

Decreto N° 30467

Ordenanza Bromatológica

EDUARDO BRENTA
Presidente

ESC. H. GUSTAVO FERNÁNDEZ DI MAGGIO
Secretario General

LA JUNTA DEPARTAMENTAL DE MONTEVIDEO,

DECRETA:

Artículo 1º- Incorpórase, de acuerdo al artículo 1º del Decreto 114/999 del Poder Ejecutivo, al artículo D. 1086 de la Sección V “Lista positiva de aditivos alimentarios”, Capítulo III “Aditivos Alimentarios”, del Título II del Volumen VI del Digesto Municipal el literal c) que quedará redactado de la siguiente manera:

e) Los aditivos que estén incluidos en la lista que constituye el Anexo 13 de este capítulo -Lista de Aditivos- a ser usados según Buenas Prácticas de Fabricación (Aditivos BPF) podrán ser usados según las Buenas Prácticas de Fabricación o sea sin especificarse un nivel máximo, siempre que cumplan las funciones determinadas y que estas funciones estén autorizadas en el alimento en cuestión. Podrán ser establecidas restricciones de uso de aditivos BPF para determinados alimentos. Las sustancias incluidas en este grupo deberán cumplir con la característica de tener un IDA (Ingesta Diaria Admisible) no especificada. Este término es aplicable a una sustancia alimentaria de muy baja toxicidad para la que, sobre las bases de los datos disponibles (químicos, bioquímicos, toxicológicos y otros), la ingesta dietética diaria dependiente de su uso en los alimentos a niveles necesarios para alcanzar su efecto deseado en el alimento no representa en la opinión de los grupos de expertos en la materia (CODEX-JECFA), riesgo de salud. Las condiciones de Buenas Prácticas de Fabricación incluyen lo siguiente:

e.i) La cantidad del aditivo agregada al alimento deberá ser la mínima posible que permita alcanzar el efecto deseado.

e.ii) La cantidad de aditivo, que se vuelve un componente del alimento como resultado de la manufactura, procesamiento o empaquetado del alimento y que no cumple en ésta ninguna función física o efecto tecnológico, será la menor cantidad posible;

e.iii) El aditivo será preparado y manejado de la misma manera que si fuera un ingrediente alimentario.

Artículo 2º- Incorpórase, de acuerdo al artículo 2º del Decreto 114/999 del Poder Ejecutivo, al Capítulo III “Aditivos Alimentarios” del Título II del Volumen VI del Digesto Municipal como Anexo 13 -Lista de aditivos a ser usados según Buenas Prácticas de Fabricación- Lista de aditivos BPF lo siguiente:

LISTA DE ADITIVOS A SER USADOS SEGÚN BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION

NUMERO INS	NOMBRE ADITIVO ALIMENTARIO	DEL	CLASE FUNCIONAL. (Ver abreviaturas al pie)
260	Acido acético		ACREG/CONS
400	Acido algínico		ESP/EST
300	Acido ascórbico		ANT/FLO

330	Acido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC/A RO/SAB
315	Acido eritórico, Acido isoascórbico	ANT
570i	Acido esteárico, Acido octadecanoico	ANESP/GLA
297	Acido fumárico	ACI/ACREG
574	Acido glucónico	ACI/ACREG/RAI
620	Acido glutámico	EXA
630	Acido inosínico	EXA
270	Acido láctico	ACI/ACREG
296	Acido málico	ACI/ACREG
280	Acido propiónico	CONS
406	Agar	ESP/EST/GEL.
559	Aluminio silicato	ANAH
554	Aluminio y sodio silicato, Sodio aluminosilicato	ANAH
1100	Amilasa	FLO
403	Amonio alginato	ESP/EST
503ii	Amonio bicarbonato, Amonio carbonato ácido	ACREG/RAI
503i	Amonio carbonato	ACREG/RAI
527	Amonio hidróxido	ACREG
517	Amonio sulfato	FLO/EST
624	Amonio –(mono) Glutamato	EXA
263	Calcio acetato	CONS/EST/ACREG
404	Calcio alginato	ESP/EST/GEL/ANESP
302	Calcio ascorbato	ANT
170i	Calcio carbonato	ANAH/EST/ACREG/FIR
509	Calcio cloruro	EST/FIR
623	Calcio diglutamato	EXA
526	Calcio hidróxido	ACREG/FIR
327	Calcio lactato	ACREG/FLO/FIR
529	Calcio óxido	ACREG/FLO
282	Calcio propionato	CONS
552	Calcio silicato	ANAH
516	Calcio sulfato	FLO/SEC/FIR
333	Calcio –(tri) citrato, Calcio citrato	ACREG/SEC /ANT/FIR/EST
290	Carbono dióxido	CONS
466	Carboximetileclulosa sódica	ESP/EST/EMU
407	Carragenina (incluye Furecellaran y sus sales de Na y K), Musgo Irlandés	ESP/EST/GEL.
460i	Celulosa microcristalina	EST/EMU/FIR/ANAH/ESP
902	Cera Candelilla	GLA
901	Cera de abejas, blanca y amarilla	GLA
1001i	Colina acetato	EMU
1001ii	Colina carbonato	EMU
1001iv	Colina citrato	EMU
1001iii	Colina cloruro	EMU
1001vi	Colina lactato	EMU
1001v	Colina tartrato	EMU
472f	Esteres de mono y diglicéridos de ac. grasos con ac. acético y tartárico	EMU/EST/SEC

472a	Esteres de mono y diglicéridos de ac. grasos con ac. acético	EMU/EST/SEC
472c	Esteres de mono y diglicéridos de ac. grasos con ac. cítrico	EMU/EST/SEC/ANT
472b	Esteres de mono y diglicéridos de ac. grasos con ac. láctico	EMU/EST/SEC
472d	Esteres de mono y diglicéridos de ac. grasos con ac. tartárico	EMU/EST/SEC
471	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos	EMU/EST/ANESP
422	Glicerina, Glicerol	HUM
575	Glucono-deltalactona	ACREG/RAI/ACI
1102	Glucosa oxidasa	ANT
414	Goma arábica, Goma acacia	ESP/EST
410	Goma Garrofin, Goma Caroba, Goma Algarrobo, Goma Jatai	ESP/EST
412	Goma Guar	ESP/EST/EMU
416	Goma Karaya, Goma Sterculia, Goma Caraya	ESP/EST/EMU
425	Goma Konjac	ESP/EST/EMU/GEL
904	Goma Lacca, Shellac	GLA
413	Goma Tragacanto, Goma Adragante	ESP/EST/EMU
415	Goma Xántica, Goma Xantana, Goma de Xantano	ESP/EST/EMU
463	Hidroxipropil celulosa	ESP/EST/EMU
953	Isomalta, Isomaltitol	EDU/ GLA
966	Lactitol	EDU/FIR
322	Lecitinas	EMU/ANT/EST
504i	Magnesio carbonato, Magnesio carbonato básico	ACREG/ANAH/ESTCOL
625	Magnesio glutamato, Magnesio diglutamato	EXA
528	Magnesio hidróxido	ANAH/ACREG/ESTCOL
530	Magnesio óxido	ANAH
553i	Magnesio silicato	ANAH
965	Maltitol y Jarabe de maltitol	EDU/EST/EMU
421	Manitol	EDU/HUM/EST
461	Metilcelulosa, Metil celulosa	ESP/EST/EMU
465	Metiletilcelulosa, Metil etil celulosa	ESP/EMU/EST/FOA
440	Pectina/Pectina amidada	ESP/EST/GEL
1200	Polidextrosa	AGC/ESP/EST/HUM/FIR
402	Potasio alginato	ESP/EST
303	Potasio ascorbato	ANT
501i	Potasio carbonato	ACREG/EST
525	Potasio hidróxido, Potasa caústica	ACREG
283	Potasio propionato	CONS
515	Potasio sulfato	ACREG
622	Potasio –(mono)Glutamato	EXA
332ii	Potasio –(tri)Cittrato, Potasio citrato	ACREG/SEC/EST

470	Sales de Al, Ca, Mg, K, Na y NH ₄ con ác. grasos	EMU/EST/ANAH
551	Silicio dióxido, Sílice	ANAH
401	Sodio alginato	ESP/EST/GEL
301	Sodio ascorbato	ANT
500ii	Sodio bicarbonato, Sodio carbonato ácido	ACREG/RAI/ANAH/EST
500i	Sodio carbonato	ACREG/RAI/ANAH
316	Sodio eritorbato	ANT/CONS
524	Sodio hidróxido	ACREG
325	Sodio lactato	HUM/ANT
281	Sodio propionato	CONS
627	Sodio –(d)Guanilato, Sodio-(di) 5 - Guanilato	EXA
631	Sodio –(di) Inosinato, Sodio –(di) 5 – Inosinato	EXA
621	Sodio – (mono) Glutamato, Sodio monoglutamato	EXA
331ii	Sodio – (tri) Citrato, Sodio citrato	ACREG/SEC/EMU/EST
420	Sorbitol y Jarabe de sorbitol, d - Sorbita	EDU/HUM/SEC/FIR/EMU
553iii	Talco	ANAH
967	Xilitol, Xilita	EDU/HUM/EST/EMU/ESP

ABREVIATURAS:

ACREG: Regulador de la acidez

ACI: Acidulante

AGC: Agente de masa

ANAH: Antiaglutinante/Antihumectante

ANESP: Antiespumante

ANT: Antioxidante

ARO: Aromatizante/Saborizante

COL: Colorante

CONS: Conservador

EDU: Edulcorante

EMU: Emulsionante/Emulsificante

ESP: Espesante

EST: Estabilizante

ESTCOL: Estabilizante del color

EXA: Resaltador del sabor

FIR: Agente de firmeza o endurecedor o texturizante

FLO: Mejorador de la harina

FOA: Espumante

GAS: Gaseante

GEL: Gelificante

GLA: Glaseante

HUM: Humectante

RAI: Leudante químico

SEC: Secuestrante

Artículo 3º- Incorpórase, de acuerdo al artículo 3 del Decreto 114/999 del Poder Ejecutivo, a la Lista General de Colorantes -Anexo 10- artículo D. 1083 de la Sección IV “Colorantes Alimentarios”, del Capítulo III “Aditivos Alimentarios” del Título II del Volumen VI del Digesto Municipal, el colorante azorrubina (INS 122).

Artículo 4º- Modifícase, de acuerdo al artículo 4 del Decreto 114/999 del Poder Ejecutivo, el artículo D. 1085 de la Sección IV “Colorantes Alimentarios”, del Capítulo III “Aditivos Alimentarios” del Título II del Volumen VI del Digesto Municipal el que quedará redactado de la siguiente manera:

Art. D.1085.- Cuando los aditivos colorantes se expendan en mezclas, deberá constar en el rótulo el nombre de los colorantes ingredientes de la misma, en orden decreciente, así como la composición cuantitativa de la mezcla.

La cantidad máxima de colorantes artificiales permitida en los alimentos será de 0.005% m/m, referida al alimento pronto para el consumo a menos que otro nivel sea expresamente permitido para cada tipo de alimento en particular.

