

6 Lev 18.760

Desígnase "Maestra Ofelia de Horta Campodónico" la Escuela Nº 286 de la ciudad de Las Piedras, departamento de Canelones. (1.073*R)

PODER LEGISLATIVO

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

DECRETAN

ARTÍCULO ÚNICO.- Desígnase con el nombre de "Maestra Ofelia de Horta Campodónico" a la Escuela Nº 286 de la ciudad de Las Piedras, departamento de Canelones, dependiente del Consejo de Educación Inicial y Primaria, Administración Nacional de Educación Pública.

Sala de Sesiones de la Cámara de Senadores, en Montevideo, a 7 de junio de 2011.

DANILO ASTORI, Presidente; HUGO RODRÍGUEZ FILIPPINI, Secretario.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA

Montevideo, 14 de Junio de 2011

Cúmplase, acúsese recibo, comuníquese, publíquese e insértese en el Registro Nacional de Leyes y Decretos, la Ley por la que se que se designa con el nombre de "Maestra Ofelia de Horta Campodónico" a la Escuela Nº 286 de la ciudad de Las Piedras, departamento de Canelones, dependiente del Consejo de Educación Inicial y Primaria, Administración Nacional de Educación Pública.

JOSÉ. MUJICA, Presidente de la República; RICARDO EHRLICH.

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

Decreto 204/011

Incorpórase al Derecho Positivo Nacional la Resolución 30/996, del Grupo Mercado Común del MERCOSUR. (1.028*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, 6 de Junio de 2011

VISTO: el Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto № 315/994 de 5 de julio de 1994;

RESULTANDO: I) que por la Resolución Nº 30/996 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, se aprobó el denominado "Reglamento Técnico MERCOSUR de identidad y calidad del Queso Pategrás Sandwich";

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, incorporando su contenido al Capítulo 16 Leche y Derivados, Sección 4, quesos del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto 315/994 del 5/7/994 como artículo 16.4.26;

CONSIDERANDO: I) que resulta necesaria la actualización de la referida reglamentación, para acompasarla a la normativa regional en la materia y de esa manera permitir un mayor y mejor flujo comercial entre países, lo que beneficia a nuestro País;

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, 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 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;

ATENTO: 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 30/996 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, por la cual se aprobó el denominado "Reglamento Técnico MERCOSUR de identidad y calidad del Queso Pategrás Sandwich", que se anexa y forma parte integrante del presente Decreto.

Artículo 2º.- Incorpórase como Artículo 16.4.26 en la Sección 4 - Quesos - del Capítulo 16 - Leche y Derivados, del Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por Decreto Nº 315/994 de 5 de julio de 1994, el texto del referido Reglamento Técnico, internalizado por el Artículo 1º del presente Decreto;

Artículo 3º.- Comuníquese, publíquese.

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

MERCOSUR/GMC/RES Nº 30/96

IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO PATEGRAS SANDWICH

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Resolución № 91/93 del Grupo Mercado Común y la Recomendación № 3/96 del SGT № 3 "Reglamentos Técnicos".

CONSIDERANDO:

Que los Estados Partes acordaron fijar la Identidad y Calidad el Queso Pategrás Sandwich.

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 Pategrás Sandwich 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. Artículo 4°. 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 DEL QUESO PATEGRAS SANDWICH.

1. ALCANCE.

1.1. OBJETIVO.

Establecer la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberá cumplir el Queso Pategrás Sandwich destinado al consumo humano.

El Queso Pategrás Sandwich 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 Pategrás Sandwich a ser comercializado en el MERCOSUR.

2. DESCRIPCIÓN.

2.1. DEFINICIÓN.

Con el nombre de Queso Pategrás Sandwich 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 Pategrás Sandwich es un queso de mediana humedad y semigraso 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 Pategrás Sandwich" o "Queso Pategrás Sandwich de Uso Industrial" según corresponda.

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. REOUISITOS.

4.2.1. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES.

4.2.1.1. Consistencia.

Semidura, elástica.

4.2.1.2. Textura.

Compacta, lisa, no granulosa, pudiendo presentar algunas aberturas mecánicas.

4.2.1.3. Color.

Blanco amarillento uniforme.

4.2.1.4. Sabor.

Acentuado, característico, ligeramente picante.

4.2.1.5. Olor.

Característico.

4.2.1.6. Corteza.

Lisa, consistente, bien formada, sin grietas ni fisuras o sin corteza.

4.2.1.7. Ojos.

Algunos ojos pequeños o medianos, bien diseminados.

4.2.2. FORMA Y PESO

4.2.2.1. Forma.

Paralelepípedo de sección transversal rectangular.

4.2.2.2. Peso.

De 3 a 5 kg.

4.2.3. REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS.

Responderá a las características de composición y calidad de los quesos de mediana humedad y semigrasos 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, 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).

