

Ministerio de Salud Pública

ASUNTO NRO.3,

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS

MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA

MINISTERIO DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, - **2 ENE. 2009**

VISTO: el Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto del Poder Ejecutivo N° 315/994 de 5 de julio de 1994;-----

RESULTANDO: que, el Departamento de Alimentos y Otros eleva, con la aprobación de la División Productos de Salud, una propuesta de modificación de la Sección 2 "Condimentos" y los Artículos 23.4.1 y 23.4.8 de la Sección 4 "Salsas" del Capítulo 23 "Sal, Condimentos, Salsas, Caldos y Sopas" del citado Reglamento;-----

CONSIDERANDO: I) que, se han registrado avances en la clasificación de nuevos condimentos, por lo que corresponde la actualización de la normativa al respecto;-----

II) que, para la redacción de la modificación proyectada se tuvo en cuenta el actual Capítulo 23 del Reglamento mencionado, y las siguientes normas internacionales: Consolidated TEXT CONSLEG: 2001R0466 de la Unión Europea, Real Decreto 2242/1984 de España, Código Alimentario Argentino, European Spice Association (ESA) y Food and Drug Regulations, Part B, Division 7, Spices, Dressing and Seasonings;-----

III) que, la referida actualización de la normativa sobre alimentos permite un mayor y más fluido relacionamiento comercial entre países, circunstancia que beneficia el comercio exterior de nuestro País;-----

IV) que, la propuesta presentada cuenta con el aval de la Dirección General de la Salud y de la División Jurídico Notarial

del Ministerio de Salud Pública;-----

ATENCIÓN: a lo precedentemente expuesto y a lo establecido por la Ley N° 9.202 – Orgánica de Salud Pública – del 12 de enero de 1934;-----

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

D E C R E T A:

Artículo 1°.- Sustitúyese la Sección 2 “Condimentos” del Capítulo 23 “Sal, Condimentos, Salsas, Caldos y Sopas”, del Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994, la que quedará redactada de la siguiente forma:-----

SECCIÓN 2

Condimentos

Definiciones para condimentos

- 23.2.1. Condimentos. Son las sustancias con o sin valor nutritivo destinadas a mejorar el sabor y aroma de los alimentos.
- 23.2.2. Los condimentos pueden ser especias o condimentos preparados.
- 23.2.3. Se designa con el nombre genérico de especias a las plantas, o partes de estas, frescas o desecadas, enteras o molidas, con o sin valor nutritivo, que por contener sustancias aromáticas y sápidas características, se emplean para mejorar el aroma y sabor de los alimentos.
- 23.2.4. Especia simple. Es la constituida por una sola especia, con el único agregado de los aditivos permitidos en la lista correspondiente. Dentro de dicha denominación quedan comprendidos los productos que se definen a continuación.

Ministerio de Salud Pública

- 23.2.5. Ajedrea o tomillo real. Son las hojas y sumidades florecidas, limpias, frescas o desecadas de la *Satureja hortensis* L.
- 23.2.6. Ají molido. Es el polvo grueso obtenido por la trituración de los frutos sanos y limpio del *Capsicum annum* L. de diferentes variedades y procedencias, sin separación de las partes internas ni semillas. Por su sabor se puede distinguir dos tipos: dulce y picante.
- 23.2.7. Ajo. Es el producto obtenido de los bulbos del *Allium sativum* L. sanos y limpios, que pueden presentarse desecados, deshidratados, pulverizados, liofilizados, encontrándose en forma de polvos o escamas.
- 23.2.8. Albahaca. Son las hojas sanas, limpias, frescas o desecadas del *Ocymun basilicum* L. (variedad grande) y *Ocymun minimum* L. (variedad pequeña).
- 23.2.9. Alcaparra. Son los botones florales del *Capparis spinosa* L y *Capparis ovata*, conservados en vinagre, salmuera o sal seca.
- 23.2.10. Anís, anís común o anís verde. Son los frutos sanos, limpios y desecados del *Pimpinella anisum* L.
- 23.2.11. Anís estrellado o badiana. Son los frutos sanos, limpios y secos del *Illicium verum* Hook.
- 23.2.12. Celeri o apio. Son las semillas sanas, limpias y secas del *Apium graveolens* L..
- 23.2.13. Artemisa. Son las hojas y sumidades sanas, limpias y desecadas de *Arthemisa vulgaris* L.
- 23.2.14. Azafrán o azafrán en rama. Es el producto constituido por los filamentos rojo-anaranjados procedentes de estigmas desecados de la flor del *Crocus sativus* L., acompañados o

no de las extremidades amarillas del estilo.