Artículo 5º- Agrégase, de acuerdo al artículo 5 del Decreto 114/999 del Poder Ejecutivo, al artículo D.1773.6 de la Sección II “Disposiciones generales para helados”, Capítulo XXVIII “Helados” del Título II del Volumen VI del Digesto Municipal lo siguiente: Todos los helados, cualquiera sea su tipo podrán contener aditivos colorantes y aromatizantes, con la excepción establecida en el artículo D.1772.14 y con los límites específicos indicados en la Lista de Asignación de Aditivos y sus límites a Helados, Mezclas y Polvos para Preparar Helados.

Artículo 6º- Sustitúyese, de acuerdo al artículo 6 del Decreto 114/999 del Poder Ejecutivo, la redacción del Art. D.1773.13, el cual quedará redactado de la siguiente forma:

Art. D.1773.13.- Los helados crema y helados que contengan un mínimo de sólidos de yema de huevo de 1.5% (m/m) se designarán con el nombre correspondiente seguido de la expresión “con yema” u otra similar que haga referencia a la presencia de huevo.

Artículo 7º- Sustitúyese, de acuerdo al artículo 7 del Decreto 114/999 del Poder Ejecutivo, la redacción del Art. D.1773.14 el cual quedará redactado de la siguiente forma:

Art. D.1773.14.- Los helados denominados “de chocolate” deberán contener un mínimo de 3% de sólidos de cacao, quedando prohibido para ellos el uso de aromas de cacao o chocolate. Los helados denominados “sabor a chocolate” deberán contener un mínimo de 1.5% de sólidos de cacao.

Artículo 8º- Sustitúyese, de acuerdo al artículo 8 del Decreto 114/999 del Poder Ejecutivo, la redacción del artículo D.1773.17 el cual quedará redactado de la siguiente forma:

Artículo D.1773.17.- Los helados elaborados sin fruta, saborizados y coloreados con aditivos que las imiten deberán incluir en su rotulación la expresión “sabor a 1/4”, señalando el nombre de la fruta imitada en caracteres de igual tamaño y realce; quedando prohibida cualquier representación gráfica relativa a frutas.

Artículo 9º- Sustitúyese, de acuerdo al artículo 9 del Decreto 114/999 del Poder Ejecutivo, la Lista de Aditivos contenida en el anexo del Capítulo XXVIII “Helados” del Título II del Volumen VI del Digesto Municipal, por la siguiente:

LISTA DE ASIGNACION DE ADITIVOS Y SUS LIMITES A HELADOS, MEZCLAS Y POLVOS PARA PREPARAR HELADOS

Aditivo Número INS	Aditivo Función/Nombre	Aditivo Concentración máxima (g/100g)
-----------------------	---------------------------	---

1. Helados listo para consumo

	ACIDULANTE	
	Todos los autorizados como bpf en MERCOSUR (Anexo 13 Cap. III)	nse
334	Acido tartárico	0.1
335	Acido adípico	0.2
	REGULADOR DE ACIDEZ	

	Todos los autorizados como bpf en MERCOSUR (Anexo 13 Cap. III)	nsc
335i	Sodio –(mono)tartrato	0.1
335ii	Sodio –(di)tartrato	0.1
336i	Potasio tartrato ácido, Potasio bitartrato, Potasio –(mono) tartrato	0.1
336ii	Potasio tartrato neutro, Potasio d-tartrato, Potasio –(di)tartrato	0.1
337	Potasio y sodio tartrato	0.1
339i	Sodio –(mono)fosfato, Sodio monofosfato, Sodio –(mono)ortofosfato	0.2 (como P₂O₅)
339ii	Sodio –(di)fosfato, Sodio –(di)monofosfato, Sodio –(di)ortofosfato	0.2 (como P₂O₅)
339iii	Sodio –(tri)fosfato, Sodio –(tri)monofosfato, Sodio-(tri)ortofosfato	0.2 (como P₂O₅)
340i	Potasio –(mono)fosfato, Potasio fosfato ácido, Potasio ortofosfato	0.2 (como P₂O₅)
340ii	Potasio –(di)fosfato, Potasio –(di)monofosfato, Potasio –(di)ortofosfato	0.2 (como P₂O₅)
341ii	Calcio –(di)fosfato, Calcio fosfato dibásico, Calcio –(di)ortofosfato	0.2 (como P₂O₅)
341iii	Calcio –(tri)fosfato, Calcio fosfato tribásico, Calcio –(tri)ortofosfato	0.2 (como P₂O₅)
450i	Sodio –(di)difosfato, Sodio difosfato	0.2 (como P₂O₅)
450ii	Sodio –(tri)difosfato	0.2 (como P₂O₅)
450iii	Sodio –(tetra)difosfato, Sodio pirofosfato	0.2 (como P₂O₅)
450v	Potasio –(tetra)difosfato, K Pirofosfato neutro	0.2 (como P₂O₅)
450vii	Calcio –(mono)difosfato, Calcio bifosfato, Calcio difosfato diácido	0.2 (como P₂O₅)
451i	Sodio- (penta)trifosfato, Sodio tripolifosfato	0.2 (como P₂O₅)
451ii	Potasio –(penta)trifosfato, Potasio tripolifosfato	0.2 (como P₂O₅)
	ANTIOXIDANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR (Anexo 13 Cap. III)	Nsc
304	Ascorbil palmitato	0.02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles; concentrado mezcla	0.05 sobre materia grasa
307	Tocoferol; Alfa-tocoferol	0.05 sobre materia grasa
319	Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ	0.02 sobre materia grasa
320	Butil hidroxianisol, BHA	0.02 sobre materia grasa
321	Butil hidoxitolueno, BHT	0.01 sobre materia grasa *
	* para productos que contienen aceites o grasa vegetales, excluyendo manteca de cacao	
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	COLORANTE	
100i	Curcumina	0.015
101i	Rivoflavina	Nsc

101ii	Rivoflavina 5 –fosfato de sodio	Nse
102	Tartrazina	0.015
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0.01
120	Cochinilla, Acido carmínico, Carmín	0.015
122	Azorrubina	0.005
123	Amaranto Bordeaux S	0.01
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0.01
127	Eritrosina	0.001
129	Rojo 40, Rojo Allura AC	0.015
131	Azul Patente V	0.015
132	Indigotina, Carmín de Indigo	0.015
133	Azul Brillante FCF	0.015
140i	Clorofila	Nse
140ii	Clorofilina	Nse
141i	Clorofila Cúprica	Nse
141ii	Clorofilina Cúprica	Nse
143	Verde Indeleble/Fast Green/Verde Rápido	0.01
150a	Caramelo I – Simple	Nse
150b	Caramelo II – Proceso Sulfito Caústico	Nse
150c	Caramelo III – Proceso Amonio	Nse
150d	Caramelo IV – Proceso Sulfito Amonio	Nse
153	Carbón Vegetal	Nse
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	Nse
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	Nse
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	0.002 (como Bixina)
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina	Nse
160d	Licopeno	0.015
160e	Beta-Apo-8'Carotenal	0.015
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'Carotenoico	0.015
161b	Luteína	0.015
162	Rojo de Remolacha/Betaina	Nse
163i	Antocianinas	Nse
171	Dióxido de Titanio	Nse
	EMULSIONANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR (Anexo 13 Cap. III)	Nse
405	Propilenglicol Alginato	1.0
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0.5
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0.5
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0.5
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0.5
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0.5
473	Esteres de Ac. Grasos c/Sacarosa, Esteres grasos de la Sacarosa, SacaroEsteres	0.5
475	Esteres de Acidos Grasos con Poliglicerol	0.5
476	Poliglicerol Polirricinocato, Esteres de poliglicerol y Ac. Ricinolico interesterificado	0.5
477	Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol	0.3

481i	Sodio Estearoil Lactato	0.5
482	Calcio Estearoil Lactato	0.5
491	Sorbitan Monoestearato	0.05
492	Sorbitan Triestearato	0.05
494	Sorbitan Monooleato	0.05
495	Sorbitan Monopalmitato	0.05
	ESTABILIZANTES	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR (Anexo 13 Cap. III)	Nse
405	Propilenglicol Alginato	1.0
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0.5
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0.5
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0.5
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0.5
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0.5
473	Esteres de Ac. Grasos c/Sacarosa, Esteres grasos de la Sacarosa, SacaroEsteres	0.5
475	Esteres de Acidos Grasos con Poliglicerol	0.5
476	Poliglicerol Polirricinocato, Esteres de poliglicerol y Ac. Ricinolico interesterificado	0.5
477	Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol	0.3
481i	Sodio Estearoil Lactato	0.5
482	Calcio Estearoil Lactato	0.5
491	Sorbitan Monoestearato	0.05
492	Sorbitan Triestearato	0.05
494	Sorbitan Monooleato	0.05
495	Sorbitan Monopalmitato	0.05
	ESPESANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR (Anexo 13 Cap. III)	nse
	AGENTES DE FIRMEZA/TEXTURIZANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR (Anexo 13 Cap. III)	nse
341ii	Calcio –(di) Fosfato	0.2 (como P ₂ O ₅)
341iii	Calcio –(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0.2 (como P ₂ O ₅)
451i	Sodio –(penta) Trifosfato, Sodio Tripolifosfato	0.2 (como P ₂ O ₅)
451ii	Potasio –(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	0.2 (como P ₂ O ₅)
452i	Sodio Polifosfato, Na Metafosfato, Na Hexametafosfato	0.2 (como P ₂ O ₅)
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	0.2 (como P ₂ O ₅)
452iii	Calcio y Sodio Polifosfato	0.2 (como P ₂ O ₅)
	GELIFICANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR (Anexo 13 Cap. III)	Nse

	HUMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR (Anexo 13 Cap. III)	Nse
	SECUESTRANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR (Anexo 13 Cap. III)	Nse
385	Sodio –(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	0.0035
386	Sodio –(di) EDTA, Sodio –(di) Etilendiamina Tetraacetato	0.0035

2. Mezclas para preparar helados

Se admiten las mismas funciones que para 1 y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo responda a lo establecido para dicho grupo.

3. Polvos para preparar helados

Se admiten las mismas funciones que para 1; y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo responda a lo establecido para dicho grupo.
Se admite también el uso de antiaglutinantes como se indica a continuación.

	ANTIAGLUTINANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR (Anexo 13 Cap. III)	Nse
341iii	Calcio –(tri) Fosfato	1.0

Artículo 10º- Derógase, de acuerdo con el artículo 10 del Decreto 114/999 del Poder Ejecutivo, de la Lista Positiva de Aditivos Alimentarios, Anexo 11 Artículo D. 1087, del Capítulo III Aditivos Alimentarios del Título II del Volumen VI del Digesto Municipal, todos los ítems que corresponden a helados, mezclas y polvos para preparar helados.

Artículo 11º- Derógase, en virtud de lo dispuesto por el artículo 2 del Decreto No. 328/99 del Poder Ejecutivo, los artículos D. 1732.1 a D. 1732.10 pertenecientes a la Sección III “Leches Fermentadas” del Capítulo XVI “Leches y derivados” del Título II del Volumen VI del Digesto Municipal (Parte Legislativa).

