

Decreto 94/009

Incorpórase al Reglamento Bromatológico Nacional, Decreto 315/994, el Artículo 17.2.20 en la Sección 2, Aceites, del Capítulo 17, Alimentos Grasos.

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA

MINISTERIO DE ECONOMIA Y FINANZAS

MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA

MINISTERIO DE GANADERIA, AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, 16 de Febrero de 2009

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 - Aceites y Grasas -, Sección 2 - Aceites - del citado Reglamento;

CONSIDERANDO: I) que, se han realizado avances respecto a la clasificación de distintos tipos de aceites, dentro de los cuales se encuentra el Aceite de semilla de zapallo;

II) la Norma del Codex Alimentarius "Codex Stan 19 para Grasas y Aceites Comestibles no regulados por Normas Individuales (Rev. 2-1999)";

III) la Norma Alimenticia Austríaca ÖLMB-B30;

IV) que, la actualización de la normativa sobre alimentos permite un mayor y más fluido relacionamiento comercial entre países, beneficiando así a la industria nacional;

V) que, el Departamento de Alimentos y Otros de la División Productos de Salud del Ministerio de Salud Pública, eleva el proyecto correspondiente en consideración de la importancia de la promoción de la producción de este tipo de aceites para pequeños productores;

VI) que, la Dirección General de la Salud de dicha Secretaría de Estado y su Asesoría Jurídica no realizan objeciones al proyecto presentado, avalando la modificación propuesta;

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°.- Incorpórase al Reglamento Bromatológico Nacional - Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994 -, el Artículo 17.2.20 en la Sección 2 -Aceites - del Capítulo 17 -Alimentos Grasos-, el cual quedara redactado de la siguiente manera:

"17.2.20. Aceite de semilla de zapallo, es el que se obtiene a partir de las semillas de zapallo, variedad Curcubita Pepo Styriaca y sus características físicas y químicas, como su composición en ácidos grasos responden a las siguientes tablas:

Características físicas y químicas:

Densidad relativa (20°C/20°C) 0,914 - 0,924

Indice de refracción (40 °C) 1,466 -1,475

Indice de saponificación 182-202

Indice de Yodo 104-127

Composición en ácidos grasos:

Acido graso g/100g

C 16:0 6,2 - 12,5

C 18:0 5,2 - 7,5

C 18:1 25,0 - 35,0

C 18:2 40,0 - 56,0

C 18:3 < 0,1

C 20:0 < 0,3

C 22:0 < 0,1

Artículo 2º.- Comuníquese, publíquese.

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