

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

15

Decreto 328/016

Sustitúyese la Sección 4 -Productos de fideería- y sus respectivos artículos del Capítulo 18 "Alimentos Farináceos", del Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por Decreto 315/994.

(1.839*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 Octubre de 2016

VISTO: lo dispuestó por el Artículo 19 de la Ley N° 9202, del 12 de enero de 1934 (Ley Orgánica MSP) 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 ha solicitado la modificación de la Sección 4, del Capítulo 18 "Alimentos Farináceos" del citado Reglamento Bromatológico Nacional y la División Normas Sanitarias consideró necesaria y oportuna la actualización de dicho Capítulo 18;

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 Interdisciplinario integrado por: Cámara Industrial de Alimentos (CIALI), Cámara Uruguaya de Fabricantes de Pastas (CUFP), Empresas del Ramo referente a la elaboración de pastas, Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), Intendencia de Montevideo (IM), Laboratorio Biotecnología Sur y el Departamento de Alimentos, Cosméticos, Domisanitarios y Otros de la División Evaluación Sanitaria de la referida Secretaría de Estado;

III) que en la Sección 4, del Capítulo 18 -Alimentos Farináceos-, se establecen las definiciones y parámetros para Pastas Alimenticias;

CONSIDERANDO: I) que el proyecto elaborado respeta las características propias del País y resulta conciliable con las previsiones del CODEX Alimentarius (FAO/OMS), las Normativas del MERCOSUR y de la Comunidad Europea (CE), así como otros países en que elaboran estos productos;

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, no formula objeciones a lo sugerido;

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

**EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA
DECRETA:**

Artículo 1º.- Sustitúyase la Sección 4 -Productos de fideería- y sus respectivos Artículos del Capítulo 18 "Alimentos Farináceos", del Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto del Poder Ejecutivo N° 315/994 de 5 de julio de 1994, por el siguiente texto, el que quedará redactado de la siguiente forma:

CAPÍTULO 18**Alimentos Farináceos Sección 4 Pastas Alimenticias Definiciones para Pastas Alimenticias**

18.4.1. Pasta alimenticia o pasta: es el producto no fermentado obtenido por empaste, amasado mecánico y/o batido con harina, harina

integral, sémola, semolín, harina de arroz, harina de chíá, harina de maíz, o harina de otro cereal autorizado, o sus mezclas, agua potable y aditivos permitidos según Artículo 18.4.17. Cuando las pastas se elaboran con harina, sémola o semolín de un cereal diferente al trigo debe constar en la denominación del producto el nombre del cereal o de la mezcla de cereales utilizados.

18.4.2. Pasta de sémola de Trigo Duro o Candeal: es la pasta elaborada con sémola de Trigo Duro o Candeal, a la que se le ha incorporado hasta un máximo de 3 % de harina de grano blando.

18.4.3. Pasta compuesta: es la pasta a la cual se le ha incorporado durante el proceso de elaboración sustancias alimenticias en buen estado de higiene y conservación como: huevo, leche, gluten, hortalizas, leguminosas, sean naturales, desecadas o en conserva. Este producto se denominará: "Pasta con.... (nombre del ingrediente incorporado)".

18.4.3.1. Pasta con huevo o al huevo: es la pasta a la que se le ha incorporado un mínimo de 100 gramos de huevo sin cáscara, 50 gramos de yema, o su equivalente en huevo líquido o yema líquida, o su equivalente en polvo, por kilogramo de sémola, semolín o harina de los cereales utilizados. El contenido de colesterol en el producto final deberá ser mayor o igual a 0.04% calculado en base seca.

18.4.3.2. Pasta con leche: es la pasta a la que se le ha incorporado un mínimo de 250 gramos de leche entera o su equivalente en polvo, por kilogramo de sémola, semolín o harina de los cereales utilizados.

18.4.3.3. Pasta con gluten: es la pasta a la que se le ha incorporado gluten. El porcentaje de proteína en la pasta referida a la sustancia seca deberá ser de 20 gramos por 100 gramos (factor de nitrógeno x 5,7).

18.4.3.4. Pasta con ricota: es la pasta a la que se le ha incorporado un mínimo de 100 gramos de ricota por kilogramo de sémola, semolín o harina, de los cereales utilizados.

18.4.3.5. Pasta con papa: es la pasta a la que se le ha incorporado, un mínimo de 100 gramos de papa o 50 gramos de papa en escama, o puré de papa en escama por kilogramo de sémola, semolín o harina de los cereales utilizados. Este producto al examen microscópico presentará una distribución uniforme del almidón de papa, luego de la cocción.

