

---U---
17

Decreto 416/997.- Adóptase el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de la Grasa Láctea aprobado por la Resolución Nº 72/993 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que se anexa al presente Decreto, estableciéndose que en relación a la rotulación, estos alimentos deberán cumplir además con todos los requisitos establecidos en el Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto 315/994)
(2.867*R)

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA
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. 72/93 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR por la que se aprueba el Reglamento de Identidad y Calidad de la Grasa Láctea;

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 2º 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 Grasa Láctea aprobado por la Resolución No. 72/93 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que se anexa al presente Decreto y forma parte integral del mismo.

Artículo 2o.- En relación a la rotulación, estos alimentos deberán cumplir además con todos los requisitos establecidos en el Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994).

Artículo 3o.- El presente Decreto regirá a partir de su publicación en el Diario Oficial.

Artículo 4o.- Comuníquese, publíquese, etc.. Dése cuenta a la Secretaría Administrativa del MERCOSUR. SANGUINETTI - RAUL BUS-TOS - ALVARO RAMOS - JULIO HERRERA - CARLOS GASPARRI

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD DE GRASA LACTEA.

1. ALCANCE.

1.1 Objetivo.

El presente reglamento fija la identidad y los requisitos mínimos de calidad y genuinidad que deberá obedecer la materia grasa de la base láctea de los productos lácteos destinados al consumo humano.

1.2 Ambito de aplicación.

El presente reglamento se refiere a la materia grasa de la base láctea de todos los productos lácteos comercializados en el MERCOSUR.

2. REQUISITOS.

La materia grasa de los productos lácteos y/o la materia grasa de la base láctea de los productos lácteos con agregados, deberá responder a las siguientes exigencias:

Punto de Fusión	28 a 37°C	AOAC 920. 156 ed 15°, 1990 AOAC 920. 157 ed 15°, 1990
Índice de refracción (40°C)	1.4520 a 1.4566	FIL 7A: 1969 confirmada 1983.
Índice de Iodo (Wijs)	26 a 38	FIL 8: 1959 confirmada 1982.
Índice de Reichert Meissl	24 a 36	AOAC 925.41 ed 15°, 1990.
Índice de Polenske	1,3 a 3,7	AOAC 925.41 ed 15°, 1990.
Índice de saponificación (Kottstorfer)	218 a 235	AOAC 920. 160 ed 15°, 1990.

Determinación de grasa de origen vegetal: negativo

Método: Detección de grasas vegetales en grasa de leche por cromatografía en capa delgada de los esteroides (FIL 38:1966, confirmada 1983) y/o Detección de grasas vegetales en grasa de leche por cromatografía gas líquido de los esteroides (FIL 54: 1969).

Determinación de grasa de origen animal: deberán ser cumplidas las siguientes relaciones de ácidos grasos determinadas por cromatografía gaseosa de los ésteres metílicos de los ácidos grasos (Boletín FIL 2.65/1991 pág. 39)

14:0/10:1	=	0.30	14:0/12:0	=	(3,0 -4,1)
12:0/10:0	=	(0.95-1.3)	14:0/8:0	=	(1.85-2,3)

Quando se demuestre fehacientemente que estos valores no se correspondan parcial o totalmente con los obtenidos sobre la grasa láctea de una determinada región lechera, estos últimos podrán ser tomados en cuenta como valores normales para dicha región.