.

Art. 11° - Los actuales productores de leche cruda inspeccionada podrán también hacerse miembros de la Conaprole, remitiéndole la totalidad de su producción y transformando sus repartos de leche cruda en repartos de leche pasteurizada en cuyo caso tendrán derecho a

una cuota equivalente al promedio de los litros por los cuales hubieran pagado impuesto (Ley 7/2/935, apartado 2) durante el semestre vencido el 31 de agosto de 1945.

Estas cuotas estarán sujetas a los aumentos o disminuciones que establece el artículo 4° y no podrán ser enajenadas sino después de dos años de su vigencia, excepto que se haga conjuntamente con el establecimiento.

Art. 12° - *Derogado por Ley de urgencia 17.243 de 29/06/00.*

Art. 13° - El primer reajuste de cuotas de acuerdo con el artículo 4°, se efectuará una vez finalizado el primer semestre inmediato a la sanción de esta ley. Hasta esa fecha los aumentos o disminuciones de cuotas se harán conforme a las disposiciones actualmente en vigencia.

Art. 14° - La Conaprole podrá librar al consumo tipos especiales de leche de calidad superior (certificada -pasteurizada) a precios que serán fijados por el Directorio de dicho Organismo.

Art. 15° - Deróganse los artículos 2° y 5° de la ley N° 9899 y todas las demás disposiciones legales vigentes en cuanto se opongan a la presente ley.

Art. 16° - Comuníquese, etc.

LEY N° 11.030 DE 12 DE ENERO DE 1948

Se califica la leche que se envía al consumo y se dan normas para el contralor sanitario.

Montevideo, 12 de enero de 1948.

El Senado y Cámara de Representantes de la República Oriental del Uruguay, reunidos en Asamblea General.

Decretan:

Art. 1° - La leche destinada al consumo de la población, será clasificada en dos categorías:

- a) Pasteurizada
- b) Certificada

Respecto de la primera, en lo que atañe al Departamento de Montevideo, se estará a lo que disponen las leyes que rigen el funcionamiento de la Cooperativa Nacional de Productores de Leche y las normas reglamentarias pertinentes.

En cuanto a la segunda, su producción y expendió quedarán sujetos a las reglamentaciones que dicte el Poder Ejecutivo por intermedio de los Ministerios que corresponda.

Art. 2° - La habilitación de los tambos que

produzcan leche certificada, destinada a la venta en la ciudad de Montevideo, será dispuesta por el Ministerio de Ganadería y Agricultura, luego de comprobar que los mismos reúnen las siguientes condiciones fundamentales.

a) Sanidad del ganado del tambo, el que deberá encontrarse libre de tuberculosis y brucelosis;

b) Carné de salud del personal que trabaja en el ordeño y manipulación de la leche;

c) Galpón de ordeño con capacidad suficiente para los animales en producción;

d) Instalaciones para enfriar la leche a una temperatura no mayor de cuatro grados centígrados;

e) Agua potable suficiente y piezas independientes del establo para esterilizar los útiles y envases.

A los efectos del contralor municipal, los tambos habilitados para la venta de leche certificada, deberán inscribirse en el Registro que llevará al efecto la respectiva Intendencia Municipal.

Art. 3° - Además de las condiciones exigidas en el artículo anterior, la reglamentación sobre leche certificada, destinada a la venta en la ciudad de Montevideo, deberá comprender necesariamente los siguientes puntos, sin perjuicio de los demás requisitos y exigencias que considere conveniente el Poder Ejecutivo.

a) Contralor veterinario a realizarse en los tambos;

b) Reglamentación de los envases y de los cierres;

c) Sistema de ordeño y grado de temperatura a que debe enfriarse la leche;

d) Máximo de horas que debe mediar entre el ordeño y la distribución.

e) Contenido bacteriano máximo por centímetro cúbico;

f) Prohibición del agregado de sustancias que alteren la composición de la leche después del ordeño y del uso de elementos conservadores, salvo resolución fundada del Poder Ejecutivo, previo informe técnico favorable de las oficinas competentes.

Art. 4° - Los actuales productores de leche inspeccionada, dispondrán de un año de plazo, a partir de la fecha en que el Poder Ejecutivo dicte la reglamentación pertinente, para colocar sus establecimientos en las condiciones que se establezcan.

Art. 5° - Sin perjuicio de lo establecido en el artículo 14 de la ley N° 10.707, los actuales productores de leche certificada o inspeccionada, podrán hacerse miembros de la Conaprole,

quedando obligada esta a recibir toda la producción a los precios mínimos fijados por la Comisión Honoraria de la Leche, durante el término de seis meses, a contar del día 1° del mes siguiente al de la iniciación de los envíos.

Vencido ese plazo, dichos productores tendrán derecho a una cuota igual al promedio de sus envíos en el semestre. Estas cuotas estarán sujetas a los aumentos o disminuciones que establece el artículo 4° de la ley N° 10.707 y podrán ser transferidas en la forma que establece el artículo 6° de la ley N° 9.899.

Art. 6° - Comuníquese, etc.

**DECRETO 428/976
DE 18 DE JULIO DE 1976**

Se adoptan nuevas normas para regular la liquidación y pago a los productores por la leche que remitan a las usinas pasteurizadoras o industrializadoras.

Montevideo, 18 de julio de 1976

Visto: las gestiones y antecedentes relativas a los precios de la leche a nivel de productor;

Considerando: se estima necesario y conveniente adoptar nuevas normas para regular la liquidación y pago de la leche que los productores remiten a las usinas pasteurizadoras o industrializadoras instaladas en el país. En ese sentido se entiende apropiado:

a) fijar precios para la leche que se destina a satisfacer los requerimientos de los consumidores de leche líquida pasteurizada;

b) liberar los precios de la leche industrial, teniendo primordialmente en cuenta la actual situación del mercado externo, sin perjuicio de mantener para los pequeños productores, en el futuro inmediato, un precio mínimo;

c) impulsar programas tendientes a lograr el mejoramiento de la calidad de la leche que adquieran las usinas, creando estímulos económicos adecuados;

d) dar plazo definitivo para que todos los establecimientos habilitados para participar en el abastecimiento de leche líquida a Montevideo, pongan sus instalaciones en las condiciones previstas por el decreto de 22 de agosto de 1963 y sus modificativos;

e) tomar medidas que posibiliten ir generalizando esas condiciones en todos los tambos que participan en aprovisionamientos similares, destinados a otras ciudades del país;

f) crear y mantener mecanismos tendientes a buscar fórmulas que relacionen en forma ra-

zonable los precios de la denominada «leche cuota» con la leche industrial».

El Presidente de la República

Decreta:

Art. 1° - Fijase el precio de N\$ 13.25 el kilogramo de grasa butirométrica para la leche apta para el consumo que las usinas pasteurizadoras adquieran a productores cuyos establecimientos reúnan las condiciones de higiene, sanidad, etc, a que refieren el decreto de 22 de agosto de 1963 y sus modificativos.

Dicho precio se entenderá por mercadería puesta en Montevideo, en el caso de Conaprole y en los locales de las respectivas usinas del Interior, en los restantes casos.

Art. 2° - Las usinas compradoras podrán:

a) fijar bonificaciones de hasta el 10% (diez por ciento) del precio antedicho a los efectos de premiar las leches de calidad superior. A esos efectos deberán realizar análisis y controles sobre contenidos bacterianos, limpieza y otros que estimen adecuados para impulsar programas de mejoramiento de la calidad de las leches recibidas de los productores. Los litrajes bonificados mensualmente no podrán sobrepasar el 25% (veinticinco por ciento) del total adquirido; según los resultados que vayan arrojando esos programas y ante pedido fundado de los interesados, el Ministerio de Agricultura y Pesca podrá aumentar dicho porcentaje;

b) aplicar condiciones de liquidación análogas a las establecidas por la Comisión de Productividad, Precios e Ingresos en el numeral 2° de su Resolución Ordinaria N° 130;

c) tratándose de cooperativas o empresas intervenidas por el Estado, aplicar un régimen de pago diferido similar al que autorizó en numeral 5° de la Resolución Ordinaria premencionada.

Art. 3° - El productor remitente a las usinas de Conaprole que teniendo cuota asignada para participar en el consumo de Montevideo, no haya puesto aún su establecimiento en las condiciones previstas por el decreto de 22 de agosto de 1963 y sus modificativos, dispondrá de un último plazo de ciento veinte días para lograr la autorización pertinente del Ministerio de Agricultura y Pesca. Durante ese lapso, la leche apta para el consumo precedente de esos establecimientos será liquidada y pagada al precio de N\$ 9.275 el kilogramo de grasa butirométrica. Vencido el plazo y no obtenida la autorización antedicha, el productor perderá todos sus derechos sobre la cuota que tenga asignada.

Art. 4° - Los restantes remitentes a Conaprole, así como los que envían su producción a otras empresas pasteurizadoras, que el 30 de junio de 1976 tuviesen cuotas asignadas para participar en el abastecimiento de leche de consumo, dispondrán de un plazo de seis meses para adecuar sus establecimientos a las condiciones de higiene, sanidad etc. mencionadas en el artículo 1°. En el interín, la leche apta procedente de esos establecimientos será liquidada y pagada al precio fijado en dicho artículo.

Art. 5° - Autorízase al Ministerio de Agricultura y Pesca para que, en el momento que lo estime necesario disponga el aporte a que refiere el Art. 9° de la resolución del Poder Ejecutivo N° 2391 de 8 de noviembre de 1974, sea efectuado por todas las empresas pasteurizadoras del país.

Art. 6° - Libéranse los precios de las leches crudas no comprendidas en las disposiciones de los tres primeros artículos de este decreto. No obstante, durante el trimestre julio-setiembre próximo, el precio de la leche industrial remitida a las usinas por productores de menos de tres mil cien litros de producción mensual, no podrá ser inferior al 70% (setenta por ciento) del precio establecido en el artículo 1°.

Art. 7° - Libéranse los precios de las leches que coagulen al alcohol y los de la grasa butirométrica correspondiente a los distintos tipos de crema.

Art. 8° - Autorízase a las usinas pasteurizadoras a afectar mensualmente del Sector Pasteurización al de Industrialización:

a) N\$ 2.00 (dos nuevos pesos) por cada cien litros de leche líquida vendida al consumo;

b) el quilaje de grasa correspondiente a la tipificación de la leche consumo, sin costo para el sector destinatario.

Art. 9° - Derógase el decreto N° 40/970 de 22 de enero de 1970 y sus modificativos.

Art. 10° - El presente decreto entrará a regir a partir de su publicación en diarios de la Capital.

Art. 11° - Comuníquese, etc.

**CIRCULAR N° 89/976
DE 23 DE DICIEMBRE DE 1976**

Dirección de Sanidad Animal
Montevideo, 23 de diciembre de 1976

Se establece la inclusión del California Mastitis Test en el certificado anual higiénico-sanitario

A efectos de dar cumplimiento a las dispo-

siciones establecidas por la División Producción e Industria de la Leche, debe incluirse en el Certificado Anual Higiénico-Sanitario el control de CMT a partir del 1° de enero de 1977 sin lo cual no se tramitará dicho Certificado.

LEY 15.640 DE 4 DE OCTUBRE DE 1984

Se aprueba el régimen de abastecimiento de leche pasteurizada en todo el territorio nacional.

Ministerio de Industrias y Energía
Montevideo, 4 de octubre de 1984.

Art. 1° - El Poder Ejecutivo determinará las localidades del territorio nacional en las que compruebe que se encuentra suficientemente asegurado el abastecimiento de leche pasteurizada en todo el territorio nacional en las que compruebe que se encuentra suficientemente asegurado el abastecimiento de leche pasteurizada a la población.

A partir de los ciento ochenta días contados siguientes a la publicación oficial del respectivo decreto, quedará prohibida la distribución y venta de leche cruda con destino a consumo directo en las localidades a que se refiere el inciso precedente.

En las localidades donde actualmente rija dicha prohibición, la misma continuará vigente.

La violación de la prohibición será sancionada por la autoridades departamentales competentes, de acuerdo con las normas vigentes en la materia.

Cuando el Poder Ejecutivo establezca prohibiciones de venta de leche cruda concertará con plantas pasteurizadoras o industrializadoras el régimen de absorción de dicha leche, a fin de minimizar los eventuales perjuicios de los productores.

Art. 2° - Las plantas pasteurizadoras habilitadas para participar en el abastecimiento de las localidades donde rija o se establezca en el futuro la prohibición de distribuir y vender leche cruda con destino a consumo directo, deberán disponer de la capacidad mínima efectiva de recibir y pasteurizar cien mil litros de leche diarios. Dicha capacidad deber justificarse ante el Ministerio de Industria y Energía.

Los establecimientos que a la fecha de vigencia de esta ley participan en el abastecimiento de leche pasteurizada o hubieren sido declarados de interés nacional, quedarán exceptuados de esta disposición.

Art. 3° - La habilitación de plantas elabora-

doras para participar en el abastecimiento de leche pasteurizada destinada a consumo directo en las localidades donde se establezca en adelante prohibición de distribuir y vender leche cruda para consumo directo, se otorgará por el Ministerio de Industria y Energía oyendo previamente al Ministerio de Agricultura y Pesca.

Será condición de habilitación, la presentación de constancias de las autoridades municipales competentes en materia higiénico-sanitarias, a que correspondan las mencionadas localidades, que certifiquen que la planta habilitada se ajusta a las disposiciones vigentes en la materia.

Las normas bromatológicas a aplicarse serán uniformes en el territorio del país y serán dictadas por el Poder Ejecutivo con el asesoramiento de la Junta Nacional de la Leche.

Art. 4° - El régimen de abastecimiento de leche pasteurizada para todo el territorio de la República, se regirá por las siguientes disposiciones:

a) Podrán participar en el mismo todas las plantas que a la fecha de sanción de esta ley, producen y comercializan leche pasteurizada para consumo directo de la población, que cumplan con las disposiciones bromatológicas y se inscriban en el registro que a los efectos abrirá el Ministerio de Industria y Energía.

Dicho Ministerio reglamentará la información que las mencionadas plantas deberán aportar regularmente.

b) Cada empresa abastecedora podrá entregar trimestralmente al consumo un máximo de leche pasteurizada que será el resultado de multiplicar la cuarta parte del promedio de litros recibidos en los tres ejercicios inmediatos anteriores, incrementados en un 10% (diez por ciento), por el cociente nacional de dicho ejercicio.

El cociente nacional de cada ejercicio resultará de dividir el total de leche entregada para consumo directo por plantas pasteurizadoras habilitadas para participar en el abastecimiento, por el total de leche remitida a las mismas, durante los tres últimos ejercicios, incluyendo aquél cuyo cociente se quiere determinar.

c) Sin perjuicio de lo previsto en el literal anterior cada empresa estará autorizada a intervenir en el mercado de leche pasteurizada con un máximo igual al promedio del total de litros comercializados para consumo durante los tres ejercicios inmediatos anteriores al de la vigencia de la presente ley, no computándose para dicho promedio aquellos ejercicios en los

cuales no vendieron leche al consumo.

Si se sobrepasare dicho máximo, deberán obligatoriamente acogerse al régimen dispuesto por el literal b) precedente por el total de leche pasteurizada entregada al consumo.

d) Las empresas de leche pasteurizada que accedan al abasto por aplicación de los artículos 2° y 6° de esta ley podrán entregar al consumo directo durante su primer ejercicio, el máximo de leche pasteurizada que fijará el Poder Ejecutivo, de acuerdo con su capacidad efectiva para participar en el abastecimiento. Durante los ejercicios siguientes, el máximo se determinará en la forma prevista por los literales b) y c) de este artículo.

e) El Poder Ejecutivo podrá suspender hasta por el término de dos años el derecho a participar en el abasto de aquellas empresas que en el lapso de un ejercicio anual no hayan comercializado por lo menos el 50% (cincuenta por ciento) del volumen a que se refiere el literal b) del presente artículo. La reiniciación de la autorización se regirá en esos casos por el mecanismo del literal anterior.

Art. 5° - Cuando en una o varias localidades en las cuales haya regido o entre a regir la prohibición de venta de leche cruda, se produzca un desabastecimiento a juicio de la correspondiente Administración Municipal, ésta deberá informar al Poder Ejecutivo.

En estos casos el Ministerio de Industria y Energía previo informe de la Junta Nacional de la Leche cometerá el abastecimiento de las referidas localidades a la o las empresas que por su capacidad y proximidad se consideren más aptas para asegurar la continuidad del servicio hasta una cantidad que no supere el 30% (treinta por ciento) de su cuota de venta según el artículo 4°.

Art. 6° - No se otorgará la declaración de interés nacional prevista por la ley 14.178 de 29 de marzo de 19974, a favor de proyectos de nuevas Usinas Pasteurizadoras de Leche cuya capacidad de procesamiento a instalarse, con destino a consumo directo o para industria, sea inferior a cien mil litros diarios.

Art. 7° - Por capacidad mínima efectiva, afectada al abastecimiento se entenderá, a los efectos de esta ley, disponer de la capacidad industrial requerida para elaborar los volúmenes capacidad industrial requerida para elaborar los volúmenes mínimos establecidos y contar con los suficientes productores habilitados, capacitados para remitir regularmente los volúmenes suficientes para el pleno empleo de la capacidad requerida.

Art. 8° - A los efectos de esta ley, el ejercicio anual se computará del 1° de noviembre de cada año, al 31 de octubre del año siguiente.

Art. 9° - El precio de venta que deba pagarse a los productores por la leche para consumo directo, así como el precio de venta de leche pasteurizada al consumo, en cualquier punto de la República, se regirán a partir de la vigencia de esta ley, por la ley 14.791, de 8 de junio de 1978 y por los precios que por aplicación de la misma efectúa el Poder Ejecutivo los que tendrán en ambos casos carácter mínimo y máximo.

Art 10° - Las distribución de las cuotas de leche para consumo entre los remitentes a cada planta se regulará por el convenio colectivo que celebrarán las respectivas empresas con las agremiaciones de productores que incluyan entre sus asociados a la mayoría absoluta de remitentes que representen, por lo menos, el 50% (cincuenta por ciento) del total de leche apta remitida en el ejercicio precedente, o directamente con los productores que suman la mitad más uno de los remitentes y represente el mismo porcentaje del caso anterior.

Dichos convenios deberán ser únicos para cada empresa pasteurizada y regirán para todos los remitentes a la respectiva planta en forma obligatoria, debiendo ser homologados en cada caso por la Junta Nacional de la Leche.

Serán elementos fundamentales y necesarios de dichos convenios:

a) Que la cuota adjudicada a cada productor, durante el ejercicio sea proporcional a sus remisiones de leche apta durante los meses de mayo a julio inclusive, del ejercicio anterior.

b) Que la totalidad de la leche entregada para consumo directo por cada planta sea abonada al precio de cuota, a los productores remitentes.

En el caso de discrepancia sobre la aplicación del régimen de cuotas, cualquiera de las partes podrá someter el punto a dictamen de la Junta Nacional de la Leche, la que deberá expedirse en el plazo de noventa días.

Los pagos por transferencia y compensaciones de cuotas entre los remitentes a cada empresa en cada ejercicio se regularán igualmente por los mencionados acuerdos.

La Cooperativa Nacional de Productores de Leche continuará rigiéndose en cuanto al régimen de distribución de cuotas por las disposiciones en vigencia.

Art. 11 - Las empresas pasteurizadoras habilitadas para participar en el abastecimiento de leche para consumo directo quedan obliga-

das a recibir la totalidad de la leche que, procedente de sus respectivos establecimientos, les envíen los productos registrados como remitentes a las respectivas plantas, sin perjuicio de las normas especiales vigentes para CONAPROLE.

Art. 12 - Créase la Junta Nacional de la Leche, la que tendrá competencia consultiva en los asuntos relacionados con la producción y negociación de la leche y derivados y con la aplicación de esta ley, así como mantener relaciones con autoridades públicas nacionales y extranjeras entidades privadas y particulares, pudiendo a tal efecto otorgar mandatos generales y especiales.

En las materias indicadas inicialmente su asesoramiento será preceptivo.

La Junta se compondrá de once miembros designados:

a) Uno, por el Poder Ejecutivo que la presidirá;

b) Uno, por el Ministerio de Industria y Energía;

c) Uno, por el Ministerio de Agricultura y Pesca;

d) Dos, por las Administraciones Municipales, uno por Montevideo y otro por el Interior;

e) Dos, por la Cooperativa Nacional de Productores de Leche;

f) Dos, por las empresas pasteurizadoras e industrializadoras de leche, designados por la Cámara de Industrias Lácteas del Uruguay;

g) Dos, por las Asociaciones de Productores de Leche, de los cuales uno deberá ser designado por la Asociación Remitentes a la Cooperativa Nacional de Productores de Leche y otro por las Asociaciones remitentes a las restantes Empresas.

Los miembros de la Junta durarán dos años en sus funciones pudiendo ser reelectos por más de un período.

Todos los miembros permanecerán en sus cargos hasta que asuman los nuevos miembros designados.

Art. 13 - Para sesionar válidamente se requerirá la presencia de seis de sus miembros como mínimo.

Las resoluciones se adoptarán por el voto favorable de la mayoría absoluta de sus miembros presentes.

Art. 14 - La Secretaría de Planeamiento, Coordinación y Difusión deberá dar a la Junta Nacional de la Leche, el apoyo material y administrativo requerido para su funcionamiento.

La Junta Nacional de la Leche dictará su reglamento orgánico y funcional, que deberá

someter a la aprobación del Poder Ejecutivo.

La Junta deberá estar constituida en un plazo de sesenta días a partir de la publicación de la presente ley.

Art. 15 - Todas las empresas que participen en el abasto de leche quedan obligadas a remitir a la Junta Nacional de la Leche y al Ministerio de Industria y Energía a la información necesaria para el cumplimiento de los cometidos de estos órganos dentro de los plazos que los mismos fijan.

La violación por las empresas pasterizadoras, de normas de esta o reglamentarias de la misma, que no tengan sanción especialmente fijada, serán sancionada por el Ministerio de Industria y Energía, con una multa de hasta N\$ 500.000.00 (nuevos pesos quinientos mil) y, en caso graves, con suspensión del derecho a participar en el abasto hasta por ciento ochenta días o con el retiro de la habilitación a la planta que corresponda.

El monto máximo de la multa se reajustará anualmente por el Poder Ejecutivo, de acuerdo con las variaciones producidas en el índice general de precios del consumo.

Art. 16 - La presente ley entrará en vigencia el 1º de noviembre de 1984.

Art. 17 - Deróngase todas las disposiciones que directa o indirectamente se opongan a la presente ley.

Art. 18 - Comuníquese, etc.

Sala de Sesiones del Consejo de Estado, en Montevideo, a 25 de setiembre de 1984.

HAMLET REYES, Presidente.

Ministerio de Industria y Energía.

Ministerio del Interior.

Ministerio de Economía y Finanzas.

Ministerio de Agricultura y Pesca.

Montevideo, 4 de octubre de 1984.

Cúmplase, acúsese recibo, comuníquese, publíquese e insértese en el Registro Nacional de Leyes y Decretos. G. ALVAREZ, Filiberto Ginzo Gil, Gr. Julio César Rapela, Alejandro Vegh Villegas, Carlos Mattos Moglia

DECRETO 510/1984
DE 15 DE NOVIEMBRE DE 1984

Se reglamenta la Ley 15.640 que establece el régimen de abastecimiento de leche pasterizada.

Ministerio de Industria y Energía.

Ministerio del Interior.

Ministerio de Salud Pública.

Ministerio de Agricultura y Pesca.

Montevideo, 15 de noviembre de 1984.

Visto: la ley 15.640 de 4 de octubre de 1984 sobre abastecimiento de la leche.

Resultando: I) Dicha ley entrará en vigencia el día 11 de noviembre de 1984; II) Debe reglamentarse a fin de permitir que entren en operación sus disposiciones fundamentales sin perjuicio de complementar las normas del presente decreto una vez constituida la Junta Nacional de la Leche.

Considerando: I) Que debe reglamentarse el procedimiento para constituir la Junta Nacional de la Leche y precisar las Instituciones y Organos del Estado que designaran sus miembros. II) Que debe reglamentarse el procedimiento de inscripción ante el Ministerio de Industria y Energía, de las empresas pasterizadoras, aclarar la forma de establecer el coeficiente nacional que se utilizará para fijar el máximo de leche pasterizada que tendrá derecho a expender a cada empresa y el método para determinar el promedio de ventas de los últimos años en el caso de las empresas comprendidas en el apartado c) del artículo 41 de la ley;

III) Que debe dejarse establecida la intervención que corresponda al Ministerio de Agricultura y Pesca en la fijación de precios de la leche al productor;

IV) Que también corresponde fijar la competencia en materia bromatológica del Ministerio de Salud Pública y aclarar el régimen aplicable en esta materia hasta tanto se dicte la reglamentación nacional prevista por la ley;

V) Que también es oportuno fijar el procedimiento a seguir para la aprobación de los Convenios Colectivos de las empresas pasteurizadoras y sus remites.

Capítulo I

De la Junta Nacional de la leche

Art. 1º - El Poder Ejecutivo, el Ministerio de Industria y Energía, el Ministerio de Agricultura y Pesca, la Intendencia Municipal de Mon-

tevideo, las restantes Intendencias Municipales de Montevideo, las restantes Intendencias Municipales, CONAPROLE, la Cámara de Industrias Lácteas del Uruguay y las Asociaciones de Productores de la leche remitentes a las empresas pasteurizadoras, deberán comunicar a SEPLACODI, antes del 22 de noviembre de 1984, las designaciones de los miembros de la Junta Nacional de la Leche, de acuerdo a lo previsto por el artículo 12 de la ley que se reglamenta. Si alguno de los órganos o de las instituciones referidas no efectuara las designaciones en el plazo previsto SEPLACODI dará posesión de sus cargos a los miembros designados, siempre que representaren la mayoría absoluta de componentes.

Los Organos o Instituciones omisas podrán efectuar las designaciones posteriormente, sin perjuicio de la responsabilidad que, eventualmente, les corresponda por la omisión o retardo.

SEPLACODI deberá constituir la Junta Nacional de la Leche convocando a sus integrantes, antes del día 30 de noviembre de 1984.

Artículo 2° - El SEPLACODI convocará oportunamente a las Intendencias Municipales del Interior, para designar el correspondiente miembro de la Junta Nacional de la Leche. SEPLACODI establecerá, luego de las consultas correspondientes, las instituciones con personería jurídica habilitadas para designar delegados de acuerdo con el apartado g) del artículo 12 de la ley que se reglamenta y las convocara con ese fin cuando corresponda.

Capítulo II

Del Registro y Habilitación de Plantas Pasteurizadoras

Art. 3° - Todas las empresas que posean plantas habilitadas para participar en el abastecimiento de leche pasteurizada, deberán registrarse ante el Ministerio de Industria y Energía.

Las empresas que producían y comercializaban leche pasteurizada al 4 de octubre de 1984, deberán inscribirse antes del 22 de noviembre de 1984.

Los establecimientos que, a la misma fecha estuvieren declarados de interés nacional, cuya finalidad sea la prevista en el inciso precedente, y aquellas empresas que disponiendo de plantas con capacidad mínima efectiva de recibir y procesar 100.000 (cien mil) litros diarios, deseen participar en el abastecimiento de leche líquida pasteurizada en el futuro, hayan sido declaradas o no de interés nacional, deberán inscribirse antes de comenzar efectivamente su giro en dicho ramo, ante el Ministerio de

Industria y Energía.

El Ministerio de Industria y Energía expedirá constancia de los respectivos registros.

Art. 4° - Todas las inscripciones deberán hacerse justificando, previamente:

a) La inscripción de la empresa en la Dirección General Impositiva y en la Dirección Nacional de la Seguridad Social.

b) Constancia de la habilitación anterior, cuando correspondiere.

e) Constancia de la autoridad municipal competente, de que la o las plantas se ajustan a las normas higiénico-sanitarias vigentes.

Las empresas que estuvieron habilitadas al 4 de octubre de 1984, deberán declarar los litros de leche apta recibidos en cada una de las plantas y los litros de leche pasteurizada entregados por cada una, para consumo directo, durante los Ejercicios 1981/82, 1982/83 y 1993/84, así como los meses durante los que no hayan vendido leche para consumo en dichos ejercicios.

Por leche pasteurizada para consumo directo se entenderá la leche entera y las leches total o parcialmente descremadas, homogeneizadas o no, y las leches vitaminadas. Las restantes empresas deberán declarar su capacidad efectiva afectada al abastecimiento de leche pasteurizada para consumo directo, especificando su capacidad industrial: nómina de productores habilitados que se hayan registrado como futuros remitentes y plazo del compromiso de remitir asumido por cada uno; certificación por las respectivas Agronomías Regionales de la capacidad de producción de leche cruda, de los establecimientos de cada remitente y destino habitual de dicha producción.

En todos los casos se acompañarán los justificativos fehacientes que fueren necesarios.

Art. 5° - El Ministerio de Industria y Energía, si correspondiera, previo informe de la Junta Nacional de la Leche y del Ministerio de Agricultura y Pesca, declarará habilitadas las plantas que inicien su giro posteriormente al 4 de octubre de 1984 y fijará el máximo de leche pasteurizada que podrán entregar para consumo directo durante su primer ejercicio.

Art. 6° - Dentro de los 31 primeros días de cada ejercicio, el Ministerio de Industria y Energía establecerá el cociente nacional del último ejercicio, dividiendo el total de la leche entregada para consumo directo por las plantas pasteurizadoras habilitadas para participar en el abastecimiento, durante los tres últimos ejercicios incluyendo aquél cuyo cociente se desee establecer, por el total de leche apta re-

cibida en el mismo período por dichas plantas.

Dicho cociente se publicará por el Diario Oficial, y servirá de base para determinar la cantidad máxima a entregar por las plantas comprendidas en el artículo 4o, apartado b) de la ley que se reglamenta,

A los efectos de establecer los máximos especiales previstos por el apartado c) del artículo 41, se computarán además de los ejercicios completos, aquéllos en los que no se haya vendido leche para el consumo durante parte del ejercicio. Cuando existan ejercicios incompletos el promedio trimestral previsto por el apartado e) del artículo 4º se establecerá dividiendo (total vendido durante ciclos 1981/82, 1982/83 y 1983/84 por el número de meses en los cuales se haya vendido y multiplicado el cociente por tres.

Art. 7º - El Ministerio de Industria y Energía podrá declarar suspendida la habilitación de una planta para participar en el abastecimiento, cuando así lo dispongan las reglamentos bromatológicos. También podrá declararla suspendida en el caso previsto por el literal e) del art. 4º de la ley que se reglamenta, hasta el término de dos años. En este caso, la reiniciación del giro se regirá por lo dispuesto en el artículo 15 de este reglamento. Asimismo podrá suspender, hasta por 180 días, o retirar la habilitación de las plantas, en los casos previstos por el artículo 15, inciso 2º de la ley que se reglamenta.

Art. 8º - Las plantas que estuvieran habilitadas, al 4 de octubre de 1984, que no se registren en la forma prevista por los artículos 3º y 4º de este reglamento, tendrán suspendido su derecho a participar en el abasto, a partir del 22 de noviembre de 1984, mientras no sean debidamente registradas.

Capítulo III

De los Precios de la Venta de la Leche

Art. 9º - Los precios de la leche, destinada a consumo como leche líquida (leche cuota), a pagarse a los productores en cada punto de la República se fijarán por el Poder Ejecutivo de acuerdo con las normas del artículo 11 de la ley 14.791, de 8 de de 1978, con intervención del Ministerio de Agricultura y Pesca.

Los precios de venta de la leche pasteurizada líquida, al intermediario y al consumidor, en cualquier punto de la República, se fijarán por el Poder Ejecutivo, de acuerdo con la ley 14.791.

En ambos casos dichos precios deberán tener simultáneamente, el carácter de mínimos y máximos.

Capítulo IV

Régimen de Cuotas

Art. 10 - El régimen de cuotas remitentes a CONAPROLE será el establecido por las disposiciones actualmente vigentes.

El régimen de los remitentes a las restantes empresas se regulará por los convenios electivos que éstas celebren con los remitentes a cada planta o las agremiaciones respectivas, que en las mayorías previstas en el artículo 10 de la ley que se reglamenta y cumplan las exigencias de dicha disposición.

Las empresas que participen en abastecimiento de leche pasteurizada deberán remitir a la Junta Nacional de la Leche los respectivos convenios, acompañados de la documentación respectiva necesaria, antes del 31 de enero de 1985, solicitando su homologación.

En caso de negarse la homologación la Junta Nacional de Leche fijará a la empresa un plazo para presentar nuevo convenio, ajustado a la ley que se reglamenta.

Art. 11 - De no cumplirse con los plazos previstos por el artículo 10 de este reglamento, la Junta Nacional de la Leche dará cuenta al Ministerio de Industria y Energía, para la aplicación de las sanciones previstas por el artículo 15 de la ley que se reglamenta.

Art. 12 - En caso de vencimiento del término, resolución o cualquier otra causa de extinción del convenio colectivo, la empresa respectiva dispondrá de un término de noventa días corridos para presentar el nuevo convenio ante la Junta Nacional de la Leche, solicitando su homologación, salvo el caso de cesar en su giro.

Capítulo V

De las Reglamentaciones Bromatológicas

Art. 13 - Las normas bromatológicas sobre producción, conservación, transporte, elaboración, envasado y distribución de la leche regirán para todos el territorio nacional y serán aprobadas por el Poder Ejecutivo a propuesta del Ministerio de Salud Pública, que deberá elevarla dentro de los 60 días corridos de la fecha de este decreto, previo informe de la Junta Nacional de la Leche.

Hasta que no se aprueben las normas bromatológicas nacionales, regirán las actualmente vigente.

Capítulo VI

Disposición General

Art. 14 - Toda decisión administrativa, sea de alcance general o particular, que adopten los órganos competentes, en la materia a que re-

fiere este decreto. será comunicada de inmediato a la Junta Nacional de Leche.

Art. 15 - El presente decreto entrará en vigencia a partir de su publicación en dos diarios de la capital.

Art. 16 - Comuníquese, etc. ALVAREZ, Filiberto Ginzo Gil, General Julio César Rapela, Lionel O. Rial, Luis A. Givogre, Carlos Mattos Moglia

**DECRETO 609/987
DE 14 DE OCTUBRE DE 1987**

***Junta Nacional de Leche se aprueba
el reglamento orgánico y funcional^(*).***

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.
Montevideo, 14 de octubre de 1987.

Visto: el Reglamento Orgánico y Funcional de la Junta Nacional de la leche.

Resultando: I) La Junta Nacional de la Leche, de acuerdo con lo dispuesto por el artículo 14 del decreto-ley 15.640 de 4 de octubre de 1984, formuló su Reglamento Orgánico Funcional;

II) Se oyó a la Dirección de Asesoramiento Legal del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca la que, desde el punto de vista jurídico, no formuló observaciones al proyecto de reglamento en cuestión.

Considerando: conveniente, de acuerdo con lo expuesto, prestar aprobación al Reglamento Orgánico y Funcional estructurado por la Junta Nacional de la Leche.

Atento: a lo preceptuado por el artículo 14 del decreto ley 15.640, de fecha 4 de octubre de 1984.

El Presidente de la República

Decreta:

Art. 1º - Apruébase el siguiente Reglamento Orgánico y Funcional de la Junta Nacional de la Leche.

Art. 1º - Integración: La Junta Nacional de la Leche integrada por once miembros de conformidad a lo establecido en el artículo 12 del decreto-ley 15.640, de 4 de octubre de 1984, será dirigida por un miembro designado por el Poder Ejecutivo en calidad de Presidente, un miembro en representación del Sector Público, en calidad de Vicepresidente, un miembro del Sector Privado designado por la Junta quien cumplirá funciones de Secretario y un cuarto miembro designado de la misma forma en carácter de Prosecretario.

Los representantes del Sector Privado en la persona del Secretario y Prosecretario serán provistos indistintamente por un representante del sector industrial y otro de los productores lecheros y serán electos a propuesta de los delegados del respectivo sector en la Junta.

Si dentro de los 45 días posteriores a la vacancia en el cargo no mediare acuerdo en la Junta Nacional de la Leche para la designación del Secretario y Prosecretario, el Poder Ejecutivo procederá a designar de oficio a dichos miembros de entre los candidatos propuestos.

Para cada representante se designará un miembro alterno con iguales derechos y atribuciones que su titular el que podrá asistir a todas las reuniones con voz pero sin voto y asumirá automáticamente en caso de ausencia del mismo.

Art. 2º - Duración del mandato: Los miembros de la Junta Nacional de la Leche durarán dos años en sus funciones pudiendo ser reelectos por más de un período. Dicho plazo se computará a partir del respectivo nombramiento.

Los miembros salientes durarán en sus funciones hasta que asuman los nuevos miembros designados.

Art. 3º - Régimen de sesiones: La Junta fijará la periodicidad de sus sesiones ordinarias, debiendo reunirse como mínimo una vez mensualmente. Sesionará extraordinariamente cuando así lo requiera por escrito uno o más miembros y en tal caso, el Presidente deberá convocarla por escrito dentro de las setenta y dos horas.

