

quinientos nueve mil ciento veinte con catorce centésimos) para Contrato, \$ 48:952.006,65 (pesos uruguayos cuarenta y ocho millones novecientos cincuenta y dos mil seis con sesenta y cinco centésimos) para I.V.A. (22%), \$ 26:257.743,90 (pesos uruguayos veintiséis millones doscientos cincuenta y siete mil setecientos cuarenta y tres con noventa centésimos) para Leyes Sociales y \$ 29:771.887,16 (pesos uruguayos veintinueve millones setecientos setenta y un mil ochocientos ochenta y siete con dieciséis centésimos) para Imprevistos (10%).-Dicha erogación, más los Mayores Costos resultantes, se atenderán con cargo a la Ley N° 19.355 de fecha 19 de diciembre de 2015, Inciso 10, Unidad Ejecutora 003, Programa 362, Proyecto 750, Financiación 1.1. Rentas Generales y 2.1 Endeudamiento Externo para Proyectos Específicos.

4°.- Establécese que la notificación a la firma adjudicataria constituirá a todos los efectos legales el Contrato correspondiente a que refieren las disposiciones, normas legales y reglamentarias vigentes en la materia, siendo las obligaciones y derechos de la empresa referida, las que surgen de las mismas y su oferta.

5°.- Dispónese asimismo, que la firma contratista deberá constituir la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato (equivalente al 5% de la contratación) dentro de los 10 (diez) días siguientes a la notificación de la presente Resolución, la que podrá ser constituida a través de los documentos de estilo en el Departamento Notarial del Área Servicios Jurídicos del Ministerio de Transporte y Obras Públicas. La falta de cumplimiento de las exigencias precedentes hará caducar los derechos del adjudicatario al respecto.

6°.- Comuníquese y siga a la Dirección Nacional de Vialidad del Ministerio de Transporte y Obras Públicas a fin de proceder a la intervención contable del caso; fecho siga al Contador Central delegado por la Contaduría General de la Nación y al Contador Auditor del Tribunal de Cuentas de la República, destacados en dicha Secretaría de Estado para su intervención. Cumplido, vuelva a la citada Unidad Ejecutora para notificación de los interesados, proceder según lo establece el Decreto N° 526/003 de fecha 18 de diciembre de 2003 y demás efectos.

**Dr. TABARÉ VÁZQUEZ, Presidente de la República, Período 2015-2020; VÍCTOR ROSSI.**

## MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA 20

### Ley 19.609

Desígnase con el nombre "Emilio Verdesio" la Escuela N° 133 de Educación Especial de la ciudad de Rosario, departamento de Colonia.  
(2.567\*R)

#### PODER LEGISLATIVO

El Senado y la Cámara de Representantes de la República Oriental del Uruguay, reunidos en Asamblea General,

#### DECRETAN

**Artículo único.-** Desígnase con el nombre "Emilio Verdesio" la Escuela N° 133 de Educación Especial de la ciudad de Rosario, departamento de Colonia, dependiente del Consejo de Educación Inicial y Primaria, Administración Nacional de Educación Pública.

Sala de Sesiones de la Cámara de Senadores, en Montevideo, a 17 de abril de 2018.

LUCÍA TOPOLANSKY, Presidente; JOSÉ PEDRO MONTERO, Secretario.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA

Montevideo, 24 de Abril de 2018

Cúmplase, acúcese recibo, comuníquese, publíquese e insértese en el Registro Nacional de Leyes y Decretos, la Ley por la que se

designa con el nombre "Emilio Verdesio" la Escuela N° 133 de Educación Especial de la ciudad de Rosario, departamento de Colonia, dependiente del Consejo de Educación Inicial y Primaria, Administración Nacional de Educación Pública.

**Dr. TABARÉ VÁZQUEZ, Presidente de la República, Período 2015-2020; EDITH MORAES.**

## MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA 21

### Decreto 113/018

Sustitúyese la Sección 1 -Leche tratada térmicamente- Definiciones para la leche tratada térmicamente y sus respectivos artículos, y Disposiciones generales para leche tratada térmicamente y sus respectivos artículos del Capítulo 16, Leche y Derivados del Reglamento Bromatológico Nacional.

