



PUBLICADO EN EL DIARIO OFICIAL DEL 26/V/981.-

JUNTA DE VECINOS  
DE MONTEVIDEO  
Decreto N° 20111

LA JUNTA DE VECINOS DE MONTEVIDEO,

D E C R E T A:

Artículo 1º- Sustitúese el inciso a) del artículo 15º del Decreto N° 16.797, de 5 de mayo de 1975, por el siguiente:

a) supuestos o reales valores nutritivos y, en particular, sus contenidos vitamínicos; salvo cuando el Servicio de Bromatología lo autorice previo informe de la Comisión Técnica Permanente de Estudio de la Legislación Bromatológica, y atento a lo determinado por el Capítulo XVII Alimentos Enriquecidos o Fortificados, del Decreto N° 16.797, de 5 de mayo de 1975, sustituido por Decreto N° 20.072, de 10 de marzo de 1981.

Artículo 2º- Agrégase al artículo 16º in fine del Capítulo VII - Aditivos- Sección I - Disposiciones generales sobre aditivos- del Decreto N° 16.797, de 5 de mayo de 1975, lo siguiente:

Nombre del aditivo	Tipo	Alimentos a los que se puede incorporar	Límite máximo
ácido benzoico y sus sales	antimicrobiano	chocolates	0.10
		concentrados de frutas	0.10
		conservas de carne	0.10
		conserva de vegetales	0.10
		margarinas	0.05
		productos de confitería	0.20
		productos de panadería	0.20
		envase y revestimiento de quesos	0.10
		quesos	0.10
		envase y envoltura para manteca	0.10
		dulces	0.20
		bebidas alcohólicas y analcohólicas	0.05
		mayonesas	0.10
		vinos - sidras	de acuerdo con las -- disposiciones nacionales
		papeles para envoltura	0.10
frutas desecadas	0.01		
pulpas de frutas almacenadas para hacer dulces o mermeladas	0.20		



Nombre del aditivo	Tipo	Alimentos a los que se puede incorporar	Límite Máximo %
Sal sódica del Sulfo succinato	emulsificante estabilizante	bebidas analcohólicas	0.01
Esteres glicéridos purificados de la resina de madera (ester gum)	emulsificante estabilizante	bebidas analcohólicas	0.01
aceites vegetales bromados	estabilizante enturbiante	bebidas analcohólicas	15 p.p.

Artículo 3o. - Sustitúyese la redacción dada al inciso 5 del artículo 184 del Decreto No. 16.797, de 5 de mayo de 1975, por la siguiente:

- 5) Caramelos de fantasía; caramelos y bombones de frutas; confites; grajcas; pastillas; gomas de mascar y sus revestimientos y rellenos de bombones y galletitas. Colorantes naturales y sintéticos.

Artículo 4o. - Incorpóranse al artículo 184 del Decreto No. 16.797, de 5 de mayo de 1975, los siguientes naturales:

Alimento	Colorante permitido
14) Huevas de pescado	Naturales y sintéticos
15) Pescado	Naturales y sintéticos
16) Grasas, Margarinas y Mayonesas	Beta-Caroteno
17) Dulces y mermeladas	Naturales y sintéticos

Artículo 50.- Sustitúyese el artículo 185 de la Sección V del Decreto No. 16.797, de 5 de mayo de 1975 por el siguiente:

Artículo 185.- Los colorantes naturales o sintéticos que podrán incorporarse a los alimentos señalados en el artículo anterior, serán los siguientes:

A) Colorantes naturales

Color y nombre	Origen del colorante
<b>Rojos:</b>	
1) Ancusa u Orcaneto Ancusina o Alcanina	Colorante extraído de la raíz de la Alcanina tintoria L.
2) Betanina o rojo de remolacha	Extraído de la raíz de la remolacha
3) Cantaxantina	Hongos, algas, peces, mariscos, truchas, etc.
4) Cochinilla o ácido carmínico	Extraído de insectos Coccuscacti L.
5) Orchilla o Urchilla	Extraído de líquenes - del género Roccella o del género Ochrolechia
<b>Anaranjados:</b>	
6) Achiote o rocó o bija	Extraído de los granos de Bixaorellana L.
7) Apocárotenal	Gramíneas, tomate, frutas cítricas
<b>Amarillo:</b>	
8) Carotenos	Concentrado de bayas; legumbres; hortalizas o aceites de palma (pueden ser de síntesis)
9) Azafrán	Extraído de los estilos y estigmas del Crocus sativus L.
10) Riboflavina	Extraída de leche u otras sustancias naturales. Pueden ser de síntesis



- |                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| 11) Cúrcuma                       | Extraído de los rizomas de la Cúrcuma longa L.   |
| 12) Xantofilas                    | Extraído de hojas y otras partes de las plantas  |
| Verdes:                           |  |
| 13) Clorofila                     | Extraído de las hojas y partes verdes de las plantas; así como también sus complejos cúpricos exentos de cobre ionizable (cobre libre) |
| -Azules:                          |  |
| 14) Indigotina o carmín de índigo | Extraído del añil o de otras plantas del género Indigofera (puede ser de síntesis)   |
| -Pardos:                          |  |
| 15) Caramelo                      | Obtenido por calentamiento de azúcar a una temperatura superior a su punto de fusión, sin llegar a la carbonización                    |
| -Negros:                          |  |
| 16) Carbón vegetal oficial        | Preparado partiendo del carbón de madera de gran pureza  |
| -Tonos diversos                   |  |
| 17) Antocianinas                  | Extraídas de legumbres; flores o frutas  |

#### B) Colorantes sintéticos

- | Color y nombre                    | Sinónimos   |
|-----------------------------------|---|
| Rojo - Punzó 4R                   | Nueva coccina   |
| Eritrosina-Rojo                   | FD and Red No. 3  |
|                                   | CI Food Red No. 14  |
| Anaranjado-Amarillo na<br>ranja S | Amarillo ocaso FCF; Amarillo -<br>crepuscular FCF Amarillo sunset |
| Amarillo-Tartrazina .XX           | Tartrazina; Tartrazina O. Indigo                                  |
| Azul - Indigotina                 | carmín; Carmín de Indigo Fd y E                                   |
| Azul Brillante FCF                | No. 1 CI Food Blue No. 2  |

**C) Colorantes minerales**

(Adicionables solamente a material para embalaje o envase de alimentos)

Negro de carbón - Carbomedicinalis

Oxido de hierro (diversos colores)

Bióxido de titanio (color blanco)

Ultramares (diversos colores)

**D) Colorantes minerales**

(Para usar en la superficie de alimentos)

Aluminio. Color Index. 1956 No. 77.000

Plata. Color Index. 1956 No. 77.820

Oro. Color Index. 1956 No. 77.480

**E) Colores para sellar carnes**

Violeta de genciana (Debe satisfacer las exigencias de la farmacopea oficial).

Artículo 6o.- Agrégase al Decreto No. 16.797, de 5 de mayo de 1975, el siguiente artículo:

Artículo 318A.- Cuando las huevas de pescado y/o el pescado se colorean artificialmente el producto resultante deberá llevar adelante el prefijo "simil" (Simil salmón, simil caviar), con letras de igual tamaño y tipo, no inferiores a 6 mm. de altura y que indiquen el producto de que se trate. Deberá lucir además, la siguiente leyenda: "coloreado artificialmente"

Artículo 7o.- Sustitúyese la redacción del artículo 385 del Decreto No. 16.797, de 5 de mayo de 1975, por la siguiente:

Artículo 385.- Con el nombre de harina de soja o de soya se entiende el producto de la molienda de las semillas desecadas, sanas y limpias de la Glycine soja y sus variedades. Presentará un máximo de 8% de humedad y su contenido graso será aproximadamente del 21%. Se define como proteína texturizada de soja al producto obtenido a partir de harina desgrasada de soja, a través de extrucción termoplástica, a alta temperatura y corto tiempo y cuya composición media debe ser:



Proteínas mínima.....	45%
Carbohidratos máxima.....	35%
Grasa máxima.....	1,5%
Fibra máxima.....	5%
Humedad máxima.....	8%
Cenizas máxima.....	7%

Artículo 80.- Sustitúyense los artículos del 520 al 530 inclusive, de la Sección IV del Decreto No. 16.797, de 5 de mayo de 1975, por los siguientes:

#### CONSERVAS DE TOMATES

Artículo 520.- Con la denominación genérica de - conservas de tomates se entiende los diversos productos elaborados con los frutos maduros, sanos, limpios y libres de todas las partes no comestibles (piel, pedúnculo, cáliz y semillas) del *Lycopersicum esculentum* y variedades rojas y rojizas, envasados herméticamente y esterilizados. Estas conservas, además de responder a las exigencias que, en cada caso, se indican, no acusarán un porcentaje mayor de 50 campos microscópicos que presenten filamentos de mohos, según el método de Howard Stephenson. No podrán contener más de 0.50% de cenizas insolubles en agua, ni dar reacción positiva franca de almidón. Se podrá adicionar a cualquiera de las conservas de tomate un máximo del 5% de cloruro de sodio. Las conservas de tomates se venderán en envases herméticos originales. Se entiende por extracto seco reducido la cantidad de sólidos del tomate por 100 grs. de muestra analizada, llevada a sequedad en la estufa (100°- 105°C) debiendo deducirse el agregado de sustancias extrañas al mismo (cloruro de sodio, azúcares y otras).

Artículo 521.- Con la denominación de jugo de tomates, se entiende el zumo extraído de tomates maduros de variedades rojas, libres de semillas, piel y otras partes no comestibles, adicionado o no de cloruro de sodio, (hasta el 2%) y edulcorantes nutritivos. El extracto seco reducido no será inferior al 3,5%; además deberá cumplir con el siguiente ensayo o exigencia:

- colado por tamiz de malla 0.6mm. de luz, por gravitación natural, debe escurrir totalmente en un máximo de 30 minutos a la temperatura de 15-20°C.-

Artículo 522.- Con la denominación de tomates enteros al natural, se entiende los frutos enteros de textura consistente y en perfecto estado de madurez, lavados y pelados adicionados o no de cloruro de sodio y edulcorantes nutritivos envasados herméticamente y esterilizados en su propio jugo. El contenido en tomates escurridos de cada envase no será menor - del 65% del peso en agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente. Se admite la presencia de restos de piel hasta 7 cm<sup>2</sup> - por kilogramo del producto. Su pH estará comprendido entre 3.5 y 4.5.-

Artículo 523.- Con el nombre de tomates al natural en trozos - se entiende el preparado a que se refiere el artículo anterior, cuando los frutos han sido cortados en trozos no menores a tres (3) cms. en su medida menor. Deben contener un mínimo de 50% de tomate sólido y escaso resto de piel, de acuerdo a lo indicado en el artículo precedente.-

Artículo 524.- Con el nombre de tomate tamizado se entiende el producto elaborado por trituración mecánica de tomates con eliminación de piel y semillas, previo pasaje por una malla inferior a 0.7 mm., debiendo poseer un extracto seco reducido no inferior al 5%. Su pH estará comprendido entre 3.5 y 4.5.