Para sesionar válidamente requerirá la presencia de seis de sus miembros.

Las resoluciones se adoptarán por el voto favorable de la mayoría absoluta de sus miembros presentes.

Art. 4º - Competencia del Presidente: Compete al Presidente:

a) Presidir y convocar la Junta y ejercer la representación protocolar de la misma tanto en el interior como en el exterior de la República;

b) Exigir el cumplimiento de leyes y normas reglamentarias que rijan la materia;

c) Proporcionar a los miembros de la Junta toda la información disponible la que deberá ser manejada confidencialmente por los mismos cuando así correspondiera;

d) El Presidente y Secretario serán los representantes de la Junta Nacional de la Leche a todos los efectos jurídicos a que hubiera lugar.

Art. 5º - Competencia del Vicepresidente: En

(*) Publicado en «Diario Oficial» el 19 de noviembre de 1987

caso de ausencia o impedimento del Presidente de la Junta Nacional de la Leche, sus funciones serán ejercidas por el Vicepresidente.

Art. 6° - Competencia del Secretario: Compete al Secretario refrendar las resoluciones y demás actos emanados del Presidente.

Art. 7° - Competencia del Prosecretario: En caso de ausencia o impedimento del Secretario, sus funciones serán cumplidas por el Prosecretario.

Art. 8° - Documentación de las Reuniones: Se labrarán actas de todos los temas tratados en las reuniones así como de las expresiones de sus integrantes, debiendo las mismas someterse a aprobación de la Junta en la reunión inmediata siguiente, y debiendo entregarse una copia de ellas a cada una de los miembros de la Junta.

Art. 2° - Comuníquese, etc.

SANGUINETTI, Pedro Bonino Garmendia

DECRETO 315/994 DE 5 DE JULIO DE 1994

Apruébase el Reglamento Bromatológico Nacional.

Ministerio de Salud Pública
Ministerio de Economía y Finanzas
Ministerio de Industria, Energía y Minería
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
Montevideo, 5 de julio de 1994.

Visto: lo dispuesto en el artículo 19 de la Ley N° 9.202 de 12 de enero de 1934 (Ley Orgánica del Ministerio de Salud Pública) y en el Decreto N° 95/994 de 2 de marzo de 1994.

Resultando: I) que ha culminado la elaboración del proyecto de Reglamento Bromatológico Nacional, a partir de los trabajos efectuados por la Comisión Técnica creada por resolución del Congreso Nacional de Intendentes Municipales, con apoyo del Plan de Desregulación del Comercio Exterior y las Inversiones (PLADES).

II) que a esos efectos se recabó la opinión de los organismos públicos y cámaras empresariales vinculados al tema alimentario.

III) que se han incorporado al mismo, las normas ya aprobadas en esta materia en el Mercado Común del Sur.

Considerando: I) que el proyecto elaborado respeta las características propias del país y, resulta conciliable con las previsiones del Codex Alimentarius (FAO/OMS).

II) que las circunstancias señaladas en el I) facilitan el comercio internacional de alimentos.

III) que permite la incorporación de las normas que en el futuro se dicten por el MERCOSUR en esta materia y no obstaculiza la integración de los marcos normativos de los países que integran.

IV) que se entiende oportuna su aprobación inmediata en tanto se han cumplido los objetivos oportunamente definidos, dándose las circunstancias adecuadas para ello.

Atento: a lo establecido por las Leyes N° 9.202 de 12 de enero de 1934, N° 12.670 de 17 de diciembre de 1959, Decreto-Ley 15.691 de 7 de diciembre de 1984 y a lo recomendado por la Oficina de Planeamiento y Presupuesto, en el marco del Plan de Desregularización del Comercio Exterior y las Inversiones (PLADES).

El Presidente de la República

Decreta:

Art. 1° - Apruébase el Reglamento Bromatológico Nacional, adjunto al presente Decreto, que se considera parte integrante del mismo.

Art. 2° - A los efectos de lo establecido en el artículo 1°, inciso 3°, del Decreto N° 95/994, de 2 de marzo de 1994, declárese que se aplicará el Codex Alimentarius (FAO/OMS) en todos aquellos casos que así se establezca a texto expreso en dicho reglamento.

Art. 3° - A los efectos establecidos en el artículo 1.2.5 de Reglamento, declárese al CODEX Alimentarius (FAO/OMS) las directivas de la Comunidad Económica Europea y las normas dictadas por la Food and Drugs Administration de los Estados Unidos de América, como reglamento internacional, regional, nacional respectivamente, de reconocido prestigio.

Art. 4° - Derógase toda norma que se oponga al Reglamento Bromatológico Nacional.

Art. 5° - El presente Decreto entrará en vigencia a partir de la publicación en el D. O.

Art. 6° - Comuníquese, publíquese, etc.
LACALLE HERRERA, G. García Costa

Capítulo 5

Requisitos higiénicos para la manipulación de los alimentos.

Sección 1 - Habilitación y registro.

Sección 2 - Características constructivas e higiénicas de locales de empresas alimentarias. Servicios sanitarios.

Sección 3 - Servicios generales. Suministro de agua. Suministro de hielo. Suministro de vapor. Saneamiento.

Sección 4 - Disposiciones generales sobre manipulación de alimentos. Disposiciones particu-

lares para conservas de alimento poco ácidos.
Sección 5 - Personal que manipula alimentos.
Sección 6 - Útiles alimentarios.
Sección 7 - Disposiciones particulares para manipulación de alimentos. Requisitos higiénico-sanitarios para recolección, transporte y recepción de leche.

Capítulo 6

Industrialización de Alimentos.

Sección 1 - Aspectos generales.
Sección 14 - Requisitos operativos y locativos para establecimientos elaboradores de productos lácteos.

Capítulo 16

Leche y derivados.

Sección 1 - Leche.
 Definiciones para leche.
 Disposiciones generales para leche.
 Leche trata térmicamente.
 Definiciones para leche tratada térmicamente.
 Disposiciones generales para leche tratada térmicamente.
 Disposiciones particulares para leche tratada térmicamente.
Sección 2 - Derivados lácteos.
 Definiciones para leche evaporada.
 Disposiciones generales para leche evaporada.
 Disposiciones particulares para leche evaporada.
 Leche condensada.
 Definiciones para leche condensada.
 Disposiciones generales para leche condensada.
 Leches aromatizadas y saborizadas.
 Definiciones para leches aromatizadas y saborizadas.
 Disposiciones generales para leches aromatizadas y saborizadas.
 Leche en polvo.
 Definiciones para leche en polvo.
 Disposiciones generales para leche en polvo.
 Disposiciones particulares para leche en polvo.
 Dulce de leche.
 Definiciones para dulce de leche.
 Disposiciones generales para dulce de leche.
 Cremas de leche.
 Definiciones para cremas de leche.
 Disposiciones generales para cremas de leche.
 Disposiciones particulares para cremas de leche.
 Manteca.
 Definiciones para manteca.
 Disposiciones generales para manteca.
Sección 3 - Leches fermentadas.
 Definiciones para leches fermentadas.
 Disposiciones generales para leches fer-

mentadas.
 Disposiciones particulares para leches fermentadas.
Sección 4 - Queso.
 Definiciones para queso.
 Disposiciones generales para queso.
 Disposiciones particulares para queso.
Sección 5 - Caseína y caseinatos.
 Definiciones para caseína y caseinatos.
 Disposiciones generales para caseínas.
 Disposiciones particulares para caseinatos.

CAPITULO 5

REQUISITOS HIGIÉNICOS PARA LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Sección 1

Habilitación y registro

5.1.1. Toda empresa alimentaria, para obtener la habilitación ante la Oficina Bromatológica competente deberá satisfacer las exigencias establecidas en el presente capítulo, sin perjuicio de las disposiciones particulares que le correspondieran.

Sección 2

Características constructivas e higiénicas de locales de empresas alimentarias

5.2.1. Los locales y las áreas, hasta el cerco perimetral que los rodea, de todas las empresas alimentarias deberán reunir las condiciones indispensables para asegurar la ausencia de olores desagradables, humo, polvo y otros contaminantes ambientales.

5.2.2. No se permitirá el emplazamiento de empresas alimentarias en zonas declaradas como insalubres por los organismos competentes o aquellas en las que a juicio de los mismos o de las Oficinas Bromatológicas competentes carezcan de las condiciones ambientales aceptables.

5.2.3. El edificio será de construcción sólida y estará provisto de dispositivos que impidan la entrada en el mismo de insectos, pájaros, roedores o parásitos de cualquier clase.

5.2.4. Los locales de empresas alimentarias deberán proyectarse de modo que puedan limpiarse correctamente y con facilidad y deberán mantenerse en todo momento en buen estado de conservación presentación y aseo. Poseerán pisos construidos con materiales impermeables. La Oficina Bromatológica Competente podrá ordenar limpieza, blanqueo o pintura, cuando lo considere conveniente.

5.2.5. Los locales donde se manipulen alimentos estarán bien iluminados y ventilados y los elementos de calefacción funcionarán correctamente de manera de no producir humo ni vapores contaminantes. Se evitará la utilización de sistemas de ventilación que provoquen la contaminación de los alimentos (por ejemplo ventiladores).

5.2.6. La instalación eléctrica en los locales mencionados en el artículo anterior será empotrada o exterior, perfectamente recubierto por caños aislantes, y adosada a paredes y techos, no permitiéndose cables colgantes y, en lo posible, deberá evitarse que los adosados al techo, corran por encima de mesas, recipientes u otros utensilios de manipulación de alimentos. Los elementos luminosos deberán estar protegidos por materiales inastillables para prevenir la contaminación del material en caso de roturas.

5.2.7. En los sectores de empresas alimentarias destinados a elaboración, fraccionamiento industrial o depósito, las paredes, techos y pisos deberán ser de fácil limpieza y desinfección. En las zonas de elaboración, los pisos poseerán el declive necesario para la evacuación rápida y libre del agua de lavado utilizada, hacia sumidero tipo sifoide, impidiendo su acumulación en los mismos.

5.2.8. En los sectores destinados a elaboración, fraccionamiento o depósito de alimentos, las paredes deberán impermeabilizarse adecuadamente con azulejos, pinturas lavables, baldosas cerámicas vidriadas, mármol, diversas clases de láminas metálicas inoxidables como el acero y aleaciones de aluminio, hasta 2 metros de altura en cada nivel de trabajo. La unión al piso se hará con zócalo sanitario y la unión entre paredes hasta la altura del revestimiento se hará también eliminando los ángulos rectos con ángulo sanitario.

5.2.9. En los sectores referidos en el artículo anterior, las aberturas deberán ser de material resistente y las exteriores contarán con protección contra insectos, de construcción tal que facilite su limpieza. Los rebordes de las ventanas hacia adentro del local, deberán tener, hacia el piso, una inclinación de 45 grados y estarán en perfecto estado de conservación.

5.2.10. Queda prohibida la entrada a los locales de perros, gatos u otros animales.

5.2.11. Las instalaciones de los locales destinados a elaboración, fraccionamiento o depósito de alimentos, deberán mantenerse permanentemente en buen estado de conservación y funcionamiento, realizando con prontitud las refaccio-

nes necesarias para que satisfagan en todo momento las exigencias de este reglamento.

5.2.12. La higiene de los locales se hará en forma apropiada con materiales y útiles aptos para tal fin. Se dará una particular atención a las zonas consideradas críticas. Los procedimientos de limpieza y desinfección deberán satisfacer las necesidades peculiares del proceso y del producto de que se trate y se aplicarán -sobre el establecimiento, los equipos, vehículos y útiles empleados para la limpieza, tales como paños y cepillos.

Los detergentes y desinfectantes industriales deben ser manejados cuidadosamente, sin efectuar mezclas inconvenientes y siguiendo las instrucciones de los fabricantes.

5.2.13. En todas las operaciones vinculadas a la producción o elaboración de alimentos así como la limpieza dentro de la planta procesadora, debe utilizarse agua potable, estando obligados los propietarios de empresas alimentarias a realizar el tratamiento correspondiente, si fuera necesario a tal fin.

5.2.14. En los locales donde se manipule alimentos se dispondrá de recipientes adecuados en número y con capacidad suficiente, para verter en ellos los residuos y basuras. Estarán provistos de tapa apropiada y serán fácilmente higienizables. Cuando el material empleado en su construcción o fabricación sea susceptible de alterarse, se pintarán correctamente con pintura de color claro. Deberán retirarse y lavarse, con la periodicidad necesaria para evitar la descomposición de los residuos en el lugar y por lo menos una vez por día.

Servicios sanitarios

5.2.15. En toda empresa alimentaria será obligatorio disponer de servicios sanitarios, los que no tendrán comunicación directa con los lugares destinados a la manipulación de alimentos y en ningún caso se podrán ventilar a expensas de aquellos. Todo establecimiento donde trabajen hombres y mujeres en cantidad de 5 o más, deberá poseer vestuarios y servicios sanitarios separados para hombres y mujeres, cada uno de los cuales constará como mínimo con un inodoro, un lavatorio y una ducha de agua fría y caliente.

5.2.16. Cuando se instale un solo servicio sanitario, éste tendrá una superficie mínima de 2.40 m², lado mínimo 1.20 metros y altura mínima 2.20 metros. Como mínimo tendrá WC y lavatorio; el WC deberá separarse del resto de los aparatos en un compartimiento cuyas me-

didadas serán: superficie mínima 0.8 m², lado mínimo 0.8 metros, altura 2.20 metros. Un servicio sanitario de estas características servirá para un máximo de 15 operarios.

Para el caso de instalarse una batería de inodoros, las dimensiones mínimas de los locales donde se ubique los WC serán las antes indicadas. El número de servicios sanitarios, conteniendo inodoro o taza higiénica, estará de acuerdo al número de trabajadores por turno y sexo, en la siguiente forma.

Hasta 100 trabajadores: 1 cada 15 trabajadores o fracción. De 101 hasta 200: 1 cada 20 trabajadores o fracción. De 201 hasta 300: 1 cada 25 trabajadores o fracción.

Para más de 300: 1 cada 30 trabajadores sin limitación.

En los servicios destinados a hombres podrá sustituirse la mitad de los inodoros o tazas higiénicas por uriniales o mingitorios con descarga de agua automática.

Están prohibidas las sillas turcas y los asientos de fábrica.

5.2.17. Las paredes, pisos, zócalos y techos deberán ser lisos, impermeables y lavables, con revestimiento de 2 metros de altura mínima con materiales de las mismas características que los enunciados en 5.2.8. Se evitará los ángulos rectos empleando ángulo sanitario. La ventilación será obligatoria en todo los casos, la que podrá ser natural y directa a espacios libres a través de aberturas protegidas con mallas que no permitan el ingreso de insectos. La iluminación podrá ser artificial.

5.2.18. En los servicios sanitarios existirán lavatorios provistos de jabón preferentemente líquido, cepillo de uñas, toallas descartables o equipos mecánicos para el secado de las manos, prohibiéndose el uso de toallas de tela. Lucirán carteles en los que se indicará al personal la obligación de lavarse las manos después de hacer uso de esos servicios.

5.2.19. Las empresas que brinden servicios de mesa al público deberán poseer como mínimo un servicio sanitario por sexo. Los servicios sanitarios para uso del público no comunicarán directamente con salas de elaboración de alimentos. En el caso de salones comedores, estarán separados de éstos mediante mamparas frontales. Deberán mantenerse siempre en perfectas condiciones de higiene y funcionamiento.

Sección 3

Servicios generales

Suministro de agua

5.3.1. Toda empresa alimentaria emplazada

en una zona donde exista red pública de abastecimiento de agua, deberá obligatoriamente conectarse a la red.

5.3.2. Las empresas alimentarias emplazadas en zonas donde no exista red pública de abastecimiento de agua, o el mismo sea insuficiente a juicio de la Oficina Bromatológica competente, deberán emplear sistemas de tratamiento adecuados, previamente aprobados por el organismo competente, quien también deberá autorizar la fuente que se proponga.

5.3.3. En los casos mencionados en el artículo anterior, la fuente de abastecimiento de agua deberá, previamente a iniciarse su utilización, ser analizada por un laboratorio oficial para comprobar su potabilidad; dichos análisis se repetirán periódicamente.

5.3.4. Los tanques de almacenamiento y distribución de agua cumplirán con la norma UNIT correspondiente. Asimismo serán sometidos a limpieza periódica, en plazos no mayores a 6 meses, asegurándose que en todo momento se encuentren en aceptables condiciones higiénicas.

5.3.5. En los casos de existencia de depósitos de agua subterráneos deberá certificarse su potabilidad cada 6 meses como mínimo o las veces que se lo requiera. Podrá exigirse, aún para el caso de abastecimiento de la red pública, una floración o rectoración del agua para mantener la calidad microbiológico.

5.3.6. Deberá disponerse de un abundante suministro de agua potable fría y, cuando fuere necesario, de agua potable caliente.

Suministro de hielo

5.3.7. El hielo a utilizar por las empresas alimentarias se fabricará con agua potable. Su tratamiento, manipulación, almacenamiento o utilización se efectuará de modo de protegerlo de contaminación.

Suministro de vapor

5.3.8. Cuando se utilice vapor por parte de empresas alimentarias, el mismo deberá ser de calidad alimentaria.

Saneamiento

5.3.9. Toda empresa alimentaria emplazada en zona donde exista red pública de saneamiento deberá, obligatoriamente, conectar a ella los desagües de las aguas negras. En los casos que no exista red pública, la disposición de las aguas negras se hará mediante sistemas sanitarios aprobados por los organismos competentes.

5.3.10. Las empresas alimentarias emplaza-

das en zonas donde no exista red pública de saneamiento, deberán emplear sistemas de depuración eficiente, previamente aprobados por el organismo competente, quien también deberá autorizar el uso del cuerpo receptor que se proponga.

5.3.11. Las aguas residuales industriales podrán ser vertidas en la red pública de saneamiento, previa autorización de las oficinas competentes. En caso que no se conceda esa autorización por tratarse de aguas agresivas para la red, para la instalación de depuración o para el cuerpo receptor, deberá recurrirse a una instalación adecuada de depuración de aguas que deberá ser sometida a la aprobación del organismo competente.

5.3.12. Las tuberías de eliminación de aguas residuales (incluidos los sifones de conexión) deberán ser de dimensiones adecuadas para soportar cargas máximas. Las conexiones deberán ser herméticas y disponer de puntos de inspección y estar provistas de tuberías de ventilación reglamentarias. La eliminación de aguas residuales se efectuará de tal modo que no pueda contaminar el suministro de agua potable.

Sección 4

Disposiciones generales sobre manipulación de alimentos

5.4.1. Queda prohibido:

a) la manipulación de alimentos que no posean la calidad de genuinos, de acuerdo a las disposiciones contenidas en la presente reglamentación;

b) manipular alimentos en forma que se considere peligrosa para la salud del consumidor, sea por efecto de contaminaciones, por impericia de los manipuladores, por empleo de tecnología errónea o inadecuada o por falta de higiene en el local o en los útiles alimentarios;

c) manipular alimentos en locales que no hayan sido habilitados previamente;

d) realizar procedimientos alimentarios que puedan contribuir a ocultar o disimular el uso de ingredientes no genuinos;

e) la reutilización para elaborar alimentos de sobrantes o residuos de preparaciones anteriores.

5.4.2. La zona o lugar donde se manipulen alimentos estará completamente separada de aquellas partes o sectores del edificio que se utilicen como vivienda o para asiento de otras reparticiones que se consideren fuentes de contaminación.

Disposiciones particulares para conservas de alimentos poco ácidos

5.4.3. Las materias primas deberán protegerse en forma especial de la contaminación por desechos de origen humano, animal, doméstico, industrial y agrícola cuya presencia pueda alcanzar niveles susceptibles de constituir un riesgo para la salud. Deberán tomarse precauciones adecuadas para que los desechos no se utilicen ni evacúen de manera que puedan constituir, a través de los alimentos, un riesgo para la salud. Las materias primas que evidentemente no son aptas para el consumo humano deberán separarse durante la recolección y producción.

Se evitará que las materias primas sean contaminadas por plagas o por contaminantes químicos, físicos o microbiológicos, u otras sustancias objetables.

5.4.4. Los métodos y procedimientos que se empleen en la recolección y producción deberán ser particularmente higiénicos y no habrán de constituir un riesgo potencial para la salud ni provocar la contaminación del producto. El equipo y los recipientes que se utilicen para la recolección y la producción deberán construirse y conservarse de manera que no constituyan un riesgo para la salud.

Las materias primas deberán almacenarse en el lugar de producción/recolección, en condiciones que confieran protección contra la contaminación y reduzcan al mínimo los daños y deterioros.

5.4.5. Los medios de transporte del producto recolectado o de la materia prima desde la zona de producción o lugar de recolección y almacenamiento deben ser adecuados para el fin perseguido y deben ser de material y construcción tales que permitan una limpieza fácil y completa. Deben limpiarse y mantenerse limpios y, en caso necesario, ser desinfectados y desinfestados.

5.4.6. Los autoclaves deberán proyectarse, instalarse, accionarse y mantenerse de conformidad con las normas de seguridad establecidas para los recipientes a presión por el organismo oficial competente. La necesidad de instalaciones de sobrepresión (por ejemplo, para los recipientes flexibles) puede significar que la relación segura de presión de trabajo del autoclave haya de aumentarse considerablemente.

5.4.7. El escaldado, cuando sea necesario en la preparación de alimentos para conserva, debe ir seguido de un enfriamiento rápido de los alimentos o de una pronta elaboración subsiguiente. La proliferación de microorganismos

termófilos y la contaminación en los aparatos para escaldar deberá reducirse a un mínimo mediante un buen diseño, el uso de temperaturas de elaboración adecuadas y mediante una limpieza sistemática.

5.4.8. Todas las fases del proceso de producción, incluidos el llenado, cierre, tratamiento térmico y enfriamiento, deberán realizarse lo más rápidamente posible en condiciones tales que impidan la contaminación y deterioro y reduzcan a un mínimo la proliferación de microorganismos en el alimento.

5.4.9. Se tomarán medidas eficaces para evitar la contaminación del material alimentario por contacto directo o indirecto con material que se encuentre en las fases iniciales del proceso.

5.4.10. No deberán llenarse envases sucios o defectuosos o inadecuados para el producto o el tratamiento térmico a realizar. Los envases de alimento no podrán bajo ningún concepto, utilizarse dentro de la fábrica para otros fines.

5.4.11. Durante la operación de llenado de los envases deberá evitarse la contaminación de las superficies de cierre o costura con partículas de producto y dichas superficies deberán mantenerse lo más limpias y secas posible para lograr un cierre satisfactorio. El llenado excesivo puede provocar la contaminación del cierre o costura y menoscabar la integridad del envase.

5.4.12. El contenido de aire de los envases flexibles y semirrígidos llenos debe mantenerse dentro de límites especificados para evitar la presión excesiva sobre las costuras durante el tratamiento térmico.

5.4.13. Deberá inspeccionarse los cierres de los envases, ya sean metálicos, de vidrio, o flexibles a intervalos de frecuencia suficiente para garantizar un cierre adecuado.

Durante la producción deberán efectuarse observaciones periódicas para detectar posibles defectos externos del envase. Se llevarán a cabo inspecciones adicionales visuales, inmediatamente después de que una máquina cerradora se haya bloqueado, después de un reajuste, o cuando se ponga en marcha una máquina, cuando haya estado parada durante un período prolongado. Deberá examinarse visualmente las costuras laterales para detectar defectos o fugas del producto.

5.4.14. Los envases deberán manipularse, en todo momento, en una forma tal que se protejan tanto los envases mismos como las costuras y cierres contra los posibles daños que puedan causar defectos y posteriormente contaminación microbiana. El diseño, funciona-

miento y mantenimiento de los sistemas de manipulación de los envases deberán ser apropiados para los tipos de envases y materiales que se utilicen.

5.4.15. Antes de utilizar un sistema de tratamiento térmico recién instalado o modificado, o cuyo uso se haya variado, deberán hacerse estudios de la distribución de la temperatura para determinar la uniformidad de la misma dentro del sistema de tratamiento térmico. La Oficina Bromatológica competente deberá aprobar este procedimiento. Deberán mantenerse registros apropiados.

El tratamiento programado para alimentos poco ácidos envasados deberá ser establecido sólo por personas competentes y expertas en tratamientos térmicos que dispongan de instalaciones adecuadas para hacer dichas determinaciones. Es imperativo establecer el tratamiento requerido con métodos científicos aceptados.

5.4.16. El tratamiento térmico deberá comenzar tan pronto como sea posible después de haber cerrado el envase, para evitar la proliferación microbiana o los cambios en las característica de transferencia térmica de los productos. Si por cualquier causa, el ritmo de producción es bajo, el producto deberá tratarse en autoclaves parcialmente llenos. En caso necesario, deberá establecerse un tratamiento programado para estas condiciones de trabajo.

5.4.17. Los envases del producto terminado no deben ser almacenados calientes o húmedos, para evitar la proliferación de microorganismos termófilos y la oxidación de los envases.

Sección 5

Personal que manipula alimentos

5.5.1. El personal de todas las empresas alimentarias, sin excepción, cualquiera sea la función que desempeñe, deberá poseer carné de salud en vigencia expedido por las oficinas municipales correspondientes o por el Ministerio de Salud Pública. El referido documento se exhibirá a los funcionarios competentes toda vez que sea solicitado.

5.5.2. En toda empresa elaboradora de alimentos se instruirá al personal afectado a la manipulación, a fin de obtener su capacitación desde el punto de vista tecnológico e higiénico. Esta tarea será de responsabilidad del titular de la empresa.

5.5.3. En el expendio de alimentos no previamente envasados (pan, otros productos de panificación, productos de confitería, sandwiches, fiambres, quesos, helados, dulces, pastas y otros), las personas afectadas a tal función no

podrán manipular dinero o cumplir tareas que puedan contaminar sus manos o ropas. Exceptúase de esta prohibición a quienes expendan frutas y verduras o los alimentos antes referidos mediante la utilización de pinzas metálicas u otros dispositivos que eviten el contacto directo con las manos del expendedor.

5.5.4. Las personas que padezcan enfermedades o lesiones de la piel o de los ojos, no podrán intervenir en ningún proceso de elaboración, envasado, distribución o comercio de alimentos aunque aquellas no sean de naturaleza infecciosa.

5.5.5. Sin perjuicio de lo establecido en el artículo anterior, las Oficinas Bromatológicas competentes podrán exigir que cualquier persona afectada a las actividades de las empresas alimentarias se someta a los exámenes médicos que se estime necesarios, en cuyo caso quedará en suspenso la vigencia del carné de salud respectivo.

5.5.6. El personal de todas las empresas alimentarias a que se refiere este capítulo deberá encontrarse, en todo momento, en condiciones aceptables de higiene y usar vestimenta (túnica o uniforme) lavable, limpia y de color claro. Será obligatorio el uso de gorros o cofias que cubran los cabellos de toda persona que se encuentre afectada a la manipulación de alimentos no previamente envasados y a la elaboración de alimentos en general, exceptuando la venta de frutas y verduras.

5.5.7. Dicho personal está obligado a proceder a un cuidadoso lavado de sus manos y antebrazos con agua y jabón toda vez que inicie o reinicie sus tareas. Se colocarán en lugares convenientes carteles indicadores al respecto.

5.5.8. Dentro de los locales donde se manipule alimentos queda prohibido comer, salivar, fumar, masticar gomas o similares, así como la presencia de personas que padezcan enfermedades infectocontagiosas.

Sección 6

Útiles alimentarios

5.6.1. Las superficies de los útiles alimentarios que normalmente están en contacto con los alimentos, deberán ser lisas y no presentar deterioros. Estas superficies no podrán ceder material tóxico, serán inatacables por los productos alimenticios y capaces de resistir repetidas operaciones de limpieza.

5.6.2. Los útiles de trabajo además de limpiarse inmediatamente después de su uso deberán mantenerse siempre en perfectas condiciones de higiene. La limpieza y la desinfección

deberán efectuarse solamente empleando materiales alimentarios autorizados para tal fin.

5.6.3. Los procedimientos de limpieza y desinfección así como los productos empleados, deberán ser establecidos adecuadamente y aprobados por la Oficina Bromatológica competente. La empresa deberá ejercer la supervisión debida para asegurar que los procedimientos establecidos se llevan a cabo en forma eficaz y en los intervalos especificados.

5.6.4. Deberá verificarse la eficacia de los procedimientos de limpieza y desinfección mediante la vigilancia microbiológica de las superficies que están en contacto con los alimentos y de los útiles empleados para la limpieza.

5.6.5. Sin perjuicio de lo establecido en el Capítulo 12 de este reglamento, para materiales de envases, queda permitido el empleo de los siguientes materiales para la construcción de las partes de los útiles alimentarios que estarán en contacto, con los alimentos:

- a) acero inoxidable, acero, hierro cromado;
- b) cobre, latón o bronce revestidos en la parte en contacto con los alimentos con metales nobles, níquel, estaño puro o cromo, se exceptúan de la exigencia del revestimiento los recipientes para la cocción de dulces, almíbares, garrapiñada o de aquellos alimentos que se procesan mediante la utilización de materiales cuyo uso sea tradicional;
- c) estaño, níquel, cromo y aluminio técnicamente puros, así como sus aleaciones con metales inocuos,
- d) materiales plásticos aptos para uso alimentario.

5.6.6. Los materiales metálicos mencionados en el artículo anterior no podrán contener más de 1% de cada uno de los siguientes metales: plomo, antimonio, zinc o cobre, ni más de 0.01% de arsénico. Las superficies estañadas en contacto con los alimentos contendrán el mínimo necesario de estado apto desde el punto de vista bromatológico, para asegurar una protección correcta.

5.6.7. Los equipos de elaboración, ya sea por su construcción o por la ubicación en que se dispongan, deberán,

- a) asegurar una máxima higiene de elaboración;
- b) no constituir ellos mismos focos de contaminación y multiplicación microbiana;
- c) estar dispuestos de tal manera que permitan una correcta limpieza de su entorno.

5.6.8. Los equipos compresores y generadores de vapor se ubicarán en local o recinto adecuado y separados del lugar destinado a la ela-

boración, con excepción de aquellos equipos que formen una unidad no separable.

Sección 7

Disposiciones particulares para manipulación de alimentos

Requisitos higiénico sanitarios para recolección, transporte y recepción de leche

5.7.81. La leche para consumo humano, destinada a ser pasteurizada, industrializada o comercializada, procederá en todos los casos de tambos productores habilitados por el Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca, y será proveniente de animales sanos.

5.7.82. La leche con destino a ser pasteurizada, industrializada o comercializada se envasará en el tambo productor en recipientes de hierro estañado (estaño técnicamente puro) o de acero inoxidable, aluminio, plástico u otro material previamente autorizado, con cierre perfecto.

Cada envase lucirá una chapa grabada o una inscripción con pintura indeleble, en sitio perfectamente visible, conteniendo la indicación del número de registro del productor así como del lugar de ubicación del establecimiento. Tales leyendas deberán ser fácilmente legibles.

5.7.83. Queda autorizada la recolección a granel de leche con destino a las plantas procesadoras provenientes de tambos expresamente autorizados, que previamente haya sido enfriada a una temperatura no superior a 10° C y depositada en tanques isotérmicos contruidos con material autorizado.

5.7.84. Los vehículos para el transporte deberán contar con la habilitación de la Oficina Bromatológica competente y no podrán transportar ningún otro tipo de carga, con excepción de productos lácteos.

5.7.85. Las pruebas preliminares que se realizarán antes del transporte a granel, así como la extracción de muestras para ensayos de rutina serán realizados por personal capacitado de acuerdo a los métodos establecidos por la Oficina Bromatológica Competente.

5.7.86. Los locales de recibe serán independientes de los destinados a otras actividades de la planta.

5.7.87. En el área de recepción, la leche y la crema serán sometidas a ensayos preliminares consistentes en pruebas físicas, fisicoquímicas, químicas y biológicas para determinar su destino.

Asimismo se procederá a muestrear la leche y la crema de cada productor, con la frecuencia

que la Oficina Bromatológica competente determine, para realizar pruebas de rutina.

5.7.88. Higiene y salud del personal. Se realizará en forma permanente educación sanitaria del personal para que mantenga un alto grado de higiene y aseo. En las áreas de procesamiento de alimentos, deberán existir carteles con las siguientes indicaciones:

Mantenga la higiene.

Prohibido fumar.

Prohibido comer.

Prohibida la entrada sin uniforme.

En los baños habrá carteles exhortando al lavado de manos.

5.7.89. Se deberán usar botas y ropas protectoras (gorro, pantalón, camisa o túnica). En los casos que el proceso de fabricación lo requiera deberá usarse tapaboca y delantal.

5.7.90. Los uniformes deben ser de color blanco, con excepción del área de mantenimiento y depósitos de productos envasados en los cuales se admiten otros colores.

5.7.91. Se debe exigir que las visitas cumpla con los requisitos de higiene citados y usen ropas protectoras que deberá ser proporcionada por la planta.

Materias primas y productos terminados

5.7.92. La leche que no se procese de inmediato, debe refrigerarse a 4° C o menos hasta su procesamiento, el cual deberá efectivizarse en un lapso inferior a las 72 horas posteriores al ordeño.

5.7.93. Las materias primas e ingredientes además de la leche deben ser de calidad comestible, deben tener certificación que lo avale y deben ser objeto del control de calidad del laboratorio cuando se considere apropiado.

5.7.94. Las materias primas comestibles y no comestibles deben almacenarse en condiciones de tiempo, temperatura, humedad e higiene que eviten su deterioro o contaminación, y de acuerdo a las exigencias previstas en el capítulo 8 de este reglamento.

Requisitos higiénico sanitarios para la elaboración de quesos

5.7.95. Donde se usen telas multiservicio, éstas deben ser lavadas y desinfectadas después de cada período de uso.

5.7.96. Las reparaciones y trabajos de mantenimiento del equipo deben realizarse de preferencia después de haber completado la producción de una partida. No se deben usar preparados para limpieza y pintura en momentos en que existan riesgos de contaminación del producto.

5.7.97. El material de empaque debe ser almacenado en lugar seco, apartado de las áreas de elaboración y debe ser utilizado en forma limpia y sanitaria.

5.7.98. Cuando se trate de productos de corta vida, se transportará en vehículos con aislamiento térmico y con temperatura entre 0° y 6° C.

5.7.99. Los productos lácteos no deben ser transportados con otros productos que puedan afectar la calidad de aquellos.

CAPÍTULO 6

INDUSTRIALIZACIÓN DE ALIMENTOS

Sección 1

Aspectos generales

6.1.1. La industrias alimentarias deberán satisfacer los requisitos establecidos para empresas alimentarias en el Capítulo 5, y los que en este capítulo se establecen específicamente para los procesos de industrialización de alimentos.

6.1.2. Los distintos sectores de una fábrica de alimentos deberán ser diseñados de tal forma que no haya cruzamientos entre procedimientos de elaboración limpios y procedimientos de elaboración sucios, mediante separaciones físicas u otras formas convenientes que se autorice.

No se podrá utilizar los lugares destinados a la elaboración como pasajes habituales hacia otras zonas del establecimiento.

6.1.3. Los sectores destinados a la recepción y al almacenamiento de ingredientes alimentarios deberán ser diferentes a aquellos en los cuales se realice los procedimientos alimentarios.

Asimismo los depósitos de las fábricas de alimentos deberán cumplir lo establecido en el Capítulo 8 de este reglamento.

6.1.4. Los ingredientes, productos y materiales alimentarios deben permanecer en el local de elaboración el tiempo mínimo indispensable para efectuar los correspondientes procedimientos de elaboración.

6.1.5. Las tuberías de agua caliente, vapor, etc., deberán seguir recorridos que eviten pasar por encima de mesas, recipientes u otros utensilios de manipulación de alimentos.

6.1.6. Inmediatamente a la entrada de entrada local de elaboración o donde se manipulen los alimentos, deberá disponerse de lavatorios o piletas dotadas de agua fría y caliente, preferentemente de accionamiento por pedal, por rodillas o por antebrazos, jabón, cepillo de uñas y toallas desechables o equipo mecánico para el secado de mano. Lucirán car-

teles en los que se indicará al personal la obligación de lavarse las manos antes de iniciar o reiniciar sus tareas.

6.1.7. Es obligatoria la selección y la higienización de los ingredientes y de los materiales alimentados que así lo requieran.

6.1.8. Redacción modificada por el art. 1° del decreto 352/999 de 9 de noviembre de 1999:

6.1.8. Se autoriza la industrialización de alimentos en sótanos y subsuelos siempre que cumplan con los siguientes requisitos:

a) la iluminación no será nunca inferior a 300 lux;

b) la aereación será suficiente y la renovación del aire se hará por presión positiva y con aire filtrado;

c) serán de fácil y seguro acceso;

d) sus paredes, pisos y techos poseerán aislación;

e) la evacuación de afluentes debe ser tal que pueda realizarse por gravedad;

f) las ventanas serán fijas;

g) el flujo de proceso deberá evitar posibles entre cruzamientos;

6.1.9. El lugar destinado a cocimiento y concentración contará con sistema de extracción de vapores adecuado.

Sección 14

Requisitos operativo y locativos para establecimientos elaboradores de productos lácteos

6.14.1. Los alrededores de los locales deben estar libres de desperdicios, basura y materiales de desecho, en un radio mínimo de 300 metros no podrán existir criaderos de cerdos y aves.

