

Decreto 207/009

Modifícanse las normas contenidas en el Capítulo 20 -Frutas, Hortalizas y Derivados-, en lo relativo a la calidad de las Conservas de Tomate, del Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto 315/994.

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA

MINISTERIO DE ECONOMIA Y FINANZAS

MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA

MINISTERIO DE GANADERIA, AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, 4 de Mayo de 2009

VISTO: el Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto del Poder Ejecutivo N° 315/994 de 5 de julio de 1994, y los Decretos N° 172/998 de 7 julio de 1998 y N° 321/001 del 14 de agosto de 2001;

RESULTANDO: que, se ha solicitado la modificación de normas contenidas en el Capítulo 20 - Frutas, Hortalizas y Derivados - del citado Reglamento;

CONSIDERANDO: I) que, es necesario actualizar los criterios de calidad de las Conservas de Tomate;

II) que, dicha actualización contribuye a permitir un mayor y más fluido relacionamiento comercial con otros países, circunstancia que beneficia el comercio exterior de nuestro País;

III) la Norma del Codex Alimentarius "Codex Stan 13-1981 - Norma Codex para los Tomates en Conserva";

IV) que, la modificación proyectada, elevada por el Departamento de Alimentos y Otros, es aprobada por la División Productos de Salud del Ministerio de Salud Pública;

V) que, dicha propuesta cuenta con el aval de la Dirección General de la Salud de la referida Secretaría de Estado y su Asesoría Jurídica;

ATENTO: a lo precedentemente expuesto y a lo establecido en la Ley N° 9.202 -Orgánica de Salud Pública-, de 12 de enero de 1934;

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

DECRETA:

Artículo 1°.- Sustitúyase el Artículo 20.4.28 "Disposiciones particulares para Conservas de Tomate", de la Sección 4 -Conservas Vegetales- del Capítulo 20 -Frutas, Hortalizas y Derivados-, del Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994, el cual fuera modificado por el Decreto N° 172/998 del 7 de julio de 1998, por el texto que figura a continuación:

"20.4.28. El peso escurrido de los tomates enteros al natural no debe ser menor de 50% del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente. Se admite la presencia de restos de piel de hasta 30 cm² por kg del producto, entendiéndose por piel a los residuos que miden más de 5 mm, que se adhieren a la pulpa de los tomates o se encuentran sueltas en el envase. Su pH estará comprendido entre 3.5 y 4.5."

Artículo 2°.- Sustitúyase el Artículo 20.4.32 "Disposiciones particulares para Conservas de Tomate", incorporado al citado Reglamento Bromatológico Nacional - Decreto N° 315/994 - por el Artículo 3° del Decreto N° 321/001 del 14 de agosto de 2001, el que quedará redactado de la siguiente manera:

"20.4.32. Cuando los productos definidos en el Artículo 20.4.12,

Literales a), b), c) y d) se preparan sin pelar, o no cumplen con los límites máximos de piel estipulados, en la denominación de venta deberá agregarse la expresión "sin pelar", en caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad."

Artículo 3°.- Comuníquese, publíquese.

Dr. TABARE VAZQUEZ, Presidente de la República; MARIA JULIA MUÑOZ; ALVARO GARCIA; GERARDO GADEA; ERNESTO AGAZZI.