(2.582\*R)

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA  
MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS  
MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA  
MINISTERIO DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, 24 de Abril de 2018

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

**RESULTANDO:** I) que el Departamento de Alimentos, Cosméticos, Domisanitarios de la División Evaluación Sanitaria del Ministerio de Salud Pública ha solicitado la modificación de la Sección 1, del Capítulo 16, Leche y Derivados del Reglamento Bromatológico Nacional, Decreto N° 315/994, de 5 de julio de 1994;

II) que la División Normas Sanitarias de dicha Secretaría de Estado consideró necesaria y oportuna la actualización del Capítulo 16 - Sección 1 -"Leche tratada térmicamente";

III) que en la órbita de la precitada División 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 Láctea del Uruguay (CILU), Cámara Industrial de Alimentos (CIALI), Empresas del ramo referentes en lácteos, Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), Intendencia de Montevideo (IM), Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca (MGAP), Ministerio de Salud Pública a través del Departamento de Alimentos, Cosméticos, Domisanitarios de la División Evaluación Sanitaria de esta Secretaría de Estado;

IV) que en la Sección 1, del Capítulo 16, Leche y Derivados, se establecen las definiciones y parámetros para Leche tratada térmicamente;

V) que ha culminado la elaboración del Proyecto de Modificación del Reglamento Bromatológico.

**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 otros países que elaboran 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 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, la derogación de todo aquello que se oponga al presente Decreto;

**ATENCIÓN:** a lo precedentemente expuesto y a lo establecido en la Ley Nº 9.202 de 12 de enero de 1934, modificativas y concordantes;

## EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

### DECRETA:

**Artículo 1º.-** Sustitúyese la Sección 1 -Leche tratada térmicamente- Definiciones para la leche tratada térmicamente y sus respectivos artículos (16.1.12 a 16.1.21) y Disposiciones generales para leche tratada térmicamente y sus respectivos artículos (16.1.22 a 16.1.23), del Capítulo 16, Leche y Derivados - del Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por Decreto del Poder Ejecutivo Nº 315/994 de 5 de julio de 1994, por el siguiente texto;

### CAPITULO 16 LECHE Y DERIVADOS Sección 1 Leche tratada térmicamente Definiciones

**16.1.12.-** Se incluye en esta categoría la leche proveniente de especies autorizadas por la autoridad competente para el ordeño. Según el tratamiento térmico al que hayan sido sometidas, se distinguen los siguientes tipos de leche:

- leche pasteurizada
- leche ultrapasteurizada
- leche UHT (UAT)
- leche esterilizada

**16.1.13.- Leche pasteurizada o pasteurizada:** es la leche que ha sido sometida al tratamiento definido en el artículo 1.3.10. de este reglamento y sus posteriores modificaciones. En este proceso cada partícula de leche es sometida a un calentamiento en equipamiento diseñado y operado apropiadamente de forma que la combinación tiempo temperatura esté de acuerdo a la intensidad del tratamiento térmico elegido. Luego de la pasteurización debe conservarse en refrigeración. Para su venta debe envasarse en envases previamente higienizados. Se denominará "leche pasteurizada o pasteurizada, seguida de la clasificación de acuerdo al contenido de materia grasa pudiendo agregarse la expresión "homogeneizada" si ha sido sometido a dicho proceso. De acuerdo a la intensidad del tratamiento térmico (combinación tiempo/temperatura) la pasteurización de la leche puede realizarse por los siguientes métodos:

- Pasteurización baja temperatura, largo tiempo: es la que se realiza a baja temperatura (mínimo 63º C) durante por lo menos 30 minutos.
- Pasteurización alta temperatura, corto tiempo: es la que se realiza a elevadas temperaturas (mínimo 72º C) durante por lo menos 15 segundos.

**16.1.14.- Leche ultrapasteurizada o ultrapasteurizada:** es la leche que ha sido sometida a un tratamiento térmico de flujo continuo a una temperatura mínima de 138º C, durante como mínimo 2 segundos y ha sido envasada en envases previamente sanitizados o esterilizados. Podrá conservarse en refrigeración o a temperatura ambiente, dependiendo del proceso de envasado utilizado y el material de envase. Se denominará "leche ultra pasteurizada o leche ultra pasteurizada" seguida de la clasificación de acuerdo al contenido de materia grasa, pudiendo agregarse la expresión "homogeneizada" si ha sido sometida a dicho proceso.

#### **16.1.15.- Leche UAT (Ultra Alta Temperatura) o UHT:**

Se entiende por Leche UAT (Ultra Alta Temperatura) o UHT a la leche homogeneizada que ha sido sometida durante 2 a 4 segundos a una temperatura entre 130º C y 150º C, mediante un proceso térmico de flujo continuo, inmediatamente enfriada a menos de 32º C y envasada bajo condiciones asépticas en envases estériles y herméticamente cerrados. Se denominará "Leche UAT (UHT) entera, semidescremada o parcialmente descremada, o descremada". Podrán agregarse las expresiones "Larga Vida" y/o "Homogeneizada".-

**16.1.15.1.- Leche UAT o UHT de vaca:** debe cumplir con el Decreto Nº 408/997 de 4 de noviembre de 1997 y sus posteriores modificaciones.