6.14.2. Debe existir un cerco perimetral para evitar el ingreso de animales a la planta.

6.14.3. Los accesos y áreas de circulación de vehículos y personas deberán estar pavimentadas. Los alrededores de los edificios deben estar limpios y con césped, y tener desagües para líquidos, todo lo cual asegure un mínimo de polvo y barro.

6.14.4. Las áreas de recepción de materia prima y de expedición de productos deben hacerse en cubierta con resguardo.

6.14.5. Las puertas deben ser lisas, no absorbentes y con sistema de cierre automático o batiente, que permita estar siempre cerradas.

6.14.6. Las áreas destinadas a manipulación de materias no comestibles, y las salas de calderas, sanitarios, etc. deben tener acceso externo y no comunicarse directamente con las

áreas de elaboración de productos.

6.14.7. Los techos deben ser de hormigón o de material no tóxico, no absorbente y que no se descascare; deben ser impermeables a los líquidos y vapores de modo que no acumulen suciedades, condensaciones y mohos y que permitan su fácil limpieza y desinfección.

6.14.8. El aire de las salas de elaboración o de las áreas donde el producto pueda contaminarse, debe mantenerse limpio mediante el uso de sistemas de presión positiva de aire, cortina de aire, etc.

6.14.9. Los establecimientos procesadores de leche deberán llevar un registro que permita individualizar la procedencia de todos los envíos de leche, así como establecer el volumen y calidad de los mismos. Dicha información estará a disposición de las Oficinas Bromatológicas competentes.

6.14.10. Las plantas pasteurizadoras de leche para consumo contarán con locales y útiles que permitan recibir, analizar y clasificar la leche, higienizarla, pasteurizarla por los procedimientos aprobados, envasar y cerrar herméticamente todos los tipos de envase, y conservar la leche a temperatura adecuada (no superior a 4° C).

6.14.11. Las plantas dispondrán de las instalaciones adecuadas para permitir el lavado y escurrido de los tarros y camiones tanques empleados para el transporte de leche y crema. Los métodos que se usen deberán contar con la aprobación de la Oficina Bromatológica competente. Los tarros serán devueltos a los remitentes perfectamente limpios, escurridos y tapados.

6.14.12. Deben existir instalaciones adecuadas para la eliminación de afluentes y tratamiento de los mismos, a una distancia suficiente para que los vientos dominantes no contaminen los edificios de elaboración, almacenamiento, etc.

6.14.13. En los casos en que está permitida por esta reglamentación la reutilización de envases, deberá existir en las plantas elaboradoras de productos lácteos, una sección especial para lavado y secado de los mismos por procedimiento autorizado.

6.14.14. Los laboratorios de las plantas pasteurizadoras destinados a análisis, serán revestidos de azulejos u otro material liso autorizado, no poroso, hasta la altura de dos metros y contarán con mesas y piletas de materiales lisos, impermeables, buena iluminación y aireación. Deberán contar con instalaciones eléctricas, gas o supergas y agua caliente y fría.

6.14.15. En cada planta pasteurizadora, se fa-

cilitará el espacio físico y las instalaciones adecuadas como para que la Oficina Bromatológica competente pueda montar los equipos necesarios para realizar en cualquier momento los controles que entienda pertinentes. El laboratorio deberá instalarse en lugar perfectamente accesible y permitir una observación amplia de las diversas secciones de la planta procesadora donde se manipula la leche y sus derivados. Solamente tendrá acceso a dicho local el personal inspectivo oficial.

Queserías

6.14.16. En las plantas elaboradoras de quesos se deberán presentar las siguientes áreas:

- a) sala de elaboración, separada físicamente.
- b) sala de salmuera.
- c) sala o cámara de maduración.
- d) sala de procesamiento de queso fundido y rallado, si correspondiera.
- e) sala de limpieza, raspado y trozado.
- f) instalación para fermentos.

6.14.17 Las salas de salmuera y las cámaras de maduración no deben poseer ventanas y su temperatura y humedad deben ser controladas.

6.14.18. Las instalaciones para fermentos deben ser independientes de la zona de elaboración u otras áreas de posible contaminación. Cumplirá con los requisitos higiénicos sanitarios que la hagan adecuada para los fines establecidos. Para prevenir la contaminación por fagos debe mantener aire con presión positiva, tomado del exterior de la planta. En la puerta habrá alfombra impregnada de hipoclorito.

Queserías artesanales

6.14.19. Los establecimientos elaboradores de quesos artesanales y derivados de leche bovina, ovina y caprina, deberán satisfacer los requisitos higiénicos para la manipulación de los alimentos establecidos en el Capítulo 5 de este reglamento y las exigencias particulares que se establecen a continuación.

6.14.20. La extracción de agua se realizará mediante sistema no manual, salvo expresa autorización de la Oficina Competente. Deberá existir un tanque de reserva de agua con tapa, con capacidad adecuada a las necesidades del establecimiento.

6.14.21. Se dispondrá como mínimo de una canilla y pileta para el lavado de manos en cada ambiente de las instalaciones (galpón de ordeño y quesería).

6.14.22. Las aberturas deberán asegurar una adecuada iluminación y ventilación, y con

excepción de la sala de ordeño, deben protegerse contra la entrada de insectos y roedores.

6.14.23. Los locales destinados al ordeño, elaboración de queso salado y maduración, deben ser de uso exclusivo para los citados fines. El brete de ordeño consistirá en rampa y plataforma, fosa u otro sistema que permita el ordeño funcional para el operario y brinde seguridad desde el punto de vista sanitario e higiénico.

6.14.24. El edificio deberá tener una vereda exterior frente a la puerta de entrada, la que deberá ser de hormigón y tendrá como mínimo 1.5 m de largo, con un ancho igual al de la puerta con más un metro a cada uno de los lados. Habrá un felpudo de alhambre frente a la entrada.

6.14.25. La eliminación de aguas residuales y afluentes de quesería, deberá hacerse a una distancia no inferior a los 50 m y contará con un sistema de tratamiento adecuado.

6.14.26. La quesería tendrá tres ambientes destinados a las principales etapas de procesamiento: elaboración, salado y maduración.

6.14.27. El lugar de elaboración tendrá una superficie mínima del 50 % superior al lugar que ocupan los equipos, cuando se utilicen hasta 1001 diarios.

El local debe encontrarse físicamente separado del galpón de ordeño. La leche puede pasar de este a la quesería a través de cañería a tarros. Deberá existir un lugar de recibo separado del lugar de elaboración.

Las paredes deben ser de superficies lisas y lavables. No se autoriza la pintura al agua o cal.

El piso debe ser impermeable y lavable, con declive superior al 1 % y desagües adecuados con rejilla contra roedores.

6.14.28. La sala de maduración, debe proporcionar temperatura, humedad y aereación adecuadas al proceso.

6.14.29. Se destinará un ambiente aislado, con las condiciones higiénicas y de equipamiento adecuadas a los efectos de preparar los fermentos lácticos y eventualmente realizar análisis de control de acidez, densidad, etc.

6.14.30. No deberán existir en el galpón de ordeño y quesería implementos ajenos a la tarea que se desempeña. Los equipos y utensilios (tarros, tina, etc.) que entren en contacto con la leche y el queso, deberán mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

Equipos y Utensilios para Establecimientos Elaboradores de Productos Lácteos.

6.14.31. Las superficies (mesas, tanques, ca-

ñerías, equipos, etc.), en contacto con la materia prima y/o productos elaborados deben ser de acero inoxidable. Deben ser además lisas y no absorbentes (a menos que la naturaleza del proceso de elaboración lo requiera, como telas), no tóxicas, y que no se alteren con la exposición repetida a detergentes y desinfectantes. No pueden tener ranuras ni hendiduras, ni desprendimientos en forma de escamas.

6.14.32. Las mangueras de plásticos para suero, leche, etc. sólo pueden usarse en tramos cortos de hasta 2 metros de largo.

6.14.33. Todos los equipos deben ser fácilmente desarmables para su limpieza, desinfección, inspección visual y tomas de muestras para el control higiénico del producto.

6.14.34. Los tanques de recepción de leche ácida, suero, crema, etc., deben mantenerse cerrados con tapas de acero inoxidable.

6.14.35. Los termómetros de vidrio que entren en contacto con el producto deben estar protegidos.

6.14.36. Los equipos y utensilios que se utilizan para material no comestible deben estar identificados y no pueden ser usados para productos comestibles.

6.14.37. Los equipos y utensilios no pueden usarse de manera que provoquen una contaminación cruzada entre un producto sometido a tratamiento térmico y otro que no ha sido sometido a dicho tratamiento.

Equipos de tratamiento térmico para Establecimientos Elaboradores de Productos Lácteos

6.14.38. Deben tener la capacidad de cumplir continuamente con los requerimientos de temperatura y tiempo indicados para el proceso de pasteurización.

6.14.39. Debe existir un termómetro exacto y un termógrafo que indique continuamente la temperatura del proceso térmico. Los mismos deben ser calibrados regularmente y se conservarán los registros termográficos para la inspección.

6.14.40. El equipo térmico debe tener los dispositivos necesarios para evitar la mezcla de productos tratados y no tratados térmicamente, (válvula automática, interruptor, alarma).

Equipo de aire para Establecimientos Elaboradores de Productos Lácteos

6.14.41. El aire comprimido o el aire que se utiliza para la convexión forzada debe provenir de una fuente limpia y ser filtrado.

Equipo de quesería

6.14.42. Se autoriza para los equipos de quesería la utilización de los siguientes materiales:

a) las prensas para quesos y las guías deben ser metálicas protegidas con pintura resistente a los ácidos y bien conservada o de acero inoxidable

b) plástico o acero inoxidable en los moldes para quesos

c) madera para los estantes de maduración

d) las piletas de salmuera deben ser de acero inoxidable, plástico o de mampostería recubierto de azulejos

6.14.43. El equipo utilizado en la fabricación de quesos artesanales deberá ser de material adecuado, sin deterioros, no oxidable, irrompible, de materiales no tóxicos ni susceptibles de sufrir corrosión. La máquina de ordeñar deberá cumplir con las normas internacionales correspondientes.

CAPÍTULO 16

LECHE Y DERIVADOS

*Sección 1***Leche****Definiciones para leche**

16.1.1. Leche. Con esta denominación genérica se identifica el producto de la secreción mamaria natural obtenido por uno o varios ordeños, sin adición ni sustracción alguna.

A los efectos de este reglamento, se entiende por leche, sin otro calificativo, el producto integral del ordeño total e ininterrumpido de vacas lecheras sanas, adecuadamente nutridas y no fatigadas, recogida en forma higiénica y sin contener calostro.

16.1.2. El producto del ordeño de otros animales deberá designarse agregando al nombre genérico de leche el de la especie que la produjo, tal como: leche de yegua, leche de oveja, leche de cabra, etc.

Disposiciones generales para leche

16.1.3. La leche se considera no apta para la alimentación y la elaboración de cualquier producto alimenticio cuando:

a) sea producto de ordeños parciales o interrumpidos;

b) provenga de animales enfermos, desnutridos o cansados;

c) haya sido obtenida o manipulada por personas que padezcan o sean portadoras de enfermedades transmisibles;

d) contenga calostro, pus o sangre;

e) presente caracteres físicos o sensoriales anormales;

f) se hubiera obtenido de animales que se hallen en el período comprendido entre los doce (12) días anteriores y los diez (10) días siguientes a la parición;

g) haya sido obtenida, depositada o manipulada en contravención a cualquiera de las disposiciones que rigen su producción y transporte;

h) no se observen las más rigurosas condiciones de higiene en cualquier etapa de la manipulación;

i) el límite de células somáticas sea superior a 1.00.000 por mil;

j) contuviese sustancias tóxicas, gérmenes patógenos, antibióticos, residuos de plaguicidas o un tenor microbiano superior al máximo establecido en este reglamento;

k) contenga cualquier contaminante en una concentración superior a la establecida en el presente reglamento,

16.1.4. Toda vez que las Oficinas Bromatológicas competentes detecten en la leche destinada al consumo, en su estado crudo, alguna de las circunstancias que se indican en el artículo anterior, se procederá en forma inmediata a declararla inepta para la alimentación y se cumplirán los procedimientos tendientes a su eliminación, desnaturalización o decomiso.

16.1.5. Desde el punto de vista de sus propiedades físicas y químicas, la leche cruda deberá responder a las siguientes características.

a) su materia grasa no será inferior a 2.9% en los meses de abril a agosto y a 2.7% en el resto del año;

b) el extracto seco no graso no será inferior a 8.5%;

c) su densidad estará comprendida entre 1.028 y 1.034 g/ml a 15° C;

d) el índice crioscópico no superior a -0.510° C;

e) su acidez se encontrará comprendida entre 14 y 18 grados de acidez Dornic;

f) respecto a la prueba del lactofiltro, se encuadrará en los valores clasificatorios utilizados en el país;

g) los caracteres sensoriales serán los propios del producto en forma natural;

h) corte a la prueba del alcohol cuando se mezclan partes iguales de leche y alcohol a 68° G.L., a 15° C, aplicable a leches no refrigeradas en el tambo y de acidez superior a 14° Dornic;

16.1.6. Desde el punto de vista microbiológico, la leche cruda deberá cumplir con las siguientes especificaciones:

a) el recuento de unidades formadoras de colonias por ml, de bacterias aerobias mesófilas, no deberá sobrepasar el límite de 5×10^6 ufc/ml;

b) el contenido de coliformes totales no deberá sobrepasar el límite de 10^4 por ml,

c) se admitirán hasta 10^3 ufc de *Staphylococcus aureus* por ml;

16.1.7. Los requisitos que se mencionan en los artículos 16.1.5. y 16.1.6. se establecen tomando en cuenta las variaciones estacionales y las peculiaridades de las distintas zonas del país, y podrán adecuarse cuando estudios u otras circunstancias así lo aconsejen.

16.1.8. La leche que no reuniera las características que prescribe el artículo 16.1.5. podrá ser destinada a los siguientes usos,

a) industrialización para la obtención de productos destinados al consumo humano;

b) industrialización con destino no humano.

16.1.9. La leche que se destina al consumo no podrá extenderse en estado crudo, requiriendo invariablemente su tratamiento previo por el proceso de pasteurización u otro de naturaleza similar autorizado que asegure los mismos resultados en materia de higiene, conservación, ausencia de gérmenes patógenos y reducción de la flora banal al nivel más bajo posible.

16.1.10. La leche y la crema aptas para el consumo, serán sometidas de inmediato al procesamiento que corresponda. Cuando el mismo, no se realice de inmediato se deberá someter a higienización y mantenerse en tanques isotérmicos a temperatura inferior a 5°C .

16.1.11. La leche destinada al consumo procederá, en todos los casos, de tambos autorizados por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca. Queda prohibido a los productores recibir en sus establecimientos leche procedente de otros tambos no autorizados, la constatación de esta circunstancia determinará la configuración de falta grave.

Leche tratada térmicamente

Definiciones pila leche tratada térmicamente

16.1.12. Según el tratamiento térmico al que hayan sido sometidas, se distinguen los siguientes tipos de leche:

a) leche pasteurizada;

b) leche UHT (UAT);

c) leche esterilizada.

16.1.13. Leche pasteurizada. Es la leche que ha sido sometida al tratamiento definido en el artículo 1.3.10. de este reglamento.

16.1.14. Derogado por decreto 408/997 de 4

de noviembre de 1997.

16.1.15. Leche esterilizada. Es la leche que luego de ser estandarizado, homogeneizada, preesterilizada y envasada, es sometida a un proceso de esterilización industrial que asegure su conservación por un tiempo prolongado y la ausencia de gérmenes patógenos, toxicogénicos y microorganismos capaces de proliferar en ella.

16.1.16. Leche homogeneizada. Es la leche que previa o posteriormente a su tratamiento térmico ha sido tratada de manera que asegure la partición de los glóbulos de materia grasa de forma que por reposo no menor de 48 horas y a temperatura próxima a 8°C no muestre separación visible de la crema.

Disposiciones generales para leche tratada térmicamente

16.1.17. Los métodos de tratamiento térmico que se utilicen para asegurar la calidad higiénico-sanitaria de la leche, no deberán modificar las propiedades físico-químicas, biológicas y nutritivas de la misma y deberán ser aprobados por la Oficina Bromatológica competente.

16.1.18. En ninguna circunstancia, la leche podrá ser objeto además una pasteurización, y deberá ser entregada al consumidor dentro de las 24 horas de envasada.

16.1.19. La leche pasteurizada debe satisfacer las condiciones de leche apta, y reunir las siguientes características:

a) el recuento de unidades formadoras de colonias por ml, de acuerdo a las normas standard, referido a mesófilos, no deberá sobrepasar el límite de 5×10^4 ufc/ml de abril a agosto y 1×10^5 el resto del año;

b) no deberá sobrepasar el límite de 10 ufc/ml de bacterias del grupo coliforme a 30°C ;

c) *Staphylococcus aureus* coagulasa y termonucleasa positivos menos de 10 ufc/ml;

d) no deberá contener *Salmonella* ni otros gérmenes de reconocida patogenicidad;

e) deberá dar negativa la prueba de fosfatasa alcalina.

16.1.20. Derogado por decreto 408/997 de 4 de noviembre de 1997.

16.1.21. La leche esterilizada no debe presentar un recuento en placa de bacterias mesófilas mayor de 10 ufc/ml.

Disposiciones particulares para leche tratada térmicamente

16.1.22. La leche pasteurizada se clasifica en los siguientes tipos, según el contenido de materia grasa:

a) leche «entera» o simplemente leche pasterizada es la que presenta un contenido de materia grasa mínimo de 2.6%;

b) leche «descremada» o «desnatada» es la que, previamente a su higienización y tratamiento ha sido sometida a tratamientos mecánicos con el objeto de eliminar la materia grasa, no siendo esta superior al 0.5%;

c) leche «semidescremada» o parcialmente descremada es la que por medios mecánicos se le ha sustraído parcialmente la materia grasa, la que estará comprendida entre 1.5 y 2.0%;

d) leche «hipergrosa» es la que por sí misma o por agregado de grasas de leche apta, presenta un contenido de grasa butirométrica comprendido entre 4 y 5%;

e) leche «con crema» es aquella leche que tratada térmica e higiénicamente se le ha adicionado grasas de la leche en cantidad suficiente para llevar la materia grasa a tenores no inferiores a 10% ni superiores al 14%.

16.1.23. Derogado por el decreto 408/997 de 4 de noviembre de 1997.

Sección 2
Derivados lácteos
Leche evaporada

Definiciones para leche evaporada

16.2.1 Leche evaporada o concentrada. Es el producto resultante de someter la leche a un proceso de evaporación a presión reducida u otro método autorizado, hasta su deshidratación parcial.

Disposiciones generales para leche evaporada

16.2.2. La leche evaporada deberá ser estéril. Después de la concentración y homogenización deberá envasarse en envases metálicos u otros esterilizables en autoclave.

Disposiciones particulares para leche evaporada

16.2.3. La leche evaporada se clasifica, según el contenido de grasa en:

	Extracto seco total	Cont. de mat. grasa	Humedad
Leche concentrada completa o entera	mín. 34%	mín. 10%	máx. 66%
Leche concentrada descremada	mín. 31%	mín. 0.5%	máx. 69%

Leche Condensada
Definiciones para leche condensada

16.2.4. Leche condensada. Es la leche concentrada azucarada obtenida a partir de la leche completa. El producto no se esteriliza estando protegido en cierta medida por la concentración de azúcar que contiene.

Disposiciones generales para leche condensada

16.2.5 La leche condensada deberá presentar las siguientes características:

Extracto seco total	Contenido de materia grasa	Humedad
mín. 32%	mín. 9%	máx. 26%

Leches aromatizadas y saborizadas
Definiciones para leches aromatizadas y saborizadas

16.2.6. Leches aromatizadas y saborizadas. Son las leches que han sido adicionadas de algunas de las sustancias que se mencionan a continuación: azúcares, cacao, extractos de frutas, caramelo, aditivos saborizantes aromatizantes, colorantes comprendidos en la lista general de este reglamento y estabilizantes autorizados en la lista positiva correspondiente.

Disposiciones generales para leches aromatizadas y saborizadas

16.2.7. Si el producto definido en el art. 16.2.6. no contiene fruta entre sus ingredientes (jugo, pulpa, mermelada), no podrá figurar en el rótulo ninguna representación gráfica relativa a las mismas.

Leche en polvo
Definiciones para leche en polvo

16.2.8. Leche en polvo. Es el producto que se obtiene por deshidratación de la leche entera, descremada o semidescremada, apta para la alimentación humana, mediante procesos tecnológicos adecuados autorizados.

16.2.9. Leche reconstituída. Es el producto homogéneo resultante de la incorporación de una cantidad suficiente de agua a la leche en polvo, y posterior pasterización.

Disposiciones generales para leche en polvo

16.2.10. La leche en polvo debe presentarse como un polvo uniforme, sin grumos, de color blanco amarillento. No debe contener sustancias macro y microscópicamente visibles. Presentará sabor y olor agradable, no rancio, similar al de la leche fluida.

Debe cumplir los siguientes parámetros físico-químicos y microbiológicos:

Humedad en leche entera	máx. 3.5% m/m
Humedad en leche descremada o semidescremada	máx. 4.0% m/m
Acidez titulable (mL NaOH 0.1N/10 g. graso)	máx. 18.0
Índice de solubilidad	máx. 1.0 mL
Microorganismos aerobios mesófilos	n = 5 c = 2 m=30000 ufc/g M= 100000 ufc/g
Coliformes totales (a 30° C)	n = 5 c = 2 m=10 ufc/g M= 100 ufc/g
Coliformes a 45° C	n = 5 c = 2 m<3 ufc/g M= 10 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	n = 5 C = 1 m = 1 0 M=100 ufc/g
Salmonella	n = 1 0 c = 0 M=ausente en 25 g

16.2.11. La leche en polvo deberá ser envasada en recipientes de primer uso, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación.

16.2.12. La leche reconstituida se rotulará «leche reconstituida pasteurizada» y deberá presentar características físicas, químicas y sensoriales similares a las de la leche fluida correspondiente.

Disposiciones particulares para leche en polvo

16.2.13. De acuerdo al contenido de materia grasa la leche en polvo se clasifica en los siguientes tipos:

	Contenido de materia grasa
Entera	mín. 26.0%
Parcialmente descremada	mín 1.5%
o semidescremada	máx. 25.9%
Descremada	máx. 1.5%

16.2.14. De acuerdo al tratamiento térmico mediante el cual ha sido procesada, la leche en polvo descremada se clasifica en:

a) de bajo tratamiento, cuyo contenido de nitrógeno de la proteína de suero no denaturalizada es mayor o igual a 6.00 mg/g;

b) de tratamiento mediano, cuyo contenido de nitrógeno de la proteína de suero no denaturalizada está comprendido entre 1.51 y 5.99%;

c) de alto tratamiento, cuyo contenido de nitrógeno de la proteína de suero no denaturalizada es menor o igual que 1.50 mg/g.

16.2.15. La leche en polvo instantánea, debe cumplir los requisitos generales para leche en polvo y presentar además las siguientes características:

Humectabilidad	máx. 60 s
Dispersabilidad (leche entera)	máx. 85% m/m
Dispersabilidad (descremada o semidescremada)	máx. 90% m/m

Dulce de leche
Definiciones para dulce de leche

16.2.16. Dulce de leche. Es el producto obtenido por concentración de la leche, adicionada de sacarosa hasta un máximo de 30%, y agregado o no de almidón y aditivos autorizados en la lista positiva correspondiente, con un contenido de agua entre 28% y 31%.

16.2.17. Dulce de leche de repostería. Es el dulce de leche que, respondiendo a la definición, ha sido adicionado antes, durante o después del proceso de elaboración de aceite vegetal hidrogenado y aditivos autorizados.

16.2.18. Concentrado de dulce de leche. Es el producto elaborado a partir de leche o sólidos de leche con agregado de azúcar, concentrado hasta un porcentaje de sólidos totales no inferior al 85%.

Disposiciones generales para dulce de leche

16.2.19. La concentración de la leche puede realizarse por evaporación al vacío o a presión normal.

16.2.20. El dulce de leche podrá ser elaborado con leche de vaca entera o parcialmente descremada, leche en polvo, crema de leche o combinación de estos productos.

16.2.21. El azúcar empleado en la elaboración de dulce de leche debe ser azúcar blanco refinado. Se admitirá su reemplazo parcial por glucosa, fructosa y otros azúcares de uso permitido siempre que no sean utilizados en porcentaje superior al 30% de la sacarosa.

16.2.22. La concentración de almidón no deberá ser superior al 0.5% sobre el peso de la leche original o al 2% sobre el producto terminado y el porcentaje de sólidos no grasos mínimo será de 19%.

16.2.23. La adición de bicarbonato de sodio se permitirá en el valor mínimo necesario para reducir la acidez máxima de la leche emplea-

da como materia prima de 19° Dornic a 13° Dornic.

16.2.24. Queda prohibido el agregado al dulce de leche de sustancias grasas distintas a las de la leche, así como la adición de colorantes naturales o artificiales, con la excepción establecida para el dulce de leche de repostería, cuyo destino exclusivo es la industria elaboradora de alimentos.

16.2.25. El dulce de leche por razones tecnológicas e higiénicas debe ser envasado en caliente, en recipientes de vidrio, hojalata estafada, materiales plásticos y otros de uso permitido.

16.2.26. Se permite el agregado al dulce de leche de frutas secas, maní, almendras, lo que debe incluirse en la denominación del producto.

16.2.27. Se admite para el dulce de leche de repostería el empleo de aditivos aromatizantes, incluidos en la Lista General de este reglamento, así como de los aditivos de la Lista Positiva.

16.2.28. De acuerdo al porcentaje de materia grasa, el dulce de leche se clasifica en los siguientes tipos:

	Contenido de materia grasa
Dulce de leche	mín. 6.0% máx. 9.0%
Dulce de leche semidescremado	mín. 2.5% máx. 6.0%
Dulce de leche descremado	máx. 2.5%
Dulce de leche con crema	mín. 9.1%

16.2.29. Se entiende por dulce de leche con chocolate el que respondiendo a la definición contenga un agregado de cacao no mayor al 1.5% sobre el volumen de la leche original.

Cremas de leche

Definiciones para cremas de leche

16.2.30. Derogado por decreto 417/997 de 4 de noviembre de 1997.

16.2.31. Derogado por decreto 417/997 de 4 de noviembre de 1997.

16.2.32. Crema homogeneizada. Es cualquiera de los tipos de crema antes definidos, que ha sido sometido a un tratamiento de homogenización tal que los glóbulos grasos se mantengan uniformemente distribuidos en todo el volumen sin separación visible durante un tiempo no inferior a 48 horas a una temperatura no superior a 8° C.

Disposiciones generales para cremas de leche

16.2.33. Derogado por decreto 417/997 de 4 de noviembre de 1997.

16.2.34. Derogado por decreto 417/997 de 4

de noviembre de 1997.

16.2.35. Derogado por decreto 417/997 de 4 de noviembre de 1997.

16.2.36. Derogado por decreto 417/997 de 4 de noviembre de 1997.

16.2.37. Derogado por decreto 417/997 de 4 de noviembre de 1997.

Manteca

Definiciones para manteca

16.2.38. Derogado por decreto 418/997 de 4 de noviembre de 1997.

Disposiciones generales para manteca

16.2.39. Derogado por decreto 418/997 de 4 de noviembre de 1997.

16.2.40. Derogado por decreto 418/997 de 4 de noviembre de 1997.

16.2.41. Derogado por decreto 418/997 de 4 de noviembre de 1997.

16.2.42. Derogado por decreto 418/997 de 4 de noviembre de 1997.

Sección 3

Leches fermentadas

Definiciones para leches fermentadas

16.3.1. al 16.3.11. Derogado por decreto 328/999 de 19 de noviembre de 1999.

Sección 4

Queso

Definiciones para queso

16.4.1. Con el nombre genérico de queso se entiende el producto fresco o madurado que se obtiene por separación parcial del suero de leche o de leche reconstituida (entera, parcial o totalmente descremada), o de sueros lácteos, coagulados por la acción física del cuajo, de enzimas específicas, de bacterias específicas, de ácidos orgánicos, solos o combinados, todos de calidad apta para uso alimentarlo.

16.4.2. Queso fresco. Es el queso que se encuentra listo para su consumo poco después de su fabricación.

16.4.3. Queso madurado. Es el queso que ha experimentado los cambios bioquímicos y físicos necesarios y característicos de cada tipo de queso.

16.4.4. Queso artesanal. Es el queso elaborado en condiciones artesanales, en forma individual, familiar o asociativo, exceptuando la producción masiva que implique instalaciones y procesos industriales.

Disposiciones generales para queso

16.4.5. Todos los quesos contendrán como ingredientes leche y/o leche reconstituida (ente-

ra, semidescremada o descremada y/o suero lácteo), la que puede provenir de las especies bovina, caprina, ovina o bufalina, y el coagulante apropiado de naturaleza física, química, bacteriana y/o enzimática.

Podrán contener además como ingredientes complementarios, cultivo de bacterias lácticas u otros microorganismos específicos, sal, cloruro de calcio, caseína, caseinatos, sólidos de origen lácteo, especias, condimentos y otros ingredientes que se correspondan a cada variedad de queso, además de los aditivos que se indican en la lista positiva correspondiente y los aromatizantes y colorantes que se autoricen para tipos específicos de queso.

16.4.6. La leche a ser utilizada en la elaboración de quesos deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasterización, o tratamiento térmico combinado con otros procesos físicos, químicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

Queda excluida de la obligación de ser sometida a pasterización o tratamiento térmico, la leche higienizada que se destine a la elaboración de quesos que se sometan a un proceso de maduración a una temperaturas superior a los 5° C durante un lapso no menor de 60 días.

16.4.7. Se prohíbe designar con el nombre de queso a los productos en que la base láctea contenga grasa y/o proteínas de origen no lácteo.

16.4.8. Sin perjuicio de otros requisitos específicos que se establezcan para cada tipo de queso, los quesos se clasifican de acuerdo al contenido de humedad en:

a) quesos de baja humedad o de pasta dura, los que presentan una humedad máxima de 35.9%; están comprendidos los siguientes tipos: Parmesano, Sbrinz, Sardo, Provolone, Parrillero;

b) quesos de mediana humedad o quesos de pasta semidura, los que contienen entre 36.0% y 45.9%; están comprendidos los tipos: Gruyere, Colonia, Holanda, Danbo;

c) quesos de alta humedad o de pasta blanda o macios, los que contienen entre 46.0% y 54.9%; comprende: Muzzarella, Cuartirolo, Cremoso, Criollo, Cottage, Petit Suisse, Magro, Roquefort, Camembert;

d) quesos de muy alta humedad, o de pasta muy blanda o mole, con una humedad mínima de 55%, comprende: queso Blanco, Requesón y otros.

16.4.9. Derogado por decreto 419/997 de 4 de noviembre de 1997.

Disposiciones particulares para queso

16.4.10. De acuerdo al contenido de materia

grasa el extracto seco, sin perjuicio de otros requisitos específicos, los quesos se clasifican en:

	Materia grasa	
	mín.	máx.
Extra grasos o doble crema	60%	m/n
Grasos	45.0 - 59.9%	m/n
Semigrasos	25.0 - 44.9%	m/n
Magros	10.0 - 24.9%	m/n
Descremados	máx. 10.0%	m/n

Disposiciones particulares para quesos artesanales

16.4.11. La leche debe proceder de animales saneados de acuerdo a las exigencias de las campañas sanitarias vigentes y declarados aptos por la Inspección Veterinaria Oficial.

16.4.12. El queso artesanal debe elaborarse preferentemente con leche pasterizada, utilizándose en este caso fermentos acidolácticos propios de la zona, preparados por el propio productor o por algún organismo o empresa competente. Se puede excluir la pasterización -exigida en el artículo 16.4.6- cuando los tiempos de maduración superen los 60 días y cuando por motivos inherentes a las características intrínsecas del producto, sea necesario el uso de leche cruda y/o menor tiempo de maduración.

16.4.13. Los quesos elaborados con leche no pasterizada o con menos de 60 días de maduración, deberán tener control microbiológico periódico por un laboratorio oficial o de reconocida competencia.

16.4.14. Los cuajos, sal, fermentos lácticos sales de calcio, mohos, levaduras, suero-fermentos, reguladores de la maduración, tintas, colorantes, aceites vegetals, especias, hierbas aromáticas, o cualquier otro aditivo, deben ser los estrictamente admitidos como inocuos para la salud pública.

16.4.23. Incorpórase por decreto 330/999 de 19 de octubre de 1999.

16.4.24. Incorpórase por decreto 331/999 de 19 de octubre de 1999.

Sección 5

Caseína y caseinatos

Definiciones para caseínas y caseinatos

16.5.1. y 16.5.2. Derogados por decreto 411/997 de 4 de noviembre de 1997.

16.5.3. Derogado por decreto 414/997 de 4 de noviembre de 1997.

Disposiciones generales para caseínas

16.5.4. al 16.5.7. Derogados por decreto 411/997 de 4 de noviembre de 1997.

Disposiciones generales para caseinatos

16.5.8. al 16.5.11. Derogados por decreto 414/997 de 4 de noviembre de 1997.

No. Codez	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máx. (mg/kg)
260	Acido acético	Quesos procesados	Nse
400	Acido algínico	Crema de leche esterilizada y UHT	5000
400	Acido algínico	Yogur	5000
400	Acido algínico	Leches aromatizadas	1000
270	Acido láctico (l-) (d-) (dl-)	Quesos procesados	Nse
280	Acido propiónico	Quesos procesados	3000
200	Acido sórbico	Dulce de leche	2000
200	Acido sórbico	Quesos procesados	1000
406	Agar	Quesos procesados	8000
559	Aluminio silicato de	Leche en polvo	10000
54li	Aluminio y sodio fosfato ácido de	Quesos procesados	9000P
554	Aluminio y sodio silicato de	Leche en polvo	10000
403	Amonio alginato de	Leches aromatizadas	1000
403	Amonio alginato de	Crema de leche esterilizada y UHT	5000
403	Amonio alginato de	Yogur	5000
404	Calcio alginato de	Leches aromatizadas	1000
404	Calcio alginato de	Crema de leche esterilizada y UHT	5000
404	Calcio alginato de	Yogur	5000
170	Calcio carbonato de	Leche en polvo	10000
509	Calcio cloruro de	Quesos	200
509	Calcio cloruro de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000
34lii	Calcio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de, ortofosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000
34lii	Calcio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de, ortofosfato de	Quesos Procesados	9000P
526	Calcio hidróxido de	Manteca	2000
34li	Calcio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de	Quesos procesados	9000P
34li	Calcio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000
450vii	Calcio, -(mono) difosfato de, bifosfato de, difosfatodiácido de	Quesos procesados	9000P
282	Calcio propionato de	Quesos procesados	3000
552	Calcio silicato de	Leche en polvo	10000
34liii	Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000
34liii	Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de	Leche en polvo	10000
34liii	Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de	Quesos procesados	9000P
466	Carboximetilcelulosa sódica	Quesos procesados	8000
466	Carboximetilcelulosa sódica	Crema de leche esterilizada y UHT	5000
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K) musgo irlandés	Yogur	5000
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K) musgo irlandés	Crema de leche esterilizada y UHT	5000
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K) musgo irlandés	Leche aromatizadas	1000
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K) musgo irlandés	Leche aromatizadas	1000
460i	Celulosa microcristalina	Crema de leche esterilizada y UHT	5000
414	Goma arábica, goma acacia	Crema de leche esterilizada y UHT	5000
414	Goma arábica, goma acacia	Quesos procesados	8000
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Quesos procesados	5000
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Crema de leche esterilizada y UHT	5000
412	Goma guar	Quesos procesados	5000

412	Goma guar	Crema de leche esterilizada y UHT	5000
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Quesos procesados	5000
415	Goma xantano o xántica	Crema de leche esterilizada y UHT	5000
322	Lecitina	Leche en polvo	5000
322	Lecitina	Quesos procesados	5000
504	Magnesio carbonato de	Leche en polvo	10000
553	Magnesio silicato de	Leche en polvo	10000
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Dulce de leche de repostería	Nse
234	Nisina	Quesos	12.5
234	Nisina	Quesos procesados	12.5
440	Pectina	Yogur	Nse
440	Pectina	Crema de Leche esterilizada y UHT	5000
440	Pectina	Leches aromatizadas Nse	
440	Pectina	Quesos procesados	8000
402	Potasio alginato de	Crema de leche esterilizada y UHT	5000
402	Potasio alginato de	Leches aromatizadas	1000
402	Potasio alginato de	Yogur	5000
450iv	Potasio, -(di) difosfato, pirofosfato ácido de	Quesos procesados	9000P
340ii	Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de	Quesos procesados	9000P
340ii	Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000
340ii	Potasio, -(di) fosfato, fosfato ácido, (mono) ortofosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000
340ii	Potasio, -(di) fosfato, fosfato ácido, (mono) ortofosfato de	Quesos procesados	9000P
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	Quesos procesados	9000P
452ii	Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de	Quesos procesados	9000P
283	Potasio propionato de	Quesos procesados	3000
202	Potasio sorbato de	Dulce de leche	2000
202	Potasio sorbato de	Quesos procesados	1000
450v	Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	Quesos procesados	9000P
340iii	Potasio, (tri) ortofosfato de	Quesos procesados	9000P
340iii	Potasio, (tri) ortofosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000
405	Propilenglicol alginato de	Leches aromatizadas	1000
405	Propilenglicol alginato de	Yogur	5000
551	Silicio dióxido, sílice	Leche en polvo	10000
401	Sodio alginato de	Yogur	5000
401	Sodio alginato de	Leches aromatizadas	1000
401	Sodio alginato de	Crema de leche esterilizada y UHT	5000
500ii	Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de	Dulce de leche	Nse
500ii	Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de	Manteca	2000
500ii	Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000
500i	Sodio carbonato de	Manteca	2000
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Crema de leche esterilizada yUHT	2000
450i	Sodio, -(di) difosfato de	Quesos procesados	9000P
339ii	Sodio, -(di)fosfato de, -(di)orto (o mono) fosfato de	Manteca	2000
339ii	Sodio, -(di)fosfato de, -(di)orto (o mono) fosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000
339ii	Sodio, -(di)fosfato de, -(di)orto (o mono) fosfato de	Quesos procesados	9000P
524	Sodio hidróxido de	Manteca	2000
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000
339i	Socio, -(mono)fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de	Crema de leche esterilizada yUHT	2000
339i	Socio, -(mono)fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de	Quesos procesados	9000P
339i	Socio, -(mono)fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de	Manteca	2000

	ortofosfato de		
621	Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de	Quesos procesados	Nse
451i	Sodio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	Quesos procesados	9000P
452i	Sodio, polifosfato de, metafosfato de, hexametafosfato de	Quesos procesados	9000P
281	Sodio propionato de	Quesos procesados	3000
201	Sodio sorbato de	Dulce de leche	2000
201	Sodio sorbato de	Quesos procesados	1000
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de	Quesos procesados	9000P
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000
450ii	Sodio -(tri) difosfato de	Quesos procesados	9000P
339iii	Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	Quesos procesados	9000P
339iii	Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000
339iii	Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	Manteca	2000
491	Sorbitán monoestearato de	Leches aromatizadas	5000
495	Sorbitán monopalmitatode	Leches aromatizadas	5000
492	Sorbitán triestearato de	Leches aromatizadas	5000
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol, d-sorbita	Dulce de leche de repostería	Nse

**DECRETO 408/997
DE 4 DE NOVIEMBRE DE 1997**

Adóptase el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de la Leche UAT (UHT) aprobado por la Resolución N° 78/994 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que se anexa al presente Decreto y forma parte integral del mismo, derógase los artículos que se determinan el Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto N° 315/994), estableciéndose que en relación a la rotulación, los alimentos deberán cumplir con los requisitos del precitado Decreto.

