

Tornaría, como miembro titular del Consejo Consultivo de Enseñanza Terciaria Privada, a partir del 24 de junio de 2011.

2.- **AGRADÉCENSE** los importantes servicios prestados.

3.- **DESÍGNASE** al Dr. Claudio Williman, para integrar el Consejo Consultivo de Enseñanza Terciaria Privada, en carácter de titular, a propuesta de las Universidades Privadas.

4.- **COMUNÍQUESE** al Prof. Dr. Felipe Rotondo Tornaría, al Dr. Claudio Williman, al Consejo de Rectores de Universidades Privadas, al Consejo Consultivo de Enseñanza Terciaria Privada, a la Dirección de Educación y al Área de Educación Superior. Cumplido, archívese.

Exp. N° 2011-11-0001-3075

JOSÉ MUJICA, Presidente de la República; RICARDO EHRLICH.

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

11

Decreto 288/011

Adóptase la Resolución 51/000 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, por la que se aprobó el “Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Asignaciones de Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 21 -Preparaciones Culinarias Industriales-” e incorpórase su texto al Capítulo 30 del Reglamento Bromatológico Nacional. (1.543*R)

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

Montevideo, 16 de Agosto 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° 51/000 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, se aprobó el “Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Asignaciones de Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 21 - Preparaciones Culinarias Industriales -”;

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 la asignación de Aditivos y sus concentraciones máximas, para las preparaciones culinarias industriales, resulta necesaria y oportuna para cubrir las necesidades de la industria nacional;

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 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 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 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 del Ministerio de Salud Pública, 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 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° 51/000 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, por la que se aprobó el “Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Asignaciones de Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 21 - Preparaciones Culinarias Industriales -”, que se adjunta al presente Decreto como Anexo y forma parte integrante del mismo.

Artículo 2°.- Incorpórase el texto de la citada Resolución como “Lista de Aditivos para preparaciones culinarias industriales”, al Capítulo 30 - Alimentos varios -, del Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto del Poder Ejecutivo N° 315/994 de 5 de julio de 1994.

Artículo 3°.- Derógase la Lista Positiva de Aditivos del citado Capítulo 30, del Reglamento mencionado, para todos los ítems referidos a alimentos comprendidos en la referida Resolución GMC N° 51/00.

Artículo 4°.- Comuníquese, publíquese.

JOSÉ MUJICA, Presidente de la República; JORGE VENEGAS; LUIS ALMAGRO; FERNANDO LORENZO; ROBERTO KREIMERMAN.

MERCOSUR/GMC/RES. N° 51/00

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SUS CONCENTRACIONES MÁXIMAS PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 21 - PREPARACIONES CULINARIAS INDUSTRIALES

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, las Resoluciones N° 91/93, 152/96, 38/98 y 52/98 del Grupo Mercado Común y la Recomendación N° 04/00 del SGT N° 3 -Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad”.

CONSIDERANDO:

Que es necesario asignar los Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 21- Preparaciones Culinarias Industriales”.

Que la armonización de los Reglamentos Técnicos tenderá a eliminar los obstáculos que se generan por las diferencias en las Reglamentaciones Nacionales vigentes, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.

Que este Reglamento contempla las solicitudes de los Estados Partes.

EL GRUPO MERCADO COMÚN RESUELVE:

Art 1 - Aprobar el “Reglamento Técnico MERCOSUR Asignación de Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 21 - Preparaciones Culinarias Industriales”, que figura como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art 2 - Los Estados Partes, pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para el cumplimiento de la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina:

Ministerio de Salud
Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica
Instituto Nacional de Alimentos
Ministerio de Economía
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

Brasil: Ministerio da Saúde
Agência Nacional de Vigilância Sanitária

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

Art. 3 - La presente Resolución 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 nacionales antes del 1/1/01.

XXXIX GMC - Brasilia, 29/IX/00

ANEXO

CATEGORIA 21. PREPARACIONES CULINARIAS INDUSTRIALES		
ASIGNACIÓN DE ADITIVOS		
Aditivo:	Aditivo:	Aditivo:
Número	FUNCION/Nombre	Concentración máxima
INS		g/100g
21. PREPARACIONES CULINARIAS INDUSTRIALES		
21.1. LISTAS PARA CONSUMO (CONGELADAS O NO)		
Preparaciones Culinarias Industriales Listas para Consumo, congeladas o no, a base de ingredientes de origen vegetal y/o animal procesados o no, no incluidas en otras categorías		
<i>Además de los aditivos listados abajo, podrán estar presentes los aditivos que provengan de los ingredientes utilizados, según el principio de transferencia de aditivos.</i>		
ACIDULANTE		
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>Quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico	0,025
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,50
AGENTE DE FIRMEZA		
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>Quantum satis</i>
ANTIESPUMANTE		
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>Quantum satis</i>
900	Dimetilpolisiloxano	0,001
ANTIOXIDANTE		
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>Quantum satis</i>
220	Azufre Dioxido, Anhídrido Sulfuroso	0,02
221	Sodio Sulfito	0,02 (como SO2)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Acido	0,02 (como SO2)
223	Sodio Metabisulfito	0,02 (como SO2)
224	Potasio Metabisulfito	0,02 (como SO2)

225	Potasio Sulfito	0,02 (como SO2)
226	Calcio Sulfito	0,02 (como SO2)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Acido	0,02 (como SO2)
228	Potasio Bisulfito	0,02 (como SO2)
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,03 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,03 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,02 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroquinona, TBHQ, Butilhidroquinona Terciaria	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado	0,01 sobre materia grasa
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
	Todos los autorizados en MERCOSUR	<i>Quantum satis</i>
COLORANTE		
100i	Curcuma, Curcumina	0,005 (como curcumina)
101i	Riboflavina	<i>Quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5' - Fosfato de Sodio	<i>Quantum satis</i>
102	Tartrazina	0,005
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,005
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,005
122	Azorrubina	0,005
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,005
129	Rojo 40, Rojo Allura AC	0,005
131	Azul Patente V	0,005
132	Indigotina, Carmín de Índigo	0,005
133	Azul Brillante FCF	0,005
140i	Clorofila	<i>Quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	<i>Quantum satis</i>
141i	Clorofila Cúprica	0,040
141ii	Clorofilina Cúprica, sales de sodio y potasio	0,040
150a	Caramelo I - Simple	<i>Quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Cáustico	<i>Quantum satis</i>
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	<i>Quantum satis</i>
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	<i>Quantum satis</i>
153	Carbón vegetal	<i>Quantum satis</i>
160a i	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	0,020
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	0,020
160b	Rocu/ Annatto/ Urucu/ Bixina/ Norbixina	0,015 (como bixina)
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina	<i>Quantum satis</i>
160d	Licopeno	0,005
160e	Beta-Apo-8' Carotenal	0,020
160f	Ester Metílico o Etilico del Ácido Beta-Apo-8' -Carotenoico	0,020
161b	Luteína	0,005
161g	Cantaxantina	0,003
162	Rojo de Remolacha / Betaina	<i>Quantum satis</i>
163i	Antocianinas (de frutas u hortalizas)	<i>Quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	<i>Quantum satis</i>
CONSERVADOR (excepto para productos congelados)		

	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>Quantum satis</i>
200	Acido Sórbico	0,10
201	Sodio Sorbato	0,10 (como ácido sórbico)
202	Potasio Sorbato	0,10 (como ácido sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,10 (como ácido sórbico)
	ESPESANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>Quantum satis</i>
	ESTABILIZANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>Quantum satis</i>
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	0,30 (como P2O5)
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,10
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,10
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,10
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,10
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,10
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	0,30 (como P2O5)
450ii	Sodio-(tri) Difosfato	0,30 (como P2O5)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	0,30 (como P2O5)
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, Potasio Pirofosfato Neutro	0,30 (como P2O5)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato, Calcio Bifosfato, Calcio difosfato Diacido	0,30 (como P2O5)
451i	Sodio-(penta) Trifosfato, Sodio Tripolifosfato	0,30 (como P2O5)
451ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	0,30 (como P2O5)
452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametfosfato	0,30 (como P2O5)
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	0,30 (como P2O5)
452iii	Calcio y Sodio Polifosfato	0,30 (como P2O5)
473	Esteres de Acidos Grasos con Sacarosa, Esteres Grasos de la Sacarosa, Sacaroésteres	0,20
474ii	Esteres de Glicerol y Sacarosa, Sucroglicéridos	0,20
	GELIFICANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>Quantum satis</i>
	RESALTADOR DE SABOR	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>Quantum satis</i>
	REGULADOR DE ACIDEZ	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>Quantum satis</i>

450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	0,30 (como P ₂ O ₅)
450ii	Sodio-(tri) Difosfato	0,30 (como P ₂ O ₅)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	0,30 (como P ₂ O ₅)
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, Potasio Pirofosfato Neutro	0,30 (como P ₂ O ₅)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato, Calcio Bifosfato, Calcio Difosfato Diacido	0,30 (como P ₂ O ₅)
451i	Sodio-(penta) Trifosfato, Sodio Tripolifosfato	0,30 (como P ₂ O ₅)
451ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	0,30 (como P ₂ O ₅)
	SECUESTRANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>Quantum satis</i>
385	Sodio-(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	0,01
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	0,01

CATEGORIA 21. PREPARACIONES CULINARIAS INDUSTRIALES

ASIGNACIÓN DE ADITIVOS

Aditivo:	Aditivo:	Aditivo:
Número	FUNCION/Nombre	Concentración máxima
INS		g/100g

21. PREPARACIONES CULINARIAS INDUSTRIALES**21.2. DESHIDRATADAS**

Preparaciones Culinarias Industriales Deshidratadas, a base de ingredientes de origen vegetal y/o animal procesados o no, no incluidas en otras categorías

Se admiten las mismas funciones que para Preparaciones Culinarias Industriales Listas para Consumo, excepto Conservadores y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para el consumo contenga como máximo la concentración establecida para la subcategoría Preparaciones Culinarias Industriales Listas para Consumo. Se admite también el uso de Antihumectantes / Antiaglutinantes y Humectantes, según se indica a continuación.

	ANTIHUMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>Quantum satis</i>
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribasico, Calcio-(tri) Ortofosfato	1,0 (como P ₂ O ₅)
	HUMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>Quantum satis</i>

MAB 300300, AMM 280600

---O---