#### CONCENTRADOS DE TOMATES

Artículo 525.- Con la designación de concentrado de tomates, - se entiende el producto elaborado por concentración del jugo y pulpa de tomates, que previamente han sido pasados por una criba inferior a 0.7mm., de luz, como máximo, a fin de eliminar totalmente las partes no comestibles (semillas, piel y otros). Los tomates utilizados deberán responder a las exigencias establecidas en este Decreto, pudiendo adicionarse o no de cloruro de sodio y edulcorantes nutritivos.-

Artículo 526.- Con la denominación de pulpa de tomate concentrada, se entiende el preparado elaborado en las condiciones indicadas en el artículo anterior, el que además deberá responder a las siguientes exigencias: extracto seco reducido entre 7 y 10%.-

Artículo 527.- Salsa tipo pizzera: se entiende por tal el producto que se encuentra preparado para su uso directo sobre la masa de pizza, el cual fue elaborado con pulpa y jugo de tomates sanos y limpios sin piel, semillas ni pedúnculos pasados por una malla inferior a 0.7mm., adicionado de diversos condimentos tales como: orégano, ajo, ají, tomillo, cebolla y otros (los condimentos adicionados deberán ser por lo menos dos visualizables macroscópicamente) y sal, edulcorantes nutritivos autorizándose un agregado máximo del 2% de almidón. Extracto seco de tal mínimo 10% extracto seco...



Artículo 528º- Con la denominación de puré de tomates se entienden los concentrados que cumplan las exigencias previstas en el artículo relativo a "concentrados de tomate". El extracto seco reducido no será inferior a 10,1%.

Artículo 529º- Con la denominación de extracto simple de tomates, se entiende el concentrado que cumple las exigencias del artículo precedente, a excepción del extracto seco reducido, que no podrá ser inferior al 16%.

Artículo 530º- Con las denominaciones de extracto doble y extracto triple de tomates, se entienden los concentrados que cumplan las exigencias a que se refieren los artículos anteriores; a excepción del extracto seco reducido, que no será inferior al 28% y 36% respectivamente.

Artículo 9º- Comuníquese.

SALA DE SESIONES DE LA JUNTA DE VECINOS DE --  
MONTEVIDEO, A VEINTINUEVE DE ABRIL DE MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y UNO.

*Héctor Bassaiztegui*  
INGº QUIM. HECTOR BASSAIZTEGUI  
Presidente ad hoc

*Roger F. Montegudo*  
ROGER F. MONTEGUDO  
Secretario General

INTERDENCIA MUNICIPAL DE MONTEVIDEO  
SECRETARIA - CASA DE ENTRADA  
- 4 MAYO 1931

Recibido hoy.- Consta *Hector Bassaiztegui*

SECRETARIA

GENERAL

S: 163.359

214/63

DEA.

Montevideo, 7 de mayo de 1981.-

VISTO: el Decreto No. 20.111 sancionado por la Junta de Vecinos de Montevideo el 29 de abril de 1981 y recibido por este Ejecutivo el 4 de mayo del mismo año, por el cual, de conformidad con la Resolución No. 162.442 de 31 de marzo ppdo., se sustituyen por los que se indican los artículos 15, inciso a); 184 inciso 5; 185 Sección V; 385 y 520 al 530 inclusive, Sección IV, del Decreto No. 16.797, de 5 de mayo de 1975 (Ordenanza Bromatológica); se amplía el artículo 168 in fine del Capítulo VII -Aditivos- Sección I - Disposiciones Generales sobre aditivos-; se incorporan varios numerales al artículo 184 y se agrega a la citada Ordenanza, el artículo 318A;

EL INTENDENTE MUNICIPAL DE MONTEVIDEO

RESUELVE:

Promúlgase; publíquese; hágase saber a la Junta de Vecinos de Montevideo; incorpórese por el Servicio de Entrada, Trámite y Expedición al Registro correspondiente; comuníquese a los Departamentos Jurídico, de Higiene y Asistencia Social, a los Servicios de Publicaciones y Prensa, de Bromatología, a la Comisión Técnica Permanente para el estudio de la Legislación Bromatológica, a la Unidad de Actualización Normativa y transcribábase -con agregación de los antecedentes- al Servicio de Comisiones.-

(FDO.) DR. OSCAR V. RACHETTI, Intendente Municipal;

DR. ARIEL CORREA VALLEJO, Secretario General.-

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

RICO BERTO CARRIER

Director Administrativo de la  
Secretaría General