Ministerio de Salud Pública
Ministerio de Relaciones Exteriores
Ministerio de Industria, Energía y Minería
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
Montevideo, 4 de noviembre de 1997

Visto: la resolución N° 78/94 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR por la que se aprueba el Reglamento de Identidad y Calidad de la Leche UAT (UHT);

Resultando: que conforme a lo dispuesto en el artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la Estructura Institucional del Mercosur-Protocolo de Ouro Preto, aprobado por la Ley N° 16.712 de lo de setiembre de 1995, los Estados Parte se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos del Mercosur previstos en el artículo 2° del referido Protocolo;

Considerando: que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República Oriental del Uruguay en el Protocolo ut supra mencionado, poniendo en vigencia en el Derecho Positivo Nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el VISTO;

Atento: a lo establecido por el artículo 19 de la Ley N° 9.202 - Ley Orgánica de Salud Pública- de 12 de enero de 1934 y el Decreto N° 95/94 de 2 de marzo de 1994;

El Presidente de la República

Decreta:

Art. 1° - Adóptase el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de la Leche UAT (UHT) aprobado por la Resolución N° 78/94 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que se anexa al presente Decreto y forma parte integral del mismo.

Art. 2° - Deróganse los artículos 16.1.14,

16.1.20, 16.1.23, del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto No. 315/94 de 5 de julio de 1994).

Art. 3° - En relación a la rotulación, estos alimentos deberán cumplir además con todos los requisitos establecidos en el precitado Decreto.

Art. 4° - El presente Decreto regirá a partir de su publicación en el Diario Oficial.

Art. 5° - Comuníquese, publíquese, etc. Dése cuenta a la Secretaría Administrativa del MERCOSUR. SANGUINETTI, Raúl Bustos, Alvaro Ramos, Julio Herrera, Carlos Gasparri

MERCOSUR RES. GMC N° 78/94

***Reglamento Técnico MERCOSUR
de Identidad y Calidad
de la Leche UAT (UHT)***

1. Alcance

1.1. Objetivo.

Fijar la identidad y las características mínimas de calidad que deberá cumplir la Leche UAT (UHT).

1.2. Ambito de aplicación.

El presente Reglamento se refiere a la leche UAT (UHT) a ser comercializada entre los países del MERCOSUR.

2. Descripción.

2.1. Definición.

Se entiende por Leche UAT (Ultra Alta Temperatura, UHT) a la leche homogeneizada, que ha sido sometida durante 2 a 4 segundos a una temperatura entre 130° C y 150° C, mediante un proceso térmico de flujo continuo inmediatamente enfriada a menos de 32° C y envasada bajo condiciones asépticas en envases estériles y herméticamente cerrados.

2.2 Clasificación

De acuerdo al contenido de materia grasa (4.2.2.1), la leche UAT (UHT) se clasifica en:

2.2.1. Leche UAT (UHT) entera.

2.2.2. Leche UAT (UHT) semidescremada o parcialmente descremada.

2.2.3. Leche UAT (UHT) descremada.

2.3. Designación (denominación de venta).

Se denominará «Leche UAT (UTH) entera, semidescremada o parcialmente descremada, o descremada» de acuerdo a la clasificación 2.2. Podrán agregarse las expresiones «Larga Vida» y/o «Homogeneizada».

3. Referencias

AOAC 15° Ed. 947.05

CAC VOL A 1985

FIL IC: 1987

- FIL 48: 1969
- FIL 50 B: 1985
- FIL 100B: 1991
- 4. Composición y requisitos.
- 4.1. Composición
- 4.1.1. Ingredientes obligatorios.
- Leche de vaca.
- 4.1.2. Ingredientes opcionales.
- Crema
- 4.2. Requisitos.
- 4.2.1. Características sensoriales.
- 4.2.1.1. Aspecto.
- Líquido.
- 4.2.1.2. Color.
- Blanco.
- 4.2.1.3. Olor y sabor.
- 4.2.2. Características físico-químicas.
- 4.2.2.1. Parámetros mínimos de calidad

Requisito	L.. Entera	L. Semidescremada o parcialmente descremada	L. Descremada	Met. de análisis
Materia grasa % m/v	Mín. 3,0	0,6 a 2,9	Máx. 0,9	FIL IC:198
Acidez g ác. láctico/100 ml	0,14 a 0,18	0,14 0,18	0,14 a 0,18	AOAC 15 Ed. 947.05
Estabilidad al etanol 68% (v/v)	Estable	Estable	Estable	FIL 48:196
Extracto seco no graso % (m/m)	mín. 8,2	mín. 8,3	mín. 8,4	FIL 218: 1987

- 4.2.2.2. Luego de una incubación en envase cerrado a 35-37° C durante 7 días, debe cumplir:
- a) No debe sufrir modificaciones que alteren el envase.
- b) Debe ser estable al etanol 68% v/v.
- c) La acidez no deberá superar en más de 0.02 g. de ác. láctico/100 ml a la determinada en otra muestra original cerrada sin incubación previa.
- d) Las características sensoriales no deben diferir sensiblemente de las de una leche UAT (UHT) sin incubar.

4.2.3. Acondicionamiento.

La leche UAT (UHT) deberá ser envasada con materiales adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que garanticen la hermeticidad del envase y una protección apropiada contra la contaminación.

5. Aditivos y coadyuvantes de tecnología/elaboración

5.1. Aditivos.

Se aceptará el uso de los siguientes estabilizantes.

Sodio (mono) Fosfato, Sodio (di) Fosfato, Sodio (tri) Fosfato, por separado en combinación en una cantidad que no supere el 0.1 g/100 ml.

expresados en P.O.

6. Contaminantes.

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos presentes no deben superar los límites establecidos en el Reglamento Mercosur correspondiente.

7. Higiene.

7.1. Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo a lo que se establece en el Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/VOL A 1985).

7.2. Criterios macroscópicos y microscópico.

Ausencia de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

7.3. Criterios microbiológicos y tolerancias.

La leche UAT (UHT) no debe tener microorganismos capaces de proliferar en ella en las condiciones normales de almacenamiento y distribución por lo cual, luego de una incubación con envase cerrado a 15 – 37° C durante 7 días debe cumplir.

Requisito	Categorización (I.C.M.S.F.)	Criterio de aceptación (I.C.M.S.F.)	Método de Análisis
Aerobios mesófilos/ml	10	n=5 c=0 n=100	FIL 5 08 1991

8. Pesos y medidas.

Se aplicará el Reglamento Mercosur correspondiente.

9. Rotulado

9.1. Se aplicará el Reglamento Mercosur correspondiente.

9.2. El producto se rotulará «Leche UAT (UHT) entera»; «Leche UAT (UHT) parcialmente descremada o semidescremada» y «Leche UAT (UHT) descremada», según corresponda.

Podrá usarse la expresión «Larga Vida» y/o «Homogeneizada».

Deberá indicarse en el rótulo de «Leche UAT (UHT) parcialmente descremada» o «Leche UAT (UHT) semidescremada» el porcentaje de materia grasa correspondiente.

10. Métodos de análisis.

Los métodos de análisis recomendados son los indicados en el punto 4.2.2. y 7.3. del presente Reglamento.

11. Muestreo.

Se seguirán los procedimientos recomendados en la norma FIL 50B 1985.

DECRETO 411/997

Adóptase el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de la Caseína Alimenticia aprobado por la Resolución N° 43/994 del Grupo Mercado Común del Mercosur, que se anexa al presente Decreto; estableciéndose que en relación a la rotulación, estos alimentos deberán cumplir con todos los requisitos del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto 315/994) del cual se derogan los artículos que se detallan.

Ministerio de Salud Pública
Ministerio de Relaciones Exteriores
Ministerio de Industria, Energía y Minería
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
Montevideo, 4 de noviembre de 1997

Visto: La resolución N° 43/94 del Grupo Mercado Común del Mercosur por la que se aprueba el Reglamento de Identidad y Calidad de la Caseína Alimenticia.

Resultando: que conforme a lo dispuesto en el artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la Estructura Institucional del Mercosur -Protocolo de Ouro Preto-, aprobado por la Ley N° 16.712 de 1° de setiembre de 1995, los Estados Parte se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos del Mercosur previstos en el artículo 2° del referido Protocolo;

Considerando: que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República Oriental del Uruguay en el Protocolo ut supra mencionado, poniendo en vigencia en el Derecho Positivo Nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el Visto.

Atento: a lo establecido por el artículo 19 de la Ley N° 9.202 - Ley Orgánica de Salud Pública de 12 de enero de 1934 y el Decreto N° 95/94 de 2 de marzo de 1994;

El Presidente de la República

Decreta:

Art. 1° - Adóptase el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de la Caseína Alimenticia aprobado por la Resolución N° 43/94 del Grupo Mercado Común del Mercosur, que se anexa al presente Decreto y forma parte integral del mismo.

Art. 2° - Deróganse los artículos 16.5.1., 16.5.2., 16.5.4., 16.5.5., 16.5.6 y 16.5.7. del Regla-

mento Bromatológico Nacional (Decreto N° 315/94 de 5 de julio de 1994).

Art. 3° - En relación a la rotulación, estos alimentos deberán cumplir además con todos los requisitos establecidos en el precitado Decreto.

Art. 4° - El presente Decreto regirá a partir de su publicación en el Diario Oficial.

Art. 5° - Comuníquese, publíquese, etc. Dése cuenta a la Secretaría Administrativa del Mercosur. SANGUINETTI - Raúl Bustos, Alvaro Ramos, Julio Herrera, Carlos Gasparri

RESOLUCIÓN 43/94 DEL GMG

Reglamento Técnico de Calidad de Identidad de caseína alimenticia.

1. Alcance

1.1. Objetivo

El presente reglamento fija los requisitos mínimos de calidad e identidad que deberá obedecer la caseína alimenticia destinada a consumo humano.

1.2. Ambito de aplicación.

El presente reglamento se refiere a la caseína alimenticia comercializada en el Mercosur.

2. Descripción.

2.1. Definición

Con el nombre de caseína alimenticia se entiende el producto que se separa por acción enzimática o por precipitación mediante acidificación de leche descremada a pH 4,6-4,7, lavado y deshidratado por procesos tecnológicamente adecuados.

2.2. Clasificación

Según su método de obtención se clasificará la caseína alimenticia como

2.2.1. Caseína alimenticia al ácido, es aquella obtenida por acidificación con ácidos.

2.2.2. Caseína alimenticia láctica, es aquella obtenida por precipitación con suero láctico fermentado.

2.2.3. Caseína alimenticia al cuajo, es aquella obtenida por acción coagulante enzimática.

2.3. Designación (denominación de venta).

Se designará Caseína alimenticia al ácido, Caseína alimenticia láctica o Caseína alimenticia al cuajo, según corresponda a la clasificación del punto 2.2.

3. Referencias

APHA 1992, Cap. 24

CODEXALIMENTARIUS, CAC/Vol. A 1985

- FIL 20B: 1993
- FIL 50B: 1985
- FIL 73A: 1985
- FIL 78B: 1980
- FIL 89: 1979
- FIL 90: 1979
- FIL 91: 1979
- FIL 94B: 1990
- FIL 100B: 1991
- FIL 107: 1982
- FIL 127A: 1988
- FIL 138: 1986

4. Composición y requisitos

4.1. Composición

4.1.1. Ingredientes obligatorios

Leche descremada.

4.1.2. Ingredientes opcionales

Cloruro de calcio en la caseína alimenticia al cuajo.

4.2. Requisitos

4.2.1. Características sensoriales

4.2.1.1. Aspecto

Granulado o polvo, sin partículas extrañas.

4.2.1.2. Color

Blanco o blanco amarillento.

4.2.1.3. Sabor y aroma

Sabor suave, característico, libre de sabores y olores extraños.

4.2.2. Características físico químicas

	Límite		Método analítico
Materia grasa (% m/m)	máx. 2.0	FIL	127A:1988
Humedad (% m/m)	máx. 10.0	FIL	78B:1980
Proteína en base seca (% m/m)	mín. 90.0	FIL	20B:1993
Cenizas (% m/m)	máx. 2.5	FIL	89:1979*
	máx. 8.0	FIL	90:1979**
Acidez libre (ml. NaOH 0.1N/g)	máx. 0.27	FIL	91:1979
Sedimento/25 g	máx. Disco C	FIL	107:1982

*Aplicable a caseína alimenticia, al ácido y láctica

**Aplicable a caseína alimenticia al cuajo

4.2.3. Acondicionamiento

Deberá ser envasada con materiales adecuados para las condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada.

5. Aditivos y coadyuvantes de tecnología/elaboración

5.1. Aditivos

No se acepta el uso de aditivos.

5.2. Coadyuvantes de tecnología/elaboración.

5.2.1. Agentes acidificantes de calidad

alimentaria.

5.2.1.1. Ácidos:

-acético

-clorhídrico

-sulfúrico

-láctico

-cítrico

-fosfórico

5.2.1.2. Suero láctico fermentado.

5.2.2. Enzimas coagulantes.

Cuajo u otras enzimas coagulantes.

6. Contaminantes

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento Mercosur correspondiente.

7. Higiene

7.1. Consideraciones generales.

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo a lo que se establece en el Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/VOL A 1985).

7.2. Criterios macroscópicos y microscópicos.

Ausencia de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

7.3. Criterios microbiológicos y tolerantes.

Microorganismos	Criterio de Aceptación		Categoría I.C.W.S.F.		Método Análisis
Coliformes a 30°C/g	n = 5 m = 10	c = 2 M = 1000	5	FIL	73A:1985
Coliformes a 45°C/g	n = 5 m < 3	c = 2 M = 10	5	A P H A	1992 Cap. 24(*)
Estafilococos Coagulasa positiva/g	n = 5 m = 10	c = 1 M = 100	8	FIL	138:1986
Aerobios mesófilos viables/g	n = 5 m = 30000	c = 2 M = 100000	2	FIL	100B:1991
Hongos y levaduras/g	n = 5 m = 100	c = 2 M = 1000	2	FIL	94B:1990

(*) Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods.

8. Pesos y medidas

Se aplicará el Reglamento Mercosur correspondiente.

9. Rotulado

9.1. Se aplicará el Reglamento Mercosur correspondiente.

9.2. Se designará como «Caseína Alimenticia al ácido», «Caseína Alimenticia al cuajo», «Caseína Alimenticia láctica», según corresponda.

10. Métodos de análisis

Los métodos de análisis recomendados son los indicados en los puntos 4.2.2. y 7.3. del presente Reglamento.

11. Muestreo

Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50B: 1985.

DECRETO 412/1997 DE 4 DE NOVIEMBRE DE 1997

Adóptase el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de la Grasa Anhidra de Leche aprobado por la Resolución N° 63/94 del Grupo Mercado Común del Mercosur, que se anexa al presente Decreto.

Ministerio de Salud Pública.
Ministerio de Relaciones Exteriores.
Ministerio de Industria, Energía y Minería.
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.
Montevideo, 4 de noviembre de 1997

Visto: la resolución N° 63/94 del Grupo Mercado Común del Mercosur por la que se aprueba el Reglamento de Identidad y Calidad de la Grasa Anhidra de Leche;

Resultando: que conforme a lo dispuesto en el artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la Estructura Institucional del Mercosur - Protocolo de Ouro Preto- aprobado por la Ley N° 16.712 de 1° de setiembre de 1995, los Estados Partes se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos del Mercosur previstos en el artículo 2° del referido Protocolo.

Considerando: que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República Oriental del Uruguay en el Protocolo ut supra mencionado, poniendo en vigencia en el Derecho Positivo Nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el Visto;

Atento: a lo establecido por el artículo 19 de la Ley N° 9.202 -Ley Orgánica de Salud Pública- de 12 de enero de 1934 y el Decreto N° 95/94 de 2 de marzo de 1994;

El Presidente de la República

Decreta:

Art. 1° - Adóptase el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de la Grasa Anhidra de Leche aprobado por la Resolución N° 63/94 del Grupo Mercado Común del Mercosur, que se

anexa al presente Decreto y forma parte integral del mismo.

Art. 2° - El presente Decreto regirá a partir de su publicación en el Diario Oficial.

Art. 3° - Comuníquese, publíquese, etc. Dése cuenta a la Secretaría Administrativa del Mercosur. SANGUINETTI, Raúl Bustos, Alvaro Ramos, Julio Herrera, Carlos Gasparri

MERCOSUR RES GMC N° 63/94

Reglamento Técnico Mercosur de Identidad y Calidad de Grasa Anhidra de Leche.

1. Alcance

1.1. Objetivo

El presente reglamento fija los requisitos mínimos de calidad e identidad que deberá obedecer la Grasa anhidra de leche o Butter Oil destinados a consumo humano.

1.2. Ambito de aplicación.

El presente reglamento se refiere a la Grasa anhidra de leche o Butter Oil comercializado en el Mercosur.

2. Descripción

2.1. Definición.

Con el nombre de Grasa anhidra de leche o Butter Oil se entiende el producto graso obtenido a partir de crema o manteca, por la eliminación casi total de agua y sólidos no grasos, mediante procesos tecnológicamente adecuados.

2.2. Designación (denominación de venta).

Se designará como Grasa anhidra de leche o Butter Oil.

3. Referencias

APHA 1992, Cap. 24

CAC/VOL. A 1985

FIL 6B: 1989

FIL 23A: 1988

FIL 24: 1964

FIL 50B: 1985

FIL 73A: 1985

FIL 74A: 1991

FIL 145: 1990

4. Composición y requisitos

4.1. Composición

4.1.1. Ingredientes obligatorios

Crema obtenida a partir de leche de vaca y/o manteca.

4.2. Requisitos.

4.2.1. Características sensoriales

4.2.1.1. Aspecto

A 35-40° C Líquido algo viscoso, exento de cristales.

4.2.1.2. Color

Amarillento

4.2.1.3. Sabor y aroma

Propio, no rancio, exento de sabores y/u olores extraños o desagradables.

4.2.2. Características físico químicas.

	Límite	Método analítico
Materia grasa (g/100g de muestra)	mín. 99.7%	FIL 24:1964
Humedad (g/100g de muestra)	máx. 0.2%	FIL 23A:1988
Índice de peróxidos (meq/kg de materia grasa)	máx. 0.35%	FIL 74A:1991
Acidez grasa (g de ácido oleico/100g de grasa)	máx. 0.4%	FIL 6B:1989

4.2.3. Acondicionamiento

Deberá ser envasado con materiales adecuados para las condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada.

5. Aditivos y coadyuvantes de tecnología/elaboración

5.1. Aditivos.

5.1.1. No se admite el uso de aditivos en Grasa anhidra de leche o Butter Oil que sea utilizado en:

a) Productos y derivados lácteos que se destinan al consumo directo.

b) Recombinación de leche.

5.1.2. Se acepta el uso de los siguientes antioxidantes para la grasa anhidra de leche o butter oil no destinado a la elaboración de productos lácteos o derivados lácteos:

5.1.2.1. Butil Hidrozianisol (BHA) y/o

Butilhidroxitolueno (BHT) y/o

Terbutilhidroxiquinona (TBHQ) y/o

Propil, octil y dodecilgalatos

Solos o en mezclas en cualquier proporción, siempre que los galatos no excedan los 100 mg/kg solos o combinados, el BHT los 75 mg/kg y la TBHQ los 120 mg/kg.

En todos los casos el total de aditivos no debe superar los 200 mg/kg (Límite máximo para el BHA).

5.1.2.2. Esteres de ascorbilo:

Palmitato o estearato de ascorbilo, solos o combinados, con una concentración máxima de 500 mg/kg.

5.1.1.3. Citratos:

Isopropilcitrato o citrato de monoglicerilo, solos o combinados con una concentración máxima de 100 mg/kg.

5.2. Coadyuvantes de tecnología/elaboración.

Se acepta el uso de los siguientes reguladores de acidez:

Sodio hidróxido

Sodio carbonato

Sodio bicarbonato

6. Contaminantes

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos presentes no deben superar los límites establecidos por el Reglamento Mercosur correspondiente.

7. Higiene

7.1. Consideraciones generales

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo a lo que se establece en el Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/VOL A 1985).

7.2. Criterios macroscópicos y microscópicos.

Ausencia de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

7.3. Criterios microbiológicos y tolerancias.

Microorganismos	Criterio de Aceptación		Categoría I.C.M.S.F.	Método Análisis	
Coliformes a 30°C	n = 5 m = 10	c = 2 M = 100	5	FIL	73A:1985
Coliformes a 45°C	n = 5 m < 3	c = 2 M = 10	5	APHA	1992, Cap. 24
Estafilococos Coagulasa positiva/g	n = 5 m = 10	c = 1 M = 100	8	FIL	145:1990

8. Pesos y medidas

Se aplicará el Reglamento Mercosur correspondiente.

9. Rotulado

9.1. Se aplicará el Reglamento Mercosur correspondiente.

9.2. Se designará como «Materia Grasa Anhidra de Leche», Butter Oil, «Grasa de Mantquilla Deshidratada» o «Grasa de Manteca Deshidratada».

10. Métodos de análisis

Los métodos de análisis recomendados son los indicados en los puntos 4.2.2. y 7.3 del presente Reglamento.

11. Muestreo

Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50B: 1985.

**DECRETO 414/997
DE 4 DE NOVIEMBRE DE 1997**

Adóptase el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de los Caseinatos Alimentarios aprobado por la Resolución N° 16/994 del Grupo Mercado Común del Mercosur, que se anexa al presente Decreto; y deróganse los artículos que se determinan del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto N° 315/994).

Ministerio de Salud Pública
Ministerio de Relaciones Exteriores
Ministerio de Industria, Energía y Minería
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
Montevideo, 4 de noviembre de 1997

Visto: la resolución N° 16/94 del Grupo Mercado Común del Mercosur por la que se aprueba el Reglamento de Identidad y Calidad de los Caseinatos Alimenticios.

Resultando: que conforme a lo dispuesto en el artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la Estructura Institucional del Mercosur -Protocolo de Ouro Preto- aprobado por la Ley N° 16.712 de 1° de setiembre de 1995, los Estados Partes se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos del Mercosur previstos en el artículo 2° del referido Protocolo.

Considerando: que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República Oriental del Uruguay en el Protocolo ut-supra mencionado, poniendo en vigencia en el Derecho Positivo Nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el VISTO;

Atento: a lo establecido por el artículo 19 de la Ley N° 9.202 -Ley Orgánica de Salud Pública- de 12 de enero de 1934 y el Decreto N° 95/94 de 2 de marzo de 1994;

El Presidente de la República

Decreta:

Art. 1° - Adóptase el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de los Caseinatos Alimentarios aprobado por la Resolución N° 16/94 del Grupo Mercado Común del Mercosur, que se anexa al presente Decreto y forma parte integral del mismo.

Art. 2° - Deróganse los artículos 16.5.3., 16.5.8., 16.5.9., 16.5.10, y 16.5.11. del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994).

Art. 3° - En relación a la rotulación, estos alimentos deberán cumplir además con todos los requisitos establecidos en el precitado Decreto.

Art. 4° - El presente Decreto regirá a partir de su publicación en el Diario Oficial.

Art. 5° - Comuníquese, publíquese, etc. Dése cuenta a la Secretaria Administrativa del Mercosur. SANGUINETTI, Raúl Bustos, Alvaro Ramos, Julio Herrera, Carlos Gasparri

RESOLUCIÓN 16/94 DEL GMC

Reglamento Técnico Mercosur de Identidad y Calidad de Caseinatos Alimenticios.

1. Alcance

1.1. Objetivo

Fijar la identidad y los requisitos mínimos de calidad a que deberán obedecer los Caseinatos alimenticios destinados a consumo humano.

1.2. Ambito de aplicación.

El presente Reglamento se refiere a los Caseinatos alimenticios comercializados en el Mercosur.

2. Descripción

2.1. Definición.

Con el nombre de caseinato alimenticio, se entiende el producto obtenido por reacción de la caseína alimenticia o la cuajada de caseína alimenticia fresca, con soluciones de hidróxidos o sales alcalinas o alcalinotérreas, o de amonio de calidad alimentaria y posterior lavado y secado, mediante procesos tecnológicamente adecuados.

2.2. Clasificación.

2.2.1. Según el procedimiento desecado se clasifican en:

2.2.1.1. Caseinato alimenticio desecado por pulverización o «spray».

2.2.1.2. Caseinato alimenticio desecado en rodillos o «roller».

2.3. Designación (denominación de venta).

Se designará como caseinato, seguido del cation adicionado y a continuación se indicará el proceso de secado según la clasificación 2.2.

Por ejemplo:

Caseinato de calcio desecado por spray, caseinato de calcio desecado por roller, etc.

3. Referencias

APHA 1992 Cap. 24

CODEXALIMENTARIUS, CAC/Vol. A 1985

FIL 20B: 1993

FIL 50B: 1985

FIL 73A: 1985

- FIL 78B: 1980
- FIL 90: 1979
- FIL 93A: 1985
- FIL 100B: 1991
- FIL 106: 1982
- FIL 107: 1982
- FIL 115A: 1989
- FIL 127A: 1988
- FIL 138: 1986

4. Composición y requisitos

4.1. Composición

4.1.1. Ingredientes obligatorios

4.1.1.1. Caseína alimenticia o cuajada de caseína alimenticia fresca.

4.1.1.2. Hidróxidos, carbonatos, fosfatos o citratos alcalinos o alcalinotérreos o de amonio de calidad alimentaria.

4.2. Requisitos

4.2.1. Características sensoriales

4.2.1.1. Aspecto

Polvo libre de grumos y partículas duras.

4.2.1.2. Color

Blanco o blanco amarillento.

4.2.1.3. Sabor y aroma

Sabor suave, característico, libre de sabores y olores extraños o desagradables.

4.2.2. Características físico-químicas.

		Límite	Método analítico	
Materia grasa (% m/n)		máx. 2.0	FIL	127A:1988
Humedad (% m/n)		más. 8.0	FIL	78B:1980
Proteína (% m/n base seca)		mín. 88.0	FIL	20B:1993
p H		máx. 7.5	FIL	115A:1989
Lactosa monohidrato (% m/n)		máx. 1.0	FIL	106:1982
Cenizas (% m/n)		máx. 5.0	FIL	90:1979
Sedimento (partículas quemadas)	caseinato «spray»	máx. disco C	FIL	107:1982
	caseinato «roller»	máx. disco D	FIL	107:1982

4.2.3. Acondicionamiento

Deberá ser envasada con materiales adecuados para las condiciones de almacenamien-

to previstas y que confieran al producto una protección adecuada.

5. Aditivos y coadyuvantes de tecnología/ elaboración

No se acepta el uso de aditivos ni coadyuvantes.

6. Contaminantes

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos presentes no deben superar los límites establecidos por el Reglamento Mercosur correspondiente.

7. Higiene

7.1. Consideraciones generales

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo a lo que se establece en el Código Internacional Recomendado de Prácticas. Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/Vol. A 1985).

7.2. Criterios macroscópicos y microscópicos

Ausencia de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

7.3. Criterios microbiológicos y tolerancias.

Microorganismos	Criterio de Aceptación		Categoría I.C.M.S.F.	Método Análisis	
Coliformes a 30°C	n = 5 m = 10	c = 2 M = 100	5	FIL	73A:1985
Coliformes a 45°C	n = 5 m < 3	c = 2 M = 10	5	A P H A	1992, Cap. 24*
Estafilococos Coagulasa positiva/g	n = 5 m = 10	c = 1 M = 100	8	FIL	138:1986
Salmonella spp/25g	n = 5 m = 0	c = 0	10	FIL	93A:1985
Aerobios mesófilos viables/g	n = 5 m = 30000	c = 2 M = 100000	2	FIL	100B:1991

(*) Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods.

8. Pesos y medidas

Se aplicará el Reglamento Mercosur correspondiente.

9. Rotulado

9.1. Se aplicará el Reglamento Mercosur correspondiente.

9.2. Se designará como «Caseinato de...», según lo establecido en 2.2. y 2.3.

**DECRETO 417/997
DE 4 DE NOVIEMBRE DE 1997**

Adóptase el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de la crema de Leche aprobado por la Resolución N° 71/993 del Grupo Mercado Común del Mercosur, que se anexa al presente decreto, derogándose los artículos que se determinan del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto 315/994), estableciéndose que en relación a la rotulación, estos alimentos deberán cumplir con todos los requisitos establecidos en el precitado Decreto.

Ministerio de Salud Pública
Ministerio de Relaciones Exteriores
Ministerio de Industria, Energía y Minería
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
Montevideo, 4 de noviembre de 1997

Visto: la resolución N°71/93 del Grupo Mercado Común del Mercosur por la que se aprueba el Reglamento de Identidad y Calidad de la Crema de Leche;

Resultando: que conforme a lo dispuesto en el artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la Estructura Institucional del Mercosur –Protocolo de Ouro Preto-, aprobado por la Ley N° 16.712 de 1° de setiembre de 1995, los Estados Parte se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos del Mercosur previstos en el artículo 2° del referido Protocolo;

Considerando: que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República Oriental del Uruguay en el Protocolo ut-supra mencionado, poniendo en vigencia en el Derecho Positivo Nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el Visto;

Atento: a lo establecido por el artículo 19 de la Ley N° 9.202 –Ley Orgánica de Salud Pública- de 12 de enero de 1934 y el Decreto N° 9594 de 2 de marzo de 1994;

El Presidente de la República

Decreta:

Art. 1° - Adóptase el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de la Crema de Leche aprobado por la Resolución N° 71/93 del Grupo Mercado Común del Mercosur, que se anexa al presente Decreto y forma parte integral del mismo.

Art. 2° - Deróganse los artículos 16.2.30,

16.2.31, 16.2.33, 16.2.34, 16.2.35, 16.2.36 y 16.2.37 del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994).

Art. 3° - En relación a la rotulación, estos alimentos deberán cumplir además con todos los requisitos establecidos en el precitado Decreto.

Art. 4° - El presente Decreto regirá a partir de su publicación en el Diario Oficial.

Art. 5° - Comuníquese, publíquese, etc.. Dése cuenta a la Secretaría Administrativa del Mercosur. SANGUINETTI – Raúl Bustos – Alvaro Ramos – Julio Herrera – Carlos Gasparri

RESOLUCIÓN N° 71/993 DEL GMC

Reglamento técnico Mercosur de Identidad y Calidad de Crema de Leche.

1. Alcance

1.1. Objetivo

El presente Reglamento fija la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberán obedecer la crema de leche, sometida a pasteurización, esterilización o tratamiento a ultra alta temperatura (UHT o UAT), homogeneizada o no, destinadas al consumo humano.

1.2. Ambito de aplicación.

El presente Reglamento se refiere exclusivamente a la crema de leche a ser comercializada en el Mercosur.

2. Descripción

2.1. Definición

Con el nombre de crema de leche se entiende el producto lácteo relativamente rico en grasa separada de la leche por procedimientos tecnológicamente adecuados, que adopta la forma de una emulsión de grasa en agua.

2.2. Definición de los procedimientos

2.2.1. Se denomina crema pasteurizada a la que ha sido sometida al procedimiento de pasteurización, mediante un tratamiento térmico tecnológicamente adecuado.

2.2.2. Se denomina crema esterilizada, a la que ha sido sometida al procedimiento de esterilización, mediante un tratamiento térmico tecnológicamente adecuado.

2.2.3. Se denomina UHT, a la que ha sido sometida a tratamiento térmico de ultra alta temperatura, mediante un procedimiento tecnológicamente adecuado.

2.3. Designación (Denominación de venta)

Se designará “crema de leche” o simplemente “crema”, pudiendo indicarse si se trata “de bajo tenor graso” o “liviana” o “semicrema”, o “de alto tenor graso” de acuerdo a la cla-

sificación correspondiente. (2.4.1. a 2.4.3.). La crema cuyo contenido de materia grasa sea superior al 40% m/m podrá designarse “crema doble”.

La crema cuyo contenido de materia grasa sea superior al 35% m/m podrá, opcionalmente, designarse “crema para batir”.

La crema UHT o UAT podrá designarse además “Crema Larga vida”.

La crema sometida al proceso de homogeneización deberá designarse además como “homogeneizada”.

2.4. Clasificación

De acuerdo a su contenido en materia grasa la crema de leche se clasifica en (Tabla 1):

- 2.4.1. Crema de bajo tenor graso o liviana.
- 2.4.2. Crema.
- 2.4.3. Crema de alto tenor graso.

3. Referencias.

AOAC 15 Ed. 947.05

AOAC 15 Ed. 950.41

FIL 16C: 1987

FIL 50B: 1985

FIL 73A: 1985

FIL 93A: 1985

FIL 100B: 1990

FIL 145: 1990

CAC-VOLA: 1985

APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 1992. Cap. 24.

4. Composición y requisitos

4.1. Ingredientes obligatorios.

Crema obtenida a partir de leche de vaca.

4.1.2. Ingredientes opcionales.

Sólidos lácteos no grasos Máx. 2% (m/m), o,

Caseínatos Máx. 0,1% (m/m), o,

Suero lácteo en polvo Máx. 1,0% (m/m)

4.2. Requisitos.

4.2.1. Características sensoriales.

4.2.1.1. Color.

Blanco o levemente amarillento.

4.2.1.2. Sabor y olor.

Característicos, suaves, no rancios, ni ácidos, sin sabores u olores extraños.

4.2.2. Requisitos físicos y químicos.

La crema de leche debe cumplir con los requisitos físicos y químicos que se detallan en la Tabla 1 donde también se indican los métodos de análisis correspondientes.

Tabla 1

Requisitos físicos y químicos para crema de leche.

Requisitos	Crema de bajo tenor graso o liviana o semicrema	crema	crema de alto tenor graso	Método de Análisis
Acidez				
% (n/n) g de ác. láctico/ 100 g crema				
Máx	0,20	0,20	0,20	AOAC 15 Ed. 947.05
Materia Grasa				
% (n/n) g de grasa/ 100 g de crema				
Máx	19,9	49,9		
Mínimo	10,0	20,0	50,0	FIL 16C:1987

4.2.3. Acondicionamiento.

4.2.3.1. La crema de leche deberá ser conservada permanentemente en cámara fría o temperatura inferior o igual a 5°C a los efectos de mantener sus características. Se exceptúa la crema esterilizada y crema UHT que podrá ser conservada a temperatura ambiente.

