

--o--  
6

Decreto 418/997.- Adóptase el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de la Manteca aprobado por la Resolución N° 70/993 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que se anexa al presente Decreto; derogándose los Artículos que se determinan del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto N° 315/994), estableciéndose que en relación a la rotulación, estos alimentos deberán cumplir con todos los requisitos establecidos en el precitado Decreto. (2.869\*R)

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA  
MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES  
MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA  
MINISTERIO DE GANADERIA, AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, 4 de noviembre de 1997

VISTO: la resolución No. 70/93 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR por la que se aprueba el Reglamento de Identidad y Calidad de la Manteca;

RESULTANDO: que conforme a lo dispuesto en el artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la Estructura Institucional del Mercosur -Protocolo de Ouro Preto-, aprobado por la Ley No. 16.712 de 10. de setiembre de 1995, los Estados Parte se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos del Mercosur previstos en el artículo 2° del referido Protocolo;

CONSIDERANDO: que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República Oriental del Uruguay en el Protocolo ut-supra mencionado, poniendo en vigencia en el Derecho Positivo Nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el VISTO;

ATENTO: a lo establecido por el artículo 19 de la Ley No. 9.202 -Ley Orgánica de Salud Pública- de 12 de enero de 1934 y el Decreto No. 95/94 de 2 de marzo de 1994;

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA**

**DECRETA:**

Artículo 1o.-Adóptase el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de la Manteca aprobado por la Resolución No. 70/93 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que se anexa al presente Decreto y forma parte integral del mismo.

Artículo 2o.-Deróganse los artículos 16.2.38, 16.2.39, 16.2.40, 16.2.41 y 16.2.42 del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994).

Artículo 3o.- En relación a la rotulación, estos alimentos deberán cumplir además con todos los requisitos establecidos en el precitado Decreto.

Artículo 4o.- El presente Decreto regirá a partir de su publicación en el Diario Oficial.

Artículo 5o.- Comuníquese, publíquese, etc.: Dése cuenta a la Secretaría Administrativa del MERCOSUR.  
SANGUINETTI - RAUL BUSTOS - ALVARO RAMOS - JULIO HERRERA - CARLOS GASPARRI

**Reglamento técnico para la fijación de identidad y calidad de la manteca.**

**1. Alcance.**

**1.1. Objetivo**

Fijar la identidad y las características mínimas de calidad a las que deberá obedecer la manteca.

**1.2. Ambito de aplicación.**

La presente norma se refiere a la manteca destinada al consumo humano directo, a ser comercializada en el MERCOSUR.

**2. Descripción**

**2.1. Definición**

Con el nombre de manteca se entiende el producto graso obtenido exclusivamente por el batido y amasado, con o sin modificación biológica, de la crema pasteurizada derivada exclusivamente de la leche de vaca, por procesos tecnológicamente adecuados. La materia grasa de la manteca deberá estar compuesta exclusivamente de grasa láctea.

**2.2. Clasificación**

**2.2.1. Manteca Calidad Extra.** La manteca que responda a la clase de calidad I de la clasificación por evaluación sensorial según Norma FIL 99A: 1987.

**2.2.2. Manteca Calidad Primera.** La manteca que responda a la clase de calidad II de la clasificación por evaluación sensorial según Norma FIL 99A: 1987.

**2.3 Designación (denominación de venta).**

"Manteca" o "manteca sin sal", "manteca salada" o "manteca con sal", según corresponda a lo definido en el punto 4.1.2.

Podrá denominarse "Manteca madurada", si correspondiere, según lo definido en el punto 4.1.2.

Podrá denominarse "Manteca Extra" o "Manteca Primera", según corresponda a la clasificación 2.2.

**3. REFERENCIAS**

AOAC 15th Ed. 965.33.

International Commission on Microbiological Specification for Foods. (I.C.M.S.F.)

CODEX ALIMENTARIUS, CAC/VOL A. 1985

FIL 6B : 1989

FIL 50B : 1985

FIL 73A : 1985

FIL 80 : 1977

FIL 93A : 1985

FIL 99A : 1987

FIL 145 : 1990

APHA 1992. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Cap. 24.

**4. Composición y requisitos.**

**4.1. Composición.**

**4.1.1 Ingredientes obligatorios.**

Crema pasteurizada obtenida a partir de leche de vaca.

