

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

RESUELVE:

1°.- Confiérese autorización a la Administración Nacional de Combustibles, Alcohol y Portland (ANCAP), en el marco del proceso de reestructuración de su deuda de corto plazo, para contraer un nuevo endeudamiento de U\$S 50:000.000,00 (cincuenta millones de dólares de los Estados Unidos de América), a los efectos de cancelar el endeudamiento que mantiene con el Banco ITAÚ UNIBANCO S.A. por un monto de U\$S 50:000.000,00 (cincuenta millones de dólares de los Estados Unidos de América), con vencimiento el día 3 de agosto de 2015.

2°.- Dese cuenta a la Asamblea General dentro de los treinta días de aprobado.

3°.- Comuníquese y archívese.

Dr. TABARÉ VÁZQUEZ, Presidente de la República, Período 2015-2020; DANILO ASTORI; CAROLINA COSSE.

MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA

4

Resolución 829/015

Autorízase la inactividad minera por el plazo que se determina, de la Concesión para Explotar otorgada a COMPAÑÍA ORIENTAL DE MINERALES S.A., sobre un yacimiento de caliza, ubicado en la 3ª Sección Judicial del departamento de Maldonado.

(1.504)

MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA

Montevideo, 10 de Agosto de 2015

VISTO: la solicitud formulada por COMPAÑÍA ORIENTAL DE MINERALES S.A., titular de una Concesión para Explotar, tendiente a que se le otorgue un período de inactividad por un plazo de 3 (tres) años, al amparo de lo dispuesto por el artículo 102 del Código de Minería.

RESULTANDO: I) que el referido título minero respecto de un yacimiento de calizas sito en el predio padrón N° 1200 de la 3ª Sección Judicial del Departamento de Maldonado, en una superficie de 3 há. 7611 m.c., fue otorgado por resolución del Poder Ejecutivo de 5 de agosto de 1998, por un plazo de 30 (treinta) años, habiéndose labrado el acta de toma de posesión del yacimiento el 22 de octubre de 1998;

II) que en fundamento de su petición, la concesionaria aduce que el mineral que compone el yacimiento se ha reducido a mínimos que imposibilitan operar en forma rentable.

CONSIDERANDO: I) que la Dirección Nacional de Minería y Geología, previo informe de su Departamento de Inspecciones y División Minería, promueve el dictado de resolución de conformidad a lo petitionado y al amparo de lo dispuesto en el artículo 102 del Código de Minería, por un período de inactividad de 3 (tres) años a partir del 22 de abril de 2015;

II) que la Asesoría Jurídica del Ministerio de Industria, Energía y Minería informa, que en atención a lo expuesto y lo dispuesto en la normativa citada, entiende que corresponde el dictado de resolución por parte del Poder Ejecutivo que autorice la inactividad de la explotación del referido yacimiento por el término de 3 (tres) años;

ATENCIÓN: a lo expuesto, lo dispuesto por el artículo 102 del Código de Minería, lo informado por la Dirección Nacional de Minería y Geología y lo dictaminado por la Asesoría Jurídica del Ministerio de Industria, Energía y Minería.

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

RESUELVE:

1°.- Autorizar por el período de 3 (tres) años contados desde el 22 de abril de 2015, la inactividad respecto del título minero Concesión para Explotar otorgado a COMPAÑÍA ORIENTAL DE MINERALES S.A. por resolución de 5 de agosto de 1998, sobre un yacimiento de caliza que afecta el predio padrón N° 1200 de la 3ª Sección Judicial del Departamento de Maldonado, en una superficie de 3 há. 7611 m.c..

2°.- Comuníquese y pase a la Dirección Nacional de Minería y Geología a sus efectos.

Dr. TABARÉ VÁZQUEZ, Presidente de la República, Período 2015-2020; CAROLINA COSSE.

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

5

Decreto 218/015

Modifícanse las Secciones 1, 2 y 3 del Capítulo 21, "Cacao y Derivados" del Reglamento Bromatológico Nacional, y deróganse los Decretos 23/001 y 5/009.