- 23.2.15. Azafrán molido o en polvo. Es el producto de la molienda del azafrán en rama.
- 23.2.16. Cálamo. Es el rizoma sano, limpio y seco de *Acorus calamus*, entero o descortezado.
- 23.2.17. Canela extra o canela de Ceylán. Es la corteza desecada y privada -en su mayor parte- de la capa epidérmica del *Cinnamomum zeylanicum* Bryne.
- 23.2.18. Cardamomo. Son frutos sanos, limpios y desecados del *Elettaria Cardamomum* u otras especias afines.
- 23.2.19. Carvi, alcaravea o comino alemán. Son los frutos sanos y limpios del *Carum carvi* L..
- 23.2.20. Cebolla. Son los bulbos sanos, limpios, desecados, deshidratados, pulverizados, liofilizados del *Allium cepa* L y otras variedades comestibles.
- 23.2.21. Clavo de olor. Es el botón floral maduro y desecado del *Caryophyllus aromaticus* L..
- 23.2.22. Comino o comino de España. Es el fruto sano, limpio y seco del *Cominum cyminum* L..
- 23.2.23. Coriandro o cilantro. Son los frutos sanos, maduros, limpios y desecados de *Coriandrum sativum* L. globosos, amarillos o pardo oscuro.
- 23.2.24. Cúrcuma. Es el rizoma sano, limpio y seco de la Cúrcuma doméstica V. y Cúrcuma zedoaria Roscoe.
- 23.2.25. Enebro. Son las arcéstides carnosas, maduras y sanas, limpias y desecadas del *Juniperus communis* L.
- 23.2.26. Semillas de eneldo. Es el fruto sano, limpio y seco de *Anethum graveolens* L..

Ministerio de Salud Pública

- 23.2.27. Espliego. Son las hojas y sumidades sanas, limpias y desecadas de *Lavandula spica* L.
- 23.2.28. Estragón. Son las hojas y sumidades sanas, limpias y desecadas de *Arthemisia dracunculus* L..
- 23.2.29. Fenogreco. Es el fruto maduro y seco de la *Trigonella foenumgraecum* L. entero o molido.
- 23.2.30. Galanga. Es el rizoma sano de la *Alpinea officinarum* Hange u otras especies del mismo género.
- 23.2.31. Hinojo. Es el fruto maduro, sano, limpio y seco de diversas variedades de *Foeniculum* sp.
- 23.2.32. Jengibre. Es el rizoma limpio y desecado del *Zingiber officinalis* Roscoe descortezado (jengibre blanco o pelado) o no (jengibre gris).
- 23.2.33. Jengibre blanco o encalado. Es el jengibre entero, recubierto con calcio para su conservación (cal apagada, carbonato y sulfato de calcio).
- 23.2.34. Laurel. Son las hojas sanas, limpias y secas del *Laurus nobilis* L..
- 23.2.35. Macis. Es el arilo o envoltura desecada de la nuez moscada *Myristica fragans* Houttyl.
- 23.2.36. Menta. Son las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y desecadas de la *Mentha viridis* L. y la *Mentha rotundifolia* L.
- 23.2.37. Menta piperita o inglesa. Son las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas de la *Mentha piperita* L..
- 23.2.38. Mostaza. Son las semillas de mostaza negra (*Brassica nigra* L.), mostaza parda o serepta o rusa (*Brassica juncea* L.) o blanca (*Sinapis alba* L.) o mezcla de éstas. La mostaza en

polvo, harina de mostaza o mostaza inglesa se prepara con semillas parcialmente desgrasadas y molidas.

