



Ministerio de Salud Pública

ASUNTO Nro.45.-

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

Montevideo, 31 MAR. 2008

VISTO: lo dispuesto por el Decreto N° 308/001 de 2 de agosto de 2001;-----

RESULTANDO: que por el mencionado Decreto se incorpora al Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por el Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994, la Sección 4 “ Otras Bebidas Alcohólicas Fermentadas”;-----

CONSIDERANDO: I) que la División Productos de Salud y Tecnología Médica y el Departamento de Alimentos y otros, del Ministerio de Salud Pública, elevan propuestas de inclusión en el mismo, de la Sección 4 del Capítulo 26, la Bebida Fermentada de miel (hidromiel);-----

II) que se han realizado avances en la clasificación de nuevas bebidas alcohólicas;-----

III) que normas internacionales de reconocido prestigio de acuerdo a lo establecido por el artículo 3° del texto resolutivo del mencionado Decreto N°.315/994; definen y/o categorizan a la hidromiel;-----

IV) que la actualización de la normativa sobre alimentos permite un mayor y más fluido relacionamiento comercial entre países;-----

V) que la Dirección General de la Salud, las Divisiones Productos de Salud y Jurídico Notarial del Ministerio

de Salud Pública no formulan objeciones a lo solicitado;-----
ATENTO: a lo precedentemente expuesto y a lo dispuesto en el
Artículo 19° de la Ley N° 9.202-“Orgánica de Salud Pública” de
12 de enero de 1934;-----

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

DECRETA:

Artículo 1°.- Incorporáranse al Decreto N° 308/001 de 2
de agosto de 2001 Sección 4: otras Bebidas
Alcohólicas Fermentadas, los Artículos
26.4.7, 26.4.8, 26.4.9, 26.4.10, 26.4.11,
26.4.12, 26.4.13 y 26.4.14 los que quedarán
redactados de la siguiente manera:

Definiciones para hidromiel

- Artículo 26.4.7.** Hidromiel, hidromel o aguamiel es la bebida
obtenida por la fermentación alcohólica de
miel diluída en agua potable.-----
- Artículo 26.4.8.** Con la denominación de Hidromiel compuesto
o Hidromiel de frutas, se entiende el producto
obtenido por la fermentación alcohólica
de miel, agua potable y lúpulo, adicionado
de zumos de frutas (Hidromiel de frutal).-----
Cuando se adicionen aromas sintéticos se las
denominará Hidromiel con sabor a:-----
- Artículo 26.4.9.** Se admiten los calificativos de seco, dulce,
espumoso y gasificado a los que contengan
una cantidad variable de azúcar (seco y
dulce), y por su propia efervescencia



Ministerio de Salud Pública

(espumoso) o suministrada artificialmente (gasificado). Se denominarán según las definiciones anteriores y a continuación figurarán el o los calificativo/s antes mencionados.-----

Artículo 26.4.10.

La hidromiel deberá cumplir con las características y composición que se indican a continuación:-----

- a.** graduación alcohólica de 4 a 14 % en volumen, a veinte grados Celsius;-----
- b.** la acidez volátil no debe ser superior a 2,5% expresados en ácido acético.----

Artículo 26.4.11.

En la fabricación de hidromieles se consideran operaciones permitidas:-----

- a.** empleo de levaduras seleccionadas;-----
- b.** incorporación de anhídrido carbónico bromatológicamente apto, en el caso de que el gasificado sea realizado de forma artificial;-----
- c.** clarificación con albúminas, gelatina alimenticia, caseína pura, cola de pescado, caolín, además de taninos en las cantidades requeridas por los agentes de clarificación;-----
- d.** adición de ácido cítrico, láctico o tartárico hasta la dosis máxima total de 2500 mg/kg y la de bitartrato de

potasio hasta la dosis máxima de 250 mg/kg;-----

- e. adición de fosfato de amonio cristalizado puro y de fosfato bicálcico puro, en dosis mínimas necesarias.-----

Artículo 26.4.12. Se consideran hidromieles ineptos para el consumo:-----

- a. los preparados con mieles no aptas según el Capítulo 19, Sección 2 del Reglamento Bromatológico Nacional, Decreto 315/994 y modificatorias;-----
- b. los hidromieles que presenten caracteres anormales o se hallen alterados;-----
- c. los elaborados con soluciones de sacarosa o dextrosa o con otros productos azucarados autorizados.-----

Artículo 26.4.13. En la rotulación de este producto deberá consignarse la graduación alcohólica.-----

Artículo 26.4.14. Se admite en la hidromiel el uso de los siguientes aditivos con la función conservador:-----

Nº INS	Nombre del aditivo	Límite máximo (mg/kg o mg/L)
220	Azufre dióxido, Anhídrido sulfuroso	150
221	Sodio, sulfito de	150 como SO ₂

Ministerio de Salud Pública

222	Sodio, bisulfito de Sulfito ácido de	150 como SO2
223	Sodio, metabisulfito de	150 como SO2
224	Potasio, metabisulfito de	150 como SO2
225	Potasio, sulfito de	150 como SO2
227	Calcio, bisulfito de	150 como SO2
228	Potasio, bisulfito de	150 como SO2

Cuando se utilice más de uno de estos aditivos la suma total de sus concentraciones no debe ser superior al límite máximo establecido para ninguno de ellos de acuerdo a lo dispuesto en el Artículo 3.5.2 del mencionado Reglamento Bromatológico.-----

Artículo 2º.- Incorpórase a la lista de Aditivos para Bebidas Alcohólicas Fermentadas del Capítulo 26 y a la Lista Positiva de Aditivos Anexo 11 del Capítulo 3 – Aditivos Alimentarios del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto N° 315/994), los items autorizados para la bebida alcohólica fermentada de miel (hidromiel).-----

Artículo 3º.- Comuníquese, publíquese, etc.-----

Decreto Interno N°

Decreto Diario Oficial N°

Ref. N° 001-3873/2006.

CR.-

Pa

Dr. Tabaré Vázquez
Presidente de la República

~~Georg Lefer~~

~~W. G. W.~~

~~W. G. W.~~



1870