

**EL GRUPO MERCADO COMÚN  
RESUELVE:**

Art. 1 - Aprobar la Corrección de la Res. GMC N° 145/96 "Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Queso Minas Frescal", en sus versiones en español y portugués, por la que se adiciona el término "Muy" en la expresión "Alta Humedad" en los Ítem 2.2 (Clasificación), 4.2.3. (Requisitos Físico-Químicos) y 5.1. Aditivos de la Res. GMC N° 145/96 que pasan a leerse:

"2.2. Clasificación:

El queso Minas Frescal es un queso semi-graso, de muy alta humedad, a ser consumido fresco, de acuerdo con la clasificación establecida en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

4.2.3. Requisitos físico-químicos.

Corresponden a las características de composición y calidad de los quesos de muy alta humedad y semi-grasos, establecidas en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

5.1. Aditivos

Se autorizan los aditivos previstos en el ítem 5 del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos" para quesos de muy alta humedad.

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 - ANMAT (Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica).

INAL (Instituto Nacional de Alimentos).

Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos  
Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación  
(Servicio Nacional de Sanidad Animal - SENASA).

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. INTN (Instituto Nacional de Tecnología y Normalización)

URUGUAY Ministerio de Salud Pública

Ministerio de Industria, Energía y Minería. LATU (Laboratorio Tecnológico del Uruguay)

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Art. 3 - El presente Reglamento Técnico se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 4 - Los Estados Partes del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos internos antes del día 7/VI/99.

XXXII GMC - Río de Janeiro, 8/XII/98

---o---

10

Decreto 196/011

**Incorpórase al Derecho Positivo Nacional la Resolución 83/998 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR. (1.003\*R)**

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA  
MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS

**MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA  
MINISTERIO DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA**

Montevideo, 31 de Mayo de 2011

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto del Poder Ejecutivo N° 315/994 de 5 de julio de 1994;

**RESULTANDO:** I) que por la Resolución N° 83/996 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, se aprobó el "Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso Prato";

II) que se ha solicitado la modificación del citado Reglamento Bromatológico, mediante la internalización de la referida Resolución del Grupo Mercado Común del MERCOSUR;

**CONSIDERANDO:** I) que es necesaria la actualización de la reglamentación sobre la Identidad y Calidad del Queso Prato;

II) que de acuerdo a 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, 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 citado Protocolo;

III) que corresponde 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 Resultando I);

IV) que dicha actualización contribuye a permitir un mayor y más fluido relacionamiento comercial con otros países, circunstancia que beneficia el comercio exterior de nuestro País;

V) que la modificación proyectada, elevada por la División Norma de Investigación del Ministerio de Salud Pública, cuenta con el aval de la Dirección General de la Salud de dicha Secretaría de Estado;

**ATENTO:** a lo precedentemente expuesto y a lo establecido en la Ley N° 9.202 - Orgánica de Salud Pública-, de 12 de enero de 1934;

**EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1°.-** Adóptase la Resolución N° 83/996 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, por la cual se aprobó el "Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso Prato", que se anexa al presente Decreto y forma parte integrante del mismo.

**Artículo 2°.-** Incorpórase como Artículo 16.4.31 en la Sección 4 - Queso - del Capítulo 16 - Leche y Derivados -, del Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994, el texto del referido Reglamento Técnico, internalizado por el Artículo 1° del presente Decreto.

**Artículo 3°.-** Comuníquese, publíquese.

**JOSE MUJICA, Presidente de la República; DANIEL OLESKER; FERNANDO LORENZO; ROBERTO KREIMERMAN; TABARÉ AGUERRE.**

**MERCOSUR/GMC/RES N° 83/96**

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO PRATO**

**VISTO:** el Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y el artículo 10 de la Decisión N° 4/91 del Consejo del Mercado Común.

**CONSIDERANDO:**

Que los Estados Partes concuerdan en fijar la Identidad y Calidad del Queso Prato;

Que la armonización de los Reglamentos Técnicos tiene por objeto 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 del Mercosur de Identidad y Calidad del Queso Prato, que figura en el Anexo I 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 y comunicarán el texto de las mismas al Grupo Mercado Común.