- 23.2.39. Nuez moscada. Es la almendra desecada de *Myristica fragans* Houtt. desprovista totalmente de sus envolturas.
- 23.2.40. Orégano y mejorana. Son las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas del *Origanum vulgare* y del *Origanum majorana* L. y sus variedades.
- 23.2.41. Perejil. Son las hojas sanas y limpias, frescas o secas del *Petroselinum sativum* Hofm.
- 23.2.42. Pimentón o paprika. Es el producto de la molienda de los frutos seleccionados y desecados de diversas variedades rojas de *Capsicum annum* L..
- 23.2.43. Pimienta blanca. Son los frutos maduros (bayas) macerados en agua, desecados y descortezados del *Piper nigrum* L. enteros o pulverizados.
- 23.2.44. Pimienta negra. Es el fruto completo recogido antes de su maduración y desecado, del *Piper nigrum* L. Se comercializa en grano o molida.
- 23.2.45. Pimienta inglesa o de Jamaica o pimienta dulce. Es el fruto desecado de la Pimienta *Officinalis* Berg entero o molido.
- 23.2.46. Pimienta de Cayena o pimienta roja. Es el fruto maduro y desecado, entero o molido del *Capsicum frutescens* L. y otras variedades.
- 23.2.47. Romero. Son las hojas y sumidades floridas de *Rosmarinus officinalis* L recogidas en el período de floración.
- 23.2.48. Salvia. Son las plantas sanas y limpias de la *Salvia officinalis* L. y *Salvia lavandulaefolia* Walp.
- 23.2.49. Sésamo o ajonjolí. Son las semillas sanas y limpias del

Ministerio de Salud Pública

Sesamun orientale y Sesamun indicum natural y exento de vainillina artificial y cumarina.

- 23.2.50. Tomillo. Es la especia constituida por las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas del *Thymus vulgaris* L.
- 23.2.51. Vainilla. Es el fruto inmaduro, fermentado y desecado de la Vainilla *Planifolia* (Andrews). Puede presentarse pulverizada.
- 23.2.52. Condimentos preparados. Son aquellas mezclas de especias, entre sí o con otras sustancias alimenticias, dispuestas para empleo directo o utilización culinaria.
- 23.2.53. Mezclas de especias. Consisten en la mezcla de especias simples, genuinas, sanas y limpias, con el único agregado de los aditivos permitidos en la lista correspondiente.
- 23.2.54. Condimentos preparados en polvo o preparados aromatizantes en polvo. Son los preparados a base de especias adicionadas o no de sal, almidones, hidrolizados proteicos, adicionados o no de azúcares y otros ingredientes, y aditivos de la lista correspondiente.
- 23.2.55. Vainilla en polvo azucarada. Es la mezcla que contiene por lo menos 25% de vainilla con azúcar.
- 23.2.56. Azúcar vainillada. Es la que contiene -como mínimo- 10% de vainilla desecada, con un mínimo de 0.15% de vainillina.
- 23.2.57. Azúcar con vainilla. Es la mezcla de ambas sustancias con no menos de 0.7% de vainillina. Estará exenta de cumarina.
- 23.2.58. Curry, karry, o carry. Es el condimento preparado de gusto más o menos picante, constituido por la mezcla de diversas pimientos, coriandro, comino, jengibre y cúrcuma, adicionada o no de otros ingredientes, según el origen (tipo

India, tipo Madrás) y aditivos aromatizantes de la lista general de este reglamento.

- 23.2.59. Sales de apio, ajo, cebolla, albahaca y otras. Son las sales de mesa adicionadas de aceite esencial de las especias y hortalizas mencionadas, en cantidad de 0.1 a 1% o de las mismas, secas y molidas. Se permite en estos condimentos los aditivos correspondientes a la sal de mesa.

Disposiciones generales para condimentos

- 23.2.60. Las especias deben ser sanas, limpias y responder a las características botánicas propias de su especie tanto macroscópica como microscópicamente debiendo estar exentas de sustancias extrañas; insectos tanto vivos como muertos, o fragmentos de ellos; excreta de roedores; y de aquellas partes del vegetal que no poseen las propiedades por las cuales se les utiliza.
- 23.2.61. Además del examen botánico y de la observación de los caracteres histológicos, deben cumplir los requisitos de genuinidad que se establecen para cada especie en esta sección, los que están expresados en m/m de sustancia seca.
- 23.2.62. Se prohíbe las siguientes prácticas relativas a las especias simples:
- a. la extracción parcial o total de sus principios activos;
 - b. el reforzamiento de las especias naturales enteras o molidas, con sus principios activos, esencias o extractos;
 - c. el fraccionamiento en el comercio y la venta a granel

Ministerio de Salud Pública

al consumidor final.