4.2.3.2. Envases.

La crema pasteurizada, esterilizada o UHT, deberá ser envasada en envases aptos para estar en contacto con alimentos y que confieran protección contra la contaminación del producto.

5. Aditivos y coadyuvantes de tecnología/ elaboración

5.1. No se acepta el agregado de ningún tipo de aditivo o coadyuvante para la crema pasteurizada.

5.2. La crema esterilizada y crema UHT podrán contener los agentes espesantes y/o estabilizantes permitidos por el Reglamento Mercosur correspondiente, que se detallan a continuación, aisladamente o en mezclas, en cantidad total no mayor al 0,5% (m/m) en el producto total.

Podrán contener asimismo las sales estabilizantes permitidas, que se detallan a continuación, aisladamente o en mezclas, en cantidad total no mayor al 0,2% (m/m) en el producto final.

Agentes espesantes y/o estabilizantes:

Acido alginico y sus sales de calcio, sodio, potasio y amonio	Máx	0,50%	(n/n)
Carboximetilcelulosa y su sal de sodio	Máx	0,50%	(n/n)
Goma arábica	Máx	0,50%	(n/n)
Goma jataí u algarroba	Máx	0,50%	(n/n)
Goma Guar	Máx	0,50%	(n/n)
Goma Xantana	Máx	0,50%	(n/n)
Carragenina y sus sales de sodio o potasio	Máx	0,50%	(n/n)
Pectina	Máx	0,50%	(n/n)
Celulosa microcristalina	Máx	0,50%	(n/n)

Sales estabilizantes:

Citrato de sodio, Fosfatos (mono, di o tri) de sodio, potasio o calcio, cloruro de calcio, bicarbonato de sodio. Máx. 0,20% (n/n) aisladamente o en combinación.

6. Contaminantes

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento Mercosur correspondiente.

7. Higiene

7.1. Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo a lo que se establece en el Código Internacional Recomendado de Prácticas. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (CAC/VOL A 1985).

7.2. Criterios macroscópicos y microscópicos.

Ausencia de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

7.3. Criterios microbiológicos y tolerancias.

7.3.1. La crema de leche sometida a proceso de pasteurización debe cumplir con los requisitos microbiológicos que se muestran en la Tabla 2 donde se detallan los métodos de análisis correspondientes.

Tabla 2
Requisitos microbiológicos para crema de leche pasteurizada

Requisito	Criterio de aceptación (I.C.M.S.F.)	Categoría	Método de análisis
Aerobios mesófilos/g	n=5 c=2 m=10.000 N=100.000	5	FIL 1008:1991
Coliformes totales/g	n=5 c=2 m=10 N=100	5	APHA (*) 1992 Cap. 24
Estafilococos coagulasa positivos/g	n=5 c=1 m=10 N=100	8	FIL 145:1990

(*) Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods.

7.3.2. La crema de leche sometida a proceso de esterilización o tratamiento a ultra alta temperatura (UHT) debe cumplir con los requisitos microbiológicos que se muestran en la Tabla 3, donde se detallan los métodos de análisis correspondientes.

Tabla 3
Requisitos microbiológicos para crema de leche esterilizada o UHT

Requisito	Categorización (I.C.M.S.F.)	Criterio de aceptación (I.C.M.S.F.)	Método de Análisis
Aerobios esófilos/g (luego de incubación a 35 °C por 7 días)	10	n=5 c=0 m=100	FIL 1008: 1991

8. Pesos y medidas

Se aplicará el Reglamento Mercosur correspondiente.

9. Rotulado.

9.1. Se aplicará el Reglamento Mercosur correspondiente.

9.2. Se denominará “crema de leche” o “crema”, “crema de bajo tenor graso” o “crema liviana” o “semicrema”, “crema de alto tenor graso” según corresponda.

Podrá opcionalmente denominarse “crema para batir” o “crema doble” cuando corresponda.

De tratarse de crema esterilizada o crema UHT o UAT se denominará “crema esterilizada”, “crema UHT” o “crema UAT”, pudiendo en este caso usarse también la denominación “Larga vida”.

De tratarse de crema homogeneizada se indicará en el rótulo “homogeneizada”.

En todos los casos deberá consignarse en la cara principal del rótulo el contenido % m/m de materia grasa.

10. Métodos de análisis

Los métodos de análisis recomendados son los indicados en los puntos 4.2.2. y 7.3. del presente Reglamento.

11. Muestreo

Se seguirán los procedimientos recomendados en la norma FIL 50B: 1985.

DECRETO 418/997
DE 4 DE NOVIEMBRE DE 1997

Adóptase el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de la Manteca aprobado por la Resolución N° 70/993 del Grupo Mercado Común del Mercosur, que se anexa al presente Decreto: derogándose los artículos que se determinan del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto N° 315/994), estableciéndose que en relación a la rotulación, estos alimentos deberán cumplir con todos los requisitos establecidos en el precitado Decreto.

Ministerio de Salud Pública
Ministerio de Relaciones Exteriores
Ministerio de Industria, Energía y Minería
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
Montevideo 4 de noviembre de 1997

Visto: la resolución N° 70/93 del Grupo Mercado Común del Mercosur por la que se aprueba el Reglamento de Identidad y Calidad de la Manteca.

Resultando: que conforme a lo dispuesto en el artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la Estructura Institucional del Mercosur - Protocolo de Ouro Preto - aprobado por la Ley N° 16.712 de 1° de setiembre de 1995, los Estados Parte se comprometen a adoptar todas las medidas neces-

rias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos del Mercosur previstos en el artículo 2° del referido Protocolo.

Considerando: que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República Oriental del Uruguay en el Protocolo ut-supra mencionado, poniendo en vigencia en el Derecho Positivo Nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el Visto.

Atento: a lo establecido por el artículo 19 de la Ley N° 9.202 -Ley Orgánica de Salud Pública- de 12 de enero de 1934 y el Decreto N° 95/94 de 2 de marzo de 1994.

El Presidente de la República

Decreta:

Art. 1° - Adóptase el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de la Manteca aprobado por la Resolución N° 70/93 del Grupo Mercado Común del Mercosur, que se anexa al presente Decreto y forma parte integral del mismo.

Art. 2° - Deróganse los artículos 16.2.38, 16.2.39, 16.2.40, 16.2.41, 16.2.42 del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994).

Art. 3° - En relación a la rotulación, estos alimentos deberán cumplir además con todos los requisitos establecidos en el precitado Decreto.

Art. 4° - El presente Decreto regirá a partir de su publicación en el Diario Oficial.

Art. 5° - Comuníquese, publíquese, etc. Dése cuenta a la Secretaría Administrativa del Mercosur. SANGUINETTI - Raúl Bustos - Alvaro Ramos - Julio Herrera - Carlos Gasparri.

RESOLUCIÓN N° 70/93 DEL GNC

Reglamento Técnico para la fijación de identidad y calidad de la manteca.

1. Alcance

1.1. Objetivo

Fijar la identidad y las características mínimas de calidad a las que deberá obedecer la manteca.

1.2. Ambito de aplicación.

La presente norma se refiere a la manteca destinada al consumo humano directo, a ser comercializada en el Mercosur.

2. Descripción

2.1. Definición

Con el nombre de manteca se entiende el producto graso obtenido exclusivamente por el batido y amasado, con o sin modificación bio-

lógica, de la crema pasteurizada derivada exclusivamente de la leche de vaca, por procesos tecnológicamente adecuados. La materia grasa de la manteca deberá estar compuesta exclusivamente de grasa láctea.

2.2. Clasificación

2.2.1. Manteca Calidad Extra. La manteca que responda a la clase de calidad I de la clasificación por evaluación sensorial según Norma FIL 99A: 1987.

2.2.2. Manteca Calidad Primera. La manteca que responda a la clase de calidad I de la clasificación por evaluación sensorial según Norma FIL 99A: 1987.

2.3. Designación (denominación de venta)

«Manteca» o «manteca sin sal», «manteca salada» o «manteca con sal», según corresponda a lo definido en el punto 4.1.2.

Podrá denominarse «Manteca madurada», si correspondiere, según lo definido en el punto 4.1.2.

Podrá denominarse «Manteca Extra» o «Manteca Primera», según corresponda a la clasificación 2.2.

3. Referencias

AOAC 15 th. Ed. 965.33

Internacional Commission on Microbiological Specification for Foods.

(ICMSF)

CODEX ALIMENTARIUS, CAC/VOL A. 1985

FIL 6B: 1989

FIL 50B: 1985

FIL 73A: 1985

FIL 80: 1977

FIL 93A: 1985

FIL 99A: 1987

FIL 145: 1990

APHA 1992. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Cap. 24.

4. Composición y requisitos.

4.1. Composición.

4.1.1. Ingredientes obligatorios.

Crema pasteurizada obtenida a partir de leche de vaca.

4.1.2. Ingredientes opcionales.

4.1.2.1. Cloruro de sodio hasta un máximo de 2 g/100 g de manteca (manteca salada).

4.1.2.2. Fermentos lácticos seleccionados (manteca madurada)

4.2. Requisitos.

4.2.1. Características sensoriales

4.2.1.1. Aspecto

Consistencia sólida, plástica a temperatura de 20° C, de textura lisa y uniforme, untuosa, con distribución uniforme de agua.

4.2.1.2. Color.

Blanco amarillento sin manchas, vetas o puntos de otra coloración.

4.2.1.3. Sabor y olor.

De sabor suave, característico, aroma delicado, sin olor ni sabor extraño.

4.2.2. Características físico-químicas.

4.2.2.1. Parámetros mínimos de calidad

Requisito			Método de análisis
Materia grasa (% m/n)	mín. 82*	FIL	0:1977
Humedad (% m/n)	máx. 16	FIL	80:1977
Extracto seco no graso (% m/n)	máx. 2	FIL	80:1977
Acidez grasa (milimoles/100g de materia grasa)	máx. 3.0	FIL	68:1989
I. de Peróxido (req. de peróxido/kg. de mat. grasa)	máx. 1	AOC 15th Ed.	965.33

*En el caso de manteca salada el porcentaje de materia grasa, no podrá ser menor que 80%.

4.2.3. Acondicionamiento

La manteca deberá ser envasada con materiales adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación.

5. Aditivos y coadyuvantes de tecnología/ elaboración.

5.1. Aditivos

5.1.1. Colorantes.

Se permite el agregado de los siguientes colorantes naturales o sintéticos idénticos a los naturales en cantidades suficientes para lograr el efecto deseado:

Bija o bixa, beta caroteno y cúrcuma o curcumina.

5.1.2. Decolorantes.

Se permite el uso de clorofilina o clorofilina cúprica en cantidades suficientes para lograr el efecto deseado.

5.2. Coadyuvantes

Se permite la adición de las siguientes sales neutralizantes, en una dosis máxima de 2000 mg/kg solas o en combinación, expresadas como sustancias anhidras.

- Ortofosfato sódico
- Carbonato sódico
- Bicarbonato sódico
- Hidróxido sódico
- Hidróxido cálcico

6. Contaminantes

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades supe-

riorios a los límites establecidos por el Reglamento Mercosur correspondiente.

7. Higiene

7.1. Consideraciones generales

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo a lo que se establece en el Código Internacional Recomendado de prácticas. Principios generales de Higiene de los Alimentos (CAC/VOL A 1985).

7.2. Criterios macroscópicos y microscópicos.

Ausencia de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

7.3. Criterios microbiológicos y tolerancias.

Microorganismos	Criterio de Aceptación		Categoría I.C.N.S.F.		Método Análisis
Coliformes/g a 30°C	n = 5 m = 1 0	c = 2 M = 1 0 0	5	FIL	73A:1985
Coliformes/g a 45°C	n = 5 m < 3	c = 2 M = 1 0	5	A P H A	1992, Cap.24*
Salmonella spp/25g	n = 5 m = 0	c = 0	10	FIL	93A:1985
Estafilococos Coagulasa positiva/g	n = 5 m = 1 0	c = 1 M = 1 0 0	8	FIL	145:1990

(*)Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods.

8. Pesos y medidas

Se aplicará el Reglamento Mercosur correspondiente.

9. Rotulado.

Se aplicará el Reglamento Mercosur correspondiente. Se denominará «manteca» o «manteca salada» o «manteca con sal», según corresponda.

Podrá indicarse como «manteca sin sal» en el caso de no haberse utilizado sal como ingrediente opcional.

Podrá denominarse «manteca madurada» cuando corresponda.

Podrá consignarse la calidad «Extra» o «Primera» según corresponda de acuerdo a la clasificación 2.2.

10. Métodos de análisis

Los métodos de análisis correspondientes son los indicados en los puntos 4.2.2. y 7.3.

11. Muestreo

Se seguirán los procedimientos recomendados en la norma FIL 50B: 1985.

DECRETO 419/997

Adóptase los Requisitos Microbiológicos para Quesos del Reglamento Técnico aprobado por la Resolución N° 69/993 del Grupo Mercado Común del Mercosur, que se anexa al presente Decreto derogándose determinados literales del artículo 16.4.9 del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto 315/994).

Ministerio de Salud Pública
Ministerio de Relaciones Exteriores
Ministerio de Industria, Energía y Minería
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
Montevideo, 4 de noviembre de 1997

Visto: la resolución No. 69/93 del Grupo Mercado Común del Mercosur, por la que se aprueban los Requisitos Microbiológicos para Quesos;

Resultando: que conforme a lo dispuesto en el artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la Estructura Institucional del Mercosur - Protocolo de Ouro Petro - aprobado por la Ley No. 16.712 de 10. de setiembre de 1995, los Estados Parte se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos del Mercosur previstos en el artículo 2° del referido Protocolo;

Considerando: que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República Oriental del Uruguay en el Protocolo ut supra mencionado, poniendo en vigencia en el Derecho Positivo Nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el Visto;

Atento: a lo establecido por el artículo 19 de la Ley No. 9.202. Ley Orgánica de Salud Pública -de 12 de enero de 1934 y el Decreto No. 95/94 de 2 de marzo de 1994;

El Presidente de la República

Decreta:

Art. 1° - Adóptanse los Requisitos Microbiológicos para Quesos del Reglamento Técnico aprobado por la Resolución No. 69/93 del Grupo Mercado Común del Mercosur, que se anexa al presente Decreto y forma parte integral del mismo.

Art. 2° - Derógase el artículo 16.4.9 del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994) en los literales a), b), c), d), e), f), g) y h).

Art. 3° - El presente Decreto regirá a partir de su publicación en el Diario Oficial.

Art. 4° - Comuníquese, publíquese, etc. Dése cuenta a la Secretaría Administrativa del Mercosur, Sanguinetti, Raúl Bustos, Alvaro Ramos, Julio Herrera, Carlos Gasparri.

RESOLUCIÓN N° 69/93 DELGMC

Reglamento Técnico General Mercosur para la fijación de los Requisitos Microbiológicos de Queso.

1. Alcance.

1.1. Objetivo

Fijar los requisitos microbiológicos que deberán cumplir los quesos.

1.2. Ambito de aplicación.

La presente norma se refiere a los diferentes tipos de quesos destinados al consumo humano a ser comercializados en el Mercosur.

2. Definición

Los requisitos microbiológicos definidos en esta norma han sido establecidos conforme a los criterios y planes de muestreo para aceptación de lotes de la Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas de los Alimentos (ICMSF)

Los métodos analíticos especificados responden a la metodología internacionalmente aceptada.

Los quesos fueron clasificados según el contenido de humedad de la pasta, otras características definitivas y tecnológicas de fabricación.

3. Requisitos

3.1. Quesos de baja humedad (humedad <36%)

Microorganismos	Criterio de Aceptación		Categoría I.C.M.S.F.	Método Análisis	
Coliformes/g a 30°C	n = 5 m = 200	c = 2 M = 1000	5	FIL	73A:1985
Coliformes/g a 45°C	n = 5 m = 100	c = 2 M = 500	5	APHA	1992, Cap. 24*
Estafilococos Coagulasa positiva/g	n = 5 m = 100	c = 2 M = 1000	5	FIL	145:1990
Salmonella spp/25g	n = 5 m = 0	c = 0	10	FIL	93A:1985

3.2. Quesos de mediana humedad (36%<Humedad<46%)

Microorganismos	Criterio de Aceptación		Categoría I.C.W.S.F.	Método Análisis	
Coliformes/g a 30°C	n = 5 m = 10 0 0	c = 2 M = 5 0 0 0	5	FIL	73A:1985
Coliformes/g a 45°C	n = 5 m = 1 0 0	c = 2 M = 5 0 0	5	A P H A	1992, Cap. 24*
Estafilococos Coagulasa positiva/g	n = 5 m = 1 0 0	c = 2 M = 1 0 0 0	5	FIL	145:1990
Salmonella spp/25g	n = 5 m = 0	c = 0	10	FIL	93A:1985
Listeria monocytogenes/25g.	n = 5 m = 0	c = 0	10	FIL	143:1990

3.3. Quesos de alta humedad (46%<Humedad<55%) exceptuando los Quesos Cuartirolo, Cremoso, Criollo y Minas Frescal.

Microorganismos	Criterio de Aceptación		Categoría I.C.W.S.F.	Método Análisis	
Coliformes/g a 30°C	n = 5 m = 5 0 0 0	c = 2 M = 1 0 0 0 0	5	FIL	73A:1985
Coliformes/g a 45°C	n = 5 m = 1 0 0 0	c = 2 M = 5 0 0 0	5	A P H A	1992, Cap. 24*
Estafilococos Coagulasa positiva/g	n = 5 m = 1 0 0	c = 2 M = 1 0 0 0	5	FIL	145:1990
Salmonella spp/25g	n = 5 m = 0	c = 0	10	FIL	93A:1985
Listeria monocytogenes/25g.	n = 5 m = 0	c = 0	10	FIL	143:1990

3.4. Quesos Cuartirolo, Cremoso, Criollo y Minas Frescal (46%<Humedad<55%)

Microorganismos	Criterio de Aceptación		Categoría I.C.W.S.F.	Método Análisis	
Coliformes/g a 30°C	n = 5 m = 10 0 0 0	c = 2 M = 10 0 0 0 0	5	FIL	73A:1985
Coliformes/g a 45°C	n = 5 m = 1 0 0	c = 2 M = 5 0 0 0	5	A P H A	1992, Cap. 24*
Estafilococos Coagulasa positiva/g	n = 5 m = 1 0 0	c = 2 M = 1 0 0 0	5	FIL	145:1990
Salmonella spp/25g	n = 5 m = 0	c = 0	10	FIL	93A:1985
Listeria monocytogenes/25g.	n = 5 m = 0	c = 0	10	FIL	143:1990

3.5. Quesos de muy alta humedad con bacterias lácticas en forma viable y abundantes (Humedad<55%)

Microorganismos	Criterio de Aceptación		Categoría I.C.W.S.F.	Método Análisis	
Coliformes/g a 30°C	n = 5 m = 1 0 0 0	c = 3 M = 1 0 0 0	4	FIL	73A:1985
Coliformes/g a 45°C	n = 5 m = 1 0	c = 2 M = 1 0 0	5	A P H A	1992, Cap. 24*
Estafilococos Coagulasa positiva/g	n = 5 m = 1 0	c = 2 M = 1 0 0	5	FIL	145:1990
Hongos y Levaduras	n = 5 m = 5 0 0	c = 2 M = 5 0 0 0	2	FIL	94B:1990
Salmonella spp/25g	n = 5 m = 0	c = 0	10	FIL	93A:1985
Listeria monocytogenes/25g.	n = 5 m = 0	c = 0	10	FIL	143:1990

DECRETO 328/999

Modifícase en los términos que se determinan, el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto 315/994.

Ministerio de Salud Pública
Ministerio de Economía y Finanzas
Ministerio de Industria, Energía y Minería
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
Montevideo, 19 de octubre de 1999

Visto: la resolución N° 47/91 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR por la que se aprueba el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Leches Fermentadas;

Considerando: I) lo establecido en el artículo 38 del Protocolo Adicional del Tratado de Asunción sobre la Estructura Institucional del MERCOSUR -Protocolo de Ouro Preto- aprobado por la Ley N° 16.712 de 1° de setiembre de 1995, respecto de que los Estados Partes se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos correspondientes previstos en el artículo 2° del referido Protocolo;

II) que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República en el Protocolo mencionado poniendo en vigencia en el derecho positivo nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el Visto;

III) lo informado por la Comisión Técnica Asesora en Materia de Alimentos y la Divi-

sión Jurídico-Notarial del Ministerio de Salud Pública;

Atento: a lo preceptuado por los artículos 1° y siguientes de la Ley N° 9.202 de 12 de enero de 1934 y concordantes;

El Presidente de la República

Decreta:

Art. 1° - Incorpórase al Capítulo 16. Leche y derivados, Sección 3, Leches Fermentadas, del Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994 (Reglamento Bromatológico Nacional), el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Leches Fermentadas.

Art. 2° - Derógase los artículos 16.3.1. al 16.3.11. inclusive del mencionado Reglamento Bromatológico Nacional.

Art. 3° - Incorpórase al presente Decreto el referido Reglamento Técnico MERCOSUR mencionado en calidad de Anexo y como parte integrante del mismo.

Art. 4° - Comuníquese. Publíquese.

SANGUINETTI, Raúl Bustos, Luis Mosca, Julio Herrera, Luis Brezzo

RESOLUCIÓN N° 47/97 DEL GMC

Reglamento Técnico Mercosur de Identidad y Calidad de Leches Fermentadas.

Visto: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro de Preto, la Resolución N° 91/93 del Grupo Mercado Común y la Recomendación N° 31/97 del SGT N° 3 «Reglamentos Técnicos».

Considerando:

Que los Estados Partes acordaron fijar la Identidad y Calidad de las Leches Fermentadas.

Que la armonización de los reglamentos técnicos propenderá a eliminar los obstáculos que generan las diferencias en los reglamentos técnicos nacionales, dando cumplimiento a lo establecido por el Tratado de Asunción.

El Grupo Mercado Común

Resuelve:

Art. 1° - Aprobar el «Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Leches Fermentadas» que figura como Anexo, en español y portugués, y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2° - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina:

Ministerio de Salud y Acción Social

Ministerio de Economía y Obras y Servicios

Públicos

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

Brasil:

Ministério da Agricultura e do Abastecimento
Ministério da Saúde

Paraguay:

Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.
Ministerio de Agricultura y Ganadería.

Ministerio de Industria y Comercio

Uruguay:

Ministerio de Salud Pública.

Ministerio de Industria, Energía y Minería. (Laboratorio Tecnológico del Uruguay)

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

Art. 3° - La presente Resolución entrará en vigencia antes del 13/VI/98.

Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Leches Fermentadas.

1. Alcance

1.1. Objetivo

Establecer la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberán cumplir las leches fermentadas destinadas al consumo humano.

1.2. Ambito de Aplicación

El presente Reglamento se refiere a las leches fermentadas a ser comercializadas en el MERCOSUR.

2. Descripción

2.1. Definición

Se entiende por leches fermentadas los productos, adicionados o no de otras sustancias alimenticias, obtenidos por coagulación y disminución del pH de la leche o leche reconstituida, adicionada o no de otros productos lácteos, por fermentación láctica mediante la acción de cultivos de microorganismos específicos. Estos microorganismos específicos deben ser viables, activos y abundantes en el producto final durante su período de validez.

2.1.1. Yogur o Yoghurt o Iogurte

Se entiende por Yogur o Yoghurt o Iogurte, en adelante Yogur, el producto incluido en la definición 2.1. cuya fermentación se realiza con cultivos protosimbóticos de *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* y *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* a los que en forma complementaria pueden acompañar otras bacterias acidolácticas que, por su actividad,

contribuyen a la determinación de las características del producto terminado.

2.1.2. Leche Fermentada o Cultivada

Se entiende por Leche Fermentada o Cultivada el producto incluido en la definición 2.1. cuya fermentación se realiza con uno o varios de los siguientes cultivos:

Lactobacillus acidophilus, *Lactobacillus casei*, *Bifidobacterium* spp *Streptococcus salivarius* subsp *termophilus* y/u otras bacterias ácido-lácticas que por su actividad, contribuyen a la determinación de las características del producto terminado.

2.1.2.1. Leche Acidófila o Acidofilada

Se entiende por Leche Acidófila o Acidofilada el producto incluido en la definición 2.1.2. cuya fermentación se realiza exclusivamente con cultivos de *Lactobacillus acidophilus*.

2.1.3. Kefir

Se entiende por Kefir el producto incluido en la definición 2.1. cuya fermentación se realiza con cultivos acidolácticos elaborados con granos de Kefir, *Lactobacillus* Kefir, especies de los géneros *Leuconostoc*, *Lactococcus* y *Acetobacter*, con producción de ácido láctico, etanol y dióxido de carbono. Los granos de Kefir están constituidos por levaduras fermentadoras de la lactosa (*Kluyveromyces marxianus*) y levaduras no fermentadoras de la lactosa (*Saccharomyces omnispurus*, *Saccharomyces cerevisiae* y *Saccharomyces exiguus*), *Lactohaciillus casei*, *Bifidobacterium* spp y *Streptococcus salivarius* subs. *termophilus*.

2.1.4. Kumys

Se entiende por Kumys el producto incluido en la definición 2. 1. cuya fermentación se realiza con cultivos de *Lactobacillus delbrueckii* subsp *bulgaricus* y *Kluyveromyces marxianus*.

2.1.5. Cuajada o Coalhada

Se entiende por Cuajada o Coalhada el producto incluido en la definición 2.1. cuya fermentación se realiza con cultivos individuales o mixtos de bacterias lácticas mesofílicas productoras de ácido láctico.

2.2. Clasificación

2.2.1. De acuerdo con el contenido de materia grasa, las leches fermentadas se clasifican en:

2.2.1.1. Con crema. Aquéllas cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa mínimo de 6,0g/100g.

2.2.1.2. Enteras o Integrales. Aquéllas cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa mínimo de 3,0g/100g.

2.2.1.3. Parcialmente descremadas. Aquéllas cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa máximo de 2,9g/100g.

2.2.1.4. Descremadas. Aquéllas cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa máximo de 0.5g/ 100g.

2.2.2. Cuando en su elaboración se han adicionado ingredientes opcionales no lácteos, antes, durante o después de la fermentación, hasta un máximo de 30% m/m, se clasifican como leches fermentadas con agregados.

2.2.2.1. En el caso que los ingredientes opcionales sean exclusivamente azúcares, acompañados o no de glúcidos (excepto polisacáridos y polialcoholes) y/o almidones o almidones modificados y/o maltodextrinas y/o se adicionen sustancias aromatizantes/saborizantes, se clasifican como leches fermentadas endulzadas o azucaradas o con azúcar y/o aromatizadas/saborizadas.

2.3. Designación (Denominación de Venta).

Las denominaciones que se consignan en el presente Reglamento están reservadas a los productos en los cuales la base láctea no contenga grasa y/o proteínas de origen no lácteo.

Las denominaciones que se consignan en el presente Reglamento están reservadas a los productos que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento térmico luego de la fermentación. Los microorganismos de los cultivos utilizados deben ser viables y activos y en concentración igual o superior a la consignada en el punto 4.2.3. en el producto final y durante su período de validez.

2.3. 1. El producto definido en 2.1.1. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos se designará «Yogur» o «Yoghurt» o «Iogurte» o bien «Yogur Natural», «Yoghurt Natural» o «Iogurte Natural» mencionando las expresiones «Con Crema», «Entero» o «Integral», «Parcialmente descremado» o «Descremado» según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

El producto definido en 2.1.1. correspondiente a la clase 2.2.1.4. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1 % (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4, todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se denominará «Yogur» o «Yoghurt» o «Iogurte», mencionando la expresión «Descremado» según corresponde a 2.2.1. y 4.2.2.

El producto definido en 2.1.1. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente in-

gredientes lácteos que responda a la clasificación «Entero» o «Integral» según 2.2.1. y 4.2.2. y que presente consistencia firme podrá opcionalmente designarse «Yogur Tradicional», «Yoghurt Tradicional» o «Iogurte Tradicional». Podrá utilizarse la expresión «Clásico» en lugar de «Tradicional».

Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 4.2.3.

2.3.2. El producto definido en 2.1.1. que corresponda a la clasificación 2.2.2. se designará «Yogur con...(1)...» o «Yoghurt con ...(1)...» o «Iogurte com ... (1) ...», llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se deberán mencionar además las expresiones «Con Crema», «Entero» o «Integral», «Parcialmente descremado» o «Descremado» según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2. Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 4.2.3.

2.3.3. El producto definido en 2.1.1. que corresponda a la clasificación 2.2.2. 1. se designará «Yogur endulzado» o «Yoghurt endulzado» o «Iogurte endulzado» o «Yogur sabor a ... (2)...», «Yoghurt sabor a ... (2)...» o «Iogurte sabor ... (2)...» o «Yogur endulzado sabor a...(2)...» o «Yoghurt endulzado sabor a ...(2)...» o «Iogurte endulzado sabor ... (2)...», llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones «Con Crema», «Entero» o «Integral», «Parcialmente descremado» o «Descremado» según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2. Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 4.2.3.

Podrán utilizarse las expresiones «con azúcar» o «azucarado» en lugar de «endulzado».

2.3.4. El producto definido en 2.1.2. se designará «Leche Fermentada» o «Leche Cultivada» o bien «Leche Fermentada Natural» o «Leche Cultivada Natural» mencionando las expresiones «Con Crema», «Entera» o «Integral», «Parcialmente descremada» o «Descremada» según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 4.2.3.

El producto definido en 2.1.2. correspondiente a la clase 2.2.1.4 en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en

una proporción no mayor del 1%(m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4; todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se denominará «Leche Fermentada» o «Leche Cultivada» mencionando la expresión «Descremada» según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

3. Referencias

- Norma FIL 116A: 1987. Contenido de Materia Grasa.

- Norma FIL 151:1991. Yogur. Extracto seco.

- Norma FIL 150: 1991. Yogur. Acidez.

- Norma FIL 163:1992. Norma de Identidad de Leches Fermentadas.

- Norma FIL 20B: 1993. Leche y productos lácteos. Determinación de contenido de proteínas.

- Norma FIL 117 A: 1988. Recuento de bacterias lácticas totales.

- Norma FIL 94B: 1990. Recuento de levaduras específicas.

- Norma FIL 50C:1995. Leche y productos lácteos. Métodos de muestreo.

- Norma FIL 149:1991. Identidad de los cultivos productores de ácido láctico.

- Norma FIL 146:1991. Yogur. Identificación de microorganismos característicos.

- Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las Condiciones Higiénico-Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos. Resolución GMC 80/96.

- Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Principio de Transferencia de Aditivos Alimentarios. Resolución GMC 105/94.

CAC/Vol A: 1985

- Codex Alimentarius. Vol. 1A. 1995. Sección 5.3. Principio de transferencia de los aditivos alimentarios en los alimentos,

- Codex Alimentarius. Leche y Productos Lácteos. Norma A 11.

4. Composición y requisitos

4.1. Composición

4.1.1. Ingredientes obligatorios

Leche o leche reconstituida estandarizado en su contenido de materia grasa.

Cultivos de bacterias lácticas. Cultivos de bacterias lácticas específicas según corresponda a las definiciones establecidas en 2.1.1., 2.1.2., 1.2.1., 2.1.3., 2.1.4. y 2.1.5.

4.1.2. Ingredientes opcionales

Leche concentrada, crema, manteca, grasa anhidra de leche o butter oil, leche en polvo, caseinatos alimenticios, proteínas lácteas, otros sólidos de origen lácteo, sueros lácteos, concentrados de sueros lácteos.

Frutas en forma de pedazos (trozos), pulpa, jugo u otros, preparados a base de frutas.

Otras sustancias alimenticias tales como miel, coco, cereales, vegetales, frutas secas, chocolate, especias, café, otras, solas o combinadas.

Azúcares y/o glúcidos (excepto polialcoholes y polisacáridos). Maltodextrinas. Cultivos de bacterias lácticas subsidiarias.

Almidones o almidones modificados en una proporción máxima del 1% (m/m) del producto final.

Los ingredientes opcionales no lácteos, solos o combinados deberán estar presentes en una proporción máxima del 30% (m/m) del producto final.

4.2. Requisitos

4.2.1. Características sensoriales

4.2.1.1. Aspecto: consistencia firme, pastosa o semisólida, líquida.

4.2.1.2. Color: blanco o en acuerdo con la o las sustancias alimenticias y/o colorante(s) adicionadas.

4.2.1.3. Olor y sabor: Característico o de acuerdo a la o las sustancias alimenticias y/o saborizantes adicionales.

4.2.2. Requisitos Físico Químicos

4.2.2.1. Las leches fermentadas definidas en 2.1. deberán cumplir los requisitos físico-químicos consignados en la Tabla 1.

Tabla 1

Materia Grasa Láctea (g/100g) (*)	Acidez (g. de ácido	Proteínas lácteas láctico/100g Norma FIL 150:1991	(g/100g) (*)
Norma FIL116A:1987			
Con crema	Enteras o Integrales	Parcialmente descremadas	Descremadas
Mín. 6.0	3.0 a 5.9	0.6 a 2.9	Máx. 0.5 0.6 a 2.0 Mín. 2.9

* Las leches fermentadas con agregados, endulzadas y/o saborizadas podrán tener contenidos en materia grasa y proteína inferiores, no debiendo reducirse en una proporción mayor al porcentaje de sustancias alimenticias no lácteas, azúcares, acompañadas o no de glúcidos (excepto polisacáridos y polialcoholes), almidones o almidones modificados y/o maldodextrinas y/o saborizantes adicionadas.

4.2.2.2. Las leches fermentadas consignadas en el presente reglamento deberán cumplir en particular los requisitos físico-químicos que figuran en la Tabla 2.

Tabla 2

Producto	Acidez g. de ác. láctico/100g Norma FIL 150:1991	Etanol (‰/m)
Yogur	0.6 a 1.5	-
Leche Fermentada o Cultivada	0.6 a 2.0	-
Leche acidófila o acidofilada	0.6 a 2.0	-
Kefir	< 1.0	0.5 a 1.5
Kumys	> 0.7	Mín. 0.5
Cuajada o Coalhada	0.6 a 2.0	-

4.2.3. Recuento de microorganismos específicos.

Las leches fermentadas deberán cumplir con los requisitos consignados en la Tabla 3. durante su período de validez.

Tabla 3

Producto	Recuento de bacterias lácticas totales (UFC/g) Norma FIL 117A:1988	Recuento de levaduras específicas (UFC/g) Norma FIL94B:1990
Yogur	Mín. 10 ⁶ (*)	-
Leche Fermentada o Cultivada	Mín. 10 ⁶ (*)	-
Leche acidófila o acidofilada	Mín. 10 ⁷	-
Kefir	Mín. 10 ⁷	Mín. 10 ⁴
Kumys	Mín. 10	Mín. 10 ⁴
Cuajada o Coalhada	Mín 10 ⁶	-

*En el caso que se mencione el uso de bífido bacterias el recuento será un mínimo de 106 UFC de bífido acterias/g.

4.2.4. Tratamiento térmico

Las leches fermentadas no deberán ser sometidas a ningún tratamiento término luego de la fermentación. Los microorganismos de los cultivos utilizados deben ser viables y activos y estar en concentración igual o superior a la consignada en el punto 4.2.3. en el producto final y durante su período de validez.

4.3. Acondicionamiento.

Las leches fermentadas deberán ser envasadas con materiales adecuados para las condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada.

4.4. Condiciones de conservación y comercialización

Las leches fermentadas deberán conservarse y comercializarse a una temperatura no superior a 10° C.

