



Ministerio de Salud Pública

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

ASUNTO No.15.-

MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS

MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA

MINISTERIO DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, 11 FEB. 2008

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

RESULTANDO: que se ha solicitado la modificación del capítulo 17, sección 2 - Aceites - del citado Reglamento,-----

CONSIDERANDO: I) que es necesaria la actualización de los parámetros de genuinidad del aceite de oliva, tal como figura en el Reglamento Bromatológico Nacional;-----

II) que existen distintas clasificaciones según parámetros fisicoquímicos para los aceites de oliva virgen y por lo tanto es necesaria su diferenciación;-----

III) la Norma del Codex Alimentarius "Codex Stan 33 - Norma para los Aceites de Oliva y Aceites de Orujo de Oliva (Rev. 2 - 2003)";-----

IV) la Norma UNIT 1037:99 "Aceites de oliva y de orujo de aceituna comestibles" como referencia de las características de composición de aceite de oliva regional e internacional;-----

V) que habiéndose consultado a la industria aceitera del país da su conformidad para la actualización de la normativa sobre alimentos permitiendo un mayor y más fluido relacionamiento comercial entre países.-----

ATENCIÓN: a lo establecido en la Ley N° 9.202 Orgánica de Salud Pública, de 12 de enero de 1934.-----



EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

DECRETA:

Artículo 1º.- Modifíquese al Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto Nº 315/994 de 5 de julio de 1994), los artículos 17.2.3, 17.2.12 incisos c) y g) y 17.2.15, de la Sección 2 del Capítulo 17- Alimentos grasos -, los cuales quedarán redactados de la siguiente forma:-----

17.2.3 Aceite Virgen. Es el que ha sido obtenido por presión mecánica o por extracción con solventes autorizados, seguida o no de lavado, filtración y sedimentación. Exceptúanse los aceites de oliva por presentar características particulares en su proceso de elaboración.-----

17.2.12 c) los que tengan un índice de peróxidos superior a 10 meq (miliequivalentes) o en el caso de los aceites de oliva, aquellos que superen los siguientes valores:-----

Aceites de oliva vírgenes	máx. 20 meq
Aceite de oliva refinado	máx. 5 meq
Aceite de oliva	máx. 15 meq

g) los que contengan más de 0.2% de sustancias volátiles a 105° C, salvo en el aceite de oliva que se registrará por los siguientes parámetros:-----

Aceites de oliva vírgenes	máx. 0,2%
Aceite de oliva refinado	máx. 0,1%
Aceite de oliva	máx. 0,1%



Ministerio de Salud Pública

17.2.15 Aceite de oliva es que se obtiene a partir del fruto del olivo (*Olea europaea* L.). Se reconocen los siguientes tipos de aceites de oliva.-----

Aceite de Oliva Virgen, es el obtenido a partir del fruto del olivo únicamente por procedimientos mecánicos u otros medios físicos, con exclusión de los obtenidos por extracción por disolventes, en condiciones, particularmente térmicas, que no produzcan alteración del aceite y que no hayan tenido mas tratamiento que el lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado. Se lo clasifica en los siguientes tipos:-----

- Aceite de oliva virgen extra: es el aceite de oliva virgen cuya acidez máxima es de 0,8% expresada en ácido oleico.-----
- Aceite de oliva virgen: es el aceite de oliva virgen cuya acidez máxima expresada en ácido oleico es de 2%.-----
- Aceite de oliva virgen corriente: es el aceite de oliva virgen cuya acidez máxima expresada en ácido oleico es de 3,3 %.-----

Aceite de Oliva Refinado, es el obtenido a partir del aceite de oliva virgen mediante técnicas de refinación que no provoquen alteración de la estructura glicerídica inicial. La acidez, expresada en ácido oleico, no deberá ser mayor a 0,3 %.-----

Aceite de Oliva, es el constituido por una mezcla de aceite de oliva refinado y aceite de oliva virgen apto



para el consumo humano, y cuya acidez, expresada en ácido oleico no es superior a 1%.-----
 Sus características de calidad (composición en ácidos grasos, esteroides, ceras, absorbancia a 270 nm, entre otros), composición (contenido en ácidos grasos saturados en posición 2 en los triglicéridos) y características físicas-químicas, deberán responder a la norma "Codex Stan 33 - Norma para los Aceites de Oliva y Aceites de Orujo de Oliva (Rev. 2-2003)" y sus posteriores modificaciones.-----

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

Decreto Interno N°

Decreto Diario Oficial N°

Ref. N° 001-1872/2007

IDL/vb.

Dr. Tabaré Vázquez
 Presidente de la República