18.4.3.6. Pasta con espinaca, acelgas u otros vegetales verdes permitidos: es la pasta a la cual se le ha incorporado un mínimo de 40 gramos de vegetal deshidratado o su equivalente de vegetal fresco por kilogramo de sémola, semolín o harina, de los cereales utilizados. Este producto al examen microscópico presentará, luego de la cocción, una distribución uniforme del vegetal agregado. Queda prohibida la adición de cualquier sustancia colorante como refuerzo de la coloración propia.

Para la elaboración de pastas secas con espinaca, acelgas u otros vegetales verdes permitidos, el mínimo a incorporar es de 10 gramos de vegetal deshidratado o su equivalente en fresco por kilogramo de sémola, semolín o harina, de los cereales utilizados.

18.4.3.7. Pastas con tomate: es la pasta a la que se le ha incorporado un mínimo de 40 gramos de tomate deshidratado, u 80 gramos de tomate concentrado con un 28% de sólidos totales, o 200 gramos de pulpa de tomate natural por kilogramo de sémola, semolín o harina, de los cereales utilizados. Este producto al examen microscópico presentará luego de la cocción una distribución uniforme del tomate agregado. Queda prohibida la adición de cualquier sustancia colorante como refuerzo de la coloración propia.

Para la elaboración de pastas secas el mínimo a incorporar es de 10 gramos de tomate deshidratado o su equivalente en fresco por kilogramo de sémola, semolín o harina, de los cereales utilizados.

18.4.3.8. Pasta con morrón, o pimiento morrón: es la pasta a la que se le ha incorporado un mínimo de 40 gramos de morrón, o pimiento morrón deshidratado, o su equivalente de pimiento fresco, o de las conservas correspondientes por kilogramo de sémola, semolín o harina, de los cereales utilizados. Este producto al examen microscópico presentará luego de la cocción una distribución uniforme del morrón o pimiento morrón agregado. Queda prohibida la adición de cualquier sustancia colorante como refuerzo de la coloración.

Para la elaboración de pastas secas con morrón, o pimiento morrón el mínimo de morrón o pimiento morrón a incorporar es de 10 gramos del vegetal deshidratado por kilogramo de sémola, semolín o harina de los cereales utilizados, o su equivalente en fresco.

18.4.3.9. Pasta con otros vegetales no definidos previamente: es la pasta a la cual se le ha incorporado un mínimo de 40 gramos de vegetal comestible deshidratado, o su equivalente en fresco por kilogramo de sémola, semolín o harina, de los cereales utilizados. Este producto presentará al examen microscópico una distribución luego de

la cocción uniforme del vegetal agregado. Queda prohibida la adición de cualquier sustancia colorante como refuerzo de la coloración.

Para la elaboración de pastas secas el mínimo a incorporar es de 10 gramos de vegetal deshidratado o su equivalente en vegetal fresco, por kilogramo de sémola, semolin o harina, de los cereales utilizados.

18.4.3.10. Pastas con tinta de calamar: es la pasta a la cual en el proceso de elaboración se ha agregado tinta de calamar, con un mínimo 10 g por kilogramo de sémola, semolin o harina, de los cereales utilizados.

18.4.3.11. Pastas con agregados o saborizadas: A las pastas podrán agregarse otros ingredientes autorizados con el fin de dar sabor al producto. En la denominación del producto deberá indicarse "pasta con.../ (nombre del ingrediente/ingredientes agregados). En caso de agregarse solo aromatizante/saborizante autorizado deberá figurar en la denominación del producto "/...sabor a..." con caracteres de igual tamaño y realce, quedando prohibida la representación gráfica relativa al producto cuyo sabor se pretende imitar.

18.4.4. Pasta rellena: es la pasta o pasta compuesta que contiene en su interior preparados alimenticios (reellenos). El relleno podrá ser de carnes blancas o rojas, hortalizas, productos de mar, quesos, embutidos, huevos, especias u otra sustancia alimenticia permitida. En caso de utilizarse pan, rallado u otros espesantes en la elaboración del relleno, el mismo no deberá superar el 40 % (m/m) en el peso de los ingredientes que constituyen el relleno en el momento de su elaboración.

18.4.4.1. La cantidad mínima de peso en relleno será de 25 % (m/m) referido al peso total del producto.

18.4.4.2. Queda prohibida la adición de cualquier sustancia colorante como refuerzo de la coloración del relleno.

18.4.4.3. La mezcla de alimentos para rellenar las pastas deben mantenerse en las condiciones de conservación adecuadas y ser utilizadas en un plazo que asegure la vida útil del producto final.

18.4.5. Pasta seca: es aquella que ha sido sometida a un proceso de secado luego de su moldeo. La denominación incluirá la palabra "seca". Por ejemplo: Pasta seca, Pasta seca rellena de..., Pasta seca con... rellena de.... En la denominación del producto Pasta Seca sin relleno, podrán sustituirse los términos "Pasta Seca" por el término "Fideos".