Tabla 4

Aditivo	Función	Conc. Máx. en el Producto final
Aromatizantes/Saborizantes	Aromatizante/Saborizante	q.s
Carotenos, extractos, naturales	Colorante	50 mg/kg
INS 160 a (ii)		
Bixina, Norbixina,	Colorante	9,5 mg/kg
Uruçu, Annato, Rojo INS 160 b		como norbixina
Beta caroteno sintético	Colorante	50 mg/kg
idéntico al natural INS 160 a(i)		
Carmín, Ácido carmínico,	Colorante	100 mg/kg como ác. carmínico
Cochinilla INS 120		
Riboflavina INS 101 (i)	Colorante	30 mg/kg
Riboflavina 5' Fosfato de Sodio INS 101 (ii)		
Rojo de remolacha INS 162		
Caramelo I Simple INS 150 (a)	Colorante	q.s
Caramelo II Proceso Sulfito		
Cáustico INS 150 (b)		
Caramelo III Proceso Anionio	Colorante	500 mg/kg
INS 150 (c)		
Caramelo IV Proceso Sulfito		
Anionio INS 150 (d)		
Clorofila INS 140 i	Colorante	q.s.
Cúrcuma o curcúmina INS 100	Colorante	80 mg/kg
Azorrubina INS 122	Colorante	50 mg/kg
Rojo Punzó 4R INS 124		
Amarillo ocaso, Amarillo Sunset INS 110		
Azul Patente V INS 131		
Indigotina, Carmín de índigo INS 132		
Azul Brillante FCF INS 133		
Verde indeleble, Verde Rápido, Fast Green INS 143		
Rojo 40, Rojo Allura AC INS 129		
Clorofila Cúprica INS 141 i		
Clorofilina Cúprica INS 142 i		
Carboximetilcelulosa sódica INS 466	Espesante/estabilizante	5 g/kg solos o combinados
Metil Celulosa INS 461		
Metil celulosa INS 465		
Hidroxipropilcelulosa INS 463		
Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de sodio y potasio),		
Musgo irlandés INS 407		
Goma Guar INS 412		
Goma Garrofin, Caroba,		
Algarrobo, Jatai INS 410		
Goma Xantica, Xantano, de Xantano	Espesante/estabilizante	5 g/kg solos o combinados
INS 415		
Goma Karaya, Sterculia, Caraya INS 416		
Goma Arábica, Acacia INS 414		
Goma Tragacanto, Adragante INS 413		
Goma Gellan INS 418		
Goma Konjac INS 425		
Agar INS 406		
Ácido algínico INS 400		
Algínaro de anionio INS 403		
Algínaro de calcio INS 404		
Alginato de potasio INS 402	Espesante/estabilizante	5 g/kg solos o combinados
Alginato de sodio INS 401		
Alginato de propilenglicol INS 405		
Celulosa microcristalina INS 460 i		
Pectina y pectina amidada INS 440	Espesante/estabilizante	10 g/kg solos o combinados
Gelatina		
Ácido cítrico INS 330	Acidulante	q.s.
Ácido láctico INS 270		
Ácido málico INS 296		
Ácido tartárico INS 334	Acidulante	5g/kg

5. Aditivos y coadyuvantes de tecnología/ elaboración

5.1. Aditivos

5.1.1. No se admite el uso de aditivos en la elaboración de las leches fermentadas defini-

das en 2.1. para las cuales se hayan utilizado exclusivamente ingredientes lácteos. Se exceptúa de esta prohibición la clase «Descremadas», en cuyo caso se admite el uso de los aditivos espesantes/estabilizantes consignados en la Tabla 4, en las concentraciones máximas indicadas en el producto final.

5.1.2. En la elaboración de las leches fermentadas definidas en 2.1. correspondientes a las clasificaciones 2.2.2. y 2.2.2.1. se admitirá el uso de todos los aditivos que se indican en la Tabla 4. en las concentraciones máximas indicadas en el producto final. Quedan exceptuadas de la autorización del uso de acidulantes las leches fermentadas adicionadas exclusivamente de azúcares y/o glúcidos (con azúcar, endulzadas o azucaradas).

5.1.3. En todos los casos se admitirá la presencia de los aditivos transferidos a través de los ingredientes opcionales de conformidad con el Principio de Transferencia de los Aditivos Alimentarios. (Resolución GMC 105/94 y Codex Alimentarius. Vol. 1A 1995. Sección 5.3.) y su concentración en el producto final no deberá superar la proporción que corresponda de la concentración máxima admitida en el ingrediente opcional y cuando se trate de aditivos indicados en el presente Reglamento no deberá superar los límites máximos autorizados en el mismo. En el caso particular del agregado de pulpa de fruta o preparados de fruta, ambos de uso industrial, se admitirá además la presencia de ácido sórbico y sus sales de sodio, potasio o calcio en una concentración máxima de 300 mg/kg (expresado en ácido sórbico) en el producto final.

5.2. Coadyuvante de Tecnología/Elaboración.

No se admite el uso de coadyuvantes de tecnología/elaboración.

6. Contaminantes

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento Mercosur correspondiente.

7. Higiene

7.1. Consideraciones generales

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con el Reglamento Técnico Mercosur sobre las Condiciones Higiénico-Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

7.2. La leche a ser utilizada deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasterización, o tratamiento térmico equivalente para asegurar fosfatasa resi-

dual negativa (A.O.A.C. 15° Ed. 1990, 979.13, p. 823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

7.3. Criterios macroscópicos y microscópicos.

El producto no deberá contener sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

7.4. Criterios microbiológicos

El producto deberá cumplir con los requisitos consignados en la Tabla 5.

Tabla 5

Microorganismo	Criterio de Aceptación		Categoría	Norma	
Coliformes/g (30 °C)	n = 5 m = 1 0	c = 2 M = 1 0 0	4	FIL	73A:1985
Coliformes/g (45 °C)	n = 5 m < 3	c = 2 M = 1 0	4	APHA	1992 c.24(1)
Hongos y Levaduras/g	n = 5 m = 5 0	c = 2 M = 2 0 0	2	FIL	94B: 1990

(1) *Compendium of Methods for the Microbiological Examinations of Foods*. 3° Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.

8. Pesos y medidas

Se aplicará el Reglamento Mercosur correspondiente.

9. Rotulado

9.1. Se aplicará el Reglamento Mercosur correspondiente.

Las denominaciones que se consignan en el presente Reglamento están reservadas a los productos en los cuales la base láctea no contenga grasa y/o proteínas de origen no lácteo.

Las denominaciones que se consignan en el presente Reglamento están reservadas a los productos que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento térmico luego de la fermentación y en los cuales los microorganismos de los cultivos utilizados sean viables y activos y estén en concentración igual o superior a la consignada en el punto 4.2.3. en el producto final y durante su período de validez.

9.2. El producto definido en 2.1.1. en cuya elaboración se han utilizado

Podrán utilizarse las expresiones «con azúcar» o «azucarado» en lugar de «endulzado».

9.14. El producto definido en 2.1.4. se rotulará «Kumys» o «Kumys Natural» mencionando las expresiones «Con Crema», «Entero» o «Integral», «Parcialmente descremado» o «Descremado» según corresponda a 2.2. 1. y 4.2.2.

El producto definido en 2.1.4. correspondiente a la clase 2.2.1.4 en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1%(m/m) y/o los

espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4; todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos. se rotulará «Kumys» mencionando la expresión «Descremado» según corresponde a 2.2. 1. y 4.2.2.

9.15. El producto definido en 2.1.4. que corresponda a la clasificación 2.2.2. se rotulará «Kumys con...(1)»...» llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones «Con Crema», «Entero» o «Integral», «Parcialmente descremado» o «Descremado» según corresponda a 2.2. 1. y 4.2.2.

9. 16. El producto definido en 2.1.4. que corresponda a la clasificación 2.2.2.1. se rotulará «Kumys endulzado» o «Kumys sabor a ... (2)»...»o «Kumys endulzado sabor a ... (2)»...» llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizados que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones «Con Crema», «Entera» o «Integral», «Parcialmente descremado» o «Descremado» según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

Podrán utilizarse las expresiones «con azúcar» o «azucarado» en lugar de «endulzado».

9.17. El producto definido en 2.1.5. se rotulará «Cuajada» o «Coalhada» o bien «Cuajada Natural» o «Coalhada Natural» mencionando las expresiones «Con Crema», «Entera» o «Integral», «Parcialmente Descremada» o «Descremada» según corresponda a 2.2. 1. y 4.2.2.

El producto definido en 2.1.5. correspondiente a la clase 2.2.1.4 en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1%(m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se rotulará «Cuajada» o «Coalhada» mencionando la expresión «Descremada» según corresponde a 2.2.1. y 4.2.2.

9.18. El producto definido en 2.1.5. que corresponda a la clasificación 2.2.2. se rotulará «Cuajada con...(1)»...» o «Coalhada con...(1)»...» llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones «Con Crema», «Entera», «Integral», «Parcialmente descremada» o «Descremada» según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

9.19. El producto definido en 2.1.5. que co-

responda a la clasificación 2.2.2. 1. se rotulará «Cuajada endulzada» o «Coalhada endulzada», «Cuajada sabor...(2)....» o, «Coalhada sabor ... (2)....» o «Cuajada endulzada sabor a ... (2)....» o «Coalhada endulzada sabor ... (2)....» llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto características distintivas. Se mencionarán además las expresiones «Con Crema», «Entera» o «Integral», «Parcialmente descremada» o «Descremada» según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

Podrán utilizarse las expresiones «con azúcar» o «azucarada» en lugar de «endulzada».

10. Métodos de análisis

Los métodos de análisis especificados son los indicados en 4.2.2. y 7.4.

11. Muestreo

Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50C: 1995.

Recibido por D. O. el 25 de Octubre de 1999

DECRETO 330/1999

***Incorpórase el Reglamento
que se determina, al Reglamento
Bromatológico Nacional, aprobado
por el Decreto 315/1994.***

Ministerio de Salud Pública
Ministerio de Economía y Finanzas
Ministerio de Industria, Energía y Minería
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
Montevideo, 19 de octubre de 1999

Visto: la resolución N° 1/97 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR por la que se aprueba el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso Parmesao, Parmesano, Reggiano, Reggianito y Sbrinz;

Considerando: I) lo establecido en el artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la Estructura Institucional del MERCOSUR - Protocolo de Ouro Preto - aprobado por la Ley N° 16.712 de 1° de setiembre de 1995, respecto de que los Estados Parte se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos correspondientes previstos en el artículo 2° del referido Protocolo;

II) que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República en el Protocolo mencionado poniendo en vigencia en el derecho positivo nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común

referidas en el Visto;

III) lo informado por la Comisión Técnica Asesora en Materia de Alimentos y la División Jurídico-Notarial del Ministerio de Salud Pública;

Atento: a lo preceptuado por los artículos 1° y siguientes de la Ley N° 9.202 de 12 de enero de 1934 y concordantes;

El Presidente de la República

Decreta:

Art. 1° - Incorpórase al Capítulo 16 Leche y Derivados, Sección 4, Quesos, del Decreto N° 315/1994 de 5 de julio de 1994 (Reglamento Bromatológico Nacional), el artículo 16.4.23 Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso Parmesao, Parmesano, Reggiano, Reggianito y Sbrinz.

Art. 2° - Incorpórase al presente Decreto el referido Reglamento Técnico MERCOSUR mencionado en calidad de Anexo y como parte integrante del mismo.

Art. 3° - Comuníquese, publíquese.

SANGUINETTI, Raúl Bustos, Luis Mosca, Julio Herrera, Luis Brezzo

RESOLUCIÓN N° 1/97 DEL GMC MERCOSUR/GMC/RES. N° 1/97

***Reglamento Técnico MERCOSUR de
Identidad y Calidad del Queso Parmesao,
Parmesano Reggiano, Reggianito y Sbrinz.***

Visto: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Resolución N° 91/93 del Grupo Mercado Común y la Recomendación N° 57/96 del SGT N° 3 «Reglamentos Técnicos»

Considerando: Que los Estados Partes acordaron fijar la Identidad y Calidad del Queso Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito y Sbrinz.

Que la armonización de los Reglamentos Técnicos tiene por objetivo eliminar los obstáculos que generan las diferencias en los Reglamentos Técnicos nacionales, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.

El Grupo Mercado Común

Resuelve:

Art. 1° - Aprobar el «Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito y Sbrinz», que figura en el anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2° - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a tra-

vés de los siguientes organismos:

Argentina

Ministerio de Salud y Acción Social

Ministerio da Economía y Obras y Servicios Públicos

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación (SENASA).

Brasil

Ministério da Agricultura e do Abastecimento

Ministério da Saúde

Paraguay

Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

Ministerio de Agricultura y Ganadería

Ministerio de Industria y Comercio

Uruguay

Ministerio de Salud Pública

Ministerio de Industria, Energía y Minería - LATU

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Art. 3º - La presente Resolución entrará en vigencia el 1º/XI/97

XXV GMC - Asunción, 25/IV/97

Reglamento Técnico para la Fijación e Identidad y Calidad de los Quesos Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito y Sbrinz.

1. Alcance

1.1. Objetivo

Establecer la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberán cumplir los Quesos Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito y Sbrinz destinados al consumo humano.

1.2. Ambito de aplicación:

El presente Reglamento se refiere a los quesos Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito y Sbrinz que deberán ser comercializados en el MERCOSUR.

2. Descripción

2.1. Definición

Se entiende por Queso Parmesão, Queso Parmesano, Queso Reggiano, Queso Reggianito y Queso Sbrinz los quesos maduros que se obtienen por la coagulación de la leche por medio del cuajo y/o otras encimas coagulantes apropiadas complementada por la acción de bacterias tácticas específicas.

2.2. Clasificación

Los Quesos Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito y Sbrinz son quesos de baja humedad, semigordos a gordos de acuerdo con la clasificación establecida en el «Reglamento Técnico General del MERCOSUR e Identidad y Calidad de Quesos».

Tienen un contenido mínimo de 32g/100g de materia gorda en el extracto seco.

2.3. Designación (denominación de venta):

Se denomina «Queso Parmesão», «Queso Parmesano», «Queso Reggianito», «Queso Reggiano» o «Queso Sbrinz», de acuerdo con ítem 4.2.2.

3. Referencia

Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las condiciones Higiénico-Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de alimentos.

Norma FIL 4A: 1982 - Quesos y Quesos Procesados. Determinación del contenido de sólidos totales (Método de referencia).

Norma FIL 5B: 1986. Quesos y Productos Procesados de Queso. Contenido de materia grasa.

Norma FIL 5OC: 1995. Leche y Productos Lácteos - Métodos de muestreo.

Norma FIL A6 del Codex Alimentarius. Norma General para Queso.

Reglamento Técnico General MERCOSUR para Fijación de los Requisitos Microbiológicos de Quesos.

4. Composición y requisitos

4.1. Composición

4.1.1. Ingredientes obligatorios.

4.1.1.1. Leche integral o padronizada en su contenido de materia grasa.

4.1.1.2. Cultivos de bacterias lácticas específicas

4.1.1.3. Cuajo y/o otras encimas coagulantes apropiadas

4.1.1.4. Cloreto de sodio

4.1.2. Ingredientes opcionales

4.1.2.1. Crema

4.1.2.2. Concentrado de proteínas lácteas

4.1.2.3. Cloreto de calcio

4.2. Requisitos

4.2.1. Características Sensoriales.

4.2.1.1. Consistencia: dura

4.2.1.2. Textura: compacta, quebradiza y granuloso

4.2.1.1. Color: blanco amarillento y ligeramente amarillento.

4.2.1.4. Sabor: salada levemente picante.

4.2.1.5. Olor: característico.

4.2.1.6. Crosta lisa, consistente, bien formada, cubierta con revestimientos apropiados, adheridos o no.

4.2.1.7. Ojos: no posee. Eventualmente podrá presentar algunos ojos pequeños y algunos orificios mecánicos.

4.2.2. Forma y Peso

4.2.2.1. Forma

Cilindros de faces planas, de perfil ligeramente convexo.

4.2.2.2. Peso

Parmesão de 4 a 8 kg.

Reggianito y Sbrinz de 5 a 10 kg.

Reggiano de 10 a 20 kg.

Parmesano más de 20 kg.

4.2.3. Requisitos Físico - Químicos

Corresponderán a las características de composición y calidad de los quesos de baja humedad y contenido mínimo de 32g/100g de materia grasa en el extracto seco.

4.2.4. Características distintivas del proceso de elaboración.

4.2.4.1. Obtención de una masa cocida, sin suero, prensada, salada y madura.

4.2.4.2. Estabilización y maduración: deberá ser madurado por el tiempo necesario para la obtención de sus características específicas. Por lo menos 6 meses para quesos de 4 a 10 kg. de peso, 8 meses para quesos de peso comprendido entre 10 y 20 kg y 12 meses para los quesos de más de 20 kg.

4.2.5. Acondicionamiento

Sin embalaje o en envoltorios plásticos o en embalajes con o sin vacío o envoltorios bromatológicamente aptos. Eventualmente, parafinados y/o acondicionados con coberturas bromatológicamente aptas.

4.2.6. Condiciones de conservación y Comercialización.

Se recomienda mantener los Quesos Parmesano, Parmesano, Reggiano, Reggianito y Sbrinz, a una temperatura no superior a 20° C, con el objetivo de mantener las características.

5. Aditivos y coadyuvantes de tecnología/elaboración

5.1. Aditivos

Serán autorizados los aditivos previstos en el ítem 5. del Reglamento General del MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos para Quesos de Baja humedad.

Se autoriza para el uso en las coberturas de las superficies de los quesos los colorantes previstos en el ítem 5 del Reglamento General del MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos y, también aceites de linaza u otros aceites vegetales aislados o en combinaciones con carbón vegetal, carbonato de calcio, óxido de hierro, aluminio, plata, oro y litolrubina BK.

5.2. Coadyuvantes de tecnología/elaboración.

No se autoriza el uso de coadyuvantes de tecnología/elaboración.

6. Contaminantes

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

7. Higiene

7.1. Consideraciones Generales

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto deberán estar de acuerdo con el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las condiciones Higiénico-Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/industrializadores de Alimentos. Se podrá utilizar Leche Cruda o Pasteurizada la cual deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados.

7.2. Criterios Macroscópicos y Microscópicos

El producto no deberá contener sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

7.3. Criterios Microbiológicos

Los Quesos Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito y Sbrinz deberán cumplir con lo establecido en el «Reglamento Técnico General MERCOSUR de Requisitos Microbiológicos para Quesos», para Quesos de Baja Humedad.

8. Pesos y medidas

Se aplica el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9. Rotulaje

Se aplica el ítem 9 Rotulaje del «Reglamento General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

Se denomina «Queso Parmesão», «Queso Parmesano», «Queso Reggiano», «Queso Reggianito» o «Queso Sbrinz», según corresponda y de acuerdo con el ítem 4.2.2.

10. Métodos de análisis

Humedad: FIL 4A: 1982

Materia Grasa: FIL 5B: 1986

II. Demostración

Se siguen los procedimientos recomendados en la norma FIL 50 C:1995.

Recibido por D. O. el 25 de Octubre de 1999

Incorpórase el Reglamento que se determina al Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto 315/994

DECRETO 331/999

Ministerio de Salud Pública

Ministerio de Economía y Finanzas

Ministerio de Industria, Energía y Minería

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Montevideo, 19 de octubre de 1999

Visto: la resolución N° 48/97 del Grupo Mer-

cado Común del MERCOSUR por la que se aprueba el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso Azul;

Considerando: I) lo establecido en el artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la Estructura Institucional del MERCOSUR -Protocolo de Ouro Preto- aprobado por la ley N° 16.712 de 1° de setiembre de 1995, respecto de que los Estados parte se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos correspondientes previstos en el artículo 2° del referido Protocolo;

II) que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República en el Protocolo mencionado poniendo en vigencia en el derecho positivo nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el Visto;

III) lo informado por la Comisión Técnica Asesora en Materia de Alimentos y la División Jurídico-Notarial del Ministerio de Salud Pública,

Atento: a lo preceptuado por los artículos 1° y siguientes de la Ley N° 9.202 de 12 de enero de 1934 y concordantes;

El Presidente de la República

Decreta:

Art. 1° - Incorpórase al Capítulo 16 Leche y Derivados, Sección 4, Quesos, del Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994 (Reglamento Bromatológico Nacional), el artículo 16.4.24 Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso Azul.

Art. 2° - Incorpórase al presente Decreto el referido Reglamento Técnico MERCOSUR mencionado en calidad de Anexo y como parte integrante del mismo.

Art. 3° - Comuníquese, publíquese.

SANGUINETTI, Raúl Bustos, Luis Mosca, Julio Herrera, Luis Brezzo

**RESOLUCIÓN N° 48/97 DEL GMC
MERCOSUR/GMC/RES N° 48/97**

***Reglamento Técnico Mercosur de Identidad
y Calidad del Queso Azul.***

Visto: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Resolución N° 91/93 del Grupo Mercado Común y la Recomendación N° 32/97 del SGT N° 3 «Reglamentos Técnicos».

Considerando: Que los Estados Partes acordaron fijar la Identidad y Calidad del Queso Azul.

Que se comercializan actualmente en los Estados Partes quesos que cumplen con la identidad y los requisitos mínimos de calidad correspondientes al Queso Azul con diferentes denominaciones de venta.

Que la armonización de los reglamentos técnicos propenderá a eliminar los obstáculos que generan las diferencias en los reglamentos técnicos nacionales, dando cumplimiento a lo establecido por el Tratado de Asunción.

El Grupo Mercado Común

Resuelve:

Art. 1° - Aprobar el «Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso Azul» que figura en el Anexo, en español y portugués, y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2° - Transcurrido un plazo de tres años a partir de la puesta en vigencia del presente «Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso Azul» no podrán utilizarse las denominaciones opcionales.

Art. 3° - Los Estados Partes pondrán en, vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución, a través de los siguientes organismos:

Argentina:

Ministerio de Salud y Acción Social

Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación.

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.

Brasil:

Ministério da Agricultura e Abastecimento

Ministério da Saúde

Paraguay:

Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.

Ministerio de Agricultura y Ganadería.

Ministerio de Industria y Comercio

Uruguay:

Ministerio de Salud Pública.

Ministerio de Industria, Energía y Minería. (Laboratorio Tecnológico del Uruguay)

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

Art. 4. La presente Resolución entrará en vigencia el 1/III/98.

XXVIII GMC - MONTEVIDEO, 13/XII/97

***Reglamento Técnico MERCOSUR
de Identidad y Calidad de Queso Azul.***

1. Alcance

1.1. Objetivo

Establecer la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberá cumplir el Queso Azul destinado al consumo humano.

1.2. Ambito de aplicación

El presente Reglamento se refiere al Queso Azul a ser comercializado en el MERCOSUR.

2. Descripción

2.1. Definición

Se entiende por Queso Azul el producto que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementado o no por la acción de bacterias lácticas específicas, y mediante un proceso de elaboración que utiliza hongos específicos (*Penicillium roquefortii*), complementados o no por la acción de hongos y/o levaduras subsidiarias responsables de otorgarle al producto características distintivas durante el proceso de elaboración y maduración.

2.2. Clasificación

El Queso Azul es un queso graso y de mediana a alta humedad de acuerdo a la clasificación establecida en el «Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos».

2.3. Designación (Denominación de Venta).

Se denominará «Queso Azul». Opcionalmente podrá denominarse «Queso Gorgonzola» o «Queso Roquefort».

3. Referencias

Reglamento Técnico General MERCOSUR para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos.

Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las Condiciones Higiénico Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

Norma FIL 4A: 1982. Quesos y Quesos procesados. Determinación del contenido de sólidos totales (Método de referencia).

Norma FIL 5B: 1986. Quesos y Productos Procesados de Queso. Contenido de materia Grasa.

Norma FIL 5OC: 1995. Leche y productos lácteos - Métodos de muestreo.

Norma A6 del Codex Alimentarius. Norma General para el Queso.

Norma FIL 99A: 1987. Evaluación sensorial de Productos Lácteos.

4. Composición y Requisitos

4.1. Composición

4.1.1. Ingredientes obligatorios

Leches y/o leches reconstituidas estandarizadas o no en su contenido de materia grasa.

Las leches empleadas en la elaboración del Queso Azul deberán proceder, de las especies bovina, ovina o caprina y pueden ser utilizadas solas o en mezclas.

Cuayo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

Cloruro de sodio.

Cultivos de *Penicillium roquefortii*.

4.1.2. Ingredientes opcionales

Leche concentrada, crema, leche en polvo, caseinatos alimenticios, proteínas lácteas, otros sólidos de origen lácteo.

Cultivos de bacterias lácticas específicas.

Cultivos de hongos y/o levaduras subsidiarias para la maduración.

Cloruro de Calcio.

4.2. Requisitos

4.2.1. Características sensoriales

4.2.1.1. Consistencia

Semidura desmenuzable o semiblanda pastosa.

4.2.1.2. Textura.

Abierta con desarrollo de mohos distribuidos de manera razonablemente uniforme, con vetas características de color verde, verde azulado o verde grisáceo.

4.2.1.3. Color

Blanco o blanco amarillento, uniformes, con vetas características de color verde, verde azulado o verde grisáceo.

4.2.1.4. Sabor

Picante, salado, característico.

4.2.1.5. Olor.

Característico acentuado.

4.2.1.6. Corteza

Rugosa, débil, sin rajaduras, irregular. Eventualmente puede presentar una untuosidad superficial de color ligeramente parduzco y/o incipiente desarrollo de hongos y/o levaduras subsidiarias.

4.2.1.7. Ojos

No posee. Eventualmente podrá presentar algunos pocos ojos pequeños y diseminados y/o algunas aberturas (ojos mecánicos).

4.2.2. Forma y peso

4.2.2.1. Forma

Cilíndrica.

4.2.2.2. Peso

2 a 13 kg.

4.2.3. Requisitos físico-químicos

El Queso Azul responderá a las características de composición y calidad de los quesos de mediano o alta humedad y grasos establecidas

en el «Reglamento Técnico General Mercosur de Identidad y Calidad de Quesos».

4.2.4. Características distintivas del proceso de elaboración.

4.2.4.1. Obtención de una masa por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes específicas, complementarias o no por la acción de bacterias lácticas específicas, cortada en granos grandes, agitada sin calentamiento, desuerada, moldeada solamente después de una fermentación, termoexcitada, salada y madurada a temperaturas inferiores a los 15° C.

4.2.4.2. Estabilización y maduración:

El Queso Azul deberá ser madurado por el tiempo necesario para lograr sus características específicas (por lo menos 35 días a una temperatura inferior a los 15° C).

4.2.5. Acondicionamiento

En envases o envolturas plásticas o aluminio o estaño, con o sin vacío; o acondicionado en envases o envolturas bromatológicamente aptos.

4.2.6. Condiciones de conservación y comercialización

El Queso Azul debe conservarse hasta y durante su expendio a una temperatura no superior a los 8° C.

5. Aditivos y coadyuvantes de tecnología/elaboración

5.1. Aditivos

En el Queso Azul se autorizan los aditivos previstos en el Punto 5 del «Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos» para Quesos de Alta y Mediana Humedad. Se autoriza además el uso de lipasas y proteasas según b.p.f.

5.2. Coadyuvantes de tecnología/elaboración

No se autorizan.

6. Contaminantes

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

7. Higiene

7.1. Consideraciones generales

Las prácticas de higiene para la elaboración de estos productos deberán estar de acuerdo con el «Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las Condiciones Higiénico Sanitarias y de Buena Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos».

La leche a ser utilizada deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasterización, o tratamiento tér-

mico equivalente para asegurar fosfatasa residual negativa (A.O.A.C. 15° Ed. 1990, 979.13, p. 823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

Queda excluida de la obligación de ser sometida a pasteurización o tratamiento térmico, la leche higienizada que se destina a la elaboración de quesos que se sometan a un proceso de maduración a una temperatura superior a los 5° C durante un lapso no menor a 60 días.

7.2. Criterios macroscópicos

El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

7.3. Criterios microscópicos

El producto no deberá presentar sustancias microscópicas extrañas de cualquier naturaleza.

7.4. Criterios microbiológicos

El Queso Azul deberá cumplir con lo establecido en el «Reglamento Técnico General MERCOSUR de Requisitos Microbiológicos para Quesos», para Quesos de Mediana Humedad.

8. Pesos y medidas

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9. Rotulado

Se aplicará el Punto 9. Rotulado del «Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos»

Se rotulará «Queso Azul». Opcionalmente podrá rotularse «Queso Gorgonzola» o «Queso Roquefort».

Cuando en su elaboración se utilicen leches de las especies ovina y/o caprina, solas o en mezclas con leche de la especie bovina, deberá consignarse en el listado de ingredientes los tipos de leche empleados, utilizando la denominación genérica «leche» para la leche bovina y «leche de oveja» y/o «leche de cabra» cuando correspondiera.

10. Métodos de análisis

Humedad: FIL 4A: 1982.

Materia grasa: FIL 5B: 1986.

11. Muestreo

Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50C:1995.

Recibido por D. O. el 25 de Octubre de 1999

DECRETO 352/999

DE 9 DE NOVIEMBRE DE 1999

**Modifícase el Artículo 6.1.8.
y el art. 11.1.3. (Ver Reglamento
Bromatológico Nacional Decreto 315/994)**

DECRETO 90/995
DE 21 DE FEBRERO DE 1995

Institúyese el Sistema Nacional de Calidad de Leche, que regirá en el país para calificar el citado producto.

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
Ministerio de Economía y Finanzas
Ministerio de Industria, Energía y Minería
Montevideo, 21 de febrero de 1995

Visto: la política que, en materia de calidad de leche, ha venido desarrollando el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca;

Considerando: I) necesario darle transparencia al mercado y viabilidad a la política de promoción y mejoramiento de la calidad higiénico-sanitaria de la leche;

II) conveniente establecer un Sistema Nacional de Calidad de la Leche a los efectos de determinar las exigencias mínimas y obligatorias para su posterior pasteurización e industrialización;

III) a través de dicho Sistema, las empresas podrán fijar bonificaciones del precio a pagar a los productores, con el fin de premiar las leches de calidad superior;

Atento: a lo antes expuesto y a lo dispuesto en la ley N° 3.606 de 13 de abril de 1910, decreto-ley N° 15.640, de 4 de octubre de 1984, decreto N° 510/984, de 15 de noviembre de 1984 y a la opinión de la Junta Nacional de la Leche.

El Presidente de la República
Decreta:

Art. 1° - Institúyese el Sistema Nacional de Calidad de Leche, que regirá en el país para calificar el producto de acuerdo con las normas que se establecen en este decreto.

A los efectos de integrarse a dicho sistema, las empresas pasteurizadoras e industrializadoras, deberán inscribirse en el Registro que el Ministerio de Industria, Energía y Minería llevará a tales efectos.

Al inscribirse el Ministerio de Industria, Energía y Minería solicitará exclusivamente, la razón social, el domicilio, el laboratorio encargado de los análisis y el número de productores remitentes.

Art. 2° - Las empresas pasteurizadoras o industrializadoras de leche al adquirir el producto están obligadas a calificarlo.

Art. 3° - Cométese a la Junta Nacional de la Leche, la coordinación del sistema, atendándose los siguientes aspectos:

1. Proyectar un plan que incluya la posibilidad de centralización del análisis de muestras y la forma de vinculación con los productores y las empresas.

2. Programar y coordinar el funcionamiento del Sistema Nacional y procesar la información relativa al mismo.

3. Evaluar el desarrollo del Sistema Nacional y proponer las modificaciones y actualizaciones que considere necesarias.

4. Informar y asesorar al Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca sobre la evolución del Sistema Nacional.

Art. 4° - Las pruebas de clasificación serán:

a) el recuento para evaluar la contaminación microbiana, y

b) el recuento de células somáticas

Los métodos de análisis y muestreo serán previamente autorizados por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

Art. 5° - El puntaje para la clasificación se asignará de la siguiente manera:

a. Para el recuento microbiano el puntaje asignado será:

Contaminación microbiana	Calidad	Puntaje
Hasta 350.000 col/ml	Muy buena	6
de 350.000 a 800.000 col/ml	Buena	4
de 800.000 a 1.200.000 col/ml	Regular	2
más de 1.200.000 col/ml	Mala	0

Esta prueba será realizada tres veces por mes.

b. Para el contenido de células somáticas el puntaje será:

Conteo de cel. (cel/ml)	Calidad	Puntaje
Menos de 500.000	Muy buena	3
De 500.000 a 1.000.000	Buena	2
De 1.000.000 a 2.000.000	Regular	1
Más de 2.000.000	Mala	0

Esta prueba será realizada una vez al mes.

El puntaje final será la suma de los puntajes promedio mensuales obtenidos en cada prueba.

Art. 6° - El puntaje final asignado calificará la leche en forma mensual en base a tres clases, acorde con lo preceptuado en la tabla siguiente:

Clase	Puntaje
A	De 7 a 9 puntos
B	De 3 a 6 puntos
C	Menos de 3 puntos

Art. 7° - Cada empresa industrializadora está obligada a informar al productor el resultado de los análisis detallados en el Art. 5° y el resultado del puntaje previsto en el Art. 6° de este decreto.

Art.8° - La leche cruda será objeto de tipos de pruebas adicionales:

a. Las pruebas de aceptación o rechazo se efectuarán al recibo de la leche.

Para la aceptación deberá cumplir las siguientes exigencias:

- i. No coagular al mezclarlas en partes iguales con alcohol de 70° a 15° o ser termoestables.
- ii. Tener propiedades organolépticas normales.
- iii. No presentar signos de sangre, pus o leches calostrales.
- iv. Ausencia de materias extrañas o coagulaciones.

Será causal de rechazo el no cumplimiento de uno de ellos.

b. Pruebas de no adulteración de la leche.

- i. La percepción de aguado con una frecuencia mínima de 2 análisis mensuales.
- ii. Prueba de higienizantes con una frecuencia mínima de una vez al mes.
- iii. Prueba de inhibidores, con una frecuencia mínima de 2 veces al mes.

La percepción de cualquier tipo de adulteraciones de la leche dará lugar a que la empresa receptora:

a. Por primera vez, debe informar inmediatamente al productor dentro de las 72 horas posteriores a la detección del problema.

b. En caso de reincidencia, luego de las 72 horas en un plazo menor a seis meses, debe amonestar al infractor y disponer la pérdida del valor de la remisión del día y del premio por calidad del mes.

e. En una tercera instancia de adulteración y ulteriores, puede realizar los castigos hasta del 60% del precio en la remisión mensual de leche.

Art. 9° - El Sistema Nacional de Calidad de la Leche comenzará a regir cuando los laboratorios de análisis, sean habilitados por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

Para el equipamiento y habilitación las empresas tendrán un plazo de 6 meses.

El funcionamiento del Sistema durante el primer año, proveerá la información para evaluar la marcha del sistema, no aplicándose a los pagos de la leche que continuarán fijándose con el sistema anterior.

El Poder Ejecutivo a instancias del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, previo informe de la Junta Nacional de la Leche, actualizará anualmente el presente decreto introduciendo las modificaciones que entienda necesarias.

Art. 10° - Compete al Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, todo lo concerniente a la aplicación del Sistema Nacional de Calidad de la Leche.

Art. 11° - No podrá expedirse el certificado de calidad de productos lácteos para la exportación por parte del Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU) y el certificado higiénico-sanitario por parte del Ministerio de, Ganadería, Agricultura y Pesca, a aquellas empresas elaboradoras que no posean inscripción vigente al Sistema Nacional de Calidad.

El Ministerio de Industria, Energía y Minería comunicará la suspensión de vigencia de inscripción de las plantas al Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca y al LATU.

Art. 12° - Las violaciones a la disposiciones del presente decreto, serán sancionadas por el Ministerio de Industria, Energía y Minería con la multa establecida en el Art.15 del decreto-ley N° 15.640 de 4 de octubre de 1984.

Además podrá suspender por hasta seis meses la vigencia de la inscripción en el Sistema Nacional de Calidad.

Art. 13° - Comuníquese, etc. LACALLE HERRERA – Gonzale Cibils - Daniel Hugo Martins - Miguel Angel Galan

RESOLUCIÓN 684/995

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
Montevideo, 14 de julio de 1995

Visto: el decreto N° 90/995 de fecha 21 de febrero de 1995;

Resultando: I) por el mencionado decreto se instituye el Sistema Nacional de Calidad de la Leche que regirá en el país para calificar el producto;

II) el art. 10 del mismo decreto establece que compete al Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, todo lo concerniente a la aplicación del Sistema Nacional de Calidad de Leche;

Considerando: I) lo dispuesto en el Art. 10 del decreto 90/995 de 21 de febrero de 1995, comprende la habilitación, supervisión y control a él o los laboratorios privados que, en el futuro, hagan los análisis de clasificación de la leche;

II) el organismo más adecuado y en mejores condiciones para realizar la tarea antes referida es la Dirección de Laboratorio Veterinarios «Miguel C. Rubino»;

Atento: a lo precedentemente expuesto y a la opinión favorable de la Junta Nacional de la

Leche y la Cámara de la Industria Láctea del Uruguay.

El Ministro de Ganadería, Agricultura y Pesca

Resuelve:

1º - Cométese a la Dirección de Laboratorios Veterinarios «Miguel C. Rubino» la función de habilitación, supervisión y control de los laboratorios privados que se encarguen de realizar los análisis de clasificación de la leche.

2º - La Dirección de Laboratorios Veterinarios «Miguel C. Rubino» elaborará un reglamento donde se establezcan las características mínimas que deben cumplir los laboratorios en materia de equipamiento y capacitación de la mano de obra necesarios para el desarrollo de la tarea. El reglamento deberá ser puesto a consideración de la Junta Nacional de 10a Leche, antes de su entrada en vigencia.

3º - Comuníquese, etc.