(1.506*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, 10 de Agosto de 2015

VISTO: lo dispuesto por el Artículo 19 de la Ley N° 9.202 - Orgánica de Salud Pública - del 12 de enero de 1934 y en el Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto N° 315/994 del 5 de julio de 1994;

RESULTANDO: I) que el Departamento de Alimentos, Cosméticos, Domisanitarios y Otros de la División Evaluación Sanitaria del Ministerio de Salud Pública, ha solicitado la modificación de las Secciones 1, 2 y 3, del Capítulo 21 "Cacao y Derivados" del citado Decreto N° 315/994 y la División Normas Sanitarias de dicha Secretaría de Estado, consideró necesaria y oportuna la actualización del referido Capítulo 21;

II) que en la órbita de la División Normas Sanitarias del Ministerio de Salud Pública se ha recabado la opinión de todos los Organismos públicos y Organizaciones privadas vinculados con el tema, a partir del trabajo de un Grupo Técnico Multidisciplinario integrado por: la Cámara Industrial de Alimentos CIALI, empresas del ramo referente a la elaboración de chocolates, el Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), la Intendencia de Montevideo, la Facultad de Química y el Ministerio de Salud Pública a través del Departamento de Alimentos, Cosméticos, Domisanitarios y Otros de la División Evaluación Sanitaria;

III) que en la Sección I, del citado Capítulo 21, se establecen las definiciones y parámetros para Cacao en grano y derivados, en la Sección 2 del mismo, se establecen las definiciones y parámetros para Chocolates, y en la Sección 3 mencionada, se establecen las definiciones y parámetros para Bombones;

CONSIDERANDO: I) que el proyecto elaborado respeta las características propias del país y resulta conciliable con las previsiones del CODEX Alimentarius (FAO/OMS), la Normativa MERCOSUR y la Normativa de la Comunidad Europea (CE) así como de países productores naturales de este producto;

II) que la actualización de la normativa, contribuye a permitir un mayor y más fluido relacionamiento comercial entre países, circunstancia que beneficia el comercio interior y exterior de nuestro País;

III) que la Dirección General de la Salud y la Asesoría Letrada de la División Normas e Investigación del Ministerio de Salud Pública, no formulan objeciones a lo solicitado;

IV) que se entiende oportuna su aprobación inmediata en tanto se han cumplido los objetivos oportunamente definidos, dándose las circunstancias adecuadas para ello, así como para la derogación específica de algunos Decretos y genéricamente de todos aquellos que se oponen al presente;

V) que en virtud de lo informado, corresponde proceder en consecuencia;

ATENCIÓN: a lo precedentemente expuesto, lo establecido en la Ley N° 9.202 de 12 de enero de 1934, modificativas y concordantes y lo dispuesto por el Decreto N° 315/994 del 5 de julio de 1994;

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

DECRETA:

Artículo 1°.- Modifícanse las Secciones 1, 2 y 3 con sus respectivos Artículos del Capítulo 21 "Cacao y Derivados" del Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto del Poder Ejecutivo N° 315/994 de 5 de julio de 1994, los que quedarán redactados de la siguiente forma:

CAPÍTULO 21 Cacao y Derivados Sección 1

Cacao en grano y derivados

Definiciones para cacao en grano y derivados

- 21.1.1. **Cacao en grano, granos de cacao.** Es la semilla de *Theobroma cacao L.*, fermentada y desecada, libre de insectos, de hongos, en la mayoría de su superficie y de materia extraña.
- 21.1.2. **Cacao tostado descascarillado.** Es el grano de cacao, tostado, quebrado al que se le ha eliminado la cáscara, los tegumentos y demás impurezas en la forma más completa técnicamente factible.
- 21.1.3. **Cascarilla de cacao.** Es la cáscara de cacao limpia y en Perfecto estado de conservación, obtenida del descascarillado de los granos de cacao tostado.
- 21.1.4. **Polvillo o Finos de cacao.** Elementos de granos de cacao que se presentan en forma de pequeñas partículas recogidas parcialmente en el momento del descascarillado y del desgerminado y que contiene como mínimo un 20% m/m de materia grasa calculada sobre la materia seca.
- 21.1.5. **Pasta de cacao, licor de cação o masa de cacao.** Es el producto que se obtiene por la molienda del cacao tostado descascarillado al que no se le ha extraído la materia grasa natural. Debe contener un mínimo de lípidos de cacao de 50% m/m.
- 21.1.6. **Torta de cacao.** Es el cacao en grano o en pasta en torta por un procedimiento mecánico y que contiene un valor mayor o igual a 8% m/m de lípidos de cacao, calculándose el contenido sobre la materia seca.
- 21.1.7. **Torta de cacao desgrasada.** Es la torta de cacao a la que se ha extraído casi la totalidad de su materia grasa por medio de solventes autorizados, y que contiene un máximo de lípidos de cacao de un 8% m/m calculado sobre la materia seca.
- 21.1.8. **Expeller de cacao.** Es el grano de cacao o finos de cacao, con o sin cacao en grano, o torta de cacao, transformados por torsión en expeller.
- 21.1.9. **Cacao en polvo.** Es el producto que se obtiene mediante molienda de la torta de cacao, transformándola en polvo con un contenido de lípidos mayor o igual a 8% m/m, calculado sobre la materia seca.
- 21.1.10. **Cacao desgrasado en polvo.** Es el producto que se obtiene mediante molienda de la torta de cacao desgrasada transformándola en polvo con un contenido de lípidos menor a 8% m/m calculado sobre la materia seca.
- 21.1.11. **Cacao soluble en polvo o cacao alcalino en polvo o cacao alcalinizado en polvo.** Es el cacao obtenido a partir de la alcalinización y posterior molienda de la torta de cacao, de forma de obtener un producto soluble. El producto resultante deberá presentar un pH mayor a 6,5.
- 21.1.12. **Manteca de cacao.** Es la materia grasa obtenida por prensado en caliente o por extracción con solventes autorizados del cacao descascarillado o de la pasta de cacao o de la torta de cacao. Presenta un color blanco a ligeramente amarillento, con olor y sabor propios.
- 21.1.13. **Manteca de cacao desodorizada.** Es la manteca de cacao que se somete a procedimientos físicos (vapor y/o vacío por ejemplo) para la desodorización.
- 21.1.14. **Grasa vegetal equivalente a la manteca de cacao.** Son las grasas vegetales no láuricas ricas en triglicéridos monoinsaturados simétricos del tipo POP, POS, SOS, donde: P: ácido palmítico, O: ácido oleico, S: ácido esteárico. El contenido de ácidos grasos trans en la grasa vegetal equivalente a la manteca de cacao deberá ser menor o igual a 1% m/m. Son miscibles en cualquier proporción con manteca de cacao y son compatibles con sus propiedades físicas. En la lista de ingredientes la misma se declarará como grasa vegetal equivalente a la manteca de cacao.
- 21.1.15. **Cacao solubilizado dulce o azucarado.** Es el producto obtenido mediante una mezcla de cacao en polvo o cacao soluble en polvo y azúcares en tal proporción que contenga entre 25% m/m y 31% m/m de cacao en polvo o cacao soluble en polvo. Se puede utilizar vainilla, vainillina o etilvainillina como saborizante.
- 21.1.16. **Cocoa.** Es el producto obtenido mediante la mezcla de cacao en polvo o cacao soluble en polvo y azúcares en una proporción entre 32% m/m y 44% m/m de cacao en polvo o cacao soluble en polvo. Se puede utilizar vainilla, vainillina o etilvainillina como saborizante.
- 21.1.17. **Chocolate en polvo.** Es el producto obtenido por mezcla de cacao en polvo o cacao soluble en polvo con azúcares con un contenido mínimo de cacao en polvo o cacao soluble en polvo de 45% m/m. Se puede utilizar vainilla, vainillina o etilvainillina como saborizante.
- 21.1.18. **Alimento en polvo con cacao.** Es la mezcla homogénea de cacao en polvo o cacao soluble en polvo y otros ingredientes, con un contenido de cacao en polvo o cacao soluble en polvo del 15% m/m a 24% m/m. Se pueden utilizar los siguientes ingredientes: azúcares, leche en polvo, suero de leche en polvo, cereales (molidos, laminados o bajo otras formas), almidón de maíz, almidones modificados, maltodextrinas, fosfolípidos (lecitina u otros autorizados), saborizantes (vainilla, vainillina, etilvainillina), cloruro de sodio.
- 21.1.19. **Polvo achocolatado o chocolatado.** Es la mezcla homogénea de cacao en polvo y otros ingredientes, con un contenido mínimo de cacao del 25% m/m. Se pueden utilizar los siguientes ingredientes: azúcares, leche en polvo, suero de leche en polvo, cereales (molidos, laminados o bajo otras formas), saborizantes (vainilla, vainillina, etilvainillina), cloruro de sodio.
- 21.1.20. **Chocolate en polvo para taza.** Es el la mezcla homogénea de cacao en polvo, azúcares y almidón o harina de trigo, arroz o maíz, que contenga como mínimo 35% m/m de materia seca total de cacao, 16% m/m de lípidos de cacao y como máximo 8% m/m de harina o almidón. Se puede utilizar vainilla, vainillina o etilvainillina como saborizante.
- 21.1.21. En el caso de que el cacao en polvo utilizado sea sustituido por cacao desgrasado en polvo se utilizarán las denominaciones de los Artículos 21.1.15 a 21.1.20, cambiando el término cacao por el término cacao desgrasado.
- 21.1.22. **Base de lípidos de cacao.** Es el producto obtenido por la mezcla de lípidos de cacao, cacao en grano, pasta de cacao o torta de cacao, o cualquier subproducto de cacao. Contendrá un porcentaje de lípidos de cacao mayor al 50% m/m sobre materia seca.

