

MINISTERIO DE TURISMO Y DEPORTE

8
Resolución 271/011

Designase Director General de Secretaría en el Ministerio de Turismo y Deporte. (1.034)

MINISTERIO DE TURISMO Y DEPORTE

Montevideo, 6 de Junio de 2011

VISTO: Lo establecido en el artículo 427 de la Ley Nº 18.719, de fecha 27 de diciembre de 2010.

RESULTANDO: Que por el mismo se creó en el Inciso 09 “Ministerio de Turismo y Deporte”, Unidad Ejecutora 001 “Dirección General de Secretaría”, programa 320 “Fortalecimiento de la Base Productiva de Bienes y Servicios”, un cargo de Director Nacional de Turismo, Escalafón Q “Personal Particular Confianza”, incluido en el literal C) del artículo 9º de la Ley Nº 15.809, de 8 de abril de 1986, modificativas y concordantes.

ATENTO: A lo expuesto.

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

RESUELVE

1.- Desígnese Director Nacional de Turismo en la Unidad Ejecutora 001 - “Dirección General de Secretaría”, del Inciso 09 “Ministerio de Turismo y Deporte”, al Señor Benjamín José Liberoff Nemirovsky, titular de la Cédula de Identidad número 992.726-1, Credencial Cívica Serie BDB Nº 33351.

2.- Publíquese, notifíquese y comuníquese.

JOSÉ MUJICA, Presidente de la República; HÉCTOR LESCANO.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA

9
Resolución 265/011

Dispónense traslados de Magistrados Fiscales dentro de la estructura orgánica del Ministerio Público y Fiscal. (1.020)

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA

Montevideo, 27 de Mayo de 2011

VISTO: Las propuestas formuladas por el Señor Fiscal de Corte y Procurador General de la Nación, Dr. Rafael Ubiría, por Oficio No. 400/11 de fecha 14 de abril de 2011.

RESULTANDO: I) Por dicho Oficio se propone al Poder Ejecutivo - entre otros -, por las razones allí expuestas, los traslados de los siguientes Magistrados Fiscales (Escalafón “N” Magistrados): a) Señora Fiscal Letrada Departamental de Florida de Primer Turno, **Dra. María Cristina FALCOMER GUILLAMA**, para ocupar el cargo de Fiscal Letrada Departamental de Atlántida; b) Señora Fiscal Letrada Departamental de Carmelo, **Dra. Aurora Sylvia STUPINO VARELA**, para ocupar el cargo de Fiscal Letrada Departamental de Florida de Primer Turno, que queda vacante con motivo del anterior traslado; y c) Señora Fiscal Letrada Departamental de Young, **Dra. Alicia Alba GHIONE CORE**, para ocupar el cargo de Fiscal Letrada Departamental de Carmelo, vacante en razón del traslado indicado en el literal b).

II) Por el Artículo 522 de la Ley No. 18.719 de Presupuesto Nacional, de fecha 27 de diciembre de 2010, se creó la Fiscalía Letrada Departamental de Atlántida, con la misma jurisdicción del Juzgado Letrado Departamental de Atlántida. Asimismo, por el artículo 523 de la citada norma se creó un cargo de Fiscal Letrado Departamental, para ocupar la referida sede.

CONSIDERANDO: I) Las propuestas formuladas suponen trasiegos horizontales que no implican un ascenso en la carrera funcional de los magistrados propuestos, dentro de la estructura orgánica del Ministerio Público y Fiscal.

II) Sin perjuicio de ello, el proponente tuvo en consideración fundamentalmente la experiencia de las Dras. Falcomer, Stupino y Ghione a lo largo de sus carreras funcionales, así como la responsabilidad y la aptitud técnico-jurídica que han demostrado en los cargos desempeñados, todo lo cual las hacen merecedoras de los traslados para los que son propuestas.

ATENTO: A lo expuesto y a lo dispuesto por los Artículos 4º y 7º Nral. 5 del Decreto-Ley No. 15.365 de 21 de diciembre de 1982 y por la Resolución del Poder Ejecutivo No. 966/991 de 4 de diciembre de 1991, reglamentaria del artículo 168 Numeral 24 de la Constitución de la República que permite delegar atribuciones,

LA MINISTRA (I) DE EDUCACIÓN Y CULTURA en ejercicio de atribuciones delegadas

RESUELVE:

1.- DISPÓNESE el traslado de los siguientes Magistrados Fiscales: a) Señora Fiscal Letrada Departamental de Florida de Primer Turno, **Dra. María Cristina FALCOMER GUILLAMA**, para ocupar el cargo de Fiscal Letrada Departamental de Atlántida; b) Señora Fiscal Letrada Departamental de Carmelo, **Dra. Aurora Sylvia STUPINO VARELA**, para ocupar el cargo de Fiscal Letrada Departamental de Florida de Primer Turno, que queda vacante con motivo del anterior traslado; y c) Señora Fiscal Letrada Departamental de Young, **Dra. Alicia Alba GHIONE CORE**, para ocupar el cargo de Fiscal Letrada Departamental de Carmelo, vacante en razón del traslado indicado en el literal b).

