



Ministerio de Salud Pública

ASUNTO NRO.39.-

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES

MINISTERIO DE ECONOMIA Y FINANZAS

MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA

MINISTERIO DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, **10 AGO 2015**

VISTO: lo dispuesto por el Artículo 19 de la Ley Nº 9.202 – Orgánica de Salud Pública – del 12 de enero de 1934 y en el Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto Nº 315/994 del 5 de julio de 1994;-----

RESULTANDO: I) que el Departamento de Alimentos, Cosméticos, Domisanitarios y Otros de la División Evaluación Sanitaria del Ministerio de Salud Pública, ha solicitado la modificación de las Secciones 1, 2 y 3, del Capítulo 21 “Cacao y Derivados” del citado Decreto Nº 315/994 y la División Normas Sanitarias de dicha Secretaría de Estado, consideró necesaria y oportuna la actualización del referido Capítulo 21;-----

II) que en la órbita de la División Normas Sanitarias del Ministerio de Salud Pública se ha recabado la opinión de todos los Organismos públicos y Organizaciones privadas vinculados con el tema, a partir del trabajo de un Grupo Técnico Multidisciplinario integrado por: la Cámara Industrial de Alimentos (CIALI), empresas del ramo referente a la elaboración de chocolates, el Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), la Intendencia de Montevideo, la Facultad de Química y el Ministerio de Salud Pública a través del Departamento de Alimentos, Cosméticos, Domisanitarios y Otros de la División Evaluación Sanitaria;-----

III) que en la Sección I, del citado Capítulo 21, se

establecen las definiciones y parámetros para Cacao en grano y derivados, en la Sección 2 del mismo, se establecen las definiciones y parámetros para Chocolates, y en la Sección 3 mencionada, se establecen las definiciones y parámetros para Bombones;-----

CONSIDERANDO: I) que el proyecto elaborado respeta las características propias del país y resulta conciliable con las previsiones del CODEX Alimentarius (FAO/OMS), la Normativa MERCOSUR y la Normativa de la Comunidad Europea (CE) así como de países productores naturales de este producto;-----

II) que la actualización de la normativa, contribuye a permitir un mayor y más fluido relacionamiento comercial entre países, circunstancia que beneficia el comercio interior y exterior de nuestro País;-----

III) que la Dirección General de la Salud y la Asesoría Letrada de la División Normas e Investigación del Ministerio de Salud Pública, no formulan objeciones a lo solicitado;

IV) que se entiende oportuna su aprobación inmediata en tanto se han cumplido los objetivos oportunamente definidos, dándose las circunstancias adecuadas para ello, así como para la derogación específica de algunos Decretos y genéricamente de todos aquellos que se oponen al presente;-----

V) que en virtud de lo informado, corresponde proceder en consecuencia;-----

ATENTO: a lo precedentemente expuesto, lo establecido en la Ley Nº 9.202 de 12 de enero de 1934, modificativas y concordantes y lo dispuesto por el Decreto Nº 315/994 del 5 de julio de 1994;-----

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

DECRETA:

Artículo 1º.- Modifícanse las Secciones 1, 2 y 3 con sus



Ministerio de Salud Pública

respectivos Artículos del Capítulo 21 "Cacao y Derivados" del Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto del Poder Ejecutivo N° 315/994 de 5 de julio de 1994, los que quedarán redactados de la siguiente forma:--

CAPÍTULO 21

Cacao y Derivados

Sección 1

Cacao en grano y derivados

Definiciones para cacao en grano y derivados

- 21.1.1. Cacao en grano, granos de cacao.** Es la semilla de *Theobroma cacao L.*, fermentada y desecada, libre de insectos, de hongos, en la mayoría de su superficie y de materia extraña.-----
- 21.1.2. Cacao tostado descascarillado.** Es el grano de cacao, tostado, quebrado al que se le ha eliminado la cáscara, los tegumentos y demás impurezas en la forma más completa técnicamente factible.-----
- 21.1.3. Cascarilla de cacao.** Es la cáscara de cacao limpia y en Perfecto estado de conservación, obtenida del descascarillado de los granos de cacao tostado.-----
- 21.1.4. Polvillo o Finos de cacao.** Elementos de granos de cacao que se presentan en forma de pequeñas partículas recogidas parcialmente en el momento del descascarillado y del desgerminado y que contiene como mínimo un 20% m/m de materia grasa calculada sobre la materia seca.-----