Disposiciones particulares para cacao en grano y derivados

21.1.23. Los granos de cacao que se destinen a la elaboración de productos para el consumo humano deberán ser enteros, prácticamente exentos de podredumbre, de hongos, de insectos o de cualquier plaga, de polvo y sin olores o sabores extraños. Deberán cumplir los siguientes parámetros:

Contenido de cascarilla (máximo)	14% m/m
Micotoxina	Límite máximo - mcg/kg (ppb)
Aflatoxinas totales	10
Ocratoxinas	10

Se admitirá la siguiente tolerancia para los correspondientes defectos de los granos de cacao:

Defecto	Definición	Máximo
Granos mohosos o enmohecidos	Son los que a simple vista presentan mohos u hongos.	4,0 unidades/100 g
Granos pizarrosos	Son los que presentan un color pizarra en la mitad o más de su superficie.	8,0 unidades /100 g
Granos dañados por insectos o apolillados y/o germinados	Granos apolillados o dañados por insectos son los agujereados o dañados de otra forma por ataque de insectos. Granos germinados son los que presentan la cáscara perforada o rota por la germinación.	6,0 unidades /100 g de cualquiera o de una combinación

21.1.24. Los productos que se detallan a continuación deben presentar los siguientes parámetros:

Denominación	Humedad a 100-105°C	Lípidos de cacao (expresado como materia seca)
Cacao en grano	Max. 8% m/m	-
Pasta de cacao	Máx. 8% m/m	Mayor o igual 50% m/m
Torta de cacao	Máx. 8% m/m	Mayor o igual a 8% m/m
Torta de cacao desgrasada	Máx. 8% m/m	Menor a 8% m/m
Cacao en polvo	Máx. 5% m/m	Mayor o igual a 8% m/m
Cacao en polvo desgrasado	Máx. 5% m/m	Menor a 8% m/m