Artículo 12º- Sustitúyese, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 1 del Decreto No. 328/99 del Poder Ejecutivo, el texto del artículo D. 1732 de la Sección III “Leches Fermentadas” del Capítulo XVI “Leches y derivados” del Título II del Volumen VI del Digesto Municipal (Parte Legislativa) el cual quedará redactado de la siguiente manera:

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LECHES FERMENTADAS

1. ALCANCE

1.1. Objetivo

Establecer la identidad y los requisitos mínimos que deberán cumplir las leches destinadas al consumo humano.

1.2. Ambito de Aplicación

El presente Reglamento se refiere a las leches fermentadas a ser comercializadas en el MERCOSUR.

2. DESCRIPCION

2.1. Definición

Se entienden por leches fermentadas los productos adicionados o no de otras sustancias alimenticias, obtenidos por la coagulación y disminución del pH de la leche o leche reconstituida, adicionada o no de otros productos lácteos, por fermentación láctica mediante la acción de cultivos de microorganismos específicos. Estos microorganismos específicos deben ser viables, activos y abundantes en el producto final durante su período de validez.

2.1.1. Yogur o Yoghurt o Iogurte.

Se entiende por Yogur o Yoghurt o Iogurte, en adelante Yogur, el producto incluido en la definición 2.1 cuya fermentación se realiza con cultivos protosimbióticos de *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* y *Streptococcus salivarius* subsp. *termophilus* a los que en forma complementaria pueden acompañar otras bacterias ácido-lácticas que, por su actividad, contribuyen a la determinación de las características del producto terminado.

2.1.2. Leche Fermentada o Cultivada

Se entiende por Leche Fermentada o Cultivada el producto incluido en la definición 2.1. cuya fermentación se realiza con uno o varios de los siguientes cultivos:

Lactobacillus acidophilus, *Lactobacillus casei*, *Bifidobacterium* spp *Streptococcus salivarius* subsp *termophilus* y/u otras bacterias ácido-lácticas que por su actividad, contribuyen a la determinación de las características del producto terminado.

2.1.2.1 Leche Acidófila o Acidofilada

Se entiende por Leche Acidófila o Acidofilada el producto incluido en la definición 2.1.2. cuya fermentación se realiza exclusivamente con cultivos de *Lactobacillus acidophilus*.

2.1.3. Kefir

Se entiende por Kefir el producto incluido en la definición 2.1. cuya fermentación se realiza con cultivos acidolácticos elaborados con granos de Kefir, *Lactobacillus* Kefir, especies de los géneros *Leuconostoc*, *Lactococcus* y *Acetobacter*, con producción de ácido láctico, etanol y dióxido de carbono. Los granos de Kefir están constituidos por levaduras fermentadoras de la lactosa (*Kluyveromyces marxianus*) y levaduras no fermentadoras de la lactosa (*Saccharomyces omnisporus*, *Saccharomyces cerevisiae* y *Saccharomyces exiguus*), *Lactobacillus casei*, *Bifidobacterium* spp y *Streptococcus salivarius* subs. *termophilus*.

2.1.4. Kumys

Se entiende por Kumys el producto incluido en la definición 2.1. cuya fermentación se realiza con cultivos de *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* y *Kluyveromyces marxianus*.

2.1.5. Cuajada o Coalhada

Se entiende por Cuajada o Coalhada el producto incluido en la definición 2.1. cuya fermentación se realiza con cultivos individuales o mixtos de bacterias lácticas mesofílicas de ácidos lácticos.

2.2. CLASIFICACION

2.2.1. De acuerdo con el contenido de materia grasa, las leches fermentadas se clasifican en:

2.2.1.1. Con crema.- Aquélla cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa mínimo de 6.0 g/100g.

2.2.1.2. Enteras o Integrales.- Aquéllas cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa mínimo de 3.0 g/100g.

2.2.1.3. Parcialmente descremadas.- Aquéllas cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa máximo de 2.9 g/100g.

2.2.1.4. Descremadas.- Aquéllas cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa máximo de 0.5 g/100g.

2.2.2. Cuando en su elaboración se han adicionado **ingredientes opcionales** no lácteos, antes, durante o después de la fermentación, hasta un máximo de 30% m/m, se clasifican como leches fermentadas con agregados.

2.2.2.1. En el caso que los ingredientes opcionales sean exclusivamente azúcares, (acompañados o no de glúcidos excepto polisacáridos y polialcoholes) y/o almidones o almidones modificados y/o maltodextrinas y/o se adicionen sustancias aromatizantes/ saborizantes, se clasifican como leches fermentadas endulzadas o azucaradas o con azúcar y/o aromatizadas/ saborizadas.

2.3. **DESIGNACION** (Denominación de Venta)

Las denominaciones que se consignan en el presente Reglamento están reservadas a los productos en los cuales la base láctea no contenga grasa y/o proteínas de origen no lácteo.

Las denominaciones que se consignan en el presente Reglamento están reservadas a los productos que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento térmico luego de la fermentación. Los microorganismos de los cultivos utilizados deben ser viables y activos y en concentración igual o superior a la consignada en el punto 4.2.3. en el producto final y durante su período de validez.

2.3.1. El producto definido en 2.1.1. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos se designará “Yogur” o “Yoghurt” o “Iogurte” o bien “Yogur Natural”, “Yoghurt Natural” o “Iogurte Natural” mencionando las expresiones “Con Crema”, “Entero” o “Integral”, “Parcialmente descremado” o “Descremado” según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

El producto definido en 2.1.1. correspondiente a la clase 2.2.1.4. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/ estabilizantes contemplados en la Tabla 4, todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos se denominará “Yogur”, o “Yoghurt” o “Iogurte” mencionando la expresión “Descremado” según corresponde a 2.2.1. y 4.2.2.

El producto definido en 2.1.1. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos que respondan a la clasificación “Entero” o “Integral” según 2.2.1. y 4.2.2. y que presente consistencia firme podrá opcionalmente designarse “Yogur Tradicional”, “Yoghurt Tradicional” o “Iogurte Tradicional”. Podrá utilizarse la expresión “Clásico” en lugar de “Tradicional”.

Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 4.2.3.

2.3.2. El producto definido en 2.1.1. que corresponde a la clasificación 2.2.2. se designará “Yogur con ... $(1)^{1/4}$ ” o “Yoghurt con $\frac{1}{4}(1)^{1/4}$ ” o “Iogurte con $\frac{1}{4}(1)^{1/4}$ ”, llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se deberán mencionar además las expresiones “Con Crema”, “Entero” o “Integral”, “Parcialmente descremado” o “Descremado” según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2. Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 4.2.3.

2.3.3. El Producto definido en 2.1.1. que corresponde a la clasificación 2.2.2.1. se designará “Yogur endulzado” o “Yoghurt endulzado” o “Iogurte endulzado” o “Yogur sabor a $\frac{1}{4}(2)^{1/4}$ ” o “Yoghurt sabor a $\frac{1}{4}(2)^{1/4}$ ” o “Iogurte sabor $\frac{1}{4}(2)^{1/4}$ ” o “Yogur endulzado sabor a $\frac{1}{4}(2)^{1/4}$ ” o “Yoghurt endulzado sabor a $\frac{1}{4}(2)^{1/4}$ ” o “Iogurte endulzado sabor $\frac{1}{4}(2)^{1/4}$ ” llenando los espacios en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/ aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones “Con Crema”, “Entero” o “Integral”, “Parcialmente descremado” o “Descremado” según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2. Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 4.2.3.

Podrán utilizarse las expresiones “con azúcar” o “azucarado” en lugar de “endulzado”.

2.3.4. El producto definido en 2.1.2. se designará “Leche Fermentada” o “Leche Cultivada” o bien “Leche Fermentada Natural” o “Leche Cultivada Natural” mencionando las expresiones “Con Crema”, “Entera” o “Integral”, “Parcialmente descremada” o “Descremada” según

corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 4.2.3.

El producto definido en 2.1.2. correspondiente a la clase 2.2.1.4. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4. todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se denominará “Leche Fermentada” o “Leche Cultivada” mencionando la expresión “Descremada” según corresponde a 2.2.1. y 4.2.2.

2.3.5. El producto definido en 2.1.2. que corresponda a la clasificación 2.2.2. se designará “Leche Fermentada con $\frac{1}{4}(1)\frac{1}{4}$.” o “Leche Cultivada con $\frac{1}{4}(1)\frac{1}{4}$ ” llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones “Con Crema”, “Entera” o “Integral”, “Parcialmente descremada” o “Descremada” según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2. Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 4.2.3.

2.3.6. El producto definido en 2.1.2. que corresponda a la clasificación 2.2.2.1. se designará “Leche fermentada endulzada” o “Leche cultivada endulzada” o “Leche fermentada sabor a $\frac{1}{4}(2)\frac{1}{4}$ ” o “Leche cultivada sabor a $\frac{1}{4}(2)\frac{1}{4}$ ” o “Leche fermentada endulzada sabor a $\frac{1}{4}(2)\frac{1}{4}$ ” o “Leche cultivada endulzada sabor a $\frac{1}{4}(2)\frac{1}{4}$ ” llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/ aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones “Con Crema”, “Entera” o “Integral”, “Parcialmente descremada” o “Descremada” según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2. Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 4.2.3.

Podrán utilizarse las expresiones “con azúcar” o “azucarada” en lugar de “endulzada”.

2.3.7. El producto definido en 2.1.2.1. se designará “Leche Acidófila” o “Leche Acidofilada” o bien “Leche Acidófila Natural” o “Leche Acidofilada Natural” mencionando las expresiones “Con Crema”, “Entera” o “Integral”, “Parcialmente descremada” o “Descremada” según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

El producto definido en 2.1.2.1 correspondiente a la clase 2.2.1.4. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se denominará “Leche Acidófila” o “Leche Acidofilada” mencionando la expresión “Descremada” según corresponde a 2.2.1 y 4.2.2.

2.3.8. El producto definido en 2.1.2.1. que corresponda a la clasificación 2.2.2. se designará “Leche Acidófila con $\frac{1}{4}(1)\frac{1}{4}$ ” o “Leche Acidofilada con $\frac{1}{4}(1)\frac{1}{4}$ ” llenado el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones “Con Crema”, “Entera” o “Integral”, “Parcialmente descremada” o “Descremada” según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

2.3.9. El producto definido en 2.1.2.1. que corresponda a la clasificación 2.2.2.1. se designará “Leche Acidófila endulzada” o “Leche Acidofilada endulzada” o “Leche Acidófila sabor a $\frac{1}{4}(2)\frac{1}{4}$ ” o “Leche Acidofilada sabor a $\frac{1}{4}(2)\frac{1}{4}$ ” o “Leche Acidófila endulzada sabor a $\frac{1}{4}(2)\frac{1}{4}$ ” o “Leche Acidofilada endulzada sabor a $\frac{1}{4}(2)\frac{1}{4}$ ” llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/ aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones “Con Crema”, “Entera” o “Integral”, “Parcialmente descremada” o “Descremada” según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2. Podrán utilizarse las expresiones “con azúcar” o “azucarada” en lugar de “endulzada”

2.3.10. El producto definido en 2.1.3. se designará “Kefir” o bien “Kefir Natural” mencionando las expresiones “Con Crema”, “Entero” o “Integral”, “Parcialmente descremado” o “Descremado” según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

El producto definido en 2.1.3. correspondiente a la clase 2.2.1.4. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una

proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/ estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se denominará “Kefir” mencionando la expresión “Descremado” según corresponde a 2.2.1. y 4.2.2.