- 23.2.63. Los condimentos en general podrán presentar como máximo los siguientes niveles de contaminantes:

| | |
|----------|----------|
| Plomo | 10 mg/kg |
| Arsénico | 3 mg/kg |

- 23.2.64. Los condimentos preparados en polvo o preparados aromatizantes en polvo podrán presentar:

| | |
|-------|----------------|
| Cobre | máx. 100 mg/kg |
|-------|----------------|

- 23.2.65. Las mezclas de especias podrán designarse con nombres fantasía, debiendo declararse las mezclas en el rótulo de acuerdo a las normas generales de rotulación. Deben presentar como máximo de Humedad, Cenizas Totales y Cenizas Insolubles en HCl, el mayor valor de los especificados en el artículo 23.2.67 para las respectivas especies que componen la mezcla.

Disposiciones particulares para condimentos

- 23.2.66. Las especias que se detallan deben cumplir con las siguientes características:



| ESPECIA | Humedad Máximo | Cenizas totales Máximo | Cenizas insolubles en HCl al 10% Máximo | Extracto etéreo | Fibra bruta Máximo | Esencia Mínimo | Extracto alcohólico | Otros ensayos específicos | Tallitos, pedúnculos y frutos |
|--------------------------------|-------------------|------------------------------|--|--------------------|--------------------------|-------------------|------------------------|---|-------------------------------------|
| Ajedrea | - | 10% | 0,5% | - | - | 0,7% | - | - | - |
| Ají molido | 14% | 10% | 1,6% | - | 28% | - | - | - | - |
| Ajonjolí o Sésamo | 7% | 7% | 1% | - | 7% | - | - | - | - |
| Ajo desecado | 6% | 5,5% | 0,5% | 0,5-13% total | - | - | - | - | - |
| Albahaca | 12% | 16% | 3,5% | - | - | - | - | - | - |
| Alcaparra | - | - | - | máx. 5% total | - | - | - | - | - |
| Alcaravea | 14% | 10% | 2% | - | - | 2% | - | - | - |
| Anís | 15% | 10% | 2% | - | 25% | 1,5% | - | - | - |
| Anís estrellado o Badiana | 15% | 5% | 1% | - | 30% | 3,5% | - | - | - |
| Apio | 11% | 12% | 2% | min. 10% total | - | 1,5% | - | - | - |
| Artemisa | - | 8% | - | - | - | - | - | - | - |
| Azafrán en rama | 14% | máx. 8% min. 5% | 1,5% | 3,5-14,5% total | 6% | - | - | Extracto soluble en agua fría (%m/m), min.:55, máx.: 65. Poder Colorante a 440 nm: min.: 80 | - |
| Azafrán en polvo | 8% | máx. 8% min. 5% | 1,5% | 3,5-14,5% total | 6% | - | - | Extracto soluble en agua fría (%m/m), min.:55, máx.: 65. Poder Colorante a 440 nm: min 120 | - |
| Calamo rizoma entero y seco | 12% | 6% | 1% | - | 1% | - | - | - | - |
| Calamo descortezado | 13% | 3% | 0,3% | - | 4,5% | - | - | - | - |
| Canela de Ceylán | 14% | 6% | 2% | 0,8-2% total | 34% | 0,3% | min 8,5 | - | - |
| Canela | 14% | 6% | 2% | 0,8-2% total | 34% | 0,3% | min 4,5 | - | - |
| Cardamomo | 12% | 10% | 3% | - | 20% | 2% | - | - | - |
| Cebolla desecada | 8% | 5,5% | 0,5% | 0,5-2% total | - | - | - | - | - |
| Clavo de olor | 15% | 8% | 1% | min. 10% total | 10% | 14% | - | - | Máx. 5 % |
| Cilantro | 10% | 7% | 1,5% | - | 30% | 0,6% | - | - | - |
| Comino | 14% | 12% | 4% | 12% total | 7% | 1,5% | - | - | - |
| Cúrcuma | 12% | 10% | 1,5% | - | - | 2,5% | - | - | - |