2.- LOS traslados indicados en el numeral anterior se harán efectivos a partir de la fecha de la presente Resolución.

3.- COMUNÍQUESE a la Dirección de Asuntos Constitucionales, Legales y Registrales, a la División Gestión y Desarrollo de Recursos Humanos, a la División Programación y Gestión Financiera y a la Asesoría Letrada del Ministerio de Educación y Cultura.

4.- PASE a la Fiscalía de Corte y Procuraduría General de la Nación a efectos de tomar conocimiento y notificar a las interesadas. Cumplido, archívese.

MARÍA SIMÓN.

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

10
Decreto 195/011

Incorpóranse al Derecho Positivo Nacional las Resoluciones 34/96 y 78/96 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR. (1.002*R)

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA
MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES
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 Nº 315/994 de 5 de julio de 1994;

RESULTANDO: I) que por la Resolución Nº 34/96 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, se aprobó el denominado “Reglamento Técnico MERCOSUR de identidad y calidad de la Masa para elaborar queso Mozzarella” y la Resolución GMC Nº 78/96 de aprobación del “Reglamento Técnico MERCOSUR de identidad y calidad del Queso Mozzarella (Muzzarella o Mussarella)” que se incorpora al Capítulo 16 Leche y derivados, Sección 4, quesos del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto 315/994 del 5 de julio de 1994) como artículo 16.4.29;

II) que se ha solicitado la actualización de la normativa al respecto, mediante la internalización de la referida Resolución del Grupo Mercado Común del MERCOSUR;

CONSIDERANDO: I) que dicha actualización de la reglamentación sobre identidad y calidad del Queso Mozzarella, resulta necesaria y oportuna para cubrir las necesidades de la industria nacional al respecto;

II) que según lo dispuesto en el Artículo 38 del Protocolo Adicional de Ouro Preto, aprobado por la Ley Nº 16.712 de 1º de septiembre de 1995, por el cual 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 2º del referido Protocolo;

III) 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;

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

V) que dicha actualización, elevada por el Departamento de Alimentos y Otros, de la División Habilitación Sanitaria del Ministerio de Salud Pública, cuenta con la aprobación de la División Normas e Investigación de dicha Secretaría de Estado;

VI) que la Dirección General de la Salud de dicha Secretaría de Estado no realiza objeciones respecto de la internalización proyectada, por lo que corresponde proceder en consecuencia;

ATENCIÓN: a lo precedentemente expuesto y a lo establecido en la Ley Nº 9.202 - Orgánica de Salud Pública-, de 12 de enero de 1934 y concordantes;

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

DECRETA:

Artículo 1º.- Adóptase la Resolución Nº 34/96 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que aprobó el denominado “Reglamento Técnico MERCOSUR de identidad y calidad de la Masa para elaborar queso Muzarella y la Resolución GMC Nº 78/96 de aprobación del “Reglamento Técnico MERCOSUR de identidad y calidad del Queso Mozzarella (Muzzarella o Mussarella)” que se incorporan al Capítulo 16 Leche y derivados, Sección 4, quesos del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto 315/994 del 5 de julio de 1994) como artículo 16.4.29, que se anexa y forma parte integrante del presente Decreto.

Artículo 2º.- Comuníquese, publíquese.

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

MERCOSUR/GMC/RES Nº 34/96

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA MASA PARA ELABORAR QUESO MOZZARELLA

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Resolución Nº 91/93 y la Recomendación Nº 8/96 del SGT Nº 3 “Reglamentos Técnicos”.

CONSIDERANDO:

Que los Estados Partes acordaron fijar la Identidad y Calidad de la Masa para Elaborar Queso Mozzarella (Muzzarella o Mussarella).

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 la Masa para Elaborar Queso Mozzarella (Muzzarella o Mussarella) que figura en el Anexo 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, Pesca y Alimentación
(Servicio Nacional de Sanidad Animal).