18.4.6. Pasta instantánea o fideos instantáneos: es la pasta que ha sido sometida a un proceso de pre gelatinización y deshidratación, ya sea mediante fritura o por otros métodos, listas para el consumo tras el proceso de rehidratación, con la adición o no de otros ingredientes.

18.4.7. Pasta de corta duración o pasta fresca: es la pasta que no ha sido sometida a un proceso tecnológico que aumente la vida útil del producto. La pasta ha de mantenerse refrigerada y expendirse al consumidor dentro de su vida útil. Podrá comercializarse en el mismo sitio de elaboración en diferentes presentaciones por unidad o al peso, en bandejas, envolturas u otros medios adecuados, sin obligación de envasado y rotulación. En caso de expendirse envasada deberá cumplir con las exigencias generales de rotulación. La vida útil de este producto será como máximo de 48 horas.

18.4.8. Pasta fresca artesanal: es la pasta de corta duración que se elabora manualmente o en forma semiautomática y se comercializa

en el mismo sitio de su elaboración. La denominación podrá incluir la palabra "artesanal".

18.4.9. Pasta de larga duración o pasta fresca de larga duración: es la pasta que ha sido sometida a un proceso tecnológico de conservación autorizado tales como pasteurización, envasado en atmósfera protectora, combinación de estos, u otro proceso tecnológico que se autorice, con adición o no de conservantes autorizados, que permita extender el período de vida útil respecto al producto sin este proceso. En la denominación del producto deberán figurar los términos "... de larga duración" o mencionar en la denominación del producto la tecnología utilizada, en letra del mismo tipo, tamaño y realce.

18.4.10. Utilización de denominaciones de fantasía: en la rotulación de la pasta seca, rellena o no, así como en la pasta fresca de corta o larga duración, rellena o no, podrá incluirse en el rótulo el nombre de fantasía que caracteriza al producto de acuerdo a su forma. (Ejemplos: tallarines, capelettis, ravioles, tirabuzón, u otros).

18.4.11. Pasta seca triturada o fideos molidos: es el producto de la trituración o molienda de pastas secas. No debe incluirse en la molienda de pastas alimenticias la categoría de pasta con relleno seco. La molienda de la pasta seca debe cumplir con los requisitos higiénicos sanitarios para este tipo de pasta, y realizarse dentro de la vida útil establecida por el fabricante para la pasta seca. El producto se denominará "pasta seca molida" o "fideos molidos". No debe utilizarse la palabra sémola en la denominación del producto. La fecha de duración de la pasta seca molida, corresponderá a la menor fecha de duración de las pastas molidas para la elaboración del lote.

18.4.12. Masa para empanadas, pasteles, tortas fritas, tortas pascualinas y similares: es el producto no fermentado obtenido por empaste y amasado de harina de cereales autorizados, agua potable, grasa o aceite vegetal y/o grasa animal, y/o azúcar, sal y aditivos permitidos. Debe comercializarse envasada y refrigerada o congelada. El producto se denominará: Masa para... (denominación del producto a elaborar con la masa).

18.4.13. Masa filo: es el producto no fermentado obtenido por empaste y amasado de harina de cereales autorizados, sal, vinagre y agua. Debe comercializarse envasada y refrigerada o congelada.

18.4.14. Filloas o panqueques: es el producto no fermentado elaborado en base a un batido semilíquido, cocido que da como resultado una masa fina, tierna y suave. Entre sus ingredientes se encuentran agua, leche, harina, huevos, azúcar, manteca, sal, aceite y almidones u otros ingredientes autorizados.

18.4.15. Se podrá emplear en la elaboración de pastas alimenticias, alimentos genuinos y no adulterados, que se han retirado del proceso de elaboración por razones diferentes a condiciones higiénico sanitarias, siempre que estén dentro de su vida útil.

18.4.16. Las pastas alimenticias podrán contener como máximo, un promedio de 100 fragmentos de insectos, determinados a nivel microscópico, en tres muestras de 200 gramos, tomadas al azar de un mismo lote.

18.4.17. Los aditivos permitidos son los establecidos en la lista positiva de aditivos para este grupo de alimentos.

18.4.18. Las pastas alimenticias deberán cumplir con los siguientes parámetros fisicoquímicos (tabla I):

Tabla 1.- Parámetros fisicoquímicos.