| ESPECIA | Humedad Máximo | Cenizas totales Máximo | Cenizas insolubles en HCl al 10% Máximo | Extracto etéreo | Fibra bruta Máximo | Esencia Mínimo | Extracto alcohólico | Otros ensayos específicos | Tallitos, pedúnculos y frutos |
|---------------------------|-------------------|------------------------------|--|--------------------|--------------------------|-------------------|------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|
| Enebro | 30% | 3% | - | 3-10% total | 22% | 0,4% | - | - | - |
| Eneldo | 12% | 10% | 2% | min. 2,5% total | - | - | - | - | - |
| Espliego | - | 8% | - | - | 25% | - | - | - | - |
| Estragón | 10% | 15% | 1,5% | - | - | 0,5% | 2,0-6,0% | - | - |
| Fenogreco | 10% | 5% | 1% | - | - | - | - | - | - |
| Galanga | 15% | 6% | - | - | 17% | - | - | - | - |
| Hinojo | 14% | 11% | 2% | - | 15% | 1% | - | - | - |
| Jengibre | 14% | 10% | 2% | - | 9% | 1% | - | - | - |
| Laurel | 15% | 6% | 1% | - | 30% | 1% | - | - | - |
| Macis | 17% | 3% | 0,5% | 20-30% total | 10% | 4% | 19-25% | - | - |
| Mejorana | 15% | 16% | 4% | min. 0,5% | 25% | 0,5% | 6-13% | - | Máx. 10 % |
| Menta y Menta Piperita | 15% | 12% | 0,5% | - | - | - | - | - | - |
| Mostaza | 10% | 6% | 1,5% | 20-35% total | 17% | 0,2% | - | - | - |
| Nuez moscada | 10% | 5% | 0,5% | min. 25% fijo | 10% | 2% | - | - | - |
| Orégano | 15% | 16% | 2% | min. 0,5% total | 25% | 0,5% | 6-13% | - | Máx. 10 % |
| Perejil | 10% | 13% | - | 2-5% total | - | - | - | - | - |
| Pimentón | 14% | 10% | 1% | máx. 25% fijo | 30% | - | - | Capsaicina máx.: 30 mg/100g | - |
| Pimienta blanca | 15% | 3,5% | 0,3% | min. 6% fijo | 9% | - | min. 6% | Piperina min.: 4,0 %m/m | - |
| Pimienta negra | 12% | 7% | 1,5% | 6-11% total | 14% | - | 6-11% | - | - |
| Pimienta de Cayena | 10% | 8,5% | 1,3% | min. 15% total | 28% | - | - | - | - |
| Pimienta de Jamaica | 10% | 6% | 0,4% | min. 3% total | 25% | 2% | - | - | - |
| Romero | 15% | 12% | 3,5% | - | - | 0,5% | - | - | - |
| Salvia | 12% | 10% | 1% | - | 25% | 1% | - | - | Máx. 12 % |
| Tomillo seco | 12% | 14% | 4% | - | - | 1,5% | - | - | Máx. 6 % |
| Vainilla | 30% | 6% | 0,12% | 6 - 10% total | - | - | min. 46% | - | - |



Ministerio de Salud Pública

- 23.2.67. El ají molido debe contener un máximo de 5% de cloruros, expresados en cloruro de sodio.
- 23.2.68. El anís no presentará tinte negruzco ni olor a moho.
- 23.2.69. El anís estrellado no podrá contener Shikimi (*Illicium religiosum* Sieb.) o falsa badiana.
- 23.2.70. El azafrán en rama debe presentar las siguientes propiedades:
- a) no debe presentar más de 10% de estilos u otros filamentos;
 - b) la infusión acuosa presentará reacción alcalina;
 - c) no podrá estar agotado, ni mezclado a otros vegetales (cártamo, árnica, cúrcuma, rocú y otras) ni adicionado de productos extraños (almidones, sustancias inertes, miel, glucosa, ácido pícrico, colorantes, sustancias minerales u otras).
- 23.2.71. El azafrán molido o en polvo, estará de acuerdo a las exigencias del artículo anterior a excepción del porcentaje máximo de estilos.
- 23.2.72. Queda prohibida la circulación, tenencia, expendio y elaboración bajo la denominación de azafrán, de mezclas de éste con cualquier otra especia o condimento.
- 23.2.73. Toda canela que no presente los caracteres macro y microscópicos de la de Ceylán, debe denominarse canela.
- 23.2.74. El jengibre debe presentar un mínimo de extracto acuoso en frío de 11,4 %.
- 23.2.75. El jengibre blanco o encalado debe presentar un

máximo de calcio, calculado como carbonato de calcio, de 4%.