Brasil: Ministerio de Salud
Ministerio de Agricultura y de Abastecimiento.

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.
Ministerio de Agricultura y Ganadería.

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 vigor en el MERCOSUR en un plazo máximo de 90 (noventa) días a partir de su aprobación.

XXII GMC - Buenos Aires, 21/VI/1996.-

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA MASA PARA ELABORAR QUESO MOZZARELLA (MUZZARELLA O MUSSARELLA)

1. ALCANCE.

1.1. OBJETIVO.

Establecer la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberá cumplir la Masa para elaborar Queso Mozzarella, Muzzarella o Mussarella (en adelante denominado genéricamente como Mozzarella).

1.2. ÁMBITO DE APLICACIÓN.

El presente Reglamento se refiere a la Masa para elaborar Queso Mozzarella a ser comercializada en el MERCOSUR.

2. DESCRIPCIÓN.

2.1. DEFINICIÓN.

Con el nombre de Masa para elaborar Queso Mozzarella se entiende el producto intermedio, de uso industrial exclusivo, destinado a la elaboración de Queso Mozzarella, 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. DESIGNACIÓN (Denominación de Venta).

Se denominará “Masa para Elaborar Queso Mozzarella (Muzzarella o Mussarella) Uso Industrial Exclusivo”.

3. REFERENCIAS.

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 o no en su contenido de materia grasa.

4.1.1.2. Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

4.1.2. Ingredientes opcionales.

4.1.2.1. Cultivos de bacterias lácticas específicas.

4.1.2.2. Leche en polvo.

4.1.2.3. Crema.

4.1.2.4. Caseinatos.

4.1.2.5. Cloruro de Calcio.

4.1.2.6. Ácidos cítrico, láctico, acético o tartárico.

4.1.2.7. Cloruro de Sodio.

4.2. REQUISITOS.

4.2.1. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES.

4.2.1.1. Consistencia.

Semidura, a semiblanda según el contenido de humedad, de materia grasa y el grado de maduración.

4.2.1.2. Textura.

Compacta, firme, eventualmente podrá presentar aberturas mecánicas.

4.2.1.3. Color.

Blanco a blanco amarillento, uniforme.

4.2.1.4. Sabor.

Láctico, poco desarrollado.

4.2.1.5. Olor.

Láctico, poco perceptible.

4.2.1.6. Corteza.

No posee.

4.2.1.7. Ojos.

No posee.

Eventualmente podrá presentar aberturas irregulares (ojos mecánicos).

4.2.2. FORMA Y PESO.

Variables.

4.2.3. REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS.

Humedad g/100g.....Máximo 55,0

Materia grasa en

Extracto Seco g/100g.....Mínimo 35,0

4.2.4. CARACTERÍSTICAS DISTINTIVAS DEL PROCESO DE ELABORACIÓN.

4.2.4.1. Obtención de una masa acidificada sin hilar.

4.2.4.2. Estabilización y maduración: tiempo mínimo de 24 horas.

4.2.5. ACONDICIONAMIENTO.

En envases o envolturas bromatológicamente aptos.

4.2.6. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.

La Masa para elaborar Queso Mozzarella deberá mantenerse a una temperatura no superior a 10°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 y Alta Humedad, según corresponda.

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 a 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 pasteurización, 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.

Deberá cumplir con los siguientes requisitos:

Microorganismos
Criterio de Aceptación

Categoría ICMSF
Método de Ensayo

Coliformes/g (30° C)
n=5 c=2

m=5000 M=50000
5
FIL 73A:1985

Coliformes/g (45° C)
n=5 c=2

m=1000 M=5000
5
APHA 1992 c.24 (1)

Estafilococos coag.

pos./g
n=5 c=2

m=100 M=1000
5
FIL 145:1990

Salmonella spp/25g.
n=5 C=0

M=0
10
FIL 93A:1985

Listeria monocytogenes/25g
n=5 c=0

m=0
10
FIL 143:1990

(1). Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 3° Edición.

Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.

8. PESOS Y MEDIDAS.

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9. ROTULADO.

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

Se denominará "Masa para elaborar Queso Mozzarella (Muzzarella o Mussarella)".

Se consignará en el rótulo la leyenda "Uso Industrial Exclusivo".

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.

MERCOSUL/GMC/RES N° 78/96

REGLAMENTO TÉCNICO DEL MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO MOZZARELLA (MUZZARELLA O MUSSARELLA)

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 acordaron fijar la Identidad y Calidad del Queso Mozzarella (Muzzarella o Mussarella);

Que la armonización de los reglamentos técnicos tenderá 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 del MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso Mozzarella que figura en el Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - Los Estados Partes colocarán 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).

