

# *Ministerio de Salud Pública*

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

ASUNTO NRO. 35. -

MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES

MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA

MINISTERIO DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, **03 AGO 2015**

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

RESULTANDO: I) que se ha solicitado la incorporación del ingrediente Aceite de Chía, crudo, obtenido por prensado mecánico y en frío, proveniente de la Semilla de Salvia hispánica L, en el Reglamento Bromatológico Nacional;-----

II) que corresponde su inclusión en el Capítulo 17 de Alimentos Grasos, Sección 2; -----

III) que se ha tenido en cuenta la información internacional existente respecto al Aceite de Chía, en particular el obtenido por prensado en frío; -----

CONSIDERANDO: I) que resulta necesaria la actualización de la normativa vigente para la incorporación del producto mencionado en el Reglamento Bromatológico Nacional, quedando contenido dentro del citado Capítulo;-----

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 a sido proyectada una modificación por el Departamento de Alimentos, Cosméticos, Domisanitarios y Otros de la División Evaluación Sanitaria junto con la División Normas e Investigación del Ministerio de Salud Pública y por la Asesoría Jurídica de la Dirección General de la Salud;-----

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 de 12 de enero 1934, Ley Orgánica de Salud Pública;-

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

D E C R E T A:

Artículo 1°.- Incorpórase al Reglamento Bromatológico Nacional – Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994 -, el Artículo 17.2.21, en la Sección 2- Aceites – Alimentos Grasos -, el cual quedará redactado de la siguiente manera:-----

**Artículo 17.2.21** Aceite de Chía, es el líquido obtenido por expresión mecánica y prensado en frío de la Semilla de Chía (*Salvia hispánica* L). Podrá ser purificado únicamente por lavado, sedimentación, filtración y centrifugación, no pudiendo ser sometido a refinación, desodorización ni blanqueo. Sus características físicas y químicas y su composición en ácidos grasos responden a las siguientes tablas:-----

**Características físicas y químicas:**

<b>Densidad Relativa a 20°C, g/cc</b>	<b>0,920-0,935</b>
<b>Indice de Refracción a 25°C.</b>	<b>1,4750-1,4900</b>
<b>Acidos Grasos Libres (%de Acido Oleico)</b>	<b>&lt;2%ácido oleico</b>
<b>Indice de Acidez (mgKOH/g)</b>	<b>&lt;4</b>
<b>Indice de Saponificación (mg de KOH/g aceite)</b>	<b>170-200</b>
<b>Materia Insaponificable (%p/p)</b>	<b>&lt;1,5%</b>
<b>Indice de Yodo (g de I<sub>2</sub>/100g aceite)</b>	<b>180-210</b>
<b>Indice de Peróxido (meq O<sub>2</sub>/kg aceite)</b> (a la fecha de vencimiento)	<b>15meq O activo/kg aceite</b>
<b>Impurezas Insolubles</b>	<b>&lt;0,05%</b>

## Ministerio de Salud Pública

### Composición en ácidos grasos:

Acido Graso (como % de área de éster metílico)	%
C-16:0 Palmítico	6 a 8
C-16:1 Palmitoleico	0,1 a 0,2
C-18:0 Esteárico	2 a 4
C-18:1 Oleico	5 a 10
C-18:2 Linoleico	>15
C-18:3 Alfa Linolénico	>55

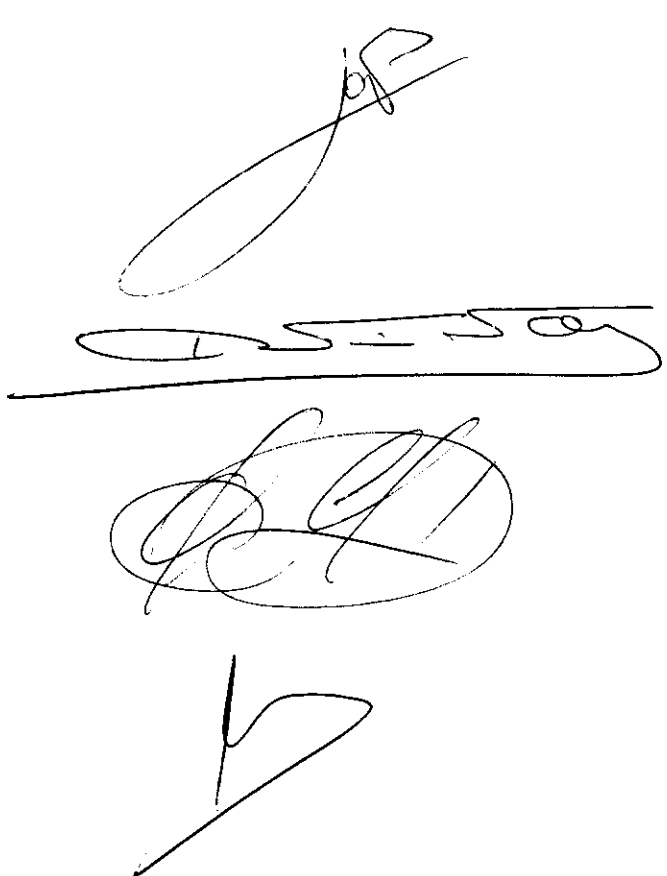
Artículo 2º.- Comuníquese, publíquese.-----


Decreto Interno N°

Decreto Poder Ejecutivo N°

Ref. N° 001-1308/2007

/IDL.



  
Dr. TABARÉ VÁZQUEZ  
Presidente de la República  
Período 2015 - 2020