- 23.2.76. La mostaza en polvo debe tener un máximo de 1.5% de almidón.
- 23.2.77. Se permite el uso de cal para recubrir la nuez moscada, con el objeto de conservarla.
- 23.2.78. La vainilla debe tener un mínimo de vainillina de 1.5%.
- 23.2.79. La vainilla no podrá estar alterada ni agotada, ni contendrá sustancias balsámicas (Bálsamo de Perú o Tolú), ni ácido benzoico, vainillina artificial, azúcar u otras sustancias extrañas.
- 23.2.80. Se admite en la composición del curry:

| | |
|-----------|----------|
| Humedad | max. 10% |
| Almidones | max. 10% |
| Sal | max. 5% |

- 23.2.81. Los condimentos deshidratados podrán tener una actividad de agua (a_w) de hasta 0.65.
- 23.2.82. Desde el punto de vista microbiológico los condimentos deberán cumplir con los siguientes criterios:

| Microorganismo | Criterio de aceptación |
|--------------------------------|-------------------------------------|
| Salmonella | n=5, c=0, m= ausencia en 25g |
| Clostridium sulfito reductores | n=5, c=2, m=100 ufc/g, M=1000 ufc/g |
| Coliformes a 45° C | n=5, c=2, m=100 ufc/g, M=500 ufc/g |

- 23.2.83. Todas las técnicas analíticas para establecer las características físicas, químicas y microbiológicas de las especias, deben responder preferentemente a los métodos publicados como normas internacionales

Ministerio de Salud Pública

(ej. ISO, BAM-FDA, APHA, AOAC), regionales o nacionales, asegurándose de que se utiliza la última versión vigente de la norma, a menos que no sea apropiado o posible. También se pueden utilizar los métodos desarrollados por el laboratorio o los métodos adoptados por éste, si son apropiados para el uso previsto y si han sido validados, debiéndose informar el método utilizado.

Artículo 2°.- Modifícanse los Artículos 23.4.1 y 23.4.8, de la Sección 4 “Salsas” del Capítulo 23 “Sal, condimentos, salsas, caldos y sopas”, del Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994, los cuales quedaran redactados de la siguiente manera:-----

“23.4.1. Se entiende por salsas, aderezos o aliños los productos en forma líquida, pastosa, de emulsión o de suspensión a base de especias, y/o condimentos, y/u otros ingredientes, destinados a ser usados para preparar y/o agregar sabor o aroma a los alimentos y bebidas.”

“23.4.8. Aderezo a base de mostaza. Es la mezcla de semillas de mostaza o mostaza en polvo con harina u otras sustancias amiláceas, especias, cúrcuma y vinagre.”

Artículo 3°.- Comuníquese, publíquese.-----

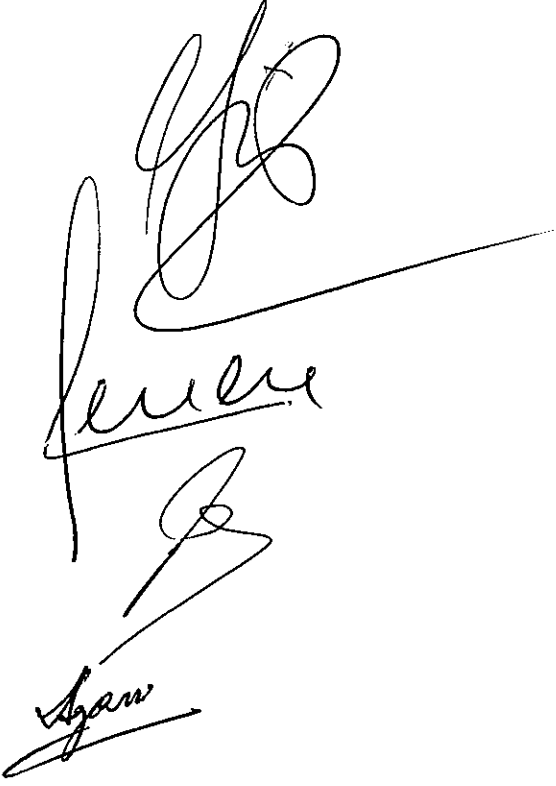
Decreto Interno N°

Decreto Poder Ejecutivo N°

Ref. N° 001-2889/2008.

/ST.

M



Dr. TABARE VAZQUEZ
Presidente de la República