21.1.25. La pasta de cacao deberá tener los siguientes parámetros:

Característica	Valores
Almidón de cacao	Máx. 8,5% m/m
Fibra bruta	Máx. 4,0% m/m
Alcaloides (teobromina + cafeína)	Mín. 1,5% m/m

21.1.26. **Contaminantes.** Los productos definidos en esta Sección desde el Artículo 21.1.15 al 21.1.21, deberán cumplir con los siguientes límites de contaminantes:

Contaminante	n	c	m (ufc)	M (ufc)
Aerobios mesófilos totales/g	5	2	1,0 x 10 ⁴	1,0 x 10 ⁵
<i>Salmonella spp/25 g</i>	5	0	-	-

n= número de muestras; c= cantidad de muestras con valores entre m (valor mínimo) y M (valor máximo).

ufc/g = unidades formadoras de colonias por gramo.

Micotoxina	Limite máximo - mcg/kg (ppb)
Aflatoxinas totales B1+B2+G1+G2	10
Ocratoxina A	10

ppb = partes por billón

21.1.27. La manteca de cacao deberá cumplir con los siguientes parámetros:

Característica	Valores
Color	Blanco a blanco amarillento o amarillo blancuzco
Punto de fusión	30 - 40 °C
Índice de refracción a 40 °C	1,453 - 1,459
Contenido de ácidos grasos libres (expresados como ácido oleico)	Máx. 1,75% m/m

21.1.28. La grasa vegetal equivalente a la manteca de cacao deberá cumplir con los siguientes parámetros:

Característica	Valores
Color	Blanco a blanco amarillento o amarillo blancuzco
Punto de fusión	30 - 40 °C
Contenido de ácidos grasos libres (expresados como ácido oleico)	Máx. 1,75% m/m
Ácidos grasos trans	Máx. 1% m/m

21.1.29. **Aditivos.** Están permitidos aquellos aditivos que figuran en la lista positiva correspondiente a esta categoría de alimentos.

**Sección 2
Chocolates
Definiciones para chocolates**

21.2.1. **Chocolate.** Es el producto que se obtiene por un proceso adecuado de fabricación a partir de cacao y sus derivados, que pueden combinarse con productos lácteos, edulcorantes nutritivos naturales, y aditivos autorizados. Además de manteca de cacao, se admitirá la adición de grasa vegetal equivalente a la manteca de cacao hasta un máximo de 5% m/m del chocolate y la presencia de grasa de leche en los tipos que corresponda. El contenido de manteca de cacao y de grasa vegetal equivalente a la manteca de cacao será el establecido en la tabla siguiente, excepto en aquellos casos que se indique específicamente.

Manteca de cacao	Mín. 16% m/m
Grasa vegetal equivalente a manteca de cacao (opcional)	Máx. 5% m/m

21.2.2. **Chocolate con leche.** Es el chocolate al cual se le ha agregado leche y/o productos lácteos. De acuerdo a la cantidad de leche y/o productos lácteos que es utilizada en su elaboración se distinguen los siguientes tipos:

- a) Chocolate con leche, sin otro calificativo.
- b) Chocolate con leche de alto contenido lácteo.
- c) Chocolate con leche descremada.
- d) Chocolate con crema de leche.

El producto podrá denominarse en forma genérica como chocolate con leche o se podrá utilizar las denominaciones particulares, siempre que se cumpla con lo especificado en la siguiente tabla:

Chocolate con leche	Grasa de leche	Sólidos no grasos de leche	Manteca de cacao	Grasa vegetal equivalente a la manteca de cacao (opcional)
Chocolate con leche, sin otro calificativo	Mín. 3,5% m/m	Mín. 12% m/m	Mín. 16% m/m	Máx. 5% m/m