	Humedad (máximo) g/ 100g	Acidez (máximo)	Cenizas (máximo) g/100 g de producto en base seca (*)	Cenizas (máximo) g/ 100 g producto en base seca (si se utiliza harina integral) (*)
Pasta alimenticia sin relleno	35	0,45 ácido láctico / 100 g	0,9 si se elabora con harina de trigo.	2,1
Pasta alimenticia seca (con o sin relleno)	14	0,45 ácido láctico/ 100 g	1.1 con harina de cereales diferente al trigo o mezcla de harinas 1.2 si se elabora con sémola de trigo candeal 1.3 si tiene agregado de tomate 1,5 si tiene agregado de vegetales	2,1
Pasta alimenticia con papa (**)	55		1.1	2,1
Pasta alimenticias rellenas	De acuerdo al relleno, (no se establece límite de humedad)		1,1	2,1

Filloas	-	0,45 ácido láctico/ 100 g	1,1	2,1
Masa para empanadas, pasteles, tortas fritas, tortas pascualinas y similares	-	0,45 ácido láctico/ 100 g	1,1	2,1

(*) valores fijados descontando las cenizas provenientes del agregado de cloruro de sodio (NaCl) o cloruro de potasio (KCl).

(**) para pasta alimenticia con papa envasada en atmósfera protectora se acepta un máximo de 60% m/m.

18.4.19. Las pastas alimenticias deberán cumplir con los siguientes parámetros microbiológicos:

18.4.19.1 - Pasta fresca sin relleno y pasta fresca de larga duración sin relleno.

	n	c	m	M
Mohos y levaduras ufc/g	5	2	10 ³	10 ⁴
Enterobacterias ufc/g	5	2	10 ³	10 ⁴
Estafilococo coagulosa positivo ufc/g	5	2	10 ²	10 ³
Bacillus cereus ufc/g (solo pastas elaboradas con harina de arroz o maíz)	5	2	10 ³	10 ⁴
Salmonella spp. / 25g	5	0	Ausencia	

18.4.19.2 - Pasta fresca con relleno y pasta fresca de larga duración con relleno.

	n	c	m	M
Mohos y levaduras ufc/g	5	2	10 ³	10 ⁴
Enterobacterias ufc/g	5	2	10 ³	10 ⁴
Estafilococo coagulosa positivo ufc/g	5	2	10 ²	10 ³
Bacillus cereus ufc/g (solo pastas elaboradas con harina de arroz o maíz)	5	2	10 ³	10 ⁴
Clostridium sulfito reductores (solo pastas que contengan carne)	5	2	10 ²	10 ³
Listeria monocytogenes ufc/g	5	0	10 ²	
Salmonella spp. / 25g	5	0	Ausencia	

18.4.19.3 - Pasta seca con o sin relleno y pasta molida.

	n	c	m	M
Mohos y levaduras ufc/g	5	2	10 ³	10 ⁴
Enterobacterias ufc/g	5	2	10 ²	10 ³
Estafilococo coagulosa positivo ufc/g	5	2	10 ²	10 ³
Clostridium sulfito reductores (solo pastas que contengan carne)	5	2	10 ²	10 ³
Salmonella spp. / 25g (solo pasta que contengan huevo)	5	0	Ausencia	

18.4.19.4 - Masa para empanadas, pasteles, tortas fritas, tortas pascualinas, similares y masa filo.

	n	c	m	M
Mohos y levaduras ufc/g	5	2	10 ³	10 ⁴
Enterobacterias ufc/g	5	2	10 ³	10 ⁴
Estafilococo coagulosa positivo ufc/g	5	2	10 ²	10 ³

18.4.19.5 - Pasta instantánea y filloas o panqueques.

	n	c	m	M
Enterobacteria ufc/g	5	2	10 ²	10 ³
Estafilococo coagulosa positivo ufc/g	5	2	10	10 ²
Clostridium sulfito reductores (solo pastas que contengan carne)	5	2	10	10 ²
Listeria monocytogenes / 25 g	5	0	Ausencia	
Salmonella spp. / 25g	5	0	Ausencia	

Artículo 2°.- Las Empresas contarán con un plazo de 15 (quince) meses a partir de la publicación del presente Decreto en el Diario Oficial, para implementar el contenido de colesterol en pastas secas a 0,04%, establecido en el Artículo 18.4.3.1.

Artículo 3°.- Las Empresas contarán con un plazo de 15 (quince) meses a partir de la publicación del presente decreto en el Diario Oficial,

para implementar los parámetros microbiológicos establecidos en el Artículo 18.4.19.

Artículo 4°.- Comuníquese, publíquese.

RAÚL SENDIC, Vicepresidente de la República en ejercicio de la Presidencia; JORGE BASSO; RODOLFO NIN NOVOA; DANILO ASTORI; CAROLINA COSSE; TABARÉ AGUERRE.



IMPO

Centro de
Información
Oficial

**Importa
que lo sepas**

impo.com.uy/revista

Revista de interés público
Distribución gratuita / 100.000 ejemplares