**4.1.2 Ingredientes opcionales.**

**4.1.2.1 Cloruro de sodio** hasta un máximo de 2 g/ 100 g de manteca (manteca salada).

**4.1.2.2 Fermentos lácticos seleccionados** (manteca madurada)

**4.2. Requisitos.**

**4.2.1 Características sensoriales.**

**4.2.1.1 Aspecto.**

Consistencia sólida, plástica a temperatura de 20°C, de textura lisa y uniforme, untuosa, con distribución uniforme de agua.

**4.2.1.2. Color.**

Blanco amarillento sin manchas, vetas o puntos de otra coloración.

**4.2.1.3. Sabor y olor.**

De sabor suave, característico, aroma delicado, sin olor ni sabor extraño.

**4.2.2 Características físico-químicas.**

**4.2.2.1 Parámetros mínimos de calidad.**

REQUISITO	METODO DE ANALISIS	
Materia grasa (% m/m)	Mín. 82*	FIL 80: 1977
Humedad (% m/m)	Máx. 16	FIL 80: 1977
Extracto seco no graso (% m/m)	Máx. 2	FIL 80: 1977
Acidez grasa (milimoles /100 g de materia grasa)	Máx. 3.0	FIL 6B: 1989
I. de Peróxido (meq. de peróxido/ kg. de mat. grasa)	Máx. 1	AOAC 15th Ed. 965.33

\* En el caso de manteca salada el porcentaje de materia grasa, no podrá ser menor que 80%

**4.2.3 Acondicionamiento.**

La manteca deberá ser envasada con materiales adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación.

**5. Aditivos y coadyuvantes de tecnología/elaboración.**

**5.1 Aditivos.**

**5.1.1 Colorantes.**

Se permite el agregado de los siguientes colorantes naturales o sintéticos idénticos a los naturales en cantidades suficientes para lograr el efecto deseado:

Bija o bixa, beta caroteno y cúrcuma o curcumina.

**5.1.2 Decolorantes.**

Se permite el uso de clorofilina o clorofilina cúprica cúprica en cantidades suficientes para lograr el efecto deseado.

**5.2 Coadyuvantes.**

Se permite la adición de las siguientes sales neutralizantes, en una dosis máxima de 2000 mg/kg solas o en combinación, expresadas como sustancias anhidras.

Ortofosfato sódico  
Carbonato sódico  
Bicarbonato sódico  
Hidróxido sódico  
Hidróxido cálcico

**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 a lo que se establece en el Código Internacional Recomendado de prácticas, Principios generales de Higiene de los Alimentos (CAC/ VOL A 1985).

## 7.2 Criterios macroscópicos y microscópicos.

Ausencia de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

## 7.3 Criterios microbiológicos y tolerancias.

MICROORGANISMOS	CRITERIO DE ACEPTACION	CATEGORIA I.C.M.S.F.	METODO DE ANALISIS
Coliformes totales/g	n=5 c=2 m=10 M=100	5	FIL 73A; 1985
Coliformes/g (a 45°C)	n=5 c=2 m<3 M=10	5	APHA (*) 1992 Cap. 24
Salmonella spp./25 g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 93A. 1985
Estafilococos coag. pos./g	n=5 c=1 m=10 M=100	8	FIL 145:1990

(\*) Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods.

## 8. Pesos y medidas.

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

## 9. Rotulado.

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente. Se denominará "manteca" o "manteca salada" o "manteca con sal", según corresponda. Podrá indicarse como "manteca sin sal" en el caso de no haberse utilizado sal como ingrediente opcional. Podrá denominarse "manteca madurada" cuando corresponda. Podrá consignarse la calidad "Extra" o "Primera" según corresponda de acuerdo a la clasificación 2.2.

## 10. Métodos de análisis.

Los métodos de análisis correspondientes son los indicados en los puntos 4.2.2 y 7.3.

## 11. Muestreo.

Se seguirán los procedimientos recomendados en la norma FIL 50B. 1985.

## INTENDENCIAS MUNICIPALES

### INTENDENCIA MUNICIPAL DE CANELONES

7

**Resolución 4.178/997.-** Disponerse que los titulares de cargos políticos de la Intendencia Municipal y de la Junta Departamental de Canelones, así como las demás personas que se determinan, tendrán obligación de realizar una Declaración Jurada de su estado patrimonial. (2.733/R)

Canelones, octubre 20 de 1997.