4.2.5. ACONDICIONAMIENTO.

En envolturas plásticas con o sin vacío, con recubrimientos adheridos o no o en envases, todos ellos bromatológicamente aptos.

4.2.6. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.

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

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ FLABORACIÓN

Diario Oficial

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 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.

El Queso Pategrás Sandwich 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"

Se denominará "Queso Pategrás Sandwich" o "Queso Pategrás Sandwich de Uso Industrial" según corresponda.

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.

MINISTERIO DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL

Decreto 210/011

Declárase obligatoria la Lista de Enfermedades Profesionales de la Organización Internacional del Trabajo (revisión 2010), con las excepciones que se determinan y derógase el Decreto 167/981, de 8 de abril de 1981. (1.078*R)

MINISTERIO DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

Montevideo, 13 de Junio de 2011

VISTO: La nueva Lista de Enfermedades Profesionales revisada y actualizada al año 2010 por el Consejo de Administración de la Organización Internacional del Trabajo, y anexada al Convenio Internacional del Trabajo Nº 121 del año 1964 ratificado por Ley Nº 14.116 de 30 de abril de 1973 sobre Prestaciones en caso de Accidentes de Trabajo y Enfermedades Profesionales.

RESULTANDO: I) Que el mecanismo de actualización del listado se encuentra regulado por el Artículo 31 del referido Convenio Internacional que asigna competencia para hacerlo a "la Conferencia Internacional del Trabajo en cualquier reunión en cuyo orden del día figure esta cuestión, por decisión adoptada por una mayoría de dos tercios", y establece que las modificaciones resultantes "serán obligatorias para los Miembros que ya hubiesen ratificado el Convenio cuando dichos Miembros notifiquen al Director General de la Oficina Internacional del Trabajo que las aceptan".

II) Que posteriormente, y en aplicación de la citada disposición, la Conferencia Internacional del Trabajo a través de la Recomendación Nº 194 del año 2002, actualizó la Lista de Enfermedades Profesionales anexa al Convenio Internacional del Trabajo Nº 121, a la vez que modificó el mecanismo del Artículo 31 estableciendo que en lo sucesivo la Lista "debería ser reexaminada regularmente y actualizada mediante reuniones tripartitas de expertos convocados por el Consejo de Administración de la Oficina Internacional del Trabajo", y que cuya lista actualizada, una vez aprobada por el Consejo de Administración, "reemplazará a la precedente y deberá ser trasmitida a los Miembros de la Organización Internacional del Trabajo".

III) Que la Lista actualizada al año 2010 y comunicada a nuestro país por la Oficina Internacional del Trabajo, es fruto del procedimiento de modificación antedicho y como tal se inserta en el Convenio Internacional del Trabajo Nº 121, en sustitución de la última actualización del año 2002 (Recomendación Nº 194).

CONSIDERANDO: 1) Que nuestro país ratificó el Convenio Internacional del Trabajo Nº 121 y consecuentemente, el procedimiento de actualización de la lista de Enfermedades Profesionales que contiene (Artículo 31), y por transitividad, y ser ajustado a derecho, el procedimiento revisorio edictado en la Recomendación Nº 194 modificativo del anterior.

II) Que en virtud de la competencia asignada por los Decreto 83/996, el Consejo Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo (CONASSAT), presidido por la Inspección General del Trabajo y la Seguridad Social, Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, e integrado por el Ministerio de Salud Pública, Banco de Seguros del Estado, Banco de Previsión Social, la representación de los trabajadores PIT CNT y de los empleadores; luego de un proceso de trabajo, recomendaron al Poder Ejecutivo la aceptación del Listado de Enfermedades Profesionales aprobado por el Consejo de Administración de la Organización Internacional del Trabajo con fecha 25 de marzo de 2010.

III) Que el CONASSAT expresó asimismo, que en el caso de las enfermedades descriptas en el numeral 2.4 del listado, "Trastornos Mentales y del Comportamiento", no están dadas las condiciones desde el punto de vista técnico para determinar fehacientemente la relación causal entre la enfermedad y el trabajo, por lo que se excluyen por el momento y sin perjuicio la incorporación de las mismas.

ATENTO: A lo precedentemente expuesto:

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

DECRETA:

Artículo 1º.- Declárase obligatoria la Lista de Enfermedades Profesionales de la Organización Internacional del Trabajo revisada en el año 2010 y aprobada el 25 de marzo de 2010, por el Consejo de Administración de la Organización Internacional del Trabajo, excepto las enfermedades referidas en el numeral 2.4 "Trastornos mentales y del comportamiento", sustitutiva de la contenida en el Convenio Internacional del Trabajo Nº 121, (Recomendación Nº 194), ratificado por Ley Nº 14.116, de 30 de abril de 1973 y sus modificativas, que se anexa y forman parte del presente,..

Artículo 2º.- Derógase el Decreto 167/981, de 8 de abril de 1981.

Artículo 3º.- Comuníquese, publíquese, etc.