Chocolate con leche, de alto contenido lácteo	Mín. 5,0% m/m	Mín. 15% m/m	Mín. 16% m/m	Máx. 5% m/m
Chocolate con leche descremada	Max. 0,5% m/m	Mín. 14% m/m	Mín. 16% m/m	Máx. 5% m/m
Chocolate con crema de leche	Mín. 7,0% m/m	3 - 14% m/m	Mín. 16% m/m	Máx. 5% m/m

21.2.3. Chocolate blanco. Es el chocolate elaborado con manteca de cacao, productos lácteos, edulcorantes nutritivos naturales y aditivos autorizados. Debe cumplir con los siguientes parámetros:

Manteca de cacao	Mín. 20% m/m
Grasa vegetal equivalente a la manteca de cacao (opcional)	Máx. 5% m/m
Grasa de leche	Mín. 3,5% m/m
Sólidos no grasos de leche	Mín. 10,5% m/m

21.2.4. Chocolate cobertura o cobertura de chocolate. Es el chocolate destinado a recubrir bombones u otros productos de confitería, pastelería, etc. Debe cumplir con los siguientes parámetros:

Manteca de cacao	Mín. 26% m/m
Grasa vegetal equivalente a la manteca de cacao (opcional)	Máx. 5% m/m
Lápidas totales	Mín. 31% m/m

21.2.5. Chocolate blanco cobertura o cobertura de chocolate blanco. Es el chocolate blanco destinado a recubrir bombones u otros productos de confitería, pastelería, etc. Debe cumplir con los siguientes parámetros:

Manteca de cacao	Mín. 26% m/m
Grasa vegetal equivalente a la manteca de cacao (opcional)	Máx. 5% m/m
Sólidos no grasos de leche	Mín. 12% m/m
Lípidos totales	Mín. 31% m/m

21.2.6. Chocolate semiamargo, amargo y extra amargo. Son los chocolates cuyo contenido de sólidos totales de cacao es el especificado en la tabla adjunta.

Chocolate	Sólidos totales de cacao (*)
Semiamargo	Mín. 30% m/m - máx. 54% m/m
Amargo	Mín. 55% m/m
Extra amargo	Mín. 65% m/m

(*) sólidos totales de cacao: es la suma total de pasta y manteca de cacao presentes en el producto terminado.

21.2.7. Chocolate cobertura o cobertura de chocolate semiamargo, amargo y extra amargo. Es el chocolate destinado a recubrir bombones u otros productos de confitería, pastelería, etc., que cumpliendo los requisitos de cobertura de chocolate o chocolate cobertura, cumple además con el contenido de sólidos de cacao que le corresponde, según el Artículo 21.2.6.

21.2.8. Chocolate negro. Es el chocolate amargo con un contenido mínimo de 55% m/m de sólidos totales de cacao.

21.2.9. Chocolate aromatizado/saborizado. Es cualquiera de los tipos de chocolate al que se le ha incorporado agentes aromatizantes/saborizantes autorizados. Se debe establecer en la rotulación el tipo de chocolate seguido de la expresión "sabor". Cuando el saborizantes/

aromatizante es a vainilla la indicación "sabor..." en la denominación del producto es opcional.

21.2.10. Chocolate para taza. Es el chocolate elaborado a los efectos de preparar la bebida correspondiente.

Manteca de cacao	Mín. 18% m/m
Grasa vegetal equivalente a la manteca de cacao (opcional)	Máx. 5% m/m

21.2.11. Chocolate con (nombre del o los ingredientes agregados). Es cualquiera de los chocolates definidos al cual se le han incorporado otros ingredientes de forma que pasan a constituir parte del producto. Se les puede adicionar agentes aromatizantes con la finalidad de reforzar el sabor, siempre que se declare en la rotulación de acuerdo a lo establecido para chocolate aromatizado. Debe contener un mínimo de 3% m/m del ingrediente al que se refiere la denominación y un mínimo de contenido de chocolate del 60% m/m.

21.2.12. Chocolate con "especies" (nombre de la especie). Es cualquiera de los chocolates definidos anteriormente al cual se le ha incorporado una o más especies. En la denominación del producto se incluirá el nombre de la o las especies agregadas. La cantidad de especie agregada deberá ser suficiente para definir el sabor.