Art. 3 - Las autoridades competentes de los Estados Partes encargadas de la implementación de la presente Resolución serán:

ARGENTINA -	Ministerio de Salud y Acción Social Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos; Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación; Servicio Nacional de Sanidad Animal -(SENASA);
BRASIL -	Ministério da Agricultura e do Abastecimento; Ministério da Saúde;
PARAGUAY -	Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social; Ministerio de Agricultura y Ganadería;
URUGUAY -	Ministerio de Salud Pública; Ministerio de Industria, Energía y Minería (LATU); Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca;

Art. 4 - La presente Resolución entrará en vigencia el 1/11/96.

### ANEXO I

## REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO PRATO

### 1 - ALCANCE

#### 1.1 - OBJETIVO

El presente reglamento fija la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberá cumplir el Queso Prato destinado al consumo humano.

Nota: El Queso Prato para uso industrial podrá no cumplir con todos los requisitos de este reglamento siempre que para ello exista una justificación tecnológica.

#### 1.2 - ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente reglamento se refiere al Queso Prato a ser comercializado en el MERCOSUR.

### 2 - DESCRIPCIÓN

#### 2.1 DEFINICIÓN:

Con el nombre de Queso Prato se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas.

#### 2.2 - CLASIFICACIÓN

El Queso Prato es un queso graso y de mediana humedad de acuerdo con la clasificación establecida en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

#### 2.3 - DESIGNACIÓN (DENOMINACIÓN DE VENTA)

"Queso Prato" o "Queso Prato de Uso Industrial" según corresponda. Se denominará "Queso Prato" y opcionalmente podrá tener las siguientes denominaciones:

- "Queso Prato" (Sandwich o Lanche)
- "Queso Prato" (Cobocó)
- "Queso Prato" (Esférico Bola)

### 3 - REFERENCIAS

Reglamento Técnico General MERCOSUR para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos.

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 50B: 1985. 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

4.1.1.1. Leche y/o leche reconstituida estandarizadas en su contenido de materia grasa.

4.1.1.2. Cultivos de bacterias lácticas específicas.

4.1.1.3. Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

4.1.1.4. Cloruro de sodio

#### 4.1.2. Ingredientes opcionales 4.1.2.1. Leche en polvo

4.1.2.2. Crema

4.1.2.3. Sólidos de origen lácteo

4.1.2.4. Cloruro de Calcio

### 4.2. REQUISITOS

#### 4.2.1 Características Sensoriales

4.2.1.1. Consistencia: Semidura, elástica.

4.2.1.2. Textura: compacta, lisa, cerrada con algunos ojos redondos pequeños y/o algunas aberturas mecánicas.

4.2.1.3. Color: amarillento o amarillo pálido.

4.2.1.4. Sabor: característico.

4.2.1.5. Olor: característico.

4.2.1.6. Corteza: no posee o con corteza fina, lisa, sin rajaduras.

4.2.1.7. Ojos: algunos ojos pequeños, bien diseminados o sin ojos.

#### 4.2.2 Forma y Peso

4.2.2.1. Forma:

Paralelepípedo de sección transversal rectangular, cilíndrica o esférica de acuerdo con la variedad correspondiente.

Queso Prato, Queso Prato (Sandwich o Lanche): Paralelepípedo de sección transversal rectangular.

Queso Prato (Cobocó): Cilíndrico

Queso Prato (Esférico o Bola): Esférico

4.2.2.2. Peso: de 0,4 a 5 kg de acuerdo con la variedad correspondiente.

#### 4.2.3 Requisitos Físico-Químicos

Responderá a las características de composición y calidad de los quesos de mediana 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 semicocida, remoción parcial del suero, lavada por adición de agua caliente, pre-prensada bajo suero, moldeada, prensada, salada y madurada.

4.2.4.2. Estabilización y maduración: se deberá madurar el tiempo necesario para lograr sus características específicas (por lo menos 25 días).Ç

#### 4.2.5 Acondicionamiento

En envolturas plásticas con o sin vacío o en envases bromatológicamente aptos.

#### 4.2.6 Condiciones de Conservaciones y Comercialización

El Queso Prato deberá mantenerse a una temperatura no superior a 12°C.

## 5 - ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ ELABORACIÓN

### 5.1. ADITIVOS

Se autorizan los aditivos previstos en el Punto 5 del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos" para Quesos de Mediana Humedad.

### 5.2. COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA / ELABORACIÓN

Se autoriza el uso de los coadyuvantes de tecnología / elaboración previstos en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

**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 lo que se establece en el Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC /VOL A 1985). La leche a ser utilizada deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasterización, o tratamiento térmico 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.