**RESOLUCIÓN DE MGAP
DE 25 DE JULIO DE 1996**

***Apruébase el Reglamento
para la habilitación, supervisión
y control de los laboratorios que se
encarguen de la clasificación de la leche.***

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
Montevideo, 25 de julio de 1996

Visto: estos antecedentes elevados por la Dirección General de Servicios Ganaderos,

Resultando: I) por decreto N° 90/995, de 2 de febrero de 1995, el Poder Ejecutivo instituyó el Sistema Nacional de calidad de la leche, que regirá en el país para calificar el producto,

II) el Art. 10 del mencionado decreto establece que compete a este Ministerio, todo lo concerniente a la aplicación del Sistema Nacional de Calidad de la Leche;

III) por resolución ministerial N° 684/995, de fecha 14 de julio de 1995, Acometió a la Dirección de Laboratorios Veterinarios «Miguel C. Rubino», la función de habilitación, supervisión y control de los laboratorios privados que se encarguen de realizar los análisis de clasificación de la leche;

IV) la Dirección General de Servicios Ganaderos, en función de lo dispuesto por el numeral 20 de la resolución N° 684/995, de 14 de julio de 1995, elevó proyecto de reglamento elaborado por la Dirección de Laboratorios Veterinarios «Miguel C. Rubino» para la habilitación, supervisión y control de los laboratorios

privados que se encarguen de la clasificación de la leche;

V) se oyó a la Junta Nacional de la Leche la que se expidió en forma favorable;

Considerando: conveniente, por tanto, prestar aprobación al reglamento propuesto por la Dirección de Laboratorios Veterinarios «Miguel C. Rubino»;

Atento: a lo preceptuado por el decreto N° 90/995, de 21 de febrero de 1995.

El Ministro de Ganadería, Agricultura y Pesca

Resuelve:

1º - Apruébase el siguiente Reglamento para la habilitación, supervisión y control de los laboratorios privados que se encarguen de la clasificación de la leche.

1. Registro de Inscripción

1.1. Los laboratorios privados que hagan los análisis para la clasificación de la leche deberán inscribirse en la Dirección de Laboratorios Veterinarios «Miguel C. Rubino» (D.I.L.A.V.E.) en un registro que llevará esta Institución.

2. Habilitación

2. 1. Los laboratorios deberán disponer de instalaciones y equipamiento adecuado a los efectos de la realización de las pruebas que se pretendan efectuar.

2.2. Deberán especificar qué pruebas realizarán y la técnica a utilizar. El protocolo de las mismas deberá ser aprobado por la DILAVE.

Las pruebas utilizadas deberán estar normalizadas y validadas internacionalmente para la clasificación de la leche. Las técnicas deberán estar disponibles en el lugar de ejecución de las pruebas. La técnica de referencia para el conteo celular será el «Método de conteo celular al microscopio».

Para el conteo bacteriano el método de referencia es el «Conteo estándar en placa» (S.P.C.).

2.3. Cualquier cambio en la localización del laboratorio, responsable técnico, variantes en la técnica y/o equipos deberá ser comunicado previamente a su ejecución y aprobado por la DILAVE.

2.4. Los métodos de referencia de validación de los equipos y los rangos de error admitidos será determinación de la DILAVE. El manual de los equipos y las técnicas de calibración de los mismos deberá estar a disposición en el local de laboratorio.

2.5. El laboratorio deberá tener un Director Técnico al cual le incumbe la responsabilidad general de las operaciones técnicas.

El Director Técnico deberá tener un título habilitante de Químico Farmacéutico; Médico

Veterinario o su equivalente, Ing. Agrónomo o Doctor en Medicina o Ing. Químico, expedido por la Universidad de la República o Universidad Privada habilitada o título equivalente expedido en el exterior, debidamente revalidado en el país.

El nombre del Director Técnico se registrará en la DILAVE para lo cual se requerirá su acreditación previa por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

3. Control

3.1. La DILAVE efectuará visitas periódicas a los laboratorios que clasifiquen leche para el pago a productores y controlará el cumplimiento de las exigencias establecidas. Las mismas tendrán una frecuencia mínima bimestral, pudiendo efectuarlas en el momento que se crea conveniente y sin previo aviso.

3.2. Los archivos de los resultados obtenidos hasta el momento deberán estar disponibles y ordenados cronológicamente siendo fácilmente legibles e identificables.

3.3. La DILAVE podrá pedir repetición de análisis y tomar y/o repetir muestras para su análisis.

3.4. Podrá llevar o enviar muestras ciegas para análisis cruzados entre la DILAVE y otro laboratorio debidamente habilitado.

3.5. Las muestras deberán ser conservadas obligatoriamente durante 24 horas, luego de efectuado el análisis por el laboratorio correspondiente.

4. Inhabilitación

4.1. Cualquier observación, objeción o cambio que se exigiera al laboratorio deberá ser atendido en el plazo que a esos efectos se le conceda. Terminado el plazo la DILAVE comprobará el cumplimiento de lo exigido.

4.2. En caso de incumplimiento o falta grave se suspenderá la habilitación y se comunicará inmediatamente al Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

4.3. La DILAVE se constituirá en Tribunal de Alzada.

Art. 2° - Publíquese en el Diario Oficial.

Art. 3° - Comuníquese, etc. Carlos GASPARRI

DECRETO 2/1997 DE 3 DE ENERO DE 1997

Establécese que los establecimientos productores de leche con destino comercial, deberán ser habilitados y controlados en parte Higiénico-sanitario, por la Dirección General de Servicios Ganaderos.

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
Montevideo, 3 de enero de 1997

Visto: la gestión promovida por la Dirección General de Servicios Ganaderos del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, a los fines que se indicarán:

Resultando: I) el Art. 9° de la ley N° 3.606. de 13 de abril de 1910, comete al Poder Ejecutivo la reglamentación de todo lo relacionado con la habilitación, fiscalización sanitaria integral e inspección de todos aquellos establecimientos donde se elaboren o depositen productos de origen animal;

II) en la gestión de referencia la Dirección General de los Servicios Ganaderos considera necesario dar cumplimiento al precepto normativo citado en el Resultando I), en lo que dice relación con los establecimientos productores de leche con destino comercial;

Considerando: conveniente proceder de conformidad con la propuesta de la Dirección General de los Servicios Ganaderos del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca;

Atento: a lo precedentemente expuesto.

El Presidente de la República

Decreta:

Art. 1° - Todo establecimiento productor de leche con destino comercial deberá ser habilitado y controlado, desde el punto de vista higiénico-sanitario, por la Dirección General de Servicios Ganaderos del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, para lo cual se deberá cumplir con la reglamentación siguiente.

Art. 2° - Exigencias sanitarias: a) el personal que trabaje en el ordeño y manipule la leche, deberá poseer carné de salud vigente expedido por organismo oficial competente, o instituciones médicas autorizadas por el Ministerio de Salud Pública.

b) deberá adecuar la sanidad de los animales de su establecimiento a los requerimientos de los Programas de Campañas Sanitarias que ejecute la Dirección de Sanidad Animal.

Art. 3° - Habilitación de las instalaciones: a) La sala de ordeño para ser habilitada, deberá cumplir siguientes exigencias: a1. deberá contar con una fuente de reserva de agua adecua-

da. La calidad del agua será determinada por análisis efectuado por los servicios oficiales o particulares previamente habilitados por la Dirección General de Servicios Ganaderos.

a2. la ubicación de la sala, pozos sépticos y depósitos de estiércol garantizarán la no contaminación de la fuente de agua.

a3. las paredes deben ser lavable en su cara interior hasta 1,50 m. de altura. Deberán contar con las aberturas suficientes para garantizar una correcta aireación y una adecuada iluminación del ambiente.

a4. el piso debe ser de material firme e impermeable, con declives que aseguren una adecuada higiene y una rápida evacuación del agua y demás líquidos.

a5. los techos podrán ser de mampostería, chapa metálica u otro material que la Dirección General de los Servicios Ganaderos autorice.

a6. las salas de ordeño (manual o mecánico), deberán contar con mecanismos que impidan o limiten al mínimo la entrada de insectos.

a7. los materiales e instrumentos que habrán de estar en contacto con la leche, deberán estar constituidos por material liso, fácil de limpiar, resistente a la corrosión y que no liberen en la leche elementos perjudiciales para la salud humana o alteren la composición de la leche o sus propiedades organolépticas.

b) Las salas de enfriado de leche deberán cumplir con exigencias similares a las de las sala, de ordeño, en cuanto a pisos, paredes y techos, debiendo tener una comunicación con la sala de ordeño de manera tal que, reduzcan al mínimo la contaminación ambiental en la sala de enfriado.

c) En caso de salas con ordeño mecánico, la sala de máquinas estará debidamente aislada de la primera, de manera que impida el pasaje de gases de combustión y otros contaminantes hacia la misma.

d) Los tanques de frío deberán estar bajo techo, de manera de permitir una correcta extracción de las muestras y una adecuada recolección del producto.

e) Los accesos al galpón de ordeño y a la sala de enfriado deben minimizar la acumulación excesiva del barro, y realizar la eliminación de aguas y efluentes reduciendo al mínimo la contaminación.

f) Las porquerizas y gallineros deben estar ubicados a más de 100 metros de las instalaciones, y evitarse el acceso de cualquier animal a lugares donde se almacene, manipule o enfríe la leche.

g) Anualmente será refrendada la sanidad

del ganado y las instalaciones por veterinario acreditado ante la Dirección de Sanidad Animal.

Art. 4° - De las empresas receptoras de leche.

a) las empresas receptoras de leche deberán presentar a la Dirección de Sanidad Animal, la información que ésta les requiera respecto de los remitentes, a efectos de facilitar los controles previstos en la presente reglamentación, sin perjuicio de las inspecciones que se realicen directamente en los establecimientos productores.

Art. 5° - De los establecimientos lecheros. Utilización conjunta.

a) dos o más productores lecheros podrán utilizar en común una instalación para ordeño y tanque de frío, previa autorización por parte de la Dirección de Sanidad Animal. En tales casos, las instalaciones para ordeño y tanque de frío deberán estar a una distancia que permita el traslado normal de los animales que a ellas deban acceder.

b) los productores que utilicen en común las instalaciones, deberán designar un responsable ante la autoridad sanitaria.

c) la habilitación de instalaciones compartidas por dos o más productores no otorgará mayores derechos de los que cada uno poseyera con anterioridad.

Art. 6° - Los actuales establecimientos lecheros tendrán un plazo de doce meses, contados a partir de la vigencia del presente decreto para adecuarse a lo estipulado en el mismo, vencido el cual no podrán continuar produciendo leche con destino comercial.

Art. 7° - Los infractores a la presente reglamentación serán sancionados por la Dirección de Servicios Jurídicos del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca de conformidad con lo dispuesto en el Art. 285 de la ley N° 16.736, de 5 de enero de 1996.

Art. 8° -Comuníquese, etc. SANGUINETTI, Carlos Gasparri.

DECRETO 113/997 DE 9 DE ABRIL DE 1997

***Establecese que las empresas
pasteurizadoras o industrializadoras
estarán obligadas a calificar la leche
adquirida a sus productores de acuerdo
a los criterios definidos en el Sistema
Nacional de Calidad de Leche.***

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.
Ministerio de Economía y Finanzas.
Ministerio de Industria, Energía y Minería.

Montevideo 9 de abril de 1997

Visto: la política que en materia de calidad de la leche, ha venido desarrollando el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, y a lo dispuesto por el decreto N° 90/995, de 21 de febrero de 1995, que crea el Sistema Nacional de Calidad de Leche.

Resultando: de acuerdo a la metodología establecida, se debe proceder a la actualización anual del mencionado decreto,

Considerando: I) el decreto N° 90/995, previó el desarrollo del sistema durante un año a prueba, para permitir ajustar el funcionamiento de los diversos mecanismos necesarios para llevarlo a cabo y conocer el comportamiento de la calidad de la leche durante un ejercicio completo;

II) se han comprobado significativos progresos en la calidad de la leche recibida en plantas, a pesar de no existir la obligatoriedad de pago por parte de las industrias;

III) se han verificado al comienzo del ejercicio, dificultades de diverso orden para lograr el funcionamiento a pleno de todos los mecanismos del sistema que aconsejan mantener el nivel de exigencia en los parámetros actuales;

IV) no existen impedimentos para que las empresas que así lo requieran, puedan aumentar las exigencias respecto a la calidad de la leche;

Atento: a lo antes expuesto a lo dispuesto en la ley N° 3.606 de 13 de abril de 1910, decreto-ley N° 15.640, de 4 de setiembre de 1984, decreto N° 510/984, de 15 de noviembre de 1984, decreto N° 90/995, de 21 de febrero de 1995 y el decreto N° 39/996, de 7 de febrero de 1996 y a la opinión de consenso favorable de la Junta Nacional de la Leche.

El Presidente de la República

Decreta:

Art. 1° - A partir del 1° de marzo de 1997, las empresas pasteurizadoras o industrializadoras estarán obligadas a calificar la leche adquirida a sus productores, de acuerdo a los criterios de calidad definidos en el Sistema Nacional de Calidad de Leche, y las bonificaciones por calidad deberán estar basadas en las categorías establecidas en dicho sistema.

Art. 2° - Las exigencias establecidas en este Sistema, serán las mínimas obligatorias pudiendo las empresas compradoras establecer exigencias adicionales, se lo entienden, necesario, con las bonificaciones suplementarias correspondientes.

Art. 3° - Durante el período 1° de marzo a

31 de agosto de 1997, las exigencias en recuento microbiano y de células somáticas, serán las establecidas en el decreto N° 90/995, de 21 de febrero de 1995, sin modificaciones.

Art. 4° - El puntaje asignado será el resultado de las medias logarítmicas de los recuentos microbianos y promedios aritméticos en el caso de las células somáticas, sobre todas las muestras válidas tomadas, que superen el mínimo de muestreos exigido, para cada uno de los parámetros (recuento microbiano y recuento de células somáticas).

Art. 5° - El mínimo de análisis mensuales para el recuento bacteriano se mantendrá en tres, en tanto que para el recuento de células somáticas se elevará a dos.

Art. 6° - A partir del 1° de setiembre de 1997, el Poder Ejecutivo a través del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, actualizará las exigencias para acceder a las distintas categorías de calidad establecidas.

Art. 7° - El presente decreto entrará en vigencia por la publicación en dos diarios de la capital.

Art. 8° - Comuníquese, etc. SANGUINETTI Carlos Gasparri, Juan Alberto Moreira, Julio Herrera

DECRETO 142/1997

Fíjase a partir del 1° de mayo de 1997, el precio de la leche apta para el consumo, que adquieran las usinas pasteurizadoras.

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.
Ministerio de Economía y Finanzas.
Ministerio de Industria, Energía y Minería.
Montevideo, 30 de abril de 1997

Visto: la política vigente en materia de fijación del precio de la leche al productor para el consumo líquido;

Resultando: I) la misma establece que el precio de la leche al productor apta para el consumo se ajustará cuatrimestralmente y que el 1° de mayo de cada año se establecerá el precio base sobre el que se aplicarán los ajustes automáticos;

II) el precio del producto para el cuatrimestre enero-abril de 1997 fue ajustado por decreto N° 523/996, de 30 de diciembre de 1996;

Considerando: corresponde, en consecuencia determinar el precio base que regirá desde el 1° de mayo al 31 de agosto de 1997;

Atento: a lo expuesto precedentemente a lo

preceptuado en los decretos N° 100/979, de 19 de febrero de 1979, N° 389/979, de 6 de julio de 1979, al Art. 6° del decreto N° 955/986, de 31 de diciembre de 1986 y al Art. 6° del decreto N° 272/989, de 31 de mayo de 1989 y a los antecedentes elevados por las oficinas especializadas del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca y del Ministerio de Economía y Finanzas,

El Presidente de la República

Decreta:

Art. 1° - Fíjase el precio de la leche apta para el consumo de las usinas pasteurizadoras adquieran a partir del 1° de mayo de 1997, en \$ 65.07 (son pesos uruguayos sesenta y cinco con 07/100) por quilogramo de grasa butirométrica, cuando se liquide exclusivamente en base a este componente, y en \$ 32,06 (son pesos uruguayos treinta y dos con 06/100) y \$ 39.46 (son pesos uruguayos treinta y nueve con 46/100) por quilogramo de grasa butirométrica y proteína respectivamente, cuando se liquide por ambos componentes.

Los establecimientos de los productores remitentes deberán reunir las condiciones de higiene, sanidad, etc. a que se refiere el decreto N° 2/997, de 3 de enero de 1997.

Dicho precio se entenderá por mercadería puesta en Montevideo el caso de Conaprole y en los locales de las respectivas usinas interior en los restantes casos.

Las usinas pasteurizadoras podrán optar por liquidar el precio en base a cualquiera de las alternativas de cálculo referidas precedentemente, debiendo efectuarlo de igual forma a todos los productores remitentes.

Art. 2° - Las usinas compradoras podrán:

a) Fijar bonificaciones hasta el 10% (diez por ciento) del precio antedicho a los efectos de premiar las leches de calidad superior (decretos N° 90/995, de 21 de febrero de 1995 y N°113/997, de 9 de abril de 1997).

A esos efectos, deberán realizar análisis y controles sobre contenido bacteriano, limpieza y otros que estimen adecuados para impulsar programas de mejoramiento de la calidad de las leches recibidas de los productores.

Los litrajes bonificados mensualmente no podrán sobrepasar el treinta por ciento (30%) del total adquirido. Según los resultados que vayan arrojando esos programas y ante pedido fundado de los interesados, el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca podrá aumentar dicho porcentaje.

b) Aplicar condiciones de liquidación análogas a las establecidas por la Comisión de

Productividad, Precios e Ingresos en el numeral 2° de la resolución ordinaria N° 130:

c) Tratándose de cooperativas, aplicar un régimen de pago diferido similar al que autorizó el numeral 5° de la resolución ordinaria premencionada.

Art. 3° - Mantiénese la liberación de los precios de las leches crudas no comprendidas en los Arts. 1° y 2° de este decreto, así como los precios de las leches que coagulan al alcohol y los de la grasa butirométrica correspondiendo a los distintos tipos de crema.

Art. 4° - El Ministerio de Economía y Finanzas al fijar el precio de la leche para el consumo, podrá autorizar a las usinas a afectar del sector pasteurización al sector industrial, total o parcialmente, transitoria o permanentemente, el monto resultante de la tipificación de la leche para el consumo.

Art. 5° - El presente decreto entrará en vigencia a partir de su publicación de dos (2) diarios de la capital.

Art. 6° - Comuníquese, etc. SANGUINETTI
Carlos Gasparri - Luis Mosca - Julio Herrera

**DECRETO 345/997
DE 17 DE SETIEMBRE DE 1997**

Dispónese que a partir del 1° de setiembre de 1997, el puntaje para la clasificación de la leche se hará de la manera que se determina.

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.
Ministerio de Economía y Finanzas
Ministerio de Industria, Energía y Minería
Montevideo, 17 de setiembre de 1997

Visto: la política que materia de calidad de la leche, ha venido desarrollando el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, y a lo dispuesto por los decretos N° 90/995, de 21 de febrero de 1995 y N° 113/997, de 9 de abril de 1997;

Resultando: de acuerdo al Art. 6° del decreto N° 113/997, de 9 de abril de 1997, el Poder Ejecutivo, a través del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, debe actualizar a partir del 1° de setiembre de 1997 las exigencias para acceder a las distintas categorías de calidad establecidas;

Considerando:

I) a la luz de los resultados obtenidos en el último año, se han comprobado avances muy significativos en la calidad del producto;

II) estos avances determinan que una pro-

porción extremadamente alta de la leche, cae dentro de la categoría «A»;

III) esta situación hace inoperante el sistema y por tanto se hace necesaria su actualización;

Atento: a lo anteriormente expuesto, a lo dispuesto por la ley N° 3.606 de 13 de abril de 1913, al decreto-ley N° 15.640, de 4 de octubre de 1984, decreto N° 510/984, de 15 de noviembre de 1984, decreto N° 113/997, de 9 de abril de 1997 y a la opinión de consenso favorable de la Junta Nacional de la Leche.

El Presidente de la República

Decreta:

Art. 1° - A partir del 1° de setiembre de 1997, el puntaje para la clasificación de la leche se hará de la siguiente manera:

a) Para el recuento microbiano, el puntaje asignado será:

Recuento de unidades formadoras de colonias	Calidad	Puntaje
Hasta 200.000	Superior	6
de 200.000 a 500.000	Intermedio	4
de 500.000 a 800.000	Baja	2
más de 800.000	Muy baja	0

b) Para el caso del contenido de células somáticas el puntaje será:

Conteo de cél. (cel./ml)	Calidad	Puntaje
Menos de 500.000	Superior	3
de 500.000 a 1.000.000	Intermedia	2
de 1.000.000 a 1.500.000	Baja	1
más de 1.500.000	Muy baja	0

Art. 2° - El puntaje final asignado calificará la leche en forma mensual en base a tres clases acorde con lo preceptuado en la tabla siguiente:

Clase	Puntaje
A	de 7 a 9 puntos
B	de 3 a 6 puntos
C	menos de 3 puntos

Art. 3° - El Poder Ejecutivo, a partir del 1° de setiembre de 1998, a través del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, previo informe de la Junta Nacional de la Leche, podrá actualizar las exigencias y otras modificaciones al sistema.

Art. 4° - Comuníquese, etc. SANGUINETTI
Carlos Gasparri - Luis Mosca - Julio Herrera.
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

DECRETO 498/997
DE 31 DE DICIEMBRE DE 1997

Prorrógase por determinado período lo dispuesto por el Decreto 320/997, y establécese que a partir del 1° de marzo de 1998 los ajustes del precio al productor de la leche apta para el consumo serán semestrales.

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
Ministerio de Economía y Finanzas
Ministerio de Industria, Energía y Minería
Montevideo, 31 de diciembre de 1997

Visto: la política vigente en materia de administración del precio al productor de la leche para el consumo;

Resultando:

I) la misma establece que dicho precio se ajustará en forma cuatrimestral.

II) que el precio vigente fue fijado por decreto N° 320/997, de 29 de agosto de 1997, para el período 1° de setiembre a 31 de diciembre de 1997;

III) correspondería proceder a la fijación del precio a regir en el próximo cuatrimestre,

Considerando: I) que corresponde adecuar la periodicidad del ajuste del precio al productor de leche para el consumo a los actuales lineamientos en materia de precios e ingresos;

II) que para facilitar la transición al régimen semestral, se considera conveniente prorrogar los valores vigentes hasta el próximo 28 de febrero de 1999,

III) que conviene establecer de forma definitiva algunos aspectos que anteriormente se establecían en forma cuatrimestral:

Atento: a lo precedentemente expuesto y al consenso favorable de la Junta Nacional de la Leche;

El Presidente de la República

Decreta:

Art. 1° - Prorrógase hasta el 28 de febrero de 1998, lo dispuesto por el decreto N° 320/97, de 29 de agosto de 1997.

Art. 2° - A partir del 1° de marzo de 1998 los ajustes del precio al productor de la leche apta para el consumo serán semestrales.

El 1° de setiembre de cada año se establecerá el precio base sobre el que se aplicará el ajuste automático del 1° de marzo siguiente.

Art. 3° - Las usinas compradoras podrán:

a) Fijar bonificaciones hasta el 10% (diez por ciento) del precio antedicho a los efectos

de premiar las leches de calidad superior (decretos N° 90/995, de 21 de febrero de 1995 y N° 113/997, de 9 de abril de 1997).

Los litrajes bonificados mensualmente no podrán sobrepasar el treinta por ciento (30%) del total adquirido.

b) Aplicar condiciones de liquidación análogas a las establecidas por la Comisión de Productividad. Precios e Ingresos en el numeral 2° de la resolución ordinaria N° 130.

c) Tratándose de cooperativas. aplicar un régimen de Pago diferido similar al que autoriza en numeral 5° de la resolución ordinariamente cionada.

Art. 4° - Mantiénese la liberación de los precios de las leches crudas no destinadas al consumo pasteurizado fluido, así como los precios de las leches que coagulan al alcohol y los de la grasa butirométrica correspondiente a los distintos tipos de crema.

Art. 5° - El Ministerio de Economía y Finanzas al fijar el precio de la leche para el consumo podrá autorizar a las usinas a afectar del sector pasteurización al sector industrial, total o parcialmente, transitoria o permanentemente, el monto resultante de la tipificación de la leche para el consumo.

Art. 6° - Derógase el artículo 6° del decreto N° 955/986, de 31 de diciembre de 1986.

Art. 7° - El presente decreto entrará en vigencia a partir de su publicación en dos diarios de la capital.

Art. 8° - Comuníquese. etc. SANGUINETTI, Carlos Gasparri, Luis Mosca, Julio Herrera

**DECRETO 57/999
DE 25 DE FEBRERO DE 1999**

Díctanse normas referidas a determinación de calidad de la leche.

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
Ministerio de Economía y Finanzas
Ministerio de Industria, Energía y Minería
Montevideo, 25 de febrero de 1999

Visto: la política que en materia de calidad de la leche ha venido desarrollando el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca y a lo dispuesto por los decretos N° 90/995, de 21 de febrero de 1995 y N° 345/997, de 17 de setiembre de 1997.

Resultando: de acuerdo al art. 3° del decreto N° 345/997, el Poder Ejecutivo a través del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, previo informe de la Junta Nacional de la Leche,

podrá establecer modificaciones al sistema.

Considerando: I) se han continuado produciendo avances muy significativos en la calidad de la leche;

II) dichos avances se verifican en los recuentos de unidades formadoras de colonias y no en los recuentos de células somáticas;

III) estos avances determinan que una proporción extremadamente alta de la leche, cae dentro de la categoría «A»;

IV) esta situación hace poco operativo el sistema y por tanto se hace necesaria su actualización;

V) la Junta Nacional de la Leche recomienda efectuar algunos ajustes al sistema a partir del 1° de marzo de 1999;

Atento: a lo precedentemente expuesto, a lo dispuesto por la ley N° 3.606, de 13 de abril de 1913, el decreto ley N° 15.640, de 4 de octubre de 1984, decreto N° 510/984, de 15 de noviembre de 1984, decreto N° 345/997, de 17 de setiembre de 1997, y a la opinión favorable de la Junta Nacional de la Leche.

El Presidente de la República

Decreta:

Art. 1° - A partir del 1° de marzo de 1999, la clasificación de leche, para el pago por calidad higiénico-sanitaria, será de acuerdo al siguiente esquema: las variables clasificatorias continuarán siendo los recuentos microbianos y los recuentos de células somáticas y la pauta de exigencias será la siguiente:

Categoría	Recuentos microbianos (en unidades formadoras de colonias)	Recuentos de cel. somáticas
A	Menores a 200 mil/ml de leche	Menores de 800 mil/ml de leche
B	Mayores a 200 mil/ml per menores de 800 mil/ml de leche	Mayores de 800 mil/ml pero menores de 1000 mil/ml de leche
C	Mayores de 800 mil/ml de leche	Mayores de 1000 mil/ml de leche

La asignación de una determinada categoría será definida por la variable clasificatoria en que se obtenga el mayor valor.

Art. 2° - Las frecuencias mensuales de análisis y la fórmula de cálculo de los promedios, no registrarán modificaciones, respecto a la metodología vigente.

Art. 3° - Las exigencias establecidas en este sistema, serán las mínimas obligatorias, pudiendo las empresas compradoras establecer exigencias adicionales, si lo entienden necesario, con las bonificaciones suplementarias correspondientes.

Art. 4° - Derógase toda otra forma anterior de asignación de puntaje para la clasificación de la leche, que no sea la resultante de la aplicación del esquema establecido por el art. 1°

del presente decreto.

Art. 5° - A partir del 1° de marzo del año 2000 el Poder Ejecutivo, a través del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca y previo informe de la Junta Nacional de la Leche, podrá actualizar el sistema Nacional de calidad de la leche.

Art. 6° - El presente decreto entrará en vigencia a partir de su publicación en dos diarios de capital.

Art. 7° - Comuníquese, etc. Sanguinetti, Sergio Chiesa, Luis Mosca, Julio Herrera

Recibido por D.O. el 26 de febrero de 1999.

**RESOLUCIÓN DE LA DGSG N° 8/00
DE 9 DE MAYO DE 2000**

Se crea un registro para acopiadores y/o transformadores de quesos artesanales

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
Dirección General de Servicios Ganaderos
DGSG/RG/N° 08/00
Montevideo, 09 de mayo de 2000

Visto: la necesidad de la creación de un registro para acopiadores y/o transformadores de quesos artesanales.

Considerando: I) el art. 261 de la ley 16.736 de 5 de enero de 1996, faculta al Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, a «través de las dependencias correspondientes, a requerir de los particulares declaraciones juradas de producción y existencias de productos agropecuarios..., así como a registrar a los productores y comerciantes de los mismos en la forma y condiciones que determine la reglamentación»;

II) el decreto 24/998 de 28 de enero de 1998 se establecen los objetivos estratégicos y los cometidos sustantivos de la Dirección General de Servicios Ganaderos, siendo en consecuencia la «responsable de promover la salud animal y la condición higiénico-sanitaria de los alimentos y productos de origen animal a nivel nacional», a través de la orientación, administración y ejecución de «la política de protección de alimentos y productos de origen animal, mediante el control de las condiciones y calidad higiénico-sanitaria de la producción e industrialización de alimentos y productos de origen animal»;

Atento: a lo dispuesto por los arts. 261, 262 y 263 de la ley 16.736 de 5 de enero de 1996 y decreto 24/998, de 28 de enero de 1998;

Dirección General de Servicios Ganaderos
Resuelve:

1° - (Creación del Registro Nacional) - Crea-

se el Registro Nacional de acopiadores y/o transformadores de quesos en el ámbito de la Dirección General de Servicios Ganaderos del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, a fin de su habilitación y control higiénico-sanitario de los productos almacenados.

A los efectos de la presente reglamentación se entenderá por queso artesanal: es el queso elaborado en condiciones artesanales con leche cruda, pasteurizada o termizada y que se elabora inmediatamente de obtenida, cumpliendo normas de higiene y sanidad, con la producción del establecimiento en forma individual, familiar o asociativa; acopiador: toda persona (física o jurídica) que reúna en cantidad quesos (artesanales y procedentes de plantas industriales) para su posterior comercialización; transformador: toda aquella persona (física o jurídica) que aplique una transformación al queso artesanal o de otro origen (maduración, estacionamiento, aplicación de protectores, fraccionado, rallado, fundición, etc.).

2° - (Obligados a inscribirse) - Toda persona (física o jurídica) que actúe o participe en el acopio y/o transformación de quesos para su posterior comercialización deberá inscribirse en el Registro Nacional que se crea por el artículo 1° de la presente reglamentación.

A las ya existentes, se les otorgará la habilitación correspondiente una vez que hayan cumplido con las exigencias previstas por la presente Resolución.

A los efectos de la inscripción en el Registro Nacional de referencia, se validarán las habilitaciones bromatológicas municipales con que cuenten aquellos acopiadores y/o transformadores de quesos por las actividades desarrolladas.

Las personas que deseen iniciarse como acopiador o transformador de queso, deberá registrarse y obtener la habilitación previa de la Dirección General de los Servicios Ganaderos, la cual les será concedida una vez que se hubieran ajustado a las condiciones establecidas por la presente reglamentación.

La inscripción deberá verificarse mediante declaración jurada, indicando: nombre o razón social, ubicación (domicilio real y especial), dirección postal, detalle de los procesos que realiza, carné de salud de los operarios, resultado del análisis de agua empleada en las operaciones, croquis del establecimiento, responsable técnico de los procedimientos y así como toda otra información que requiera la Dirección General de Servicios Ganaderos.

3° - (Obligaciones de los inscriptos) - Los

inscritos en el registro previsto en el art. 1° estarán obligados a:

1) que los quesos artesanales procederán de establecimientos habilitados por la DGSG con su correspondiente refrendación anual al día, la que deberá estar documentada y archivada en el local acopiador/transformador, así como con la identificación sanitaria pertinente (art. 6° del 196/984, 23 de mayo de 1984). Los quesos de otra procedencia (industria o importados) deberán estar identificados y documentada su existencia;

2) que el personal que intervenga en la manipulación deberá tener carné de salud vigente y mantener en todo momento las debidas normas higiénicas, utilizando indumentaria adecuada y exclusiva a tal efecto;

3) contar con instalaciones adecuadas a la reglamentación que se dicte y el conjunto de las mismas debe estar acorde con la actividad a desarrollar.

4) permitir el libre acceso al local e instalaciones al personal de la Dirección General de Servicios Ganaderos y aportará todos los elementos necesarios para la realización de sus funciones de control;

5) comunicar a la Dirección General de Servicios Ganaderos;

a) la actualización de los datos de inscripción en forma bienal, con carácter de declaración jurada;

b) las variaciones que se produzcan en los datos declarados en la inscripción en el Registro Nacional, e inclusive la baja, la que se hará de inmediato, mediante informe escrito dirigido al organismo competente;

c) en forma periódica (trimestral), con carácter de declaración jurada, deberá documentarse los movimientos producidos (ingresos/egresos) de los quesos almacenados, registrándose la información para la necesaria identificación del predio de origen y el destino de los mismos. Para testimoniar el origen de los quesos ingresados al depósito deberá especificarse el N°, de Di.Co.Se. el número de identificación sanitaria (letra y número), la fecha de habilitación de la Autoridad Sanitaria competente o de la última refrendación anual del establecimiento productor y la fecha de ingreso al depósito. Con respecto al destino de los quesos comercializados, deberá documentar y registrar el nombre del adquirente, destino de su comercialización y la fecha de egreso.

4° - (De las facultades de control) - La D.G.S.G. dispondrá de las más amplias facilidades de inspección, fiscalización e intervención

de acuerdo al artículo 9° de la ley 3.606 de 13 de abril de 1910 y los artículos 261 y 262 de la ley 16.736 de 5 de enero de 1996, en lo referente a la materia regulada por la presente norma.

5° - (Comercialización) - Los quesos artesanales que no cumplan con lo dispuesto en la presente resolución no podrán ser comercializados con destino consumo humano directo o indirecto. El queso rallado, fundido o fraccionado en cualquier forma deberá especificar claramente la identificación del acopiador y transformador quien deberá mantener un registro documentado del origen de los productos acopiados.

6° - (Plazo) - A los efectos de dar cumplimiento con los requisitos establecidos, los acopiadores o transformadores de quesos disponen de un plazo de 60 (sesenta) días, contados a partir de la publicación de la presente en dos diarios de circulación nacional.

7° - (Sanciones) - Las infracciones a las disposiciones de esta resolución, se sancionarán de acuerdo a los establecidos por los artículos 262 y 285 de la ley 16.736 de 5 de enero de 1996.

8° - Comuníquese, etc.

RESOLUCIÓN DGSG N° 9/00 DE 10 DE MAYO DE 2000

Compilación de normas sobre establecimientos productores de quesos artesanales.

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
Dirección General de Servicios Ganaderos
Dirección General de Servicios Ganaderos
DGSG/RG/N°09/00
Montevideo, 10 de mayo de 2000

Visto: la dispersión las normas jurídicas vigentes en materia de queserías artesanales.

Resultando:

I) que se viene aplicando parcialmente las disposiciones vigentes.

II) que la sanidad de estos predios debe ajustarse a los Programas o Campañas Sanitarias que lleva adelante la División Sanidad Animal de la Dirección General de Servicios Ganaderos del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca;

Considerando: I) los tambos que se dedican a la elaboración de quesos artesanales deben reunir las mínimas condiciones de higiene;

II) que es necesario garantizar en todos los establecimientos lecheros del país, la sa-

nidad de las personas que se dedican a la citada elaboración;

III) que los animales de dichos establecimiento deben de cumplir con sanidad animal vigente de todos los predios lecheros del país, fundamentalmente los procedimientos para declarar predios libres de Brucelosis y Tuberculosis bovina.

IV) necesario, en consecuencia, compilar, armonizar y sistematizar las disposiciones vigentes en lo concerniente a las queserías artesanales;

Atento: a lo indicado por el art. 9° de la ley 3.606 de 13 de abril de 1910, el decreto 196/984 de 23 de mayo de 1984, el decreto 315/994 de 5 de julio de 1994, el decreto 2/997 de 3 de enero de 1997.

El Director General de los Servicios Ganaderos *Resuelve:*

1°) (Del concepto de los giros empleados) - Los términos técnicos empleados en el presente reglamento tendrán el siguiente alcance conceptual:

Queso artesanal: es el queso elaborado en condiciones artesanales, en forma individual, familiar o asociativa, exceptuando la producción masiva que implique instalaciones y procesos industriales.

Productor de queso artesanal: es toda persona física o jurídica que elabora quesos en condiciones artesanales, en forma individual, familiar o asociativa, exceptuando la producción masiva que implique instalaciones y procesos industriales.

Acopiador: es toda persona física o jurídica que reúna en cantidad quesos (artesanales y precedentes de plantas industriales) para su posterior comercialización.

Transportista: es toda persona física o jurídica que lleva los quesos artesanales desde el lugar de su elaboración o acopio, hasta el sitio de acopio o de comercialización.

Transformador: es toda aquella persona física o jurídica que aplica una transformación al queso artesanal o de otro origen (maduración, estacionamiento, aplicación de protectores, fraccionado, rallado, fundición, etc.).

Fuente: Capítulo 16, Sección 4, Punto 4 del decreto 315/994 de 5 de julio de 1994.

2° - (Del registro, habilitación y control de los establecimientos obligados) - Los tambos productores de leche bovina, ovina y/o caprina con destino a la elaboración de quesos artesanales y los establecimientos elaboradores de los mismos, así como los establecimientos acopiadores y/o maduradores de

quesos artesanales serán habilitados y controlados por la Dirección General de los Servicios Ganaderos del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca para lo cual deberán cumplir con las disposiciones establecidas en la presente normas y su posterior reglamentación.