**16.1.15.2.- La leche UAT o UHT** que pertenece a otras especies autorizadas deben cumplir con el presente Decreto.

**16.1.16.- Leche esterilizada industrialmente:** es la leche que luego de ser estandarizada, homogeneizada y envasada es sometida a un proceso de esterilización industrial que asegure su conservación por un tiempo prolongado a temperatura ambiente. El proceso tiene como objetivo la eliminación de todos los microorganismos patógenos y los microorganismos capaces de desarrollarse bajo condiciones normales de almacenamiento y distribución.

**16.1.17.- Leche homogeneizada:** es la leche que previa o posteriormente a su tratamiento térmico ha sido tratada por medios físicos o mecánicos para disminuir el diámetro de los glóbulos grasos y obtener una distribución estable y uniforme.

**16.1.18.-** El contenido de materia grasa de la leche puede ser modificado por extracción o por agregado únicamente de crema de leche de la misma especie animal.

**16.1.19.-** El contenido de materia grasa en la leche semi-descremada y leche alta en grasa (pasteurizada, ultrapasteurizada o UAT/UHT) deberá indicarse en el rótulo del producto junto al nombre del mismo, con igual tamaño de letra y realce, de acuerdo al valor declarado en el rotulado nutricional.

#### Disposiciones Generales para leche tratada térmicamente

**16.1.20.-** La leche definida en este capítulo no podrá ser reprocesada térmicamente para su comercialización como leche fluida luego de ser liberada por la planta elaboradora.

**16.1.21.-** Las características sensoriales de la leche procesada térmicamente deben ajustarse a los siguientes requisitos:

- Aspecto líquido
- Color Blanco
- Olor y sabor característicos, sin sabores ni olores extraños.

**16.1.22.-** Criterios macroscópicos y microscópicos: la leche tratada térmicamente debe estar exenta de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

**16.1.23.-** Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo a lo que se establece en el Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos (CAC/ RCP57-2004 enmienda 2009) y sus posteriores modificaciones.

#### **16.1.24.- Requisitos fisicoquímicos de la leche pasteurizada de vaca.**

La leche pasteurizada de vaca debe cumplir con los requisitos establecidos en la siguiente tabla:

	Leche descremada	Leche semidescremada o parcialmente descremada	Leche entera	Leche alta en grasa Leche hipergrasa Leche extragrasa
Materia grasa (g/ 100 ml)	≤ 0,5	> 0,5 y < 2,6	≥ 2,6 y ≤ 3,7	> 3,7 y < 10
Extracto seco no graso (g/ 100 g)	≥ 8,6	≥ 8,5	≥ 8,4	≥ 8,0
Prueba de fosfatasa alcalina	Negativo	Negativo	Negativo	Negativo
Prueba de peroxidasa	Positivo	Positivo	Positivo	Positivo
Acidez (g de ácido láctico / 100 ml)	≤ 0,18	≤ 0,18	≤ 0,18	≤ 0,18

#### **16.1.25.- Requisitos fisicoquímicos de la leche ultrapasteurizada de vaca.**

La leche ultrapasteurizada de vaca debe cumplir con los requisitos establecidos en la siguiente tabla:

Requisito	Leche descremada	Leche semidescremada o parcialmente descremada	Leche entera	Leche alta en grasa/leche hipergrasa/leche extra grasa
Materia grasa (g/100 ml)	≤ 0,5	> 0,5 y < 2,6	≥ 2,6 y ≤ 3,7	> 3,7 y < 10
Extracto seco no graso (g/100 g)	≥ 8,6	≥ 8,5	≥ 8,4	≥ 8,0
Prueba de fosfatasa alcalina	Negativo	Negativo	Negativo	Negativo
Prueba de peroxidasa	Negativo	Negativo	Negativo	Negativo
Acidez (g de ácido láctico / 100 ml)	≤ 0,18	≤ 0,18	≤ 0,18	≤ 0,18

**16.1.26.- Requisitos fisicoquímicos de la leche esterilizada industrialmente de vaca.**

La leche esterilizada industrialmente de vaca debe cumplir con los requisitos establecidos en la siguiente tabla:

Requisito	Leche descremada	Leche semidescremada o parcialmente descremada	Leche entera	Leche alta en grasa / leche hipergrasa/leche extra grasa
Materia grasa (g/100 ml)	≤ 0,5	> 0,5 y < 2,6	≥ 2,6 y ≤ 3,7	> 3,7 y < 10
Extracto seco no graso (g/100 g)	≥ 8,6	≥ 8,5	≥ 8,4	≥ 8,0
Prueba de fosfatasa alcalina	Negativo	Negativo	Negativo	Negativo
Prueba de peroxidasa	Negativo	Negativo	Negativo	Negativo
Acidez (g de ácido láctico / 100 ml)	≤ 0,18	≤ 0,18	≤ 0,18	≤ 0,18

**16.1.27.- Requisitos microbiológicos de la leche pasteurizada de vaca.**

La leche pasteurizada de vaca debe estar exenta de microorganismos patógenos y cumplir además con los siguientes requisitos microbiológicos:

	n	c	m (ufc/ml o ufc/g)	M (ufc/ml o ufc/g)
Recuento de aerobios mesófilos	5	0	5x10 <sup>4</sup>	-
Coliformes a 30° C	5	0	10	-

<i>Staphylococcus coagulasa positivos</i> (*)	5	0	10	-
<i>Salmonella spp</i>	5	0	Ausencia en 25 g	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Ausencia en 25 g	-

(\*) se consideran como equivalentes los métodos basados en actividad DNAsa o termonucleasa, basado en la tabla 74 de Bergey's Manual of Determinative Bacteriology.

**16.1.28.- Requisitos microbiológicos de la leche esterilizada industrialmente de vaca:**

La leche esterilizada industrialmente de vaca debe estar exenta de microorganismos patógenos y cumplir además con los siguientes requisitos microbiológicos:

	n	c	m (ufc/ml o ufc/g)	M (ufc/ml o ufc/g)
Recuento de microorganismos aerobios mesófilos*	5	0	10	-
<i>Salmonella spp</i>	5	0	Ausencia en 25 g	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Ausencia en 25 g	-

\* ensayo realizado en dos muestras de leche esterilizada industrialmente incubadas en sus envases originales cerrados, uno durante 15 días a 30° C y otro durante 7 días a 55° C.

**16.1.29.-Requisitos microbiológicos de la leche ultrapasteurizada de vaca:**

La leche ultrapasteurizada de vaca debe estar exenta de microorganismos patógenos y cumplir además con los siguientes requisitos microbiológicos:

	n	c	m (ufc/ml o ufc/g)	M (ufc/ml o ufc/g)
Recuento de microorganismos aerobios mesófilos*	5	2	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>
Coliformes totales a 30° C	5	0	10	-
<i>Staphylococcus coagulasa positivos</i> (*)	5	0	10	-
<i>Salmonella spp</i>	5	0	Ausencia en 25 g	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Ausencia en 25 g	-

(\*) se consideran como equivalentes los métodos basados en actividad DNAsa o termonucleasa, basado en la tabla 74 de Bergey's Manual of Determinative Bacteriology.

**16.1.30.-** Los caracteres sensoriales de la leche esterilizada industrialmente incubada no deben diferir sensiblemente de los de una leche esterilizada industrialmente sin incubar.

**16.1.31.-** Los Aditivos utilizados en la elaboración de leche Ultrapasteurizada de vaca, leche Esterilizada de vaca, leche UHT de otras especies no comprendidas en el Decreto N° 408/997 de 4 de noviembre de 1997 y sus posteriores modificaciones serán los que se detallan en la siguiente tabla:



INS	Nombre del aditivo	Máximo
450 vi	Difosfato dicalcico	0,15 g / 100 g como fósforo
450 i	Difosfato disodico	
450 vii	Difosfato diácido de calcio	
450 ix	Difosfato diácido de magnesio	
450 v	Difosfato tetrapotasico	
450 iii	Difosfato tetrasodico	
342 i	Fosfato diácido de amonio	
341 iii	Fosfato tricalcico	
343 i	Fosfato diácido de magnesio	
340 i	Fosfato diácido de potasio	
341 iii	Fosfato tricalcico	
343 iii	Fosfato trimagnesico	
340 iii	Fosfato tripotasico	
339 iii	Fosfato trisodico	
340 ii	Hidrogenofosfato dipotasico	
339 ii	Hidrogenofosfato disodico	
341 ii	Hidrogenofosfato de calcio	
343 ii	Hidrogenofosfato de magnesio	
342 ii	Hidrogenofosfato diamonico	
339 i	Ortofosfato monosodico	
452 ii	Polifosfato de potasio	
452i	Polifosfato de sodio	
452 iii	Polifosfato de sodio y calcio	
452 v	Polifosfato de amonio	
452 iv	Polifosfatos de calcio	
451 ii	Trifosfato pentapotasico	
451 i	Trifosfato pentasodico	
338	Ácido fosfórico.	

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

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

**22**  
**Decreto 114/018**

Dispónese la disminución progresiva de grasas trans de producción industrial como ingrediente en los alimentos a ser librados al consumo en el territorio nacional.

(2.583\*R)

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA  
MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS  
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA  
MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA  
MINISTERIO DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA  
MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL

Montevideo, 24 de Abril de 2018

**VISTO:** lo dispuesto por el artículo 19 de la Ley N° 9.202, de 12 de enero de 1934 (Ley Orgánica del MSP) y los Objetivos Sanitarios Nacionales establecidos para el período 2015-2020, en relación a las enfermedades no transmisibles dispuestos por el Ministerio de Salud Pública;

**RESULTANDO:** que la Organización Panamericana de la Salud (OPS) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), en reconocimiento al alto impacto que imponen las Enfermedades no Transmisibles, emitieron en el año 2008 la "Declaración de Rio de Janeiro", que expresa las recomendaciones a seguir por los países miembros";

**CONSIDERANDO:** I) que en nuestro país la mortalidad por enfermedades cardiovasculares (ECV) representa el 27% del total de defunciones y que históricamente las enfermedades del aparato circulatorio han sido la primera causa de muerte;

II) que la alimentación es uno de los principales factores de riesgo posibles de modificar para las enfermedades cardiovasculares;

III) que durante la última década se ha acumulado amplia evidencia científica que vincula el consumo de ácidos grasos trans (AGT) de origen industrial con alteraciones del metabolismo lipídico, inflamación vascular y desarrollo de enfermedades cardio y cerebrovasculares;

IV) que ya en el 2003, la OMS y la FAO declararon que la ingesta de grasas trans debería ser tan baja como fuera posible (<1% de la ingesta total de energía);

V) que los AGT de origen industrial son frecuentemente utilizados en la elaboración de diversos alimentos de consumo habitual en la población uruguaya;

VI) que en Uruguay no se limita el contenido de AGT y productos que contienen altos niveles de los mismos están disponibles en el mercado, por lo que se estima que aún se consumen grasas trans en niveles que aumentan significativamente el riesgo de ECV;

VII) que el etiquetado obligatorio y reformulación voluntaria no logran una cobertura total del mercado, lo que exacerba las desigualdades en el consumo aumentando el riesgo especialmente en los grupos de bajos ingresos, adolescentes y adultos jóvenes;

VIII) que regular el contenido de grasas trans es la opción más efectiva para disminuir el consumo de las mismas de origen industrial y potencialmente la única opción disponible que reduce sus riesgos asociados;

IX) que la sustitución/ eliminación de las grasas trans es una de las intervenciones de salud pública más directas y costo-efectivas para reducir el riesgo de las enfermedades cardiovasculares y mejorar la calidad nutricional de las dietas;

X) que la eliminación de AGT de producción industrial es viable desde el punto de vista tecnológico;

XI) que las recomendaciones de la Organización Panamericana de la Salud (OPS) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), instan a eliminar el uso de AGT de producción industrial en los alimentos;

XII) que en la Reunión de Ministros de Salud de Uruguay, Argentina, Brasil y Paraguay (MERCOSUR/RMS/ACUERDO N° 02/17) se establecieron recomendaciones y medidas regulatorias para la reducción de grasas trans en los alimentos;

XIII) que, en junio de 2016 el Ministerio de Salud Pública (MSP) convocó a un grupo de trabajo integrado por delegados de los Ministerios de Industria, Energía y Minería (MIEM), Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (MGAP), Ministerio de Economía y Finanzas (MEF), Ministerio de Desarrollo Social (MIDES), Ministerio de Educación y Cultura (MEC), Intendencia de Montevideo (IM), Comisión Honoraria para la Salud Cardiovascular y el Núcleo Interdisciplinario "Alimentación y Bienestar" de la Universidad de la República, así como también de los Organismos Internacionales vinculados con la temática, como OPS/OMS, UNICEF y FAO, los cuales apoyaron la iniciativa;

XIV) que se entiende oportuno y conveniente, siguiendo los principios rectores establecidos por las normas que regulan el derecho a la alimentación saludable, comenzar a disminuir los ácidos grasos trans en los alimentos comercializados en el país;

**ATENCIÓN:** a lo precedentemente expuesto y lo dispuesto en el artículo 44 de la Constitución de la República, la Ley N° 9.202 de 12 de enero de 1934 y el Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994;

**EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1º.-** Dispónese la disminución progresiva de grasas trans