21.2.13. Chocolate con avellanas gianduja o gianduja. Es el producto obtenido a partir de chocolate al cual se le ha agregado avellanas finamente trituradas de forma que constituyan entre un 15% y un 40% m/m del peso total del producto. Podrá ser adicionado de almendras, avellanas y otras variedades de frutos secos, partidos o enteros, en una cantidad que sumada a la de avellanas trituradas no excedan del 60% m/m del peso total del producto.

21.2.14. Chocolate relleno. Es el producto relleno cuya parte exterior está constituida por cualquier tipo de chocolate definido anteriormente. El relleno debe distinguirse nítidamente de la cobertura. En su rotulación se debe emplear la denominación "chocolate relleno de...". El contenido mínimo de chocolate cobertura debe ser de 40% m/m.

21.2.15. Chocolate aireado. Es cualquiera de los chocolates definidos que mediante procedimientos de elaboración adecuados y autorizados se forman dando lugar a una estructura alveolar. Las características serán las mismas que correspondan al chocolate que hace mención en la denominación.

21.2.16. Figuras de chocolate. Es cualquiera de los chocolates definidos anteriormente que se presenta en diferentes formas. En la denominación del producto se podrá incluir la denominación de la figura previo o a continuación de ella.

21.2.17. Copos de chocolate o granos de chocolates. Es el chocolate presentado en forma de gránulos, copos, gotas, perlitas, chips, chispas o similares que contenga la siguiente composición:

Manteca de cacao	Mín. 12% m/m
Grasa vegetal equivalente a la manteca de cacao (opcional)	Max. 5% m/m

21.2.18. Chocolates surtidos. Son los diferentes tipos de chocolate (con leche, rellenos, etc.) y/o con diferentes formas. En este caso los ingredientes se declararán en una lista única para todos los productos surtidos o en listas separadas para cada uno de los chocolates que componen el surtido.

21.2.19. Producto de confitería a base de cacao o símil chocolate. Es el producto que, satisfaciendo la definición genérica de chocolate y la específica que corresponda al tipo de chocolate del que se trate, tiene los lípidos de cacao total o parcialmente sustituidos por aceites vegetales hidrogenados u otro material graso. En todos los casos el contenido total de lípidos será el establecido para el tipo de chocolate a cuya denominación responda. La expresión "Producto de confitería a base de cacao o símil chocolate" deberá consignarse en el envase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

21.2.20. Contaminantes. Los productos definidos en la Sección 2 deberán cumplir con los siguientes límites de contaminantes:

Contaminante	n	c	m (ufc/g)	M (ufc/g)
Aerobios mesófilos totales/g	5	2	1,0 x 10 ⁴	1,0 x 10 ⁵
Hongos y levaduras/g	5	2	1,0 x 10 ³	1,0 x 10 ⁴
<i>Staphylococcus coagulasa positivo</i> /g	5	2	1,0 x 10 ²	1,0 x 10 ³
<i>Salmonella spp</i> /25 g	5	0	-	-

n= número de muestras; c= cantidad de muestras con valores entre m (valor mínimo) y M (valor máximo).

ufc/g= unidades formadoras de colonias por gramo.

Micotoxina	Límite máximo - mcg/kg (ppb)
Aflatoxinas totales B1+B2+G1+G2	5
Ocratoxina A	5

ppb = partes por billón

21.2.21. Aditivos. Están permitidos aquellos aditivos que figuran en la lista positiva correspondiente a esta categoría de alimentos.

Sección 3 Bombones Definiciones para bombones

21.3.1. Bombón. Se entiende por bombón a los productos de fantasía del tamaño de un bocado que se recubren o no con los productos definidos en la Sección 2. En todos los casos la cantidad de producto de recubrimiento debe ser como mínimo un 10% m/m.

21.3.2. Bombón de chocolate. Son aquellos cuyo relleno y recubrimiento está constituido por cualquiera de los tipos de chocolate mencionados en la Sección 2, exceptuando el Artículo 21.2.19, pudiéndose incluir la variedad del chocolate en la denominación del producto.

21.3.3. Bombón de chocolate relleno con... Son aquellos cuyo relleno está constituido por diversos ingredientes en una cantidad no inferior al 8% m/m.

21.3.4. Bombón de chocolate con relleno sabor a... Son los bombones de chocolate cuyo relleno está constituido por diversos ingredientes en una cantidad inferior al 8% m/m.

21.3.5. Bombón de chocolate relleno de frutas. Son aquellos cuyo relleno está constituido por frutas, pulpas de frutas, jugos de frutas o concentrados de frutas en un contenido mínimo de 5% m/m. Puede especificarse en lugar de frutas el nombre de la fruta o las frutas del relleno en el nombre del producto.

21.3.6. Aditivos. Están permitidos aquellos aditivos que figuran en la lista positiva correspondiente a esta categoría de alimentos.

21.3.7. Contaminantes. Los productos definidos en la Sección 3 deberán cumplir con los siguientes límites de contaminantes:

Contaminante	n	c	m (ufc/g)	M (ufc/g)
Aerobios mesófilos totales/g	5	2	1,0 x 10 ⁴	1,0 x 10 ⁵
Hongos y levaduras/g	5	2	1,0 x 10 ³	1,0 x 10 ⁴
<i>Staphylococcus coagulasa positivo</i> /g	5	2	1,0 x 10 ²	1,0 x 10 ³
<i>Salmonella spp</i> /25 g	5	0	-	-

n= número de muestras; c= cantidad de muestras con valores entre m (valor mínimo) y M (valor máximo).

ufc/g = unidades formadoras de colonias por gramo.

Micotoxina	Límite máximo - mcg/kg (ppb)
Aflatoxinas totales B1+B2+G1+G2	5
Ocratoxina A	5

ppb = partes por billón

Artículo 2º.- Derógase el Decreto N° 23/001 del 23 de enero de 2001, por el cual se modifica el Capítulo 21 "Cacao y Derivados" del Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por el Decreto N° 315/994 del 5 de julio de 1994.

Artículo 3º.- Derógase el Decreto N° 5/009 del 2 de enero de 2009, por el cual se modifica el Capítulo 21 "Cacao y Derivados" del Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por el Decreto N° 315/994 del 5 de julio de 1994.

Artículo 4º.- Derógase toda disposición reglamentaria que se oponga a lo establecido en el presente Decreto.

Artículo 5º.- Comuníquese, publíquese.

Dr. TABARÉ VÁZQUEZ, Presidente de la República, Período 2015-2020; JORGE BASSO; JOSÉ LUIS CANCELA; DANILO ASTORI; CAROLINA COSSE; ENZO BENECH.

6

Decreto 220/015

Incorpórase al Capítulo 18, Sección 2, del Reglamento Bromatológico Nacional, la Harina de Chía o Semilla de Chía Molida.

(1.507*R)

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA
MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES
MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA
MINISTERIO DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, 3 de Agosto de 2015

VISTO: el Reglamento Bromatológico Nacional por el Decreto N° 315/994 de 15 de julio de 1994;

RESULTANDO: I) que se ha solicitado la incorporación de la Harina Chía o Semilla de Chía Molida (Harina de Salvia hispánica L) en el Reglamento Bromatológico Nacional;

II) que por tratarse de una harina corresponde su inclusión el capítulo 18-Alimentos farináceos-Sección 2-Definiciones para harinas y almidones;

III) que se ha tenido en cuenta la información internacional existente respecto a la Semilla de Chía (Salvia hispánica L) que se encuentra reglamentada en Argentina y aceptada en la Unión Europea, siendo la harina de Chía la molida de la semilla de Chía;

CONSIDERANDO: I) que resulta necesaria la actualización de la normativa vigente para la incorporación del producto mencionado en