2.3.11. El producto definido en 2.1.3. que corresponda a la clasificación 2.2.2. se designará “Kefir con $\frac{1}{4}(1)\frac{1}{4}$ ” llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones “Con Crema”, “Entero” o “Integral”, “Parcialmente descremado” o “Descremado” según corresponde a 2.2.1. y 4.2.2.

2.3.12. El producto definido en 2.1.3. que corresponda a la clasificación 2.2.2.1. se designará “Kefir endulzado” o “Kefir sabor a $\frac{1}{4}(2)\frac{1}{4}$ ” llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones “Con Crema”, “Entero” o “Integral”, “Parcialmente descremado” o “Descremado” según corresponde a 2.2.1. y 4.2.2. Podrán utilizarse las expresiones “con azúcar” o “azucarado” en lugar de “endulzado”

2.3.13. El producto definido en 2.1.4. se designará “Kumys” o “Kumys Natural” mencionando las expresiones “Con Crema”, “Entero” o “Integral”, “Parcialmente descremado” o “Descremado” según corresponde a 2.2.1. y 4.2.2.

El producto definido en 2.1.4. correspondiente a la clase 2.2.1.4. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/ estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se denominará “Kumys” mencionando la expresión “Descremado” según corresponde a 2.2.1. y 4.2.2.

2.3.14. El producto definido en 2.1.4. que corresponda a la clasificación 2.2.2. se designará “Kumys” con $\frac{1}{4}(1)\frac{1}{4}$ ” llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones “Con Crema”, “Entero” o “Integral”, “Parcialmente descremado” o “Descremado” según corresponde a 2.2.1. y 4.2.2.

2.3.15. El producto definido en 2.1.4. que corresponda a la clasificación 2.2.2.1. se designará “Kumys endulzado” o “Kumys sabor a $\frac{1}{4}(2)\frac{1}{4}$ ” o “Kumys endulzado sabor a $\frac{1}{4}(2)\frac{1}{4}$ ” llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/ aromatizantes que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones “Con Crema”, “Entero” o “Integral”, “Parcialmente descremado” o “Descremado” según corresponde a 2.2.1. y 4.2.2.

Podrán utilizarse las expresiones “con azúcar” o “azucarado” en lugar de “endulzado”

2.3.16. El producto definido en 2.1.5. se designará “Cuajada” o “Coalhada” o bien “Cuajada Natural” o “Coalhada Natural” mencionando las expresiones “Con Crema”, “Entero” o “Integral”, “Parcialmente descremada” o “Descremada” según corresponde a 2.2.1. y 4.2.2.

El producto definido en 2.1.5. correspondiente a la clase 2.2.1.4. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/ estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se designará “Cuajada” o “Coalhada” mencionando la expresión “Descremada” según corresponde a 2.2.1. y 4.2.2.

2.3.17. El producto definido en 2.1.5. que corresponda a la clasificación 2.2.2. se designará “Cuajada con $\frac{1}{4}(1)\frac{1}{4}$ ” o “Coalhada con $\frac{1}{4}(1)\frac{1}{4}$ ” llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones “Con Crema”, “Entero” o “Integral”, “Parcialmente descremada” o “Descremada” según corresponde a 2.2.1. y 4.2.2.

2.3.18. El producto definido en 2.1.5. que corresponda a la clasificación 2.2.2.1. se designará “Cuajada endulzada” o “Coalhada endulzada”, “Cuajada sabor a $\frac{1}{4}(2)\frac{1}{4}$ ” o “Coalhada sabor $\frac{1}{4}(2)\frac{1}{4}$ ”, “Cuajada endulzada sabor a $\frac{1}{4}(2)\frac{1}{4}$ ” o “Coalhada endulzada sabor $\frac{1}{4}(2)\frac{1}{4}$ ” llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/ aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las

expresiones “Con Crema”, “Entera” o “Integral”, “Parcialmente descremada” o “Descremada” según corresponde a 2.2.1. y 4.2.2.

Podrán utilizarse las expresiones “con azúcar” o “azucarada” en lugar de “endulzada”

3. REFERENCIAS

Norma FIL 116A:1987. Contenido de Materia Grasa.

Norma FIL 151:1991. Yogur. Extracto Seco.

Norma FIL 150:1991. Yogur. Acidez.

Norma FIL 163:1992. Norma de identidad de Leches Fermentadas.

Norma FIL 20B:1993. Leche y productos lácteos. Determinación de contenido de proteínas.

Norma FIL 117A:1998. Recuento de bacterias lácticas totales.

Norma FIL 94B:1990. Recuento de levaduras específicas.

Norma FIL 50C:1995. Leche y productos lácteos. Métodos de muestreo.

Norma FIL 149:1991. Identidad de los cultivos productores de ácido láctico.

Norma FIL 146:1991. Yogur. Identificación de microorganismos característicos.

Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las Condiciones Higiénico Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos. Resolución GMC 80/96.

Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Principios de Transferencias de Aditivos Alimentarios. Resolución GMC 105/94.

CAC/Vol. A:1985

Codex Alimentarius. Vol.1A. 1995. Sección 5.3. Principios de transferencia de los aditivos alimentarios en los alimentos.

Codex Alimentarius. Leche y Productos Lácteos., Norma A11

4. COMPOSICION Y REQUISITOS

4.1. Composición.

4.1.1. Ingredientes obligatorios.

Leche o leche reconstituida estandarizada en su contenido de materia grasa.

Cultivos de bacterias lácticas. Cultivos de bacterias lácticas específicas según corresponda a las definiciones establecidas en 2.1.1, 2.1.2, 2.1.2.1, 2.1.3, 2.1.4 y 2.1.5.

4.1.2. Ingredientes obligatorios.

Leche concentrada, crema, manteca, grasa anhidra de leche o butter, oil, leche en polvo, caseinatos alimenticios, proteínas lácteas, otros sólidos de origen lácteo, sueros lácteos, concentrados de sueros lácteos.

Frutas en forma de pedazos (trozos), pulpa, jugo u otros preparados a base de frutas.

Otras sustancias alimenticias tales como miel, coco, cereales, vegetales, frutas secas, chocolate, especias, café otras, solas o combinadas.

Azúcares y/o glúcidos (excepto polialcoholes y polisacáridos), Maltodextrinas. Cultivos de bacterias lácticas subsidiarias.

Almidones o almidones modificados en una proporción máxima del 1% (m/m) del producto final.

Los ingredientes opcionales no lácteos, solos o combinados deberán estar presentes en una proporción máxima del 30% (m/m) del producto final.

4.2 Requisitos.

4.2.1.Características sensoriales.

4.2.1.1.Aspecto: consistencia firme, pastosa o semisólida, líquida.

4.2.1.2.Color: blanco o en acuerdo con la o las sustancias alimenticias y/o colorante(s) adicionadas.

4.2.1.3.Olor y sabor: Característico o de acuerdo a la o las sustancias alimenticias y/o saborizantes/aromatizantes adicionadas.

4.2.2. Requisitos Físico Químicos.

4.2.2.1. Las leches fermentadas definidas en 2.1. deberán cumplir los requisitos físico-químicos consignados en la Tabla 1.

Tabla 1

Materia Grasa Láctea (G/100 G) (*) Norma FIL 116 ^a : 1987				Acidez (g de ácido Láctico/ 100 g) Norma FIL 150:1991	Proteínas lácteas (g/ 1000 g) (*) Proteínas lácteas (g/1000 g)(*)
Con crema	Enteras o Integrales	Parcialmente descremada	Descremada		
Min.6,0	3,0 a 5,9	0,6 a 2,9	Máx. 0,5	0,6 a 2,0	Mín. 2,9

(*) Las leches fermentadas con agregados, endulzadas y/ o saborizadas podrán tener contenidos de materia grasa y proteínas inferiores, no debiendo reducirse en una proporción mayor al porcentaje de sustancias alimenticias no lácteas, azúcares, acompañados o no de glúcidos (excepto polisacáridos y polialcoholes) almidones o almidones modificados y/o maltodextrinas y/o saborizantes adicionadas.

4.2.2.2. Las leches fermentadas consignadas en el presente reglamento deberán cumplir e particular los requisitos Físico-químicos que figuran en la Tabla 2

Tabla 2

Producto	Acidez g de ác.Láctico/ 100g Norma FIL 150:1991	Etanol (%v/m)
Yogur	0,6 a 1,5	.
Leche Fermentada o Cultivada	0,6 a 2,0	.
Leche acidófila o acidofilada	0,6 a 2,0	.
Kefir	<1,0	0,5 a 1,5
Kumys	>0,7	Mín. 0,5
Cuajada o Coalhada	0,6 a 2,0	.

4.2.3. Recuento de microorganismos específicos

Las leches fermentadas deberán cumplir con los requisitos consignados en la Tabla 3 durante su período de validez.

Tabla 3

Producto	Recuento de bacterias lácticas totales (UFC/g) Norma FIL 117 A:1988	Recuento de levaduras Específicas (UCF/g) Norma FIL 94 B:1990
----------	---	--

Yogur	Mín. 107 (*)	.
Leche fermentada o Cultivada	Mín.106 (*)	.
Leche acidófila o acidofilida	Mín. 107	.
Kefir	Mín. 107	Mín. 104
Kemys	Mín. 107	Mín. 104
Coalhada o Cuajada	Mín. 106	.

(*) en el caso que se mencione el uso de bifidobacterias el recuento será de un mínimo de 10^6 UFC de bifidobacterias/g.

4.2.4. Tratamiento Térmico

Las leches fermentadas no deberán ser sometidas a ningún tratamiento térmico luego de la fermentación. Los microorganismos de los cultivos utilizados deben ser viables y activos y estar en concentración igual o superior a la consignada en el punto 4.2.3. en el producto final y durante su período de validez.

4.3. Acondicionamiento.

Las leches fermentadas deberán ser envasadas con materiales adecuados para las condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada.

4.4. Condiciones de conservación y comercialización.

Las leches fermentadas deberán conservarse y comercializarse a una temperatura no superior a 10°C.

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ ELABORACION.

5.1. Aditivos.

5.1.1. No se admite el uso de aditivos en la elaboración de las leches fermentadas definidas en 2.1. para las cuales se hayan utilizado exclusivamente ingrediente lácteos. Se exceptúa de esta prohibición la clase “Descremadas”, en cuyo caso se admite el uso de los aditivos espesantes/ estabilizantes consignados en la Tabla 4 en las concentraciones máximas indicadas en el producto final.

5.1.2. En la elaboración de las leches fermentadas definidas en 2.1. correspondientes a las clasificaciones 2.2.2. y 2.2.2.1. se admitirá el uso de todos los aditivos que se indican en la Tabla 4. en las concentraciones máximas indicadas en el producto final. Quedan exceptuadas de la autorización del uso de acidulantes las leches fermentadas adicionadas exclusivamente de azúcares y/o glúcidos (con azúcar, endulzadas o azucaradas).

