

## **Decreto 66/008**

**Modifícase, al Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto 315/994), los artículos 17.2.3, 17.2.12 incisos c) y g) y 17.2.15, de la Sección 2 del Capítulo 17 - Alimentos grasos.**

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS

MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA

MINISTERIO DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, 11 de Febrero de 2008

**VISTO:** el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994.

**RESULTANDO:** que se ha solicitado la modificación del capítulo 17, sección 2 - Aceites - del citado Reglamento.

**CONSIDERANDO:** I) que es necesaria la actualización de los parámetros de genuinidad del aceite de oliva, tal como figura en el Reglamento Bromatológico Nacional;

II) que existen distintas clasificaciones según parámetros físico-químicos para los aceites de oliva virgen y por lo tanto es necesaria su diferenciación;

III) la Norma del Codex Alimentarius "Codex Stan 33 - Norma para los Aceites de Oliva y Aceites de Orujo de Oliva (Rev. 2 - 2003)";

IV) la Norma UNIT 1037.99 "Aceites de oliva y de orujo de aceituna comestibles" como referencia de las características de composición de aceite de oliva regional e internacional;

V) que habiéndose consultado a la industria aceitera del país da su conformidad para la actualización de la normativa sobre alimentos permitiendo un mayor y más fluido relacionamiento comercial entre países.

**ATENTO:** a lo establecido en la Ley N° 9.202 Orgánica de Salud Pública, de 12 de enero de 1934.

**EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA**

**DECRETA:**

**Artículo 1°.-** Modifíquese al Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994), los artículos 17.2.3, 17.2.12 incisos c) y g) y 17.2.15, de la Sección 2 del Capítulo 17 - Alimentos grasos -, los cuales quedarán redactados de la siguiente forma:

**17.2.3** Aceite Virgen. Es el que ha sido obtenido por presión mecánica o por extracción con solventes autorizados, seguida o no de lavado, filtración y sedimentación. Exceptúanse los aceites de oliva por presentar características particulares en su proceso de elaboración.

**17.2.12 c)** los que tengan un índice de peróxidos superior a 10 meq (miliequivalentes) o en el caso de los aceites de oliva, aquellos que superen los siguientes valores:

Aceites de oliva vírgenes máx. 20 meq

Aceite de oliva refinado máx. 5 meq

Aceite de oliva máx. 15 meq

g) los que contengan más de 0.2% de sustancias volátiles a 105° C, salvo en el aceite de oliva que se regirá por los siguientes parámetros:

Aceites de oliva vírgenes máx. 0,2%

Aceite de oliva refinado máx. 0,1%

Aceite de oliva máx. 0,1%

**17.2.15** Aceite de oliva es que se obtiene a partir del fruto del olivo (*Olea europaea* L.). Se reconocen los siguientes tipos de aceites de oliva.

**Aceite de Oliva Virgen**, es el obtenido a partir del fruto del olivo únicamente por procedimientos mecánicos u otros medios físicos, con exclusión de los obtenidos por extracción por disolventes, en condiciones, particularmente térmicas, que no produzcan alteración del aceite y que no hayan tenido más tratamiento que el lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado. Se lo clasifica en los siguientes tipos:

- Aceite de oliva virgen extra: es el aceite de oliva virgen cuya acidez máxima es de 0,8% expresada en ácido oleico.
- Aceite de oliva virgen: es el aceite de oliva virgen cuya acidez máxima expresada en ácido oleico es de 2%.
- Aceite de oliva virgen corriente: es el aceite de oliva virgen cuya acidez máxima expresada en ácido oleico es de 3,3%.

**Aceite de Oliva Refinado**, es el obtenido a partir del aceite de oliva virgen mediante técnicas de refinación que no provoquen alteración de la estructura glicéridica inicial. La acidez, expresada en ácido oleico, no deberá ser mayor a 0,3%.

**Aceite de Oliva**, es el constituido por una mezcla de aceite de oliva refinado y aceite de oliva virgen apto para el consumo humano, y cuya acidez, expresada en ácido oleico no es superior a 1%.

Sus características de calidad (composición en ácidos grasos, esteroides, ceras, absorbancia a 270 nm, entre otros), composición (contenido en ácidos grasos saturados en posición 2 en los triglicéridos) y características físicas-químicas, deberán responder a la norma "Codex Stan 33 - Norma para los Aceites de Oliva y Aceites de Orujo de Oliva (Rev. 2-2003)" y sus posteriores modificaciones.

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

**Dr. TABARE VAZQUEZ, Presidente de la República; MARIA JULIA MUÑOZ; DANILO ASTORI; MARTIN PONCE DE LEON; JOSE MUJICA.**