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. (Laboratorio Tecnológico del Uruguay)
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

Art. 4 - El presente Reglamento entrará en vigencia el 1/11/96.

XXIII GMC, Brasilia 11/10/96

ANEXO

Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Queso Mozzarella (Muzzarella o Mussarella).

1. ALCANCE.

1.1. OBJETIVO.

Establecer la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberá cumplir el Queso Mozzarella, Muzzarella o Mussarella (en adelante denominado genéricamente como Mozzarella) destinado al consumo humano.

1.2. ÁMBITO DE APLICACIÓN.

El presente Reglamento se refiere al Queso Mozzarella a ser comercializado en el MERCOSUR.

2. DESCRIPCIÓN.

2.1. DEFINICIÓN.

Con el nombre de Queso Mozzarella se entiende el queso que se obtiene por hilado de una masa acidificada, (producto intermedio obtenido 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 Mozzarella es de acuerdo a 4.2.3. un queso de mediana, alta o muy alta humedad y extragrasso, graso a semigraso según la clasificación establecida en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

2.3. DESIGNACIÓN (Denominación de Venta).

Se denominará "Queso Mozzarella", "Queso Muzzarella" o "Queso Mussarella".

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 o no en su contenido de materia grasa.

4.1.1.2. Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

4.1.1.3. Cloruro de sodio.

4.1.2. Ingredientes opcionales.

4.1.2.1. Masa acidificada.

4.1.2.2. Cultivos de bacterias lácticas específicas.

4.1.2.3. Leche en polvo.

4.1.2.4. Crema.

4.1.2.5. Cloruro de Calcio.

4.1.2.6. Caseinatos.

4.1.2.7. Ácidos cítrico, láctico, acético o tartárico.

4.1.2.8. Especies, condimentos y/u otras sustancias alimenticias.

4.2. REQUISITOS.

4.2.1. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES.

4.2.1.1. Consistencia.

Semidura a semiblanda según el contenido de humedad, materia grasa y grado de maduración.

4.2.1.2. Textura.

Fibrosa, elástica y cerrada.

4.2.1.3. Color.

Blanco a amarillento, uniformes, según el contenido de humedad, materia grasa y grado de maduración.

4.2.1.4. Sabor.

Láctico, poco desarrollado a ligeramente picante según el contenido de humedad, materia grasa y grado de maduración.

4.2.1.5. Olor.

Láctico, poco perceptible.

4.2.1.6. Corteza.

No posee.

4.2.1.7. Ojos.

No posee.
Eventualmente podrá presentar aberturas irregulares (ojos mecánicos).

Cuando el Queso Mozzarella contenga especias, condimentos, sustancias alimenticias y/o aromatizantes/saborizantes, presentará las características sensoriales acordes a los agregados realizados.

4.2.2. FORMA Y PESO.

Variables.

4.2.3. REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS.

Humedad g/100g	Máximo 60,0
Materia Grasa en Extracto Seco g/100g	Mínimo 35,0

4.2.4. CARACTERÍSTICAS DISTINTIVAS DEL PROCESO DE ELABORACIÓN.

4.2.4.1. Obtención de una masa acidificada sin hilar.

4.2.4.2. Hilado de la masa en baño de agua caliente.

4.2.4.3. Salado.

4.2.4.4. Estabilización y maduración: mínimo de 24 horas.

4.2.5. ACONDICIONAMIENTO.

En envases o envolturas bromatológicamente aptos. El Queso Mozzarella de humedad comprendida entre 52 y 60% m/m podrá envasarse conjuntamente con el suero remanente de su obtención o con una solución salina citratada.

4.2.6. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.

El Queso Mozzarella deberá conservarse hasta y durante su expendio a una temperatura no superior a 12° C y en caso de contenidos de humedad comprendidos entre 55 y 60% m/m la misma no excederá los 8° 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.

En la elaboración de Queso Mozzarella de Muy Alta Humedad se autoriza también el uso de Peróxido de Benzoílo (Máx. 20 mg/l de leche) y el Dióxido de Titanio (según b.p.f.).

En la elaboración de Queso Mozzarella de Mediana y Alta Humedad se autoriza también el uso de saborizantes/aromatizantes a excepción de aroma a queso y crema según b.p.f.

Cuando en la elaboración del queso Mozzarella se utilice masa acidificada como materia prima, la concentración de los aditivos en el producto final deberá responder a los máximos autorizados en el Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos, independientemente de la concentración de aditivos utilizada en la masa acidificada.

