

11
Decreto 418/009

Desígnase para ser expropiado por UTE el inmueble que se determina, ubicado en la Localidad Catastral Mercedes, departamento de Soriano. (2.125*R)

MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA

Montevideo, 7 de Setiembre de 2009

VISTO: la gestión de la Administración Nacional de Usinas y Trasmisiones Eléctricas (U.T.E.) por la que solicita la designación para ser expropiado, del inmueble empadronado con el N° 242(P) ubicado en la Localidad Catastral Mercedes, departamento de Soriano.

RESULTANDO: I) que el inmueble de referencia servirá de asiento a una Sub Estación; siendo indispensable para cumplir con la distribución de energía eléctrica en la zona.

II) que la Dirección Nacional de Catastro tasó la fracción a adquirir en U.R. 174,3764 (ciento setenta y cuatro con 3764/10.000 Unidades Reajustables del Banco Hipotecario del Uruguay);

CONSIDERANDO: I) que corresponda acceder a lo solicitado, en mérito a que de tal suerte, UTE podrá brindar el servicio de electrificación con mayor eficacia y seguridad;

II) lo dispuesto por la Ley N° 3.958 de 28 de marzo de 1912 y sus modificativas, decretos leyes Nos. 14.694 de 1° de setiembre de 1977 y 15.031 de 4 de julio de 1980.

ATENTO: a lo expuesto,

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

DECRETA:

Artículo 1°.- Desígnase para ser expropiado por la Administración Nacional de Usinas y Trasmisiones Eléctricas (U.T.E.) el inmueble empadronado con el N° 242(P), ubicado en la Localidad Catastral Mercedes, departamento de Soriano y que según plano de mensura N° 1429 del Departamento de Bienes Raíces, levantado por el Ing. Agrim. Leonardo González, se deslinda de la siguiente manera: 4,00 m de frente al Este a la calle Zapicán, distando su punto más cercano con la calle Detomasi 39,95 m; 6,00 m al Sur que lindan con padrón N° 243; 4,00 m al Oeste lindando con parte del padrón N° 242 y 6,00 m al Norte lindando con parte del mismo padrón N° 242, cuya fracción tiene un área de 24,00 mc.

Artículo 2°.- Declárese urgente la toma de posesión del inmueble designado.

Artículo 3°.- La Administración Nacional de Usinas y Trasmisiones Eléctricas (U.T.E.) habrá de hacer una reserva prudencial a efectos de cubrir el monto de la indemnización que en definitiva deberá abonar y dar cumplimiento a lo dispuesto por el Decreto Ley N° 15.027 de 17 de julio de 1980.

Artículo 4°.- Comuníquese, publíquese, etc.
Dr. TABARE VAZQUEZ, Presidente de la República; RAUL SENDIC.

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA

12
Decreto 419/009

Incorpórase al Capítulo 29 -Alimentos Modificados- del Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto 315/994, la Sección 3 -Edulcorantes de Mesa-. (2.126*R)

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA
MINISTERIO DE ECONOMIA Y FINANZAS

MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA
MINISTERIO DE GANADERIA, AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, 7 de Setiembre de 2009

VISTO: el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994;

RESULTANDO: que, el Departamento de Alimentos y Otros de la División Productos de Salud y Tecnología Médica del Ministerio de Salud Pública, eleva una propuesta de modificación del Capítulo 29 - Alimentos Modificados - del citado Reglamento, agregando al mismo la Sección 3 - Edulcorantes de mesa -;

CONSIDERANDO: I) que, el uso de edulcorantes para sustituir el azúcar u otros azúcares está justificado con el fin de brindar sabor dulce a los alimentos, sin aportar calorías o glucosa al organismo;

II) que, en virtud de la información científica y toxicológica sobre dichas sustancias, éstas se han de permitir en determinadas condiciones de uso;

III) que, se ha constatado la necesidad de reglamentar al respecto, debido a la inevitable actualización de los diferentes tipos de edulcorantes y sus concentraciones de uso en los productos alimenticios;

IV) que, el principio básico de toda norma en materia de alimentos es proporcionar información confiable al consumidor;

V) que, a tales efectos se han tenido en cuenta para la reglamentación de referencia las siguientes normas de origen internacional: la Resolución RDC N° 271, de 22 de setiembre de 2005, "Reglamento Técnico para Azúcares y Productos para Endulzar", de la ANVISA (Brasil); el Decreto N° 38, de 13 de enero de 1998, que aprueba el Reglamento Técnico referente a Endulzantes de Mesa, que consta en el Anexo de dicho Decreto, de la ANVISA (Brasil); el Decreto N° 39, de 13 de enero de 1998, que Aprueba para Endulzantes de Mesa la extensión de uso de los aditivos intencionales y coadyuvantes de tecnología, de la ANVISA (Brasil); y la Directiva N° 94/35/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de junio de 1994, relativa a los edulcorantes utilizados en los productos alimenticios;

VI) que, al haberse cumplido el plazo concedido de 60 (sesenta) días en consulta pública, para el presente proyecto de Decreto, sin que existieran observaciones o comentarios de parte de los distintos interesados, como industriales, organismos reguladores o consumidores, el citado Departamento de Alimentos y Otros ha procedido a elevar el mismo, que cuenta con la aprobación de la División Productos de Salud y Tecnología Médica;

VII) que, la Dirección General de la Salud del Ministerio de Salud Pública otorga su aval a lo propuesto;

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

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

DECRETA:

Artículo 1°.- Incorpórese al Capítulo 29 - Alimentos Modificados -, del Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994, la Sección 3 - Edulcorantes de mesa -, la que quedará redactada de la siguiente forma:

"Sección 3

Edulcorantes de mesa

Definiciones

29.3.1 Los edulcorantes de mesa son los productos específicamente formulados para conferir sabor dulce a los alimentos y bebidas. Se denominarán genéricamente como edulcorante o endulzante de mesa.

Disposiciones generales para edulcorantes de mesa

- 29.3.2 Los edulcorantes pueden contener y ser formulados a partir de edulcorantes naturales y/o artificiales.
- 29.3.3 Está permitida la utilización de vehículo(s) según consta en el Anexo A. Se entiende como vehículo (soporte y disolvente soporte) el producto utilizado en la formulación de los edulcorantes con propiedades de dispersar y/o proporcionar una dilución en la concentración a los efectos de facilitar su uso.
- 29.3.4 En la elaboración de edulcorantes de mesa se admite la utilización de aditivos y coadyuvantes de tecnología de acuerdo con lo que se indica en el Anexo B.
- 29.3.5 Se prohíbe la adición de nutrientes, más allá de aquellos expresamente autorizados de acuerdo con su función establecida como vehículo (Anexo A), o aditivos (Anexo B).
- 29.3.6 Los edulcorantes de mesa podrán ser comercializados y presentados en forma de tabletas, comprimidos, gránulos, polvos o en forma líquida. Solamente podrán ser comercializados preenvasados, no estando permitida la venta a granel al consumidor final.
- 29.3.7 En relación con los contaminantes deberán cumplir con las exigencias del Capítulo 1, Sección 2 del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto Nº 315/994) y sus correspondientes modificaciones. Corresponderán ser preparados, manipulados, procesados, acondicionados y conservados de forma de mantener su inocuidad hasta el momento de consumo, y cumplir con los criterios microbiológicos y físico-químicos establecidos.

Criterios microbiológicos:

MICROORGANISMOS	LIMITE MAXIMO
Recuento de aerobios en placa a 37°C	máx. 5x10 ⁴ UFC/g ó mL
Coliformes a 37°C (NMP)	máx. 100/ g ó mL
E coli, ausencia en	1 g ó mL
Salmonellae, ausencia en	25 g ó mL
Staphylococcus aureus, ausencia en	0,1 g ó mL
Hongos y Levaduras	máx. 100 UFC/g ó mL

Requisitos físico-químicos:

Humedad (edulcorantes en forma de polvo)	máx. 10%
--	----------

- 29.3.8 Los endulzantes de mesa deberán cumplir las normas de rotulado general. Además deberá constar:
- 29.3.8.1 Denominación del edulcorante de acuerdo al Artículo 29.3.1. A continuación de la denominación deberá incluirse la frase: "contiene edulcorante(s) natural(es) o artificial(es)...", seguida del nombre del o de los edulcorantes.
- 29.3.8.2 Deberá declararse:
 - a. La equivalencia del poder edulcorante en relación a la sacarosa, en cucharas de té.
 - b. Las siguientes advertencias específicas, cuando el producto contenga:
 - * polialcoholes, "contiene polialcoholes, puede tener efectos laxantes";
 - * sacarina, "contiene sacarina";
 - * ciclamato, "contiene ciclamato, en caso de uso prolongado consulte a su médico"
 - * aspartamo, "Fenilcetonuricos: contiene fenilalanina".
 - c. En negrita "Diabéticos: contiene g de" (sacarosa, glucosa y/o fructosa, cuando fuere el caso), contenidas en la medida casera usual (gotas, cuchara de té, sobre, tabletas u otras);

ANEXO A

INS	VEHICULOS
--	Agua
--	Alcohol etílico, Etanol
--	Almidón

--	Almidón modificado
--	Dextrinas
--	Dextrosa y su jarabe
--	Fructooligosacáridos
--	Fructosa y su jarabe
--	Dextrosa y su jarabe
--	Fructooligosacáridos
--	Fructosa y su jarabe
422	Glicerina o glicerol
953	Isomaltosa o isomaltitol
--	Lactosa
965	Maltitol y su jarabe
--	Maltodextrina
421	Manitol
1200	Polidextrosa
1521	Polietileno glicol
1520	Propileno glicol
--	Sacarosa
420	Sorbitol y su jarabe

ANEXO B

Aditivos Permitidos para Endulzantes de Mesa Líquidos

INS	FUNCION / Aditivo	Concentración máxima (g/ 100 ml)
	AROMATIZANTES/ SABORIZANTES	<i>qs</i>
	ACIDULANTES	
575	Glucono-Delta-Lactona	<i>qs</i>
330	Acido cítrico	<i>qs</i>
334	Acido tartárico	0,20
	CONSERVADORES	
210	Acido benzoico	0,20
211	Benzoato de sodio	0,20
212	Benzoato de potasio	0,20
213	Benzoato de calcio	0,20
200	Acido sórbico	0,20
201	Sorbato de sodio	0,20
202	Sorbato de potasio	0,20
203	Sorbato de calcio	0,20
218	Metil para-Hidroxibenzoato, Metilparabeno	0,15
219	Sodio Metil para-Hidroxibenzoato, Na Metilparabeno	0,15
214	Etil para-hidroxibenzoato, Etilparabeno	0,15
215	Sodio Etil para-hidroxibenzoato	0,15
216	Propil para-hidroxibenzoato, Propilparabeno	0,15
217	Sodio Propil para-hidroxibenzoato,	0,15
	ESPESESANTES	
400	Acido alginico	<i>qs</i>
401	Alginato de sodio	<i>qs</i>
402	Alginato de potasio	<i>qs</i>
403	Alginato de amonio	<i>qs</i>
404	Alginato de calcio	<i>qs</i>
406	Agar agar	<i>qs</i>
466	Carboximetilcelulosa sódica	<i>qs</i>

407	Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de Na y K), Musgo Irlandés	qs
460	Celulosa microcristalina	qs
413	Goma tragacanto, adragante	qs
414	Goma arábica, goma acacia	qs
416	Goma Karaya, Sterculia, caraya	qs
412	Goma guar	qs
410	Goma Garrofin, Goma Caroba, Goma Algarrobo, Goma Jatai	qs
415	Goma Xántica, Goma Xantan, Goma de Xantano	qs
440	Pectina	qs
EMULSIFICANTES		
432	Polioxietilen (20) sorbitán monolaurato de	0,50
434	Polioxietilen (20) sorbitán monopalmitato de	0,50
435	Polioxietilen (20) sorbitán monoestearato de	0,50
436	Polioxietilen (20) sorbitán triestearato de	0,50
433	Polioxietilen (20) sorbitán monooleato de	0,50
REGULADOR DE ACIDEZ		
500	Bicarbonato de sodio	qs
331	Citrato de sodio	qs
336	Tartarato ácido de potasio	0,20

Aditivos Permitidos para Endulzantes en Forma Sólida

INS	FUNCION / Aditivo	Concentración máxima (g/ 100g)
AROMATIZANTES / SABORIZANTES		
ACIDULANTES		
575	Glucona - delta-lactona	qs
330	Acido cítrico	qs
334	Acido Tartárico	0,20
ANTIUMECTANTES		
551	Dióxido de silicio	qs
341	Fosfato tricálcico	2,5
EMULSIFICANTES		
400	Acido algínico	qs
401	Alginato de sodio	qs
402	Alginato de potasio	qs
403	Alginato de amonio	qs
404	Alginato de calcio	qs
406	Agar agar	qs
466	Carboximetilcelulosa sódica	qs
407	Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de Na y K), Musgo Irlandés	qs
460	Celulosa microcristalina	qs
331	Citrato de sodio	qs
339	Fosfato disódico	0,50

413	Goma tragacanto, adragante	qs
414	Goma arábica, goma acacia	qs
416	Goma Karaya, Sterculia, caraya	qs
410	Goma Garrofin, Goma Caroba, Goma Algarrobo, Goma Jatai	qs
415	Goma Xántica, Goma Xantan, Goma de Xantano	qs
440	Pectina	qs
432	Polioxietilen (20) sorbitán monolaurato de	0,50
434	Polioxietilen (20) sorbitán monopalmitato de	0,50
435	Polioxietilen (20) sorbitán monoestearato de	0,50
436	Polioxietilen (20) sorbitán triestearato de	0,50
433	Polioxietilen (20) sorbitán monooleato de	0,50

Coadyuvantes de Tecnología para Endulzantes en Tabletas

INS	FUNCION / Aditivo	Concentración máxima (g/ 100g)
COADYUVANTES DE TECNOLOGIA / LUBRICANTES		
570	Acido esteárico	qs
470	Sales de aluminio, magnesio, calcio, potasio y amonio del ácido esteárico	qs
466	Carboximetilcelulosa de sodio	qs
468	Croscaramelosa de sodio, carboximetilcelulosa sódica reticulada, carboximetilcelulosa de sodio con enlaces cruzados	qs
553(iii)	Talco	qs
--	Leucina	3,5g sobre el peso de la tableta

qs: quantum satis

Artículo 2°.- Comuníquese, publíquese.

Dr. TABARE VAZQUEZ, Presidente de la República; MARIA JULIA MUÑOZ; ALVARO GARCIA; RAUL SENDIC; ERNESTO AGAZZI.

---o---

13
Resolución 914/009

Encomiéndanse las tareas de diagramación, corrección, diseño de su interior y tapa, e impresión del Carné del/de la Adolescente y su sobre, a la Dirección Nacional de Impresiones y Publicaciones Oficiales (IMPO). (2.167*R)

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA
MINISTERIO DE EDUCACION Y CULTURA

Montevideo, 7 de Setiembre de 2009

VISTO: el Decreto N° 295/009 de 22 de junio de 2009;

RESULTANDO: que, a través del mismo se declaró válido en todo el Territorio Nacional, la expedición del Carné del/de la Adolescente y su uso obligatorio para los controles en salud de los jóvenes entre los doce y los diecinueve años de edad;

CONSIDERANDO: I) que, es necesario asignar las tareas de diagramación, corrección, diseño de su interior y tapa, e impresión del referido Carné y su sobre;

II) que, la Dirección Nacional de Impresiones y Publicaciones