Fuente: artículo 3° del decreto 196/984 de 23 de mayo de 1984

3° - (Del personal) - El personal que intervenga en el ordeño, elaboración, maduración y manipulación deberá:

a) tener carné de salud vigente, expedido por organismo oficial competente o instituciones médicas habilitadas por el Ministerio de Salud Pública;

b) tener capacidad suficiente para el manejo correcto de las tareas que desempeñe, avalado por certificado de capacitación y/o experiencia comprobada;

c) mantener en todo momento las debidas normas higiénicas, utilizando indumentaria adecuada y exclusiva a tal efecto.

Fuente: literal c) del artículo 4° del decreto 196/984 de 23 de mayo de 1984 y artículo 2° del decreto 2/997 de 3 de enero de 1997.

4° - (De la sanidad animal) - Todo establecimiento productor de leche y fabricante de modo artesanal deberán adecuar la sanidad de los animales a los Programas o Campañas Sanitarias ejecutadas por la División Sanidad Animal del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (art. 2° del 2/997 de 3 de enero de 1997) y a los requisitos sanitarios especiales de acuerdo la especie animal que determine la Autoridad Sanitaria.

Fuente: literal b) artículo 4° del decreto 196/984 de 23 de mayo de 1984 y artículo 2° del decreto 2/997 del 3 de enero de 1997.

5° - (De las condiciones edilicias) - La División Sanidad Animal de la Dirección General de Servicios Ganaderos reglamentará las condiciones sanitarias los requerimientos edilicios de los establecimientos elaboradores y acopiadores.

6° - (Del abastecimiento de agua) - Los establecimientos obligados dispondrán de agua potable, en cantidad y calidad suficiente para las necesidades del establecimiento. Anualmente, se realizará el análisis físico químico y bacteriológico del agua por un laboratorio oficial o acreditado. La extracción de agua se realizará mediante sistema no manual. Deberá existir un tanque de reserva de agua con tapa, con capacidad adecuada a las necesidades del establecimiento. Fuente: literal a) artículo 4° del decreto 196/984 de 23 de mayo de 1984 y

Capítulo 6, Sección 14, Punto 20 del Reglamento Bromatológico Nacional (decreto 315/994 de 5 de julio de 1994).

7° - (Equipos para la fabricación) - El equipo utilizado en la fabricación deberá ser de material adecuado sin deterioros, no oxidable, irrompible, de sustancias no corrosivas. Deberán mantenerse en condiciones de higiene en todo momento.

Fuente: artículo 4° del decreto 196/984 de 23 de mayo de 1984 y Capítulo 16, Sección 14, Punto 43 del Reglamento Bromatológico Nacional (decreto 315/994 de 5 de julio de 1994).

8° - (Condiciones de elaboración del queso artesanal) - Todo fabricante de queso artesanal, declarará frente a la División Sanidad Animal, el proceso de cada uno de los quesos fabricados en el establecimiento productor. El queso artesanal debe elaborarse preferentemente con leche pasteurizada, utilizándose en este caso fermentos acidolácticos propios de la zona, preparados por el propio productor o por algún organismo o empresa competente. Se puede incluir la pasteurización cuando los tiempos de maduración superen los 60 días, cuando por motivos inherentes a las características intrínsecas del producto, sea necesario el uso de leche cruda y/o menor tiempo de maduración. Los quesos elaborados con leche no pasteurizada o con menos de 60 días de maduración, deberán tener control microbiológico periódico por un laboratorio oficial o acreditado.

Los cuajos, sal, fermentos lácticos, sales de calcio, mohos, levaduras, suero fermentos, reguladores de la maduración, tintas, colorantes, aceites vegetales, especias, hierbas aromáticas, o cualquier otro aditivo, deben ser los estrictamente admitidos como inocuos para la salud pública.

Fuente: artículos 2° y 3° del decreto 196/984 de 23 de mayo de 1984 y Capítulo 16, Sección 4; Puntos 11 al 14 del Reglamento Bromatológico Nacional (decreto 315/994 de 5 de julio de 1994).

9° - (Identificación) - Los quesos artesanales deberán llevar impreso en una de sus caras la matrícula correspondiente. Llevará además en caracteres claramente visibles la fecha de elaboración. Para el caso de quesos o productos que su condición o tipificación lo requieran, llevarán también fecha de vencimiento. Deberá agregarse también el nombre de la especie productora, cuando no sean origen bovino. Los quesos elaborados con leche de oveja, cabra o mezcla, deberán incluir las especies de las que proviene la leche empleada, en orden decreciente de proporciones.

Fuente: artículo 6° del decreto 196/984 de 23 de mayo de 1984.

10° - (Refrendación anual) - Para el caso de los establecimientos comprendidos el titular deberá presentar anualmente en los Servicios Ganaderos correspondientes, la documentación requerida para mantener la condición de productor artesanal.

Fuente: artículo 4° del decreto 196/984 de 23 de mayo de 1984

11° - (Controles) - Los establecimientos habilitados para elaborar, acopiar y/o madurar productos lácteos artesanales, podrán ser inspeccionados por técnicos de la División Sanidad Animal del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca en los casos que se crea conveniente. Dicha División, llevará un registro de los acopiadores o transformadores.

Mientras que a las Intendencias Municipales corresponderá el control del estricto cumplimiento de las normas bromatológicas vigentes por parte de los acopiadores y los transportistas de productos lácteos artesanales y el control de la comercialización de estos productos.

Fuente: artículo 7° del decreto 196/984 de 23 de mayo de 1984

12° - (Prohibiciones) - Queda prohibida la venta para consumo humano de quesos artesanales en cuya elaboración no se haya dado cumplimiento a lo establecido en las presentes disposiciones. Los quesos artesanales que no cumplan con lo dispuesto en el presente decreto no podrán ser comercializados. Se prohíbe la venta de queso fraccionado o rallado que no especifique su origen e identificación del fabricante.

Fuente: artículo 8° del decreto 196/984 de 23 de mayo de 1984

13° - (Información) - A efectos de evaluar los resultados de la aplicación del presente decreto, la División Sanidad Animal de la Dirección General de los Servicios Ganaderos quedará facultada para solicitar directamente a las Intendencias Municipales.

a) la información de los resultados que en la práctica se ha podido lograr con la presente reglamentación en contenidos microbiológicos en los quesos artesanales.

b) el cumplimiento de lo dispuesto sobre la identificación de los productos lácteos comercializados.

Fuente: artículo 10° del decreto 196/984 de 23 de mayo de 1984

14° - (Infracciones) - Las infracciones al presente reglamento serán sancionadas de acuerdo a lo establecido por el artículo 285 de la ley

16.736 de 5 de enero de 1996.

Fuente: artículo 11° del decreto 196/984 de 23 de mayo de 1984.

15° - Comuníquese, etc.

DECRETO 368/000

Adecúanse los aspectos del control de sanidad, higiene e inocuidad de la leche y productos lácteos.

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
Ministerio de Relaciones Exteriores
Ministerio de Economía y Finanzas
Ministerio de Industria, Energía y Minería
Ministerio de Salud Pública
Montevideo, 11 de diciembre de 2000

Visto: la necesidad de adecuar los aspectos del control de sanidad, higiene e inocuidad de la leche y productos lácteos;

Resultando: I) que el país ha consolidado a lo largo de los años una presencia importante en el mercado internacional con sus productos lácteos en base a la calidad de su producción;

II) que dentro de los cometidos del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, comprende el asegurar las condiciones de sanidad, higiene e inocuidad de los productos de origen animal en el ámbito nacional y el acceso a los mercados internacionales;

Considerando: I) conviene actualizar el sistema de control de sanidad, higiene e inocuidad de la leche y productos lácteos, que otorguen garantías para los consumidores nacionales y extranjeros;

II) la necesidad de asegurar la consistencia del sistema de control con las normas, recomendaciones y directrices establecidas por las organizaciones internacionales, tales como Oficina Internacional de Epizootias (OIE), el CODEX Alimentarius de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), del Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias y del Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio de la Organización Mundial de Comercio, de los cuales el país es signatario;

IV) que las normas legales y reglamentarias vigentes en esta materia establecen competencias concurrentes y complementarias entre distintas reparticiones del Estado;

V) que la presencia concomitante de varios organismos es el fruto de la especificidad técnica requerida por las distintas fases de los procesos productivos involucrados;

VI) que resulta necesaria la coordinación adecuada a efectos de otorgar el debido contralor y otorgar una rápida respuesta a las exigencias cambiantes de los mercados de exportación;

Atento: a lo precedentemente expuesto y a lo dispuesto por la Ley N° 3.606 de 13 de abril de 1910, Ley N° 16.736 de 5 de enero de 1996, Decreto 315/994 de 5 de julio de 1994 y Decreto 24/998 de 28 de enero de 1998, Ley N° 16.671 de 13 de diciembre de 1994 (OMC y Acuerdos Ronda Uruguay) y a la opinión favorable del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca;

El Presidente de la República

Decreta:

Art. 1° - La Autoridad Sanitaria Oficial (ASO) será el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, a través de la Dirección General de Servicios Ganaderos quien deberá controlar, supervisar, verificar y auditar el cumplimiento de la normativa vigente, a los efectos de garantizar la sanidad, higiene e inocuidad de la leche y los productos lácteos.

Art. 2° - El sistema se basará en esquemas de autocontrol que serán desarrollados por las empresas industrializadoras y aprobados y supervisados por la Autoridad Sanitaria Oficial (ASO) en la forma prevista en el artículo siguiente.

Art. 3° - La Autoridad Sanitaria Oficial (ASO) podrá asignar tareas de habilitación, inspección, aprobación y supervisión a instituciones u organizaciones debidamente habilitadas y registradas por la referida autoridad, quien deberá a su vez, supervisar y auditar los servicios que dichas instituciones u organizaciones presten.

Art. 4° - Todos los establecimientos de recepción, estandarización, tratamiento, transformación, almacenamiento, el transporte y el embarque, así como todas aquellas empresas o personas que desarrollan actividades industriales y afines a los productos lácteos, deberán ser habilitados por la Autoridad Sanitaria Oficial (ASO) en la forma prevista en el Art. 3°, y estarán sujetos a la normativa que el Poder Ejecutivo determine para garantizar la sanidad, higiene e inocuidad de la leche y los productos lácteos.

Art. 5° - Será competencia de la Autoridad Sanitaria Oficial (ASO) emitir los Certificados Sanitarios Internacionales que acompañen las exportaciones de leche y productos lácteos. Dichos certificados contemplarán aspectos relacionados con la salud pública y la sanidad animal. Recibida la información de las organi-

zaciones responsables de las tareas asignadas en el Art. 3º, los certificados se otorgarán dentro de las siguientes 48 horas.

Art. 6º - El Poder Ejecutivo aprobará el Reglamento de Control de Sanidad, Higiene e Inocuidad de Leche y Productos Lácteos, donde se establecerán las normas técnicas que regirán en esta área.

Art. 7º - Comuníquese, publíquese, etc.

BATLLE, Gonzalo González, Didier Operti, Alberto Bensión, Sergio Abreu, Luis Frascini.

**RESOLUCIÓN S/N DE MGAP
DE 30 DE MAYO DE 2001**

Díctanse normas relativas a la producción, transformación y comercialización de leche y productos lácteos.

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
Montevideo, 30 de mayo de 2001.

Visto: el nuevo esquema de control de sanidad, higiene e inocuidad de leche y productos lácteos, creado por el decreto N° 368/000, de 11 de diciembre de 2000;

Resultando: I) por el mismo se designa al Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca a través de la Dirección General de Servicios Ganaderos como la Autoridad Sanitaria Oficial (ASO) en la materia;

II) además se abre la posibilidad de trasladar tareas de inspección, habilitación y control a instituciones de carácter privado o público, que cumplan con los requisitos que la ASO establezca al respecto;

Considerando: I) conveniente actualizar y perfeccionar el control en respuesta a los crecientes requerimientos internacionales, potenciales destinos de la exportación de lácteos;

II) necesario elaborar la normativa que, en materia de exigencias, deberán cumplir las empresas que reciban y procesen leche para la elaboración de productos lácteos en el territorio nacional;

III) que esas mismas exigencias serán las que deberán cumplir los productos de origen extranjero para ingresar al país;

IV) que la experiencia internacional indica que es conveniente que las empresas desarrollen e implementen sistemas de autocontrol, que sirvan de base para el control oficial;

V) que es imprescindible definir, claramente, las obligaciones y responsabilidades de los operadores, en todas las etapas de producción, transformación y comercialización de leche y

productos lácteos, mediante la implementación de adecuados sistemas de autocontrol de sus procesos;

VI) que es indispensable ofrecer garantías a las autoridades sanitarias oficiales de los países compradores de la producción láctea de nuestro país, a fin de que las empresas nacionales puedan acceder a dichos mercados;

VII) necesario asegurar la consistencia del sistema de control con las normas, recomendaciones y directrices establecidas por las organizaciones internacionales de referencia, tales como Oficina Internacional de Epizootias (OIE), Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO- Codex Alimentarius), y Acuerdo sobre

Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Organización Mundial de Comercio (OMC), de la cual el país es signatario;

Atento: a lo precedentemente expuesto y a lo dispuesto por la ley N° 3606 del 13 de abril de 1910, ley N° 16.736 de 5 de enero de 1996, Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994, Decreto N° 24/998 de 28 de enero de 1998, Decreto N° 368/000 de 11 de diciembre de 2000; ley N° 16.671 de 13 de diciembre de 1994 (OMC y Acuerdos Ronda Uruguay) y a la opinión favorable de la Dirección General de Servicios Ganaderos del Ministerio de ganadería, Agricultura y Pesca;

El Ministro de Ganadería, Agricultura y Pesca

Resuelve:

Capítulo I

Definiciones

1º - A los efectos del presente Reglamento, se aceptarán las siguientes definiciones:

Leche. Se entiende por leche, sin otro calificativo, el producto de la secreción mamaria natural obtenido por uno o varios ordeños totales e ininterrumpidos de hembras de varias especies lecheras sanas (vacas, ovejas, cabras o búfalas), adecuadamente nutridas y no fatigadas, recogida en forma higiénica, sin contener calostro y sin adición ni sustracción de sustancia alguna.

Leche cruda. Es la leche producida por la secreción de la glándula mamaria de una o más hembras de varias especies (vacas, ovejas, cabras o búfalas -en cada caso deberá declararse a qué especie corresponde-) y que no haya sido calentada a una temperatura superior a 40º C ni sometida a un tratamiento de efecto equivalente.

Productos lácteos. Son los productos a base de leche, es decir, los derivados exclusivamen-

te de la leche, teniendo en cuenta que se pueden añadir sustancias necesarias para su elaboración siempre y cuando estas sustancias no se utilicen para sustituir, total o parcialmente, alguno de los componentes de la leche y los productos compuestos de leche, es decir, los productos en los que ningún elemento sustituye ni tiende a sustituir a ningún componente de la leche y en los que la leche o un producto lácteo es la parte esencial, ya sea por su cantidad o por su efecto caracterizador de dichos productos.

Establecimiento habilitado. Es el total del ámbito físico habilitado por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca y bajo el control de la Dirección General de Servicios Ganaderos.

Establecimiento de producción (tambo). Es un establecimiento en el que se explotan una o más hembras de una o varias especies destinadas a la producción de leche.

Centro de recepción. Es un establecimiento en el que puede recogerse leche cruda, y, en su caso, enfriarse, purificarse y/o estandarizarse.

Establecimiento de transformación. Es un establecimiento en el leche y de productos lácteos.

Establecimiento de depósito. Es el local destinado exclusivamente al almacenamiento de leche y productos lácteos y donde no se efectúa ningún tipo de transformación.

Autoridad Sanitaria Oficial (ASO). Es la autoridad sanitaria competente responsable de los controles de sanidad, higiene e inocuidad y de policía sanitaria.

Inspectores. Técnicos capacitados dependientes de la ASO o pertenecientes a instituciones especializadas, debidamente habilitadas para tareas de inspección, control, monitoreo y habilitación de plantas, productos y procesos desde el punto de vista de la sanidad e inocuidad de la leche y productos lácteos, por parte de la ASO.

Decomiso. Es toda restricción al libre uso de las materias primas o los productos lácteos determinada por la ASO, quien fijará el procedimiento para realizar el decomiso y también su destino.

Aditivo Alimentario. Es cualquier ingrediente agregado a los alimentos intencionalmente, sin el propósito de nutrir, con el objeto de modificar las características físicas, químicas, biológicas o sensoriales, durante la manufactura, procedimiento, preparación, tratamiento, envasado, acondicionamiento, almace-

namiento, transporte o manipulación de un alimento; ello tendrá, o puede esperarse razonablemente que tenga como resultado (directa o indirectamente), que el propio aditivo o sus productos se conviertan en un componente de dicho alimento.

Coadyuvante tecnológico. Es toda sustancia o materia, que no se añade como ingrediente alimentario por sí mismo, que se emplea intencionalmente en el proceso de transformación de productos lácteos, con fines exclusivamente tecnológicos.

Marca Oficial. Es la leyenda, o cualquier otro símbolo, que utilice la ASO y que prescriba este Reglamento, con el objeto de identificar el origen, estado y destino de la leche y/o productos lácteos.

Etiqueta o rótulo. Es toda identificación impresa, litografiada o grabada en el envase o todo material gráfico o impreso adherido a él.

Trazabilidad. Es la capacidad para reconstruir la historia, la utilización o la localización de un producto por medio de identificaciones registradas.

Producto adulterado. Un producto es adulterado:

a: Cuando se utilizan en su preparación materias primas alteradas, no higiénicas o insalubres, o en forma, no aptas para el consumo humano.

b. Cuando contiene sustancias tóxicas nocivas para la salud, tales como residuos de medicamentos veterinarios prohibidos, residuos de medicamentos veterinarios autorizados por encima de los límites permitidos, contaminantes ambientales, residuos de productos fitosanitarios y otros productos químicos o cualquier otro producto no aprobado por la Dirección General de Servicios Ganaderos.

c. Cuando contiene aditivos alimentarios no autorizados por las disposiciones vigentes.

d. Cuando contiene aditivos alimentarios en cantidades superiores a los límites autorizados por las disposiciones vigentes.

e. Cuando ha sido industrializado, envasado o mantenido en condiciones no higiénicas o se haya contaminado.

f. Cuando ha sido envasado en envases no higiénicos o constituidos por sustancias tóxicas que pueden convertir el producto en perjudicial para la salud.

g. Cuando ha sido sometido a radiación sin autorización de la ASO.

h. Cuando se haya empleado en su elaboración materias primas e ingredientes diferentes a los declarados en la composición aprobada

por la ASO.

i. Cuando se haya omitido incluir uno o varios de los componentes constitutivos del producto.

Certificado sanitario internacional. Es un certificado extendido por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, en el que consta que los productos de origen animal destinados al consumo humano cumplen con las normas internacionales y las exigencias de los países compradores en materia de higiene e inocuidad de productos y/o de sanidad animal.

Capítulo II

Habilitación, aprobación, ampliación o modificación

Sección I: Disposiciones Generales

2° - Habilitación es el acto por el cual el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, a través de la Dirección General de Servicios Ganaderos, autoriza a la empresa a realizar una o más actividades de recepción, recogida, estandarización, tratamiento, transformación o depósito de leche y/o productos lácteos. Dicha habilitación abarcará los aspectos de sanidad, higiene e inocuidad y permitirá a los establecimientos producir con destino al mercado interno en todo el territorio nacional.

La ASO, solamente habilitará los establecimientos antes citados cuando haya comprobado que los mismos cumplen con los requisitos del presente Reglamento y demás disposiciones nacionales.

La ASO, mediante resolución expresa, habilitará el establecimiento y le asignará un número de registro oficial, único y nacional, el que deberá ser usado para identificar todos los productos elaborados en el establecimiento, con las correspondientes etiquetas, recipientes, envases o toda otra forma de presentación, con destino tanto al comercio nacional como internacional.

Las habilitaciones que se otorguen tendrán vigencia en tanto se mantengan las condiciones locativas, higiénicas y operaciones en base a las cuales se concedieron. El control de las condiciones será realizado por inspectores, quienes, debidamente autorizados e identificados, tendrán acceso en todo momento a los locales y registros de los establecimientos sujetos a este Reglamento.

Sección II: Procedimiento de habilitación

3° - (Procedimiento de habilitación nacional). La empresa interesada en habilitar un establecimiento para tratamiento o transformación de leche y productos lácteos deberá

presentar una solicitud firmada por los representantes legales y responsables de la firma. En ese mismo momento deberá especificar, si correspondiera, qué empresa habilitada por la ASO de acuerdo con el artículo 3° del decreto 368/000, de 11 de diciembre de 2000, realizará las tareas de habilitación.

4° - (Aprobación de planos y memoria descriptiva). En forma expresa, junto con la solicitud, se gestionará la aprobación de:

a. Planos que incluyan diagrama de flujo de los productos y circulación del personal dentro del establecimiento.

b. Memoria descriptiva de los procesos industriales, en forma detallada.

c. Abastecimiento de agua, planos y memorias descriptivas y constructivas del sistema de abastecimiento, especificando fuentes de captación, caudales, sistema de cloración y sistemas de alarma, líneas de distribución de agua potable, capacidad y ubicación de los depósitos, cañerías, grifos numerados, etc.

d. Planos que incluyan el equipamiento, los locales industriales y demás locales.

5° - (Estudio de planos y memorias). Una vez comprobado que se ha cumplido con todos los requisitos enumerados para la presentación de la solicitud correspondiente, el personal técnico de la ASO estudiará los planos y memorias, y podrá requerir de él o de los propietarios del establecimiento o de los técnicos responsables del proyecto toda la información complementaria necesaria.

6° - (Inspección final de obras). Luego de aprobados los planos y de realizadas las obras, antes de concederse la habilitación, técnicos de la ASO realizarán una inspección a fin de comprobar que el proyecto se ha realizado de acuerdo a los planos y memorias descriptivas presentados y aprobados.

7° - (Rehabilitación). En caso de inactividad de un establecimiento, por un período que exceda los seis meses ininterrumpidos, la rehabilitación podrá obtenerse previa inspección con el fin de constatar las condiciones en que se encuentra el establecimiento, incluidos los aspectos operacionales.

8° - (Ampliación o modificación). Toda solicitud para ampliación o modificación del establecimiento habilitado, deberá ser previamente aprobada por la ASO.

Sección III: Habilitación de exportación para mercados extranjeros

9° - Toda vez que un establecimiento con habilitación nacional aspire a que la ASO gestione ante las autoridades sanitarias de otros países su inclusión en la nómina de establecimientos autorizados a exportar con ese destino, deberá presentar una solicitud por nota, explicitando el mercado al cual desea acceder y los productos a exportar. La relación con autoridades sanitarias de otros países será competencia exclusiva del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

La Dirección General de Servicios Ganaderos nombrará una Comisión Técnica con el objetivo de verificar que la empresa solicitante cumple con los requerimientos del mercado en cuestión.

Dicha Comisión deberá tener en cuenta la legislación sanitaria y las exigencias de la autoridad sanitaria del mercado de destino. Su tarea se realizará de acuerdo con el procedimiento que establezca la ASO.

En caso de que la Autoridad Sanitaria extranjera requiera una inspección previa, la ASO coordinará la misma, a través de los canales oficiales correspondientes.

Toda vez que los servicios de la ASO constaten el incumplimiento de los requisitos exigidos, suspenderá la emisión de certificados sanitarios internacionales para ese destino o directamente retirará la habilitación otorgada para ese mercado específico.

Capítulo III

Autoridad Sanitaria Oficial

10° - De acuerdo a lo establecido en el decreto N° 368/000 de 11 de diciembre de 2000, el sistema se basará en esquemas de autocontrol que serán desarrollados e implementados por las empresas industrializadoras, y aprobados y supervisados por la ASO.

El control será permanente, entendiéndose que la frecuencia de la verificación dependerá de la eficacia del sistema de autocontrol implementado por el establecimiento.

La ASO podrá asignar tareas de aprobación y supervisión a instituciones u organizaciones debidamente habilitadas y registradas por la referida autoridad, quien deberá supervisar y auditar los servicios que dichas organizaciones presten.

Los inspectores, cualquiera sea su jerarquía, vinculados a la fiscalización de los establecimientos, no podrán tener relación de dependencia alguna con los mismos.

11° - (Información de carácter secreto).

Toda información, ya sea referente a fórmulas, procedimientos tecnológicos, manuales y sistemas de autocontrol, tendrá el carácter de secreto. Los funcionarios del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca que tengan acceso a dicha información, estarán obligados a guardar secreto, según lo dispuesto en el artículo 264 de la Ley No. 16736 de 5 de enero de 1996. La violación de lo anteriormente dispuesto será considerada como falta grave.

La confidencialidad de la información que manejen las empresas referidas en el artículo 3° del decreto 368/000 del 11 de diciembre de 2000, será acordada contractualmente con las empresas elaboradoras de productos lácteos, y se regirá por las normas del Derecho Privado.

Capítulo IV

Exportación e Importación

12° - (Competencia). Será competencia exclusiva del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, a través de la Dirección General de Servicios Ganaderos, emitir los Certificados Sanitarios Internacionales que acompañen las exportaciones de leche y productos lácteos. Dichos certificados contemplarán aspectos relacionados con la salud pública, veterinaria y la sanidad animal.

Los certificados serán ajustados a las especificaciones del país de destino.

Control de Importaciones. La ASO procederá a realizar los controles de sanidad, higiene e inocuidad de toda la leche y productos lácteos destinados a la alimentación humana o animal, así como de uso industrial, que ingresen al territorio nacional.

Las condiciones aplicables a las importaciones de leche y productos lácteos deberán ser equivalentes a las establecidas por la reglamentación nacional, cuando el destino es el mercado interno.

Las condiciones aplicables a las importaciones de leche y productos lácteos destinadas a la reexportación, deberán cumplir con los requisitos de sanidad, higiene e inocuidad del país de destino final.

Tramitación del Certificado Sanitario Internacional. Los procedimientos serán los que oportunamente establezca la ASO.

Productos importados. La ASO, en la medida necesaria para la aplicación del presente Reglamento, y en colaboración con las autoridades competentes, podrá efectuar controles «in situ» en el país de origen, e informará a las autoridades sanitarias correspondientes, los

resultados de los controles efectuados.

Tramitación de importación. Los procedimientos serán los que oportunamente establezca la ASO.

Capítulo V

Residuos Biológicos

13° - La ASO tomará las medidas para asegurar que sólo se destine a la elaboración de productos lácteos o de leche de consumo, materia prima que no contenga residuos de medicamentos veterinarios y pesticidas prohibidos, residuos de medicamentos veterinarios y de pesticidas permitidos y contaminantes ambientales por encima de los límites de tolerancia.

La ASO, o inspectores debidamente autorizados por ésta, podrán proceder al retiro de muestras oficiales de leche y productos lácteos destinados a ser analizados para detectar la presencia de residuos de drogas prohibidas, o residuos de drogas permitidas o contaminantes ambientales, cuyos valores se encuentren por encima de los límites de tolerancia.

Es responsabilidad del establecimiento habilitado no permitir la recepción en planta de materia prima que contenga residuos de drogas prohibidas, o residuos de drogas permitidas o contaminantes ambientales, cuyos valores se encuentren por encima de los límites de tolerancia.

El Programa Nacional de Residuos Biológicos de la ASO establecerá el plan de monitoreo donde se detallará la lista de sustancias, compuestos y matrices a ser analizados, el método de análisis, los límites de tolerancia, el número de muestras y el laboratorio que las procesará.

Obligaciones y responsabilidades de los establecimientos

14° - Los titulares de los establecimientos habilitados estarán obligados y serán responsables de:

a. Utilizar en los establecimientos exclusivamente productos químicos, tales como detergentes, desinfectantes, rodenticidas, insecticidas, etc., de uso permitido por la ASO. El uso de tales productos deberá ajustarse a las condiciones establecidas en el acto de su aprobación.

b. Facilitar el acceso de los inspectores oficiales a todas las instalaciones de la planta industrial.

c. Utilizar etiquetas, rótulos o similares que hayan sido aprobados y registrados por la ASO, en la identificación de los productos elaborados.

d. Poner a disposición de la ASO, o de las

instituciones habilitadas para esa tarea, las monografías de los procedimientos de elaboración de los productos, incluyendo su composición y porcentajes de los ingredientes, no pudiendo modificarlos fuera de los límites establecidos sin previa autorización.

e. Proporcionar el equipamiento y la vestimenta necesarios para los inspectores, en caso de ser necesario, de acuerdo con lo que disponga la ASO, siendo responsable de la higiene de los mismos.

f. Proporcionar el material y el equipo necesario para la toma de muestras oficiales por parte de los inspectores. El traslado de las muestras también será responsabilidad del establecimiento.

g. Contar con los servicios de un laboratorio aprobado y registrado por la ASO, a los efectos de analizar las muestras de apoyo a los sistemas de autocontrol.

h. Mantener un registro diario donde conste la materia prima que ingresa al establecimiento. En el caso de leche cruda, registro del establecimiento productor y volumen que ingresa y en el caso de otras materias primas, establecimiento de origen y cantidad que ingresa. Para el producto final que egresa, producto, volumen y destino del mismo.

i. Conservar los registros de los autocontroles, cuando corresponda, a fin de presentarlos a la ASO, o institución u organización habilitada. Dichos registros serán conservados al menos durante un período que corresponda a toda la vida útil del producto más dos meses.

j. Informar a la ASO, o institución u organización habilitada, cuando el resultado del examen de laboratorio u otra información ponga de manifiesto la existencia de algún riesgo grave para la salud.

k. Retirar del mercado («recall»), en caso de riesgo inmediato para la salud humana, la cantidad de productos obtenidos en condiciones tecnológicamente similares y que puedan presentar el mismo riesgo. Los productos retirados de la comercialización permanecerán bajo supervisión y responsabilidad de la ASO hasta que sean destruidos, empleados para usos distintos del consumo humano o, previa autorización de dicha autoridad, transformados de manera que se garantice la seguridad.

l. Garantizar la gestión correcta del marcado de salubridad.

15° - (Autocontroles del establecimiento). Los establecimientos procesadores de leche y

productos lácteos habilitados por la ASO, deberán implementar sistemas de autocontrol. Estos sistemas, una vez verificados por la ASO, o instituciones habilitadas para la tarea, servirán de base para el control oficial.

Buenas prácticas de elaboración

Todos los establecimientos habilitados deberán contar con un Manual de Buenas Prácticas de Elaboración, el cual deberá ser aplicable a cada establecimiento en particular.

El Manual de Buenas Prácticas de Elaboración incluirá, como mínimo, los siguientes temas:

- a. Descripción de las instalaciones interiores y exteriores, edificaciones e instalaciones para el personal de la empresa.
- b. Programa de calidad de agua
- c. Recepción y almacenamiento de materia prima, ingredientes, material de empaque y productos químicos.
- d. Diseño, instalación, funcionamiento y programa de mantenimiento preventivo para instalaciones y equipos.
- e. Operaciones de recepción, procesamiento, depósito y manejo de productos almacenados.
- f. Capacitación del personal respecto de las distintas operaciones, de los controles de elaboración y de las prácticas higiénicas, salud y hábitos personales.
- g. Programa de control de plagas.
- h. Programa de manejo y disposición de residuos
- i. Seguimiento de la producción y sistemas de retiro de productos del mercado («recall»).
- j. Programa de limpieza basado en análisis de riesgo. Este programa deberá detallar procedimientos estandarizados para la higiene y desinfección de estructuras, instalaciones, equipamiento y útiles.

Sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACCP)

Todos los establecimientos habilitados cuyo sistema de autocontrol incluya el Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACCP) deberá estar basado en los siete principios de HACCP.

Este programa deberá ser desarrollado e implementado para cada establecimiento y para cada producto en particular.

Los establecimientos deberán presentar a la ASO, o instituciones habilitadas para la tarea, documentación que pruebe que se realizó un análisis de riesgo y que establezca los criterios que se utilizaron para determinar los mismos, así como el correspondiente diagrama

de flujo, describiendo los pasos de cada proceso y el flujo de cada producto.

Los establecimientos deberán presentar a la ASO, o instituciones habilitadas para la tarea, un plan HACCP para cada producto, que contemple como mínimo lo siguiente:

- a. Listado de riesgos o peligros potenciales identificados.
- b. Listado de puntos críticos de control.
- c. Listado de los límites críticos que deben ser cumplidos para cada uno de los puntos críticos de control.
- d. Descripción de los procedimientos de monitoreo y las frecuencias con que se llevarán a cabo, para cada uno de los puntos críticos de control.
- e. Las acciones correctivas y preventivas que se tomarán como respuesta a las desviaciones de los límites críticos detectadas.
- f. Sistemas de registro que documente el monitoreo de los puntos críticos de control.
- g. Listado de procedimientos de verificación que permitan controlar que el plan HACCP está funcionando correctamente.

El establecimiento deberá identificar a la persona responsable del plan HACCP, y el plan deberá estar fechado y firmado por esa persona en el momento de la aceptación inicial, luego de cualquier modificación, y por lo menos una vez al año, luego de la revisión correspondiente.

El personal responsable del plan HACCP deberá haber completado exitosamente un curso de entrenamiento en la aplicación de los siete principios de HACCP.

Capítulo VII

Obligaciones y responsabilidades de los Inspectores

16° - (Obligaciones generales). El inspector, deberá controlar:

- a. La limpieza de los locales, de las instalaciones y del equipamiento y la higiene del personal.
- b. La eficacia de los autocontroles efectuados por el establecimiento, principalmente mediante la verificación de los resultados y la toma de muestras.
- c. Las condiciones microbiológicas e higiénicas de los productos lácteos.
- d. La eficacia del tratamiento térmico de la leche y los productos lácteos.
- e. La marca de salubridad apropiada de los productos lácteos.
- f. El rotulado de los productos e inscripciones reglamentarias.

g. Las condiciones de almacenamiento y transporte de las materias primas y los productos.

El inspector deberá realizar cualquier otro control que estime necesario para el cumplimiento de los requisitos de la reglamentación nacional vigente en los aspectos de sanidad, higiene e inocuidad de leche y productos lácteos.

El inspector deberá tomar las muestras de carácter oficial necesarias para el análisis de laboratorio, a fin de verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en las reglamentaciones vigentes.

El inspector será responsable de tener al día la documentación necesaria para demostrar que se realizaron los controles requeridos.

El inspector será responsable de la certificación sanitaria de los productos, cada vez que corresponda.

En el caso de exportación de productos, será responsabilidad del inspector verificar que la mercadería cumple con lo establecido en el presente Reglamento, así como los requisitos específicos del mercado comprador.

El inspector será responsable de extender un Documento Sanitario de Transferencia para Exportación, según los modelos que disponga la Dirección General de Servicios Ganaderos, donde deberá constar en forma expresa, que el producto cumple con los requisitos específicos del mercado de destino.

17° - (Verificación del plan HACCP). El inspector será responsable de realizar las siguientes tareas de verificación, con el fin de comprobar que el plan HACCP es adecuado para los fines establecidos y se implementa adecuadamente.

a. Revisar el plan HACCP, cada vez que lo considere necesario.

b. Revisar los registros de los puntos críticos de control

c. Revisar los límites críticos

d. Revisar las acciones correctivas y preventivas tomadas por el establecimiento cuando se producen desviaciones, a fin de determinar que fueron adecuadas.

e. Revisar todos los registros relacionados con el plan HACCP.

f. Observar directamente y medir algún punto crítico de control.

g. Tomar las muestras oficiales necesarias para dar cumplimiento a los programas de muestreo que disponga la Dirección General de Servicios Ganaderos.

h. Observar en el lugar el cumplimiento de los procedimientos.

i. Toda vez que el inspector detecte incumplimiento por parte del establecimiento de los requisitos establecidos en el presente Reglamento.

j. deberá tomar las acciones que establezca el procedimiento correspondiente.

18° - (Control oficial de agua potable).

a. La ASO será la encargada de supervisar el control de potabilidad de agua periódicamente.

b. Se controlarán las características microbiológicas y fisicoquímicas de la red interior de abastecimiento, así como el nivel de cloro residual libre.

c. Se extraerán muestras oficiales, en el número y frecuencia que disponga la ASO y se remitirán a un laboratorio aprobado y registrado a tales efectos.

19° - (Infracciones). Serán consideradas infracciones todo acto, acción u omisión que viole las disposiciones contenidas en la reglamentación vigente en la materia y las disposiciones que dicte la Dirección General de Servicios Ganaderos en aplicación de la misma.

En especial:

a. Impedir o dificultar a los inspectores el ejercicio de sus funciones.

b. Proporcionar información inexacta o negarla respecto a las condiciones sanitarias, higiénicas y de inocuidad.

c. Introducir cambios en los procedimientos industriales sin previa aprobación de la ASO.

d. Comercializar productos adulterados.

e. Falsear los datos de los registros de los autocontroles.

20° - Comuníquese, publíquese en el Diario Oficial, etc. Ing. MARTIN AGUIRREZABALA