VISTO: la Resolución N° 565, dictada por esta Intendencia Municipal con fecha 10 de mayo de 1995.

RESULTANDO: 1) que por la misma se dispuso elevar los presentes obrados a la Junta Departamental, solicitando la aprobación correspondiente al Decreto que dispone que los titulares de cargos políticos elec-

tivos o no electivos y de particular confianza de la Intendencia Municipal de Canelones y de la Junta Departamental de Canelones, etc. tendrán obligación de realizar una Declaración Jurada de su estado patrimonial;

11) que el citado Organismo Legislativo Departamental, mediante Decreto N° 65, dictado con fecha 3 de octubre de 1997, dispone aprobar dicho proyecto, por lo que se vuelve menester dictar el cúmplase al mismo;

ATENTO: a lo expuesto;

EL INTENDENTE MUNICIPAL DE CANELONES;

RESUELVE:

I.- CUMPLASE, por División Despachos y Acuerdos, incorpórese al Registro de Resoluciones, circúlese, publíquese Oficiosa a la Junta Departamental y diligenciado archívese. TABARE HACKENBRUCH, Intendente Municipal - DRA. MARIANELLA MEDINA, Secretaria General

LA JUNTA DEPARTAMENTAL, en uso de la facultad que establece el Art. 19, Numeral 12 de la Ley Orgánica Municipal N° 9.515,

DECRETA.-

Art. 1°.- Los titulares de cargos políticos electivos o no electivos y de particular confianza de la Intendencia Municipal de Canelones y de la Junta Departamental de Canelones, así como las personas designadas por la Intendencia Municipal de Canelones para desempeñar las funciones de Directores Generales, Subdirectores Generales Técnicos y Administrativos, Directores de Unidades Asesoras, Secretarios y Miembros de las Juntas Locales tendrán la obligación de realizar una Declaración Jurada de su Situación Patrimonial, de sus actividades remuneradas y de la fuente de sus ingresos, así como la de su cónyuge e hijos sujetos a Patria Potestad, certificada por Escribano Público, en las condiciones y dentro del plazo establecido en este Decreto.-

Quedan comprendidos en la obligación del presente los suplentes de Ediles que actúen en dicha calidad en las actividades del Legislativo.- Aprobado por 24 votos en 27.-

Art. 2°.- La Declaración Jurada, que deberá ser formulada como máximo, dentro de los treinta días siguientes a haber sido investido en el cargo, deberá incluir:

A) Los bienes inmuebles y vehículos automotores de que sea titular el obligado, ya sea en forma exclusiva o en condominio, con indicación de los datos individualizantes de los mismos y su naturaleza propia o ganancial. Se incluirán todos los derechos que los afecten y que disminuyan su valor económico. Asimismo deberán mencionarse en la presente declaración demás derechos reales sobre bienes inmuebles de que sea titular el obligado, en forma total o parcial.-

B) La misma información indicada en el literal anterior referente a bienes propios del cónyuge y de los hijos menores sujetos a Patria Potestad, comprendiéndose en la misma los demás derechos reales sobre inmuebles de que sean titulares los mismos.-

C) Indicación de si es Tutor o Curador, ya sea de mayores o de menores, en cuyo caso se deberá indicar el Juzgado ante el cual está radicado el trámite judicial y la individualización del expediente.-

D) Fuentes de Ingresos de obligado, y en su caso, de su cónyuge e hijos sujetos a Patria Potestad.-

E) Indicación de Bancos e Instituciones de intermediación financiera, dentro o fuera del País con los que se tenga vinculación o se opere, por sí o a través de su cónyuge, debiéndose indicar el Número de Cuenta. En caso de que la vinculación u operaciones sean en forma conjunta con terceros, no estará obligado a revelar su identidad.-

F) Toda vinculación propia o del cónyuge a título de socio, dueño, accionista, administrador o director, con empresas o sociedades comerciales de cualquier naturaleza, con especificación de la antigüedad del vínculo y si el mismo es o no remunerado.-

G) Pasivo, propio y ganancial del obligado, como asimismo del cónyuge separado de bienes y de los menores sujetos a Patria Potestad.-

H) Toda otra información que a juicio del obligado contribuya a brindar una cabal información de su Situación Patrimonial, Económica y Financiera real.-

Aprobado por 20 votos en 21.-

Art. 3°.- La información referente al cónyuge y a los hijos menores sujetos a Patria Potestad, de no ser posible presentarla certificada