

Ministerio de Salud Pública

ASUNTO NRO.59.-

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS

MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA

MINISTERIO DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, 04 MAYO 2009

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

RESULTANDO: que se ha solicitado la modificación de normas contenidas en el Capítulo 19 - Alimentos Azucarados - del citado Reglamento;-----

CONSIDERANDO: I) la necesidad de incorporar la definición y especificación del producto baño de repostería, el cual se encuentra incorporado al Reglamento Bromatológico Nacional a través del Decreto N° 19/001 de 23 de enero de 2001;-----

II) que, dicha actualización contribuye a permitir un mayor y más fluido relacionamiento comercial con otros países, circunstancia que beneficia el comercio exterior de nuestro País;-----

III) que, la modificación proyectada, elevada por el Departamento de Alimentos y Otros, es aprobada por la División Productos de Salud del Ministerio de Salud Pública;-----

IV) que, dicha propuesta cuenta con el aval de la Dirección General de la Salud de la referida Secretaría de Estado;-----

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 1º.- Sustitúyase el Artículo 19.3.2 “Confituras – Definiciones para confituras”, de la Sección 3 – Productos a base de azúcar – del Capítulo 19 – Alimentos Azucarados – del Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994, el cual quedara redactado de la siguiente forma:-----
“19.3.2. Se incluye, bajo la denominación genérica de golosina o confitura, los siguientes productos: caramelos, pastillas, gomas de mascar, natillas, mazapanes, yemas, grageas, garrapiñadas, peladillas, golosinas achocolatadas, marshmallows, pasta de semillas de frutas secas, tabletas de dulce de leche, nougats, nougatines, turrone, baños de repostería, jarabes para helados, rellenos para helados y productos para confitería y panadería, confituras y postres.”-----
- Artículo 2º.- Incorpórense los Artículos 19.3.31.bis “Confituras – Definiciones para confituras” y 19.3.47.bis “Confituras – Disposiciones particulares para confituras” en la Sección 3 – Productos a base de azúcar – del Capítulo 19 –Alimentos Azucarados–, del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994), los que quedaran redactados de la siguiente manera:-----

Ministerio de Salud Pública

“19.3.31.bis.- Baño de repostería. Es la confitura obtenida por un proceso adecuado de elaboración a partir de alguno de los siguientes ingredientes: azúcares, aceites y grasas vegetales naturales e hidrogenadas, cacao solubilizado, torta de cacao, torta de cacao solubilizada, pasta de cacao, pasta de cacao solubilizada, semillas y frutos secos, crocantes y otros, destinada a recubrir productos de confitería (excepto bombones), panadería y heladería o ser consumida como tal.”-----

“19.3.47.bis. Los baños de repostería si se denominan “con cacao” o “de cacao” deberán contener no menos de 10% de sólidos no grasos de cacao.”-----

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


Decreto Interno N°

Decreto Poder Ejecutivo N°

Ref. N° 001-4618/2003/1.

N° 001-4618/2003.

/ST.


Dr. TABARE VAZQUEZ
Presidente de la República