5.1.3. En todos los casos se admitirá la presencia de los aditivos transferidos a través de los ingredientes opcionales de conformidad con el Principio de Transferencia de los Aditivos Alimentarios. (Resolución GMC 105/94 y Codex Alimentarius. Vol. 1 A. 1995. Sección 5.3) y su concentración en el producto final no deberá superar la proporción que corresponda de la concentración máxima admitida en el ingrediente opcional y cuando se trate de aditivos indicados en el presente Reglamento no deberá superar los límites máximos autorizados en el mismo. En el caso particular de agregados de pulpa de fruta o preparados de fruta, ambos de uso industrial, se admitirá además la presencia de ácido sórbico y sus sales de sodio, potasio o calcio en una concentración máxima de 300 mg/kg (expresado en ácido sórbico) en el producto final.

Tabla 4.

Aditivos	Función	Conc. Máx. en el Producto Final
Aromatizantes/Saborizantes	Aromatizantes/Saborizantes	q.s
Carotenos, extractos naturales INS 160 a (ii)	Colorante	50 mg/Kg.
Bixina, Norbixina, Urucu, Annato, Rocu INS 160 b	Colorante	9,5 mg/kg, como norbixina
Beta caroteno sintético idéntico al natural INS 160 a (i)	Colorante	50 mg/Kg.
Carmín, Acido carmínico, Cochinilla INS 120	Colorante	100mg/kg como ácido carmínico
Riboflavina INS 101(i) Riboflavina 5' Fosfato de Sodio INS 101(ii)	Colorante	30 mg/kg.
Rojo de remolacha INS 162 Caramelo I Simple INS 150(a) Caramelo II Proceso Sulfito Caústico INS 150 (b)	Colorante	q.s
Caramelo III Proceso Amonio INS 150 (c) Caramelo IV Proceso Sulfito Amonio INS 150 (d)	Colorante	500 mg/Kg.
Clorofila INS 140i	Colorante	q.s
Cúrcuma o curcumina INS 100	Colorante	80 mg/kg
Azorubina INS 122 Rojo Punzó 4R INS 124 Amarillo ocaso, Amarillo Sunset INS 110 Azul Patente V INS 131 Indigotina, Carmín de índigo INS 132 Azul Brillante FCF INS 133 Verde Indeleble, Verde Rápido, Fast Green INS 143 Rojo 40, Rojo Allura AC INS 129 Clorofila Cuprica INS 141i Clorofilina Cúprica INS 142i	Colorante	50 mg/Kg.

Carboximetilecelulosa sódica INS 466 Metil celulosa INS 461 Metiletil celulosa INS 465 Hidroxipropilecelulosa INS 463 Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de sodio y potasio) Musgo irlandés Ins 407 Goma Guar INS 412 Goma Garrofin, Caroba, Algarrobo, Jatai INS 410 Goma Xantica, Xantano, de Xantano INS 415 Goma Karaya, Sterculia Caraya INS 416 Goma Arábica, Acacia INS 414 Goma Tragacanto, Adragante INS 413 Goma Gellan INS 418 Goma Konjac INS 425	Espesante/estabilizante	5 g/kg solos o combinados
--	--------------------------------	----------------------------------

Agar INS 406		
Acido algínico INS 400		
Alginato de amonio INS 403		
Alginato de calcio INS 404		
Alginato de potasio INS 402		
Alginato de sodio INS 401		
Alginato de Propilenglicol INS 405	Espesante/estabilizante	5 g/kg solos o combinados
Celulosa microcristalina INS 406i		
Pectina y pectina amidada INS 440	Espesante/estabilizante	10 g/kg solos o combinados
Gelatina		
Acidos cítrico INS 330	Acidulante	q.s
Acido láctico INS 270		
Acido málico INS 296		
Acido tartárico INS 334	Acidulante	5 g/kg.

5.2 Coadyuvantes de Tecnología/Elaboración

No se admite el uso de coadyuvantes de tecnología/elaboración.

6. CONTAMINANTES

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

7. HIGIENE

7.1. Consideraciones generales.

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las Condiciones Higiénico Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos.

7.2. La leche a ser utilizada deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasteurización, o tratamiento térmico equivalente para asegurar fosfatasa residual negativa (A.O.A.C. 15° Ed. 1990- 979, 13, p. 823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

7.3. Criterios macroscópicos y microscópicos.

El producto no deberá contener sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

7.4. Criterios microbiológicos

El producto deberá cumplir con los requisitos consignados en la Tabla 5.

Tabla 5

Microorganismo	Criterio de Aceptación	Categoría	Norma
Coliformes/g. (30°C)	n = 5 c = 2 m = 10 M = 100	4	FIL. 73 A; 1985
Coliformes (45°C)	n = 5 c = 2 m < 3 M = 10	4	APHA 1992 C.24
Hongos y Levaduras/g.	N = 5 c = 2 m = 50 M = 200	2	FIL. 94 B; 1990

(1). Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 3ª Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F.Splittstoesser.

8. PESOS Y MEDIDAS.

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9. ROTULADO.

9.1 Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

Las denominaciones que se consignan en el presente Reglamento están reservadas a los productos en los cuales la base láctea no contenga grasa y/ o proteínas de origen no lácteo.

Las denominaciones que se consignan en el presente Reglamento están reservadas a los productos que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento térmico luego de la fermentación y en los cuales los microorganismos de los cultivos utilizados sean viables y activos y estén en concentración igual o superior a la consignada en el punto 4.2.3. en el producto final y durante su período de validez.

9.2. El producto definido en 2.1.1. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos se rotulará “Yogur” o “Yoghurt” o “Iogurte” o bien “Yogur Natural”, “Yoghurt Natural” o “Iogurte Natural” mencionando las expresiones “Con Crema”, “Entero” o “Integral”, “Parcialmente descremado” o “Descremado” según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

El producto definido en 2.1.1. correspondiente a la clase 2.2.1.4. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes /estabilizantes contemplados en la Tabla 4. todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se rotulará “Yogur” o “Yoghurt” o “Iogurte”, mencionando la expresión “Descremado” según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

El producto definido en 2.1.1. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos que respondan a la clasificación “Entero” o “Integral” según 2.2.1. y 4.2.2. y que presente consistencia firme podrá opcionalmente rotularse “Yogur Tradicional”, “Yoghurt Tradicional” o “Iogurte Tradicional”. Podrá utilizarse la expresión “Clásico” en lugar de “Tradicional”.

Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 4.2.3.

9.3. El producto definido en 2.1.1. que corresponda a la clasificación 2.2.2. se rotulará “Yogur con $\frac{1}{4}(1)\frac{1}{4}$ ” o “Yoghurt con $\frac{1}{4}(1)\frac{1}{4}$ ” o “Iogurte con $\frac{1}{4}(1)\frac{1}{4}$ ” llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto su características distintivas. Se deberán mencionar además las expresiones “Con Crema”, “Entero” o “Integral”, “Parcialmente descremado” o “Descremado” según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 4.2.3.

9.4. El producto definido en 2.1.1. que corresponda a la clasificación 2.2.2.1. se podrá rotular “Yogur endulzado” o “yoghurt endulzado” o “Iogurte endulzado” o “Yogur sabor a $\frac{1}{4}(2)\frac{1}{4}$ ”, “Yoghurt sabor a $\frac{1}{4}(2)\frac{1}{4}$ ” o “Iogurte sabor $\frac{1}{4}(2)\frac{1}{4}$ ” o “Yogur endulzado sabor a $\frac{1}{4}(2)\frac{1}{4}$ ” o “Yoghurt endulzado sabor a $\frac{1}{4}(2)\frac{1}{4}$ ” o “Iogurte endulzado sabor $\frac{1}{4}(2)\frac{1}{4}$ ” llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se deberán mencionar además las expresiones “Con Crema”, “Entero” o “Integral”, “Parcialmente descremado” o “Descremado” según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 4.2.3.

Podrán utilizarse las expresiones “con azúcar” o “azucarado” en lugar de “endulzado”.

9.5. El producto definido en 2.1.2. se rotulará “Leche Fermentada” o “Leche Cultivada” o bien “Leche Fermentada Natural” o “Leche Cultivada Natural” mencionando las expresiones “Con Crema”, “Entera” o “Integral”, “Parcialmente descremada” o “Descremada” según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 4.2.3.

El producto definido en 2.1.2. correspondiente a la clase 2.2.1.4. en cuya elaboración se han

utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se rotulará “Leche Fermentada” o “Leche Cultivada” mencionando la expresión “Descremada” según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

9.6. El producto definido en 2.1.2. que corresponda a la clasificación 2.2.2. se rotulará “Leche Fermentada con $\frac{1}{4}(1)\frac{1}{4}$ ” o “Leche Cultivada con $\frac{1}{4}(1)\frac{1}{4}$ ” llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones “Con Crema”, “Entera” o “Integral”, “Parcialmente descremada” o “Descremada” según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 4.2.3.

9.7. El producto definido en 2.1.2. que corresponda a la clasificación 2.2.2.1. se rotulará “Leche Fermentada endulzada” o “Leche Cultivada endulzada” o “Leche Fermentada sabor a $\frac{1}{4}(2)\frac{1}{4}$ ”, “Leche Cultivada sabor a $\frac{1}{4}(2)\frac{1}{4}$ ” o “Leche Fermentada endulzada sabor a $\frac{1}{4}(2)\frac{1}{4}$ ” o “Leche Cultivada endulzada sabor a $\frac{1}{4}(2)\frac{1}{4}$ ” llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones “Con Crema”, “Entera” o “Integral”, “Parcialmente descremado” o “Descremado” según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 4.2.3.

Podrán utilizarse las expresiones “con azúcar” o “azucarada” en lugar de “endulzada”.

9. El producto definido en 2.1.2.1. se rotulará “Leche Acidófila” o “Leche Acidofilada” o bien “Leche Acidófila Natural” o “Leche Acidofilada Natural” mencionando las expresiones “Con Crema”, “Entera” o “Integral”, “Parcialmente descremada” o “Descremada” según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

El producto definido en 2.1.2.1. correspondiente a la clase 2.2.1.4. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se rotulará “Leche Acidófila” o “Leche Acidofilada” mencionando la expresión “Descremada” según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

9.9. El producto definido en 2.1.2.1. que corresponda a la clasificación 2.2.2. se rotulará “Leche Acidófila con $\frac{1}{4}(1)\frac{1}{4}$ ” o “Leche Acidofilada con $\frac{1}{4}(1)\frac{1}{4}$ ” llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones “Con Crema”, “Entera” o “Integral”, “Parcialmente descremada” o “Descremada” según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

9.10. El producto definido en 2.1.2.1. que corresponda a la clasificación 2.2.2.1. se podrá rotular “Leche Acidófila endulzada” o “Leche Acidofilada endulzada” o “Leche Acidófila sabor a $\frac{1}{4}(2)\frac{1}{4}$ ”, “Leche Acidofilada sabor a $\frac{1}{4}(2)\frac{1}{4}$ ” o “Leche Acidófila endulzada sabor a $\frac{1}{4}(2)\frac{1}{4}$ ” o “Leche Acidofilada endulzada sabor a $\frac{1}{4}(2)\frac{1}{4}$ ” llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones “Con Crema”, “Entero” o “Integral”, “Parcialmente descremado” o “Descremado” según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

Podrá utilizarse las expresiones “con azúcar” o “azucarada” en lugar de “endulzada”.

9.11. El producto definido en 2.1.3. se rotulará “Kefir” o “Kefir Natural” mencionando de las expresiones “Con Crema” o “Entero” o “Integral”, “Parcialmente descremado” o “Descremado” según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

El producto definido en 2.1.3. correspondiente a la clase 2.2.1.4. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se rotulará “Kefir” mencionando la expresión “Descremado” según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

9.12. El producto definido en 2.1.3. que corresponda a la clasificación 2.2.2. se rotulará “Kefir con $\frac{1}{4}(1)\frac{1}{4}$ ” llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones “Con Crema”, “Entero” o “Integral”, “Parcialmente descremado” o “Descremado” según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

9.13. El producto definido en 2.1.3. que corresponda a la clasificación 2.2.2.1. se podrá rotular “Kefir endulzado” o “Kefir sabor a $\frac{1}{4}(2)\frac{1}{4}$ ” o “Kefir endulzado sabor a $\frac{1}{4}(2)\frac{1}{4}$ ” llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones “Con Crema”, “Entero” o “Integral”, “Parcialmente descremado” o “Descremado” según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

Podrá utilizarse las expresiones “con azúcar” o “azucarado” en lugar de “endulzado”.

9.14. El producto definido en 2.1.4. se rotulará “Kumys” o “Kumys Natural” mencionando las expresiones “Con Crema”, “Entero” o “Integral”, “Parcialmente descremado” o “Descremado” según corresponda a 2.2.1 y 4.2.2.

El producto definido en 2.1.4. correspondiente a la clase 2.2.1.4. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se rotulará “Kumys” mencionando la expresión “Descremado” según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

9.15. El producto definido en 2.1.4. que corresponda a la clasificación 2.2.2. se rotulará “Kumys con $\frac{1}{4}(1)\frac{1}{4}$ ” llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones “Con Crema”, “Entero” o “Integral”, “Parcialmente descremado” o “Descremado” según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

9.16. El producto definido en 2.1.4. que corresponda a la clasificación 2.2.2.1. se podrá rotular “Kumys endulzado” o “Kumys sabor a $\frac{1}{4}(2)\frac{1}{4}$ ” o “Kumys endulzado sabor a $\frac{1}{4}(2)\frac{1}{4}$ ” llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones “Con Crema”, “Entero” o “Integral”, “Parcialmente descremado” o “Descremado” según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

Podrán utilizarse las expresiones “con azúcar” o “azucarado” en lugar de “endulzado”.

9.17. El producto definido en 2.1.5. se rotulará “Cuajada” o “Coalhada” o bien “Cuajada Natural” o “Coalhada Natural” mencionando las expresiones “Con Crema”, “Entera” o “Integral”, “Parcialmente descremada” o “Descremada” según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

El producto definido en 2.1.5. correspondiente a la clase 2.2.1.4. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se rotulará “Cuajada” o “Coalhada” mencionando la expresión “Descremada” según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

9.18. El producto definido en 2.1.5. que corresponda a la clasificación 2.2.2. se rotulará “Cuajada con $\frac{1}{4}(1)\frac{1}{4}$ ” o “Coalhada con $\frac{1}{4}(1)\frac{1}{4}$ ” llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones “Con Crema”, “Entera” o “Integral”, “Parcialmente descremada” o “Descremada” según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

9.19. El producto definido en 2.1.5. que corresponda a la clasificación 2.2.2.1. se podrá rotular “Cuajada endulzada” o “Coalhada endulzada”, “Cuajada sabor a $\frac{1}{4}(2)\frac{1}{4}$ ” o “Coalhada sabor $\frac{1}{4}(2)\frac{1}{4}$ ” o “Cuajada endulzada sabor a $\frac{1}{4}(2)\frac{1}{4}$ ” o “Coalhada endulzada sabor $\frac{1}{4}(2)\frac{1}{4}$ ”.

llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones “Con Crema”, “Entera” o “Integral”, “Parcialmente descremada” o “Descremada” según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

Podrán utilizarse las expresiones “con azúcar” o “azucarada” en lugar de “endulzada”.

10. METODOS DE ANALISIS

Los métodos de análisis específicos son los indicados en 4.2.2. y 7.4.

11. MUESTREO

Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50C : 1995.

Artículo 13º- Incorpórase, de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 1 del Decreto N° 329/99 del Poder Ejecutivo, la goma arábica o xántica a la lista positiva de Aditivos Alimentarios del Capítulo XXVII Bebidas Alcohólicas Destiladas y de Fantasía del Título II del Volumen VI del Digesto Municipal (Parte Legislativa).

Artículo 14º- Incorpórase, lo dispuesto en el artículo 1 del Decreto N° 330/99 del Poder Ejecutivo al Capítulo XVI Leches y Derivados, Sección IV, Quesos, del Título II del Volumen VI del Digesto Municipal (Parte Legislativa), como artículo D. 1733.14 el cual quedará redactado de la siguiente manera:

REGLAMENTO TECNICO PARA LA FIJACION DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LOS QUESOS PARMESÃO, PARMESANO, REGGIANO, REGGIANITO Y SBRINZ

1. ALCANCE

1.1 OBJETIVO

Establecer la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberán cumplir los Quesos Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito y Sbrinz destinados al consumo humano.

1.2. AMBITO DE APLICACIÓN:

El presente Reglamento se refiere a los Quesos Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito y Sbrinz que deberán ser comercializados en el MERCOSUR.

2. DESCRIPCION:

2.1. Definición

Se entiende por Queso Parmesão, Queso Parmesano, Queso Reggiano, Queso Reggianito y Queso Sbrinz los quesos maduros que se obtienen por la coagulación de la leche por medio del cuajo y/o otras enzimas coagulantes apropiadas complementada por la acción de bacterias lácticas específicas.

2.2. Clasificación

Los Quesos Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito y Sbrinz son quesos de baja humedad, semigordos a gordos de acuerdo con la clasificación establecida en el “Reglamento Técnico General MECOSUR e Identidad y Calidad de Quesos”.

Tienen un contenido mínimo de 32g/100g de materia gorda en el extracto seco.

2.3. Designación (denominación de venta)

Se denomina “Queso Parmesão”, “Queso Parmesano”, “Queso Reggiano”, “Queso Reggianito” o “Queso Sbrinz”, de acuerdo con el ítem. 4.2.2.

3. REFERENCIA

Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las condiciones Higiénico Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de alimentos.

Norma FIL 4A: 1982. Quesos y Quesos Procesados. Determinación del contenido de sólidos totales (Método de referencia).

Norma FIL 5B: 1986. Quesos y Productos Procesados de Queso. Contenido de materia grasa.

Norma FIL 50C: 1995. Leche y Productos Lácteos – Métodos de muestreo.

Norma FIL A6 del Codex Alimentarius. Norma General para Queso.

Reglamento Técnico General MERCOSUR para Fijación de los Requisitos Microbiológicos de Quesos.

4. COMPOSICION Y REQUISITOS.

4.1. COMPOSICIÓN:

4.1.1 Ingredientes obligatorios.

- 4.1.1.1. Leche integral o padronizada en su contenido de materia grasa.**
- 4.1.1.2. Cultivos de bacterias lácticas específicas.**
- 4.1.1.3. Cuajo y/o otras enzimas coagulantes apropiadas.**
- 4.1.1.4. Cloreto de sodio.**

4.1.2. Ingredientes opcionales.

- 4.1.2.1. Crema.**
- 4.1.2.2. Concentrado de proteínas lácteas**
- 4.1.2.3. Cloreto de calcio**

4.2 REQUISITOS

4.2.1. Características Sensoriales

- 4.2.1.1. Consistencia dura**
- 4.2.1.2. Textura: compacta, quebradiza y granulosa**
- 4.2.1.3. Color: blanco amarillento y ligeramente amarillento**
- 4.2.1.4. Sabor, salado levemente picante**
- 4.2.1.5. Olor: característico**
- 4.2.1.6. Costra lisa, consistente, bien formada, cubierta con revestimientos apropiados, adheridos o no.**
- 4.2.1.7. Ojos: no posee. Eventualmente podrá presentar algunos ojos pequeños y algunos orificios mecánicos**

4.2.2. Forma y Peso

4.2.2.1. Forma

Cilindros de faces planas, de perfil ligeramente convexo

4.2.2.2. Peso

Parmesano	de 4 a 8 kg
Reggianito y Sbrinz	de 5 a 10 kg
Reggiano	de 10 a 20 kg
Parmesano	más de 20 kg

4.2.3. Requisitos Físicos - Químicos

Corresponderán a las características de composición y calidad de los quesos de baja humedad y contenido mínimo de 32 g/100g de materia grasa en el extracto seco.

4.2.4. Características distintivas del proceso de elaboración.

4.2.4.1. Obtención de una masa cocida, sin suero, prensada, salada y madura.

4.2.4.2. Estabilización y maduración: deberá ser madurado por el tiempo necesario para

la obtención de sus características específicas. Por lo menos 6 meses para quesos de 4 a 10 kg. de peso, 8 meses para quesos de peso comprendido entre 10 y 20 kg. y 12 meses para los quesos de más de 20 kg.

4.2.5. Acondicionamiento

Sin embalaje o en envoltorios plásticos o en embalajes con o sin vacío o envoltorios bromatológicamente aptos. Eventualmente, parafinados y/o acondicionados con coberturas bromatológicamente aptas.

4.2.6. Condiciones de conservación y Comercialización.

Se recomienda mantener los Quesos Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito y Sbrinz a una temperatura no superior a 20°C, con el objetivo de mantener sus características.

5 ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ ELABORACION

5.1. Aditivos

Serán autorizados los aditivos previstos en el ítem 5, del Reglamento General del MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos para Quesos de Baja Humedad.

Se autoriza para el uso en las coberturas de las superficies de los quesos los colorantes previstos en el ítem 5 del Reglamento General del MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos y, también aceites de linaza u otros aceites vegetales aislados o en combinaciones con carbón vegetal, carbonato de calcio, óxido de hierro, aluminio, plata, oro y litolrubina BK.

5.2. Coadyuvantes de tecnología/elaboración.

No se autoriza el uso de coadyuvantes de tecnología/elaboración.

6. CONTAMINANTES

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

7. HIGIENE

7.1. Consideraciones Generales.

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto deberán estar de acuerdo con el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las condiciones Higiénico Sanitarias y de buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Se podrá utilizar Leche Cruda o Pasteurizada la cual deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados.

7.2. Criterios Macroscópicos y Microscópicos.

El producto no deberá contener sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

7.3. Criterios Microbiológicos.

Los Quesos Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito y Sbrinz deberán cumplir con lo establecido en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Requisitos Microbiológicos para Quesos" para Quesos de Baja Humedad.

8. PESOS Y MEDIDAS

Se aplica el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9. ROTULAJE

Se aplica el ítem 9 ROTULAJE del "Reglamento General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

Se denomina " Quesos Parmesão", "Queso Parmesano", "Queso Reggiano", "Queso Reggianito" y "Queso Sbrinz", según corresponda y de acuerdo con el ítem 4.2.2.

10. METODO DE ANALISIS

Humedad: FIL. 4A : 1982

Materia Grasa: FIL. 5B: 1986

11. DEMOSTRACION

Se siguen los procedimientos recomendados en la norma FIL. 50C: 1995.

Artículo 15º- Incorporar lo dispuesto por el artículo 1 del Decreto N° 331/99 del Poder Ejecutivo al Capítulo XVI de Leches y Derivados, Sección IV "Quesos" del Título II del Volumen VI del Digesto Municipal (Parte Legislativa) como artículo D. 1733.15 el que tendrá la siguiente redacción:

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESO AZUL

1. ALCANCE

1.1. OBJETIVO

Establecer la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberá cumplir el Queso Azul destinado al consumo humano.

1.2. AMBITO DE APLICACION

El presente Reglamento se refiere al Queso Azul a ser comercializado en el MERCOSUR.

2. DESCRIPCION

2.1. DEFINICION

Se entiende por Queso Azul el producto que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementado o no por la acción de bacterias lácticas específicas, mediante un proceso de elaboración que utiliza hongos específicos (*Penicilium roquefortii*), complementados o no por la acción de hongos y/o levaduras subsidiarias responsables de otorgarle al producto características distintivas durante el proceso de elaboración y maduración.

2.2. CLASIFICACION

EL Queso Azul es un queso graso y de mediana a alta humedad de acuerdo a la clasificación establecida en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

2.3. DESIGNACION (Denominación de Venta).

Se denominará " Queso Azul". Opcionalmente podrá denominarse "Quesos Gorgonzola" o "Queso Roquefort".

3. REFERENCIAS

Reglamento Técnico General MERCOSUR para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos.

Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las Condiciones Higiénico Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

Norma FIL 4A, 1982. Quesos y Quesos procesados. Determinación del contenido de sólidos totales (Método de referencia).

Norma FIL 5B: 1986. Quesos y Productos Procesados de Queso. Contenido de materia Grasa.

Norma FIL 50C: 1995. Leche y productos lácteos. Métodos de muestreo.

Norma A6 del Codex Alimentarius. Norma General para el Queso.

Norma FIL 99A: 1987. Evaluación sensorial de Productos Lácteos.

4. COMPOSICION Y REQUISITOS

4.1. COMPOSICION

4.1.1. Ingredientes obligatorios.

Leches y/o leches reconstituidas estandarizadas o no en su contenido de materia grasa.

Las leches empleadas en la elaboración del Queso Azul deberán proceder, de las especies bovina, ovina o caprina, y pueden ser utilizadas solas o en mezclas.

Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas

Cloruro de sodio.

Cultivos de *Penicilium roquefortii*.

4.1.2. Ingredientes opcionales.

Leche concentrada, crema, leche en polvo, caseinatos alimenticios, proteínas lácteas, otros sólidos de origen lácteo.

Cultivos de bacterias lácticas específicas.

Cultivos de hongos y/o levaduras subsidiarias para la maduración.

Cloruro de Calcio.

4.2. REQUISITOS.

4.2.1. CARACTERISTICAS SENSORIALES.

4.2.1.1. Consistencia.

Semidura desmenuzable o semiblanda pastosa.

4.2.1.2. Textura.

Abierta, con desarrollo de mohos distribuidos de manera razonablemente uniforme, con vetas características de color verde, verde azulado o verde grisáceo.

4.2.1.3. Color.

Blanco o blanco amarillento, uniformes, con vetas características de color verde, verde azulado o verde grisáceo.

4.2.1.4. Sabor.

Picante, salado, característico.

4.2.1.5. Olor.

Característico acentuado.

4.2.1.6. Corteza.

Rugosa, débil, sin rajaduras, irregular. Eventualmente puede presentar una untuosidad superficial de color ligeramente parduzco y/o incipiente desarrollo de hongos y/o levaduras subsidiarias.

4.2.1.7. Ojos.

No posee. Eventualmente podrá presentar algunos pocos ojos pequeños y diseminados y/o algunas aberturas (ojos mecánicos).

4.2.2. FORMA Y PESO

4.2.2.1. Forma.

Cilíndrica.

4.2.2.2. Peso

2 a 13 kg.

4.2.3. REQUISITOS FISICOS - QUIMICOS

El Queso Azul responderá a las características de composición y calidad de los quesos de mediana o alta humedad y grasos establecidas en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

4.2.4. CARACTERISTICAS DISTINTIVAS DEL PROCESO DE ELABORACION

4.2.4.1. Obtención de una masa por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes específicas, complementarias o no por la acción de bacterias lácticas específicas, cortada en granos grandes, agitada sin calentamiento, desuerada, moldeada solamente después de una fermentación, termoe excitada, salada y madurada a temperaturas inferiores a los 15°C.

4.2.4.2. Estabilización y maduración.

El Queso Azul deberá ser madurado por el tiempo necesario para lograr sus características específicas (por lo menos 35 días a una temperatura inferior a los 15°C).

4.2.5. ACONDICIONAMIENTO

En envases o envolturas plásticas o aluminio o estaño, con o sin vacío; o acondicionado en envases o envolturas bromatológicamente aptos.

4.2.6. CONDICIONES DE CONSERVACION Y COMERCIALIZACION.

El Queso Azul debe conservarse hasta y durante su expendio a una temperatura no superior a los 8°C.

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ ELABORACION.

5.1. ADITIVOS.

En el Queso Azul se autorizan los aditivos previstos en el Punto 5 del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos" para Quesos de Alta y Mediana Humedad. Se autoriza además el uso de lipasas y proteasas según b.p.f.

5.2. COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION.

No se autorizan.

6. CONTAMINANTES

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

7. HIGIENE

7.1. Consideraciones generales.

Las prácticas de higiene para la elaboración de estos productos deberán estar de acuerdo con el "Reglamento Técnico General MERCOSUR sobre las Condiciones Higiénico Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos".

La leche a ser utilizada deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasterización, o tratamiento térmico equivalente para asegurar fosfatasa residual negativa (A.O.A.C. 15° Ed. 1990, 979.13, p. 823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

Queda excluida de la obligación de ser sometida a pasteurización o tratamiento térmico, la leche higienizada que se destina a la elaboración de quesos que se sometan a un proceso de maduración a una temperatura superior a los 5°C durante un lapso no menor a 60 días.

7.2. Criterios macroscópicos.

El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

7.3. Criterios microscópicos

El producto no deberá presentar sustancias microscópicas extrañas de cualquier naturaleza.

7.4. Criterios microbiológicos

El Queso Azul deberá cumplir con lo establecido en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Requisitos Microbiológicos para Quesos", para Quesos de Mediana Humedad.

8. PESOS Y MEDIDAS.

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9. ROTULADO

Se aplicará el punto 9. ROTULADO del "Reglamento Técnico General de MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

Se rotulará "Queso Azul". Opcionalmente podrá rotularse "Queso Gorgonzola" o "Queso Roquefort".

Cuando en su elaboración se utilicen leches de la especie ovina y/o caprina, solas o en mezclas

con leche de la especie bovina, deberá consignarse en el listado de ingredientes los tipos de leche empleados, utilizando la denominación genérica "leche" para la leche bovina y "leche de oveja" y/o "leche de cabra" cuando correspondiere.

10. METODOS DE ANALISIS.

Humedad: FIL. 4A: 1982.

Materia grasa: FIL. 5B:1986.

10. MUESTREO.

Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL., 50C: 1995.

Artículo 16°- Incorpórase, de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 1 del Decreto 333/999 del Poder Ejecutivo, en el anexo 11 del art. D. 1087 Lista Positiva de Aditivos Alimentarios, así como también a la Lista Positiva de Aditivos Alimentarios de la Sección 2, Bebidas sin alcohol del Capítulo XXV Agua y bebidas sin alcohol del Título II del Volumen VI del Digesto Municipal (Parte Legislativa) el aditivo Hexametáfosfato de Sodio (INS 452i) para ser usado en bebidas sin alcohol no gasificadas con un límite máximo de 1000 mg/kg (como P₂O₅ en el producto final).

452i	Hexametáfosfato de Sodio	Bebidas sin alcohol no gasificadas	1000 (como P ₂ O ₅)
------	--------------------------	------------------------------------	--

Artículo 17°- Modificase, de acuerdo al artículo 1 del Decreto 351/999 del Poder Ejecutivo, el Capítulo XXVII "Bebidas alcohólicas destiladas y de fantasía" del Título II del Volumen VI del Digesto Municipal, el cual tendrá la siguiente redacción:

CAPITULO XXVII **BEBIDAS ALCOHOLICAS DESTILADAS Y DE FANTASIA**

Art. D. 1772.- La composición de las bebidas alcohólicas destiladas deberá ajustarse a lo previsto en las normas UNIT para cada tipo de producto.

Art. D. 1772.1 .- De acuerdo con lo establecido en el Decreto 114/99, el Poder Ejecutivo publicará los números de las normas UNIT correspondientes.

Artículo 18°- Modificase, de acuerdo con lo dispuesto por el artículo 1 del Decreto 279/999 del Poder Ejecutivo, el artículo D. 1742.1 de la Sección III "Productos Panificados", Capítulo XVIII "Alimentos farináceos", Título II del Volumen VI del Digesto Municipal, el que quedará redactado de la siguiente forma:

Art. D. 1742.1.- Masa con batido. Es el producto que se expende con el nombre de plantillas, vainillas, yoyo, mantecado, bizcochuelo, planchas para arrollados, berlinesas, biscotelas, brownies, doughnouths, magdalenas, muffins y/o similares, obtenido por la cocción de una masa elaborada con un proceso de batido. Compuesto de: harina, huevos, almidones o féculas, azúcares y leudantes. Podrá contener también: miel, sal, agua potable, leche, aceite, manteca y sustancias aromatizantes. Se pueden utilizar rellenos o decorados de dulces, coberturas, cremas, jaleas, frutas confitadas, etc..

Artículo 19°- Incorpórase, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 1 del Decreto 350/999 del Poder Ejecutivo, el colorante amarillo de quinoleína (INS 104) a la Lista General de Colorantes, Anexo 10 de la Sección IV "Colorantes Alimentarios", Capítulo III "Aditivos Alimentarios" del Título II del Volumen VI del Digesto Municipal, estableciéndose que la cantidad máxima de colorante artificial permitida será aquella establecida en el art. D. 1085 del Volumen VI del referido texto normativo.

Artículo 20°- Incorpórase, de acuerdo al Decreto 358/999 del Poder Ejecutivo, al Capítulo I “Disposiciones Bromatológicas”, Sección I “Definiciones” del Título II del Volumen VI del Digesto Municipal, el artículo D. 973.1 el que tendrá la siguiente redacción:

Art. D. 973.1.- Alimento similar o sucedáneo es aquel alimento destinado a parecerse a un alimento usual, por su textura, aroma, sabor, olor y color y que se utiliza como sustituto completo o parcial del alimento al que se parece.

Artículo 21°- Sustitúyese, de acuerdo al artículo 2 del Decreto 358/999 del Poder Ejecutivo, en el Capítulo XIV “Pescados y productos pesqueros”, Sección I “Productos pesqueros y subproductos” del Título II del Volumen VI del Digesto Municipal el artículo D. 1644 el que tendrá la siguiente redacción:

Art. D. 1644.- Productos pesqueros. Este grupo comprende los productos pesqueros y los productos pesqueros similar o sucedáneo. Se entiende por: a) Producto Pesquero. Son todos los pescados, los crustáceos y los moluscos de agua dulce o agua salada, destinados a la alimentación humana. Los mismos pueden ser considerados enteros, como partes o trozos o pueden ser utilizados para la elaboración de otros productos; b) Producto Pesquero similar o sucedáneo. Es aquel alimento destinado a parecerse a un alimento pesquero usual, por su textura, aroma, sabor, olor y color que se utiliza como un sustituto completo o parcial del alimento al que se parece.

Artículo 22°- Incorpórase, de acuerdo al artículo 3 del Decreto 358/999 del Poder Ejecutivo, al Capítulo XIV “Pescados y productos pesqueros” Sección I “Productos pesqueros y subproductos” del Título II del Volumen VI del Digesto Municipal, los artículos D. 1650.1 y D. 1650.2 los que tendrán la siguiente redacción:

Art. D. 1650.1.- Se autoriza la elaboración de similares o sucedáneos de productos pesqueros utilizando las técnicas que permite esta reglamentación, así como los aditivos y colorantes que figuran en la Lista General Positiva de Aditivos y Colorantes de esta Ordenanza.

Art. D. 1650.2.- En los productos elaborados a partir de langostas, langostinos, camarones y cangrejos de mar, tanto conservas como congelados, se autoriza la utilización del bisulfito y metabisulfito de sodio o potasio, en una concentración máxima de 30 ppm expresado en SO₂ (anhídrido sulfuroso), en el producto terminado.

Artículo 23°- Agrégase, de acuerdo al artículo 4 del Decreto 358/999 del Poder Ejecutivo, a la lista positiva de aditivos alimentarios del Capítulo XIV “Pescados y productos pesqueros” del Título II del Volumen VI del Digesto Municipal, los siguientes ítems:

N° Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se agrega	Lím. Máx. (mg/kg)
210	Acido benzoico	Caviar, sucedáneos o similar de pescado.	1000
221	Sulfito de sodio	Conservas, productos congelados, langostas, langostinos, camarones y cangrejos de mar.	5000 (P ₂ O ₅)
222	Bisulfito de sodio	Conservas, productos congelados, langostas, langostinos, camarones y cangrejos de mar.	30 (SO ₂)
223	Metabisulfito de sodio	Conservas, productos congelados, langostas, langostinos, camarones y cangrejos de mar.	30 (SO ₂)
224	Metabisulfito de potasio	Conservas, productos congelados, langostas, langostinos, camarones y cangrejos de mar.	30 (SO ₂)

225	Sulfito de potasio	Conservas, productos congelados, langostas, langostinos, camarones y cangrejos de mar.	30 (SO ₂)
226	Sulfito de calcio	Conservas, productos congelados, langostas, langostinos, camarones y cangrejos de mar.	30 (SO ₂)
227	Bisulfito de calcio	Conservas, productos congelados, langostas, langostinos, camarones y cangrejos de mar.	30 (SO ₂)
228	Bisulfito de potasio	Conservas, productos congelados, langostas, langostinos, camarones y cangrejos de mar.	30 (SO ₂)
450v	Potasio (tetra) Difosfato de, Pirofosfato neutro de	Atún en conserva, sucedáneo o similares de pescado.	5000 (P ₂ O ₅)
452ii	Potasio, polifosfato de, metaphosfato de	Atún en conserva, sucedáneo o similares de pescado	5000 (P ₂ O ₅)

Artículo 24º- Modificase, de acuerdo al artículo 1 del Decreto 352/999 del Poder Ejecutivo el artículo D. 1227 de la Sección I “Aspectos Generales”, Capítulo VI “Industrialización de alimentos” del Título II de Volumen VI del Digesto Municipal, el que quedará redactado de la siguiente manera:

Art. D. 1227.- Se autoriza la industrialización de alimentos en sótanos y subsuelos siempre que se cumplan con los siguientes requisitos:

- a) la iluminación no será nunca inferior a 300 lux;
- b) la aireación será suficiente y la renovación del aire se hará por presión positiva y con aire filtrado;
- c) serán de fácil y seguro acceso;
- d) sus paredes, pisos y techos poseerán aislación;
- e) la evacuación de efluentes debe ser tal que pueda realizarse por gravedad;
- f) las ventanas serán fijas;
- g) el flujo del proceso deberá evitar posibles entrecruzamientos.

Artículo 25º- Modificase, de acuerdo al artículo 2 del Decreto 352/999 del Poder Ejecutivo el Art. D. 1492 de la Sección I “Disposiciones generales”, Capítulo XI “Preparación y servicio de alimentos”, Título II del Volumen VI del Digesto Municipal el que tendrá la siguiente redacción:

Art. D. 1492.- Contarán con áreas para el lavado y desinfección de utensilios y equipo con piletas que dispondrán de suministro de agua caliente y jabón o detergente; además de una piletta para uso exclusivo de lavado de manos. Las piletas deberán cumplir las siguientes condiciones:

- a) estarán construidas de aluminio, acero inoxidable, loza u otro material apropiado a juicio de la Oficina Bromatológica competente;
- b) estarán provistas de desagües permanentes que permitirán la evacuación constante de agua de lavado, prohibiéndose el uso de tapones o cierres; su profundidad mínima será de 15 cm;
- c) las llaves, grifos o robinetes serán metálicos y estarán en perfectas condiciones de funcionamiento en todo momento;
- d) el desagüe se hará por medio de sifón a las vías sanitarias o en su defecto a sumideros o cajas especiales aprobadas por los servicios municipales correspondientes

Artículo 26º- Sustitúyese, de acuerdo al artículo 3 del Decreto 352/999 del Poder Ejecutivo, la Sección II del Capítulo XI “Preparación y Servicios de Alimentos”, Título II del Volumen VI del Digesto Municipal, la que tendrá la siguiente redacción:

SECCION II

Características particulares de las empresas de preparación de alimentos (Restaurantes, casas

de comidas, rotiserías, confiterías, pizzerías, parrilladas, cafés, bares y similares)

Art. D. 1508.- Se autoriza la instalación de las cocinas de estos establecimientos en sótanos o subsuelos siempre que cumplan con los requisitos establecidos en el artículo D. 1227 del presente Reglamento.

Las cocinas deberán contar con:

- a) capacidad adecuada para la elaboración de comidas o preparaciones culinarias en cantidad suficiente para atender el número de mesas instaladas;
- b) piso impermeable, liso y de fácil limpieza;
- c) piletas para el lavado de alimentos, alejadas de la zona de preparación y cocimiento de comida;
- d) fogones, cocinas, hornos y parrillas instaladas a una distancia adecuada de muros linderos de modo de evitar la transmisión de calor a las fincas vecinas;
- e) campanas construidas de materiales incombustibles, lisas y de fácil limpieza, para evacuar humos, olores y vapores hacia el exterior de forma que no perjudiquen o afecten propiedades linderas ni causen molestias a público y vecinos. Las campanas estarán provistas de chimeneas que comuniquen al exterior y en caso necesario de elementos mecánicos para la evacuación forzada: la altura de las chimeneas deberá sobrepasar 3 metros como mínimo el nivel del edificio colindante más alto;
- f) paredes revestidas hasta una altura mínima de 2 metros con azulejos, mármoles, acero inoxidable u otro material impermeable aceptado o autorizado por la Oficina Bromatológica competente;
- g) tendrán una superficie mínima de iluminación natural equivalente a 1/10 del área planimétrica del local y una superficie de ventilación equivalente a 1/20 de la misma;
- h) las aberturas de ventilación y acceso estarán protegidas con mallas contra insectos;
- i) los techos serán lisos, revocados, de material incombustible y de fácil limpieza;
- j) las mesas de trabajo serán de mármol pulido, acero inoxidable, gres, azulejos o materiales similares no porosos aptos a juicio de la Oficina Bromatológica competente;
- k) todos los útiles alimentarios de uso en las cocinas presentarán superficies lisas, de fácil limpieza y su material podrá ser: aluminio, loza, porcelana, plástico, acero inoxidable, hierro o cobre. Para estos dos últimos metales las superficies estarán perfectamente estañadas o esmaltadas en la parte en contacto con los alimentos y no presentarán fisuras, roturas o cascaduras.

Art. D. 1509.- Se contará con piletas que cumplirán las exigencias del art. D. 1492.

Art. D. 1510.- Para lavar la vajilla se utilizará abundante agua caliente, jabón o detergente y se enjuagará repetidas veces con agua potable.

Art. D. 1511.- Las cámaras frías y vitrinas refrigeradas sólo podrán contener productos alimenticios aptos para el consumo. Los alimentos perecederos se conservarán en vitrinas refrigeradas o heladeras, depositados en bandejas de material impermeable y de fácil lavado.

Art. D. 1512.- Los alimentos que no necesitan refrigeración se conservarán en vitrinas o campanas transparentes, depositados en bandejas de fácil limpieza o de material descartable.

Art. D. 1513.- La elaboración de sandwiches, minutas y demás alimentos, se realizará en sitios destinados exclusivamente a ese fin, alejados de pasajes y de zonas susceptibles de provocar contaminación, así como aislados del público, prohibiéndose la existencia de implementos u objetos extraños a la tarea que allí se cumple (bolsas, casilleros con botellas, ropas, ventiladores, etc.

Artículo 27º- Comuníquese.

SALA DE SESIONES DE LA JUNTA DEPARTAMENTAL DE MONTEVIDEO, A LOS NUEVE DÍAS DEL MES DE OCTUBRE DEL AÑO DOS MIL TRES.

Montevideo, 27 de Octubre de 2003 .-

VISTO: el Decreto No. 30.467 sancionado por la Junta Departamental de Montevideo el 9 de octubre del año en curso, y recibido por este Ejecutivo Comunal el 17 del mismo mes y año, por el cual de conformidad con la Resolución No. 4790/01, de 11/12/01, se modifica en su Parte Legislativa los artículos que se indican, del Título II del Volumen VI del Digesto Municipal, en la forma que se establece en el proyecto que se acompaña, referidos al control alimentario;

EL INTENDENTE MUNICIPAL DE MONTEVIDEO

RESUELVE:

Promúlgase; comuníquese a la Junta Departamental de Montevideo, a la División Salud y Programas Sociales, al Servicio de Prensa y Comunicación, a la Unidad de Comisiones para conocimiento de la Comisión Técnica Permanente de Control Alimentario creada por Decreto No. 27.235, Art. D.877 e integrada por Resolución No. 1652/98, de 11/5/98 y pase, por su orden, al Sector Despacho -para su desglose e incorporación al Registro correspondiente- y al Departamento Jurídico a sus efectos.-

ARQ. MARIANO ARANA, Intendente Municipal.-

ING. QUIMICO PABLO BUONOMO, Secretario General (I).-