**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 Prato deberá cumplir con lo establecido en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de 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".

"Queso Prato" o "Queso Prato de Uso Industrial" según corresponda. Será denominado "Queso Prato". Opcionalmente podrá ser denominado:

"Queso Prato" (Sandwich o Lanche).

"Queso Prato" (Cobocó).

"Queso Prato" (Esférico Bola).

**10. MÉTODOS DE ANÁLISIS**

Humedad: FIL 4A:1982

Materia Grasa: FIL 5B:1986

**11. MUESTREO**

Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50B: 1985.

---O---

11

Resolución 255/011

**Declárase de Interés Nacional la realización del "XX Encuentro Latinoamericano sobre el Pensamiento de D. W. Winnicott ¿Por qué Winnicott hoy?". (1.010)**

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA  
MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES  
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA  
MINISTERIO DE TURISMO Y DEPORTE

Montevideo, 31 de Mayo de 2011

**VISTO:** el planteamiento efectuado por la Asociación Uruguaya de Psicoterapia Psicoanalítica (AUDEPP) y la Fundación Winnicott;

**RESULTANDO:** I) que a través del mismo comunican en su calidad de organizadores, la realización del "XX Encuentro Latinoamericano sobre el Pensamiento de D. W. Winnicott ¿Por qué Winnicott hoy?", a celebrarse en la ciudad de Montevideo, entre los días 4 y 5 de noviembre del año en curso;

II) que se cumplen treinta años de la fundación de la Asociación Uruguaya de Psicoterapia Psicoanalítica (AUDEPP), y aniversario número veinte de los Encuentros Latinoamericanos sobre el pensamiento de D. W. Winnicott;

III) que el reconocido pensador se caracterizó por un fuerte interés en temas sociales de su época;

IV) que la actividad de referencia contará con la participación de reconocidos profesionales de la salud mental de la Región;

**CONSIDERANDO:** que es de interés de esta Administración promover la realización en este país de eventos científicos y técnicos de carácter internacional como el propuesto;

**ATENCIÓN:** a lo expuesto;

**EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA**

**RESUELVE:**

1°.- Declárase de Interés Nacional la realización del "XX Encuentro Latinoamericano sobre el Pensamiento de D. W. Winnicott ¿Por qué Winnicott hoy?", a celebrarse en la ciudad de Montevideo, entre los días 4 y 5 de noviembre del año 2011.

2°.- Comuníquese, etc.

**JOSÉ MUJICA, Presidente de la República; DANIEL OLESKER; LUIS ALMAGRO; RICARDO EHRlich; HÉCTOR LESCANO.**

---O---

12

Resolución 256/011

**Declárase de Interés Nacional la realización del "IV Congreso de la Unión Latino Americana de Entidades en Psicología". (1.011)**

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA  
MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES  
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA

Montevideo, 31 de Mayo de 2011

**VISTO:** el planteamiento formulado por el Presidente del IV Congreso de ULAPSI, Prof. Psic. Carlos Lesino;

**RESULTANDO:** I) que solicita se declare de Interés Nacional la realización del "IV Congreso de la Unión Latino Americana de Entidades de Psicología", a efectuarse en la ciudad de Montevideo, entre los días 26 a 28 de abril de 2012;

II) que el citado Congreso es organizado por la Sociedad de Psicología del Uruguay (SPU), la Coordinadora de Psicólogos del Uruguay (CPU), la Sociedad Uruguaya de Análisis y Modificación de la Conducta (SUAMOC) y la Asociación de Psicología del Trabajo del Uruguay (ADEPTRU);

III) que el referido Congreso permitirá estimular la presencia de estudiantes y profesionales de sesenta instituciones de doce diferentes países de América Latina;

**CONSIDERANDO:** que es de interés de esta administración la realización en el país de eventos de profesionales y técnicos de carácter internacional como el propuesto;

**ATENCIÓN:** a lo precedentemente expuesto;

**EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA**

**RESUELVE:**

1°.- Declárase de Interés Nacional la realización del "IV Congreso de la Unión Latino Americana de Entidades de Psicología", a efectuarse en la ciudad de Montevideo, del 26 al 28 de abril de 2012.

2°.- Comuníquese, notifíquese, etc.

**JOSÉ MUJICA, Presidente de la República; DANIEL OLESKER; LUIS ALMAGRO; MARÍA SIMÓN.**