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 a 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.

Teniendo en cuenta las características distintivas del proceso de elaboración, el Queso Mozzarella deberá cumplir con los Requisitos Microbiológicos que se establecen a continuación:

Microorganismos	Criterio de Aceptación	Categoría ICMSF	Método de Ensayo
Coliformes/g (30° C)	n=5 c=2 m=1000 M=5000	5	FIL 73A:1985
Coliformes/g (45°C)	n=5 c=2 m=100 M=500	5	APHA 1992 c.24 (1)
Estafilococos coag.pos./g	n=5 c=2 m=100 M=1000	5	FIL 145:1990
Salmonella spp/25g	m=0	10	FIL 93A:1985
Listeria monocytogenes/25g	m=0	10	FIL 143:1990

(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.

Se aplicará el Punto 9. ROTULADO. del “Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos”

Se denominará “Queso Mozzarella”, “Queso Muzzarella” o “Queso Mussarella”.

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
Decreto 197/011

Incorpórase al Derecho Positivo Nacional la Resolución 46/996 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR y modifícase el Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto 315/994. (1.004*R)

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA
MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES
MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS
MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA

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° 46/006 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, se aprobó el “Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Disposiciones para envases, revestimientos, utensilios, tapas y equipamientos metálicos en contacto con alimentos”;

II) que se ha solicitado la actualización de la normativa al respecto, mediante la internalización de la referida Resolución del Grupo Mercado Común del MERCOSUR;

CONSIDERANDO: I) que dicha actualización de la reglamentación sobre materiales plásticos destinados a la elaboración de envases y equipamientos en contacto con alimentos, resulta necesaria y oportuna para cubrir las necesidades de la industria nacional al respecto;

II) que según 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° 16712 del 1o. 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 referido Protocolo;

III) 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;

IV) que la actualización planteada 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 citada actualización, elevada por el Sector Alimentos, Cosméticos y Domisanitarios, del Departamento de Evaluación de la Conformidad de la División Habilidadación Sanitaria del Ministerio de Salud Pública, cuenta con la aprobación de la División Normas e Investigación de dicha Secretaría de Estado;

VI) que la Dirección General de la Salud del Ministerio de Salud Pública, no realiza objeciones respecto de la internalización proyectada, por lo que corresponde proceder en consecuencia;

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

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

DECRETA:

Artículo 1°.- Adóptase la Resolución N° 46/006 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, por la que se aprobó el “Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Disposiciones para envases, revestimientos, utensilios, tapas y equipamientos metálicos en contacto con alimentos”, que se adjunta al presente Decreto como Anexo y forma parte integrante del mismo.

Artículo 2°.- Modifícase el Artículo 12.3.1 de la Sección 3 - Disposiciones particulares para materiales metálicos- del Capítulo 12 - Materiales en contacto con alimentos-, del Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994: el que quedará redactado de la siguiente manera:

“12.3.1. A los efectos de este reglamento las disposiciones sobre los materiales metálicos, revestidos o no, que entran en contacto con alimentos y sus materias primas durante su producción, elaboración transporte, distribución o almacenamiento, son los que figuran en el Anexo de la Resolución N° 46/06 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR”.

Artículo 3°.- Deróganse los Artículos 12.3.2 a 12.3.13 inclusive, del citado Reglamento Bromatológico Nacional.

Artículo 4°.- Derógase el Decreto N° 344/004 del 23 de septiembre de 2004, por el cual se internalizó la Resolución N° 30/99 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, correspondiente al “Reglamento Técnico MERCOSUR complementario de la Resolución N° 27/93 sobre Migración de compuestos fenólicos en envases y equipamientos metálicos en contacto con alimentos”.

Artículo 5°.- Comuníquese, publíquese.

JOSÉ MUJICA, Presidente de la República; DANIEL OLESKER; LUIS ALMAGRO; FERNANDO LORENZO; ROBERTO KREIMERMANN.

MERCOSUR/GMC/RES. N° 46/06

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE DISPOSICIONES PARA ENVASES, REVESTIMIENTOS, UTENSILIOS, TAPAS Y EQUIPAMIENTOS METÁLICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS (DEROGACIÓN DE LAS RES. GMC N° 27/93, 48/93 y 30/99)

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, las Decisiones N° 20/02 y 08/03 del Consejo del Mercado Común y las Resoluciones N° 03/92, 55/92, 38/98 y 56/02 del Grupo Mercado Común.