

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 molienda de la semilla de Chía;

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

el Reglamento Bromatológico Nacional, quedando contenido dentro del citado Capítulo;

II) que la harina de Chía o Semilla de Chía Molida contiene un alto porcentaje de fibra alimentaria y es utilizada principalmente en la elaboración de productor panificados;

III) que la Harina de Chía o semilla de Chía Molida no contiene gluten, por lo que resulta un ingrediente apto para la alimentación de la población celíaca posibilitando una alimentación más variada;

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

V) que ha sido proyectada una modificación por el Departamento de Alimentos, Cosméticos, Domisanitarios y Otros de la División Evaluación Sanitaria junto con la División Normas e Investigación del Ministerio de Salud Pública y por la Asesoría Jurídica de la Dirección General de la Salud;

VI) que dicha propuesta cuenta con el aval de la Dirección General de la Salud de la Referida Secretaría de Estado;

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

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

DECRETA:

Artículo 1°.- Incorporáse al Capítulo 18 – Alimentos Farináceos - Sección 2, Definiciones para Harinas y almidones –

del Reglamento Bromatológico Nacional Decreto N° 315/994 del 5 de julio de 1994, el artículo 18.2.40, el que quedará redactado de la siguiente manera:

Artículo 18.2.40 Harina de Chía, o Semilla de Chía Molida, es el producto proveniente de la molienda de la semilla de Chía (de la planta *Salvia hispánica* L), sana, limpia y bien conservada, que ha sido sometida a prensado para la remoción del aceite que contiene.

El grado de remoción del aceite contenido en la semilla de Chía, mediante el procedimiento de prensado, es variable, generando Harinas de Chía o Semillas de Chía Molida desgrasadas en distinto grado, las que pueden denominarse: Harina de Chía, o Semilla de Chía Molida, Desgrasada y Harina de Chía, o Semilla de Chía, parcialmente desgrasada.

Las Harinas de Chía, Semillas de Chía Molido, Desgrasadas o Parcialmente Desgrasadas, deberán presentar las siguientes características:

Humedad (100-105°C) máx., %	9
Proteína (N x 6.25) mín., %	20
Grasa (extracto etéreo) máx., %	18
Fibra total mín., %	35
Cenizas (500-550°C) máx.,	6

Artículo 2°.- Comuníquese, publíquese.

Dr. TABARÉ VÁZQUEZ, Presidente de la República, Período 2015-2020; JORGE BASSO; RODOLFO NIN NOVOA; CAROLINA COSSE; ENZO BENECH.

Importa que lo sepas

Revista de interés público.
Distribución gratuita / 100.000 ejemplares

IMPO | Centro de Información Oficial