GACETA OFICIAL
DE LA REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA

AÑO CXLIII - MES X | Caracas, lunes 25 de julio de 2016 | Número 40.951

SUMARIO

PRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA

Decreto N° 2.393, mediante el cual se autoriza la distribución de recursos adicionales con cargo al Presupuesto de Gastos del Ministerio del Poder Popular para Relaciones Interiores, Justicia y Paz.- (Véase N° 6.244 Extraordinario de la GACETA OFICIAL DE LA REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA, de esta misma fecha).

MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA BANCA Y FINANZAS

Acta.

ONAPRE

Providencias mediante las cuales se procede a la publicación de los Traspasos de Créditos Presupuestarios de Gastos Corrientes para Gastos de Capital de los Ministerios que en ellas se mencionan, por las cantidades que en ellas se especifican.

FONDEN, S.A.

Providencia mediante la cual se designa a la ciudadana Omaira Andreína Baamonde Giménez, como Auditora Interna en calidad de Encargada, de esta Empresa Pública Estatal.

MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA AGRICULTURA PRODUCTIVA Y TIERRAS

Resolución mediante la cual se corrige por error material la Resolución DM/Nº 077/2016, donde se designa al ciudadano Andrés Alberto Kowalski Larralde, como Director General de la Dirección General de Producción Pecuaria, adscrita al Despacho del Viceministro de Agricultura Productiva, de este Ministerio.

Resoluciones mediante las cuales se designa a los ciudadanos que en ellas se mencionan, como Directores de las Unidades Territoriales de este Ministerio, en los estados que en ellas se especifican, y como Cuentadantes y Responsables de los Fondos de Avance o Anticipos que les sean girados a las Unidades Administradoras que en ellas se establecen.

MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD

Resolución mediante la cual se crea la Comisión Nacional de Sangre, con el objeto de diseñar e implementar mecanismos de supervisión que permitan el seguimiento y control de la disponibilidad, acceso y uso de la sangre.

MINISTERIOS DEL PODER POPULAR PARA LA ALIMENTACIÓN Y PARA LA SALUD

Resoluciones Conjuntas mediante las cuales se incorpora al Ordenamiento Jurídico Nacional las Resoluciones del MERCOSUR que en ellas se señalan.

MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA TRANSPORTE Y OBRAS PÚBLICAS

Resolución mediante la cual se concede el beneficio de Jubilación Especial al ciudadano Julio Narciso Rodríguez Ramírez.

MINISTERIO DEL PODER POPULAR DE PETRÓLEO

Resolución mediante la cual se Encarga al ciudadano José Gabriel Oroño Loaiza, como Consultor Jurídico, adscrito al Despacho del Ministro, y se le delega la firma de los actos y documentos que en ella se mencionan.

Resolución mediante la cual se designa la Junta Directiva de la Fundación Oro Negro, integrada por las ciudadanas y ciudadanos que en ella se señalan.

MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA CULTURA

Instituto del Patrimonio Cultural

Providencia mediante la cual se declara Zona de Interés Cultural la Sierra Falconiana, ubicada en la dirección que en ella se indica.

Providencia mediante la cual se declara Bien de Interés Cultural, al conjunto de Bienes presentes en el casco histórico de Maturín desplegados específicamente en la Avenida las Palmeras de Maturín, ubicada en la ciudad de Maturín, estado Monagas.

MINISTERIO DEL PODER POPULAR DE DESARROLLO MINERO ECOLÓGICO

Resolución mediante la cual se designa al ciudadano Avilio Antonio Lavarca Bracho, como Director General de la Oficina de Planificación y Presupuesto, de este Ministerio.

Resolución mediante la cual se designa a la ciudadana Sheslayne del Carmen Guillén Miranda, como Directora General Encargada, de la Oficina de Gestión Administrativa, de este Ministerio.

Resolución mediante la cual se designa a la ciudadana Nurya Andrea Barrios Cal, como Directora General de Gestión Productiva de la Mediana y Gran Minería, de este Ministerio.

Resolución mediante la cual se designa a la ciudadana Eglenys Elena Leal Villalobos, como Directora General Encargada de la Oficina de Gestión Humana, de este Ministerio.

TRIBUNAL SUPREMO DE JUSTICIA

Dirección Ejecutiva de la Magistratura

Resolución mediante la cual se designa al ciudadano Roger Antonio Bastardo Sulvarán, como Coordinador de Cultura, adscrito a la División de Bienestar Social de la Dirección de Servicios al Personal de la Dirección General de Recursos Humanos, en condición de Encargado, de este Organismo.

Resolución mediante la cual se designa al ciudadano Rafael Eduardo Ruíz Chacín, como Jefe de la División de Administración de Redes de la Dirección de Telemática de la Oficina de Desarrollo Informático, en condición de Encargado, de este Organismo.

Resolución mediante la cual se designa al ciudadano Carlos Manuel León Villamediana, como Director de Servicios Judiciales de la Dirección General de Servicios Regionales, en condición de Encargado, de este Organismo.

Resolución mediante la cual se designa a la ciudadana Arleth Maybe Figueredo Rodríguez, como Jefa de la División de Carrera Judicial de la Dirección General de Recursos Humanos, de este Organismo.

CONSEJO NACIONAL ELECTORAL

Resolución N° 160707-100, mediante la cual se resuelve, entre otros, designar al ciudadano Cristóbal Figueroa, titular de la cédula de identidad N° 10.395.940, como Responsable Patrimonial de los bienes que sean propiedad, estén en custodia, protección, adscripción o hayan sido asignados al Consejo Nacional Electoral.

MINISTERIO PÚBLICO

Resolución mediante la cual se designa a la ciudadana Kellys del Rosario Cano Herrera, como Abogado Adjunto I, en la Fiscalía Séptima del Ministerio Público de la Circunscripción Judicial del estado Anzoátegui, con sede en El Tigre.

Resolución mediante la cual se cambia la adscripción del Departamento de Almacén de la División de Compras y Servicios en la Unidad Contratante, a la Dirección de Administración y Servicios, manteniendo las funciones que tiene asignadas desde su creación.

Resolución mediante la cual se traslada al ciudadano Edwinkarl Gamaliel Morales Lubo, como Fiscal Auxiliar Interino a la Fiscalía Centésima Cuadragésima Séptima del Ministerio Público de la Circunscripción Judicial del Área Metropolitana de Caracas.

Resolución mediante la cual se designa al ciudadano Carlos Alberto Almarza Sánchez, como Director Contra la Extorsión y el Secuestro (Encargado), adscrito a la Dirección General Contra la Delincuencia Organizada.

MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA BANCA Y FINANZAS

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
*** MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA RELACIONES INTERIORES Y JUSTICIA ***

SERVICIO AUTÓNOMO DE REGISTROS Y NOTARÍAS.
REGISTRO MERCANTIL SEGUNDO DEL DISTRITO CAPITAL

RM No. 221
206° y 157°

Municipio Libertador, 15 de Julio del Año 2016

Por presentado el anterior documento por su FIRMANTE, para su inscripción en el Registro Mercantil y fijación. Hágase de conformidad, y ARCHIVESE original. El anterior documento redactado por el Abogado KHARELLY BEATRIZ PULGAR HERNANDEZ IPSA N.: 153557, se inscribe en el Registro de Comercio bajo el Número: **44**, TOMO **-192-A SDO.** Derechos pagados **BS: 0,00** Según Planilla RM No. , Banco No. Por **BS: 0,00**. La identificación se efectuó así: **KHARELLY BEATRIZ PULGAR HERNANDEZ**, C.I: **V-10.352.293**.
Abogado Revisor: **ELEIXED GONZALEZ MARQUEZ**

Registrador Mercantil Segundo
FDO. Abogado RICHARD PEREZ SIERRA

ESTA PÁGINA PERTENECE A:
BANCO BICENTENARIO DEL PUEBLO, DE LA CLASE OBRERA, MUJER Y COMUNAS, BANCO UNIVERSAL, C.A
Número de expediente: **221-8923**
DIV/MOD

ACTA DE ASAMBLEA EXTRAORDINARIA DE ACCIONISTAS DEL BANCO BICENTENARIO DEL PUEBLO, DE LA CLASE OBRERA, MUJER Y COMUNAS, BANCO UNIVERSAL, C.A.,

En el día de hoy 12 de mayo de 2016, a las 2:00 pm, se reunieron en la Sede Principal del Banco Bicentenario del Pueblo, de la Clase Obrera, Mujer y Comunas, Banco Universal, C.A., ubicada en la Torre Banco Bicentenario, Avenida Venezuela de la Urbanización El Rosal, Nivel PH, Municipio Chacao, Caracas, República Bolivariana de Venezuela; los accionistas y representantes de los accionistas del **BANCO BICENTENARIO DEL PUEBLO, DE LA CLASE OBRERA, MUJER Y COMUNAS, BANCO UNIVERSAL, C.A.**, sociedad mercantil inscrita en el Registro Único de Información Fiscal (R.I.F.) bajo el N° **G-20009148-7**, con domicilio en Caracas, Distrito Capital, inscrita en el Registro Mercantil Segundo del Distrito Capital, el 18 de diciembre de 2009, bajo el N° 42, Tomo 288-A SDO; ente resultante de la fusión por incorporación autorizada por la Superintendencia de las Instituciones del Sector Bancario mediante Resolución N° 682.09 de fecha 16 de diciembre de 2009, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 39.329 de la misma fecha, por lo que **BANCO BICENTENARIO DEL PUEBLO, DE LA CLASE OBRERA, MUJER Y COMUNAS, BANCO UNIVERSAL, C.A.**, es el sucesor a título universal del patrimonio de las sociedades mercantiles **BANFOANDES BANCO UNIVERSAL, C.A.**; **BANCO CONFEDERADO S.A.**; **C.A. CENTRAL, BANCO UNIVERSAL** y **BOLÍVAR BANCO, C.A.**; siendo modificado a su Documento Constitutivo - Estatutario registrado en fecha 13 de enero de 2010, bajo el N° 2, Tomo 9-A SDO, ante la citada Oficina de Registro Mercantil, en virtud de la fusión por absorción de **Bannorte (BANORTE) Banco Comercial, C.A.**, la cual fue autorizada por la Superintendencia de las Instituciones del Sector Bancario mediante Resolución **N° 011.10** de fecha 12 de enero de 2010, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 39.344 de la misma fecha, siendo de esta manera **BANCO BICENTENARIO DEL PUEBLO, DE LA CLASE OBRERA, MUJER Y COMUNAS, BANCO UNIVERSAL, C.A.**, el sucesor a título universal del patrimonio de la sociedad mercantil Bannorte (BANORTE) