

Aditivos Alimentarios y su Clases Funcionales” con la función de conservador;

III) que la actualización de la normativa sobre alimentos permite un mayor y más fluido relacionamiento comercial entre países;

IV) que la modificación proyectada, elevada por la División Normas e Investigación, cuenta con el aval de la Dirección General de la Salud del Ministerio de Salud Pública;

V) que de acuerdo a lo expuesto corresponde incorporar al citado Reglamento dicho conservante;

**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;

**EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Incorporase al Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por Decreto Nº 315/994 de 5 de julio de 1994, en la Lista Positiva de Aditivos Alimentarios del Capítulo 26 - Bebidas Alcohólicas Fermentadas, el aditivo Dimetil Dicarbonato - INS 242, en los siguientes casos:

Nº INS	Nombre de Aditivo	Producto al que se agrega	Limite Max. (mg/kg)
242	Dimetil Dicarbonato	Sidra	250
242	Dimetil Dicarbonato	Vinos	200
242	Dimetil Dicarbonato	Hidromiel	200

**Artículo 2º.-** Comuníquese, publíquese.

**JOSÉ MUJICA, Presidente de la República;** JORGE VENEGAS; FERNANDO LORENZO; ROBERTO KREIMERMANN; TABARÉ AGUERRE.

11

**Decreto 393/011**

Adóptase la Resolución 29/996 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, por la que se aprobó el “Reglamento Técnico MERCOSUR de identidad y calidad del Queso Danbo”.

(2.058\*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, 14 de Noviembre 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 29/996 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, se aprobó el denominado “Reglamento Técnico MERCOSUR de identidad y calidad del Queso Danbo” que se incorpora al Capítulo 16 Leche y derivados, Sección 4, quesos del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto 315/994 del 5/7 /994 como artículo 16.4.25;

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 Danbo, 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 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.-** Adoptase la Resolución Nº 29/996 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que aprobó el denominado “Reglamento Técnico MERCOSUR de identidad y calidad del Queso Danbo” que se incorpora al Capítulo 16 Leche y derivados, Sección 4, quesos del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto 315/994 del 5/7 /994 como artículo 16.4.25.

**Artículo 2º.-** Comuníquese, publíquese.

**JOSÉ MUJICA, Presidente de la República;** JORGE VENEGAS; LUIS ALMAGRO; FERNANDO LORENZO; ROBERTO KREIMERMANN; TABARÉ AGUERRE.

**MERCOSUR/GMC/RES Nº 29/96**

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

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Resolución Nº 91/93 del Grupo Mercado Común y la Recomendación Nº 2/96 del SGT Nº 3 “Reglamentos Técnicos”.

**CONSIDERANDO:**

Que los Estados Partes acordaron fijar la Identidad y Calidad del Queso DANBO.

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 DANBO 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. 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 TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO DANBO.**

### **1. ALCANCE.**

#### **1.1. OBJETIVO.**

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

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

#### **1.2. AMBITO DE APLICACION.**

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

### **2. DESCRIPCION.**

#### **2.1. DEFINICION.**

Con el nombre de Queso DANBO 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. CLASIFICACION.**

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

#### **2.3. DESIGNACION (Denominación de Venta).**

Se denominará "Queso DANBO" o "Queso DANBO 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. COMPOSICION Y REQUISITOS.**

#### **4.1. COMPOSICION.**

##### **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. CARACTERISTICAS SENSORIALES.**

##### **4.2.1.1. Consistencia.**

Semidura, elástica.

##### **4.2.1.2. Textura.**

Compacta, lisa, no granulosa.

##### **4.2.1.3. Color.**

Blanco amarillento uniforme.

##### **4.2.1.4. Sabor.**

Láctico, suave, ligeramente salado, característico.

##### **4.2.1.5. Olor.**

Característico, poco acentuado.

##### **4.2.1.6. Corteza.**

No posee.

##### **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.

#### **4.2.2.2. Peso.**

De 2 a 6 kg.

### **4.2.3. REQUISITOS FISICO-QUIMICOS.**

Responderá a las características de composición y calidad de los quesos de mediana humedad y grasas establecidas en el Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

### **4.2.4. CARACTERISTICAS DISTINTIVAS DEL PROCESO DE ELABORACION.**

4.2.4.1. Obtención de una masa semicocida y lavada por adición de agua caliente, previa remoción parcial del suero, prepressada 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).

### **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 CONSERVACION Y COMERCIALIZACION.**

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

### **5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ ELABORACION.**

#### **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 TECNOLOGIA/ELABORACION.**

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. 15ª 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 Danbo 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 Danbo" o "Queso Danbo de Uso Industrial" según corresponda.

**10. MÉTODOS DE ANALISIS.**

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**

**12**

**Decreto 386/011**

Autorízase al BPS a otorgar un beneficio especial consistente en una Canasta de Fin de Año, a los jubilados y pensionistas y beneficiarios de la Asistencia a la Vejez, que cumplan con las condiciones que se determinan.

(2.050\*R)

MINISTERIO DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL  
MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS

Montevideo, 11 de Noviembre de 2011

**VISTO:** La proximidad del final del Ejercicio 2011 y los planteos presentados por la Organización Nacional de Asociaciones de Jubilados y Pensionistas del Uruguay (ONAJPU).

**RESULTANDO: I)** Que por Decretos No. 530/008 de 24 de octubre de 2008, No. 520/009 de 16 de noviembre de 2009 y No. 335/010 de 09 de noviembre de 2010 se autorizó al Banco de Previsión Social a otorgar un beneficio especial consistente en una canasta de fin de año, en especie o en dinero, cuyo valor máximo era de hasta pesos uruguayos trescientos, trescientos cincuenta y quinientos respectivamente, a jubilados y pensionistas que cumplan determinadas condiciones.

**II)** Que se entiende imprescindible continuar con las medidas concretas en las políticas socioeconómicas que contemplen al colectivo de afiliados pasivos del Banco de Previsión Social, integrante de hogares de menores recursos.

**CONSIDERANDO: I)** Que en el marco del desarrollo, por parte

de la actual Administración, de programas de mejoramiento de la calidad de vida de los uruguayos, se entiende necesario el otorgamiento de medios, en dinero o en especie, para un mejor disfrute de las tradicionales festividades de fin de año que se aproximan.

**II)** Que en consonancia con lo anteriormente expresado, esta medida debe alcanzar a los titulares de jubilaciones, pensiones por sobrevivencia, por vejez e invalidez, con montos equivalentes o inferiores al valor de tres Bases de Prestaciones y Contribuciones, y que integren hogares con ingresos promedio no superiores a ese monto; y a los beneficiarios de la Asistencia a la Vejez prevista por la Ley No. 18.241 de 27 de diciembre de 2007.

**III)** Que corresponde autorizar al Banco de Previsión Social en el marco de sus competencias constitucionales y legales, a otorgar el beneficio que se dirá.

**ATENCIÓN:** A lo precedentemente expuesto y de conformidad con lo dispuesto por el artículo 168 de la Constitución de la República.

**EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Autorízase al Banco de Previsión Social a otorgar un beneficio especial consistente en una Canasta de Fin de Año, en especie o en dinero, cuyo valor máximo será de hasta \$ 600 (pesos uruguayos seiscientos), a los jubilados y pensionistas y beneficiarios de la Asistencia a la Vejez prevista por la Ley No. 18.241 de 27 diciembre de 2007, que cumplan con las condiciones de derecho que se regulan en el presente Decreto.

**Artículo 2º.-** El beneficio dispuesto en el artículo primero se concederá a los beneficiarios titulares de la aplicación de los decretos: Decreto No. 254/005 de 15 de agosto de 2005, Decreto No. 238/006 de 26 de julio de 2006 Decreto No. 19/008 de 16 de enero de 2008 y Decreto 283/2010 de 20 de setiembre de 2010 que cumplan con las condiciones y requisitos que en dichos decretos se establecen, apreciados al 30 de octubre del presente año.

**Artículo 3º.-** El Banco de Previsión Social reglamentará los aspectos necesarios para la implementación de este Decreto.

**Artículo 4º.-** Comuníquese, publíquese, etc.  
**JOSÉ MUJICA, Presidente de la República;** EDUARDO BRENTA;  
FERNANDO LORENZO.

**NORMAS DE LA ADMINISTRACIÓN**

**- RÉGIMEN JURÍDICO DE LA ADMINISTRACIÓN**

(Normativa de la Administración Central, Descentralizada por Servicios y Personas de Derecho Público No Estatales)

Libro ..... \$ 770

**- NUEVO SISTEMA TRIBUTARIO**

CD ..... \$ 140

**- PRESUPUESTO NACIONAL - período 2010 - 2014**

(Ley Nº 18.719)

Libro ..... \$ 100

**- TOCAF 1996 - TEXTO ORDENADO DE CONTABILIDAD Y ADMINISTRACIÓN FINANCIERA**

(Decreto Nº 194/997 y normas complementarias)

Libro ..... \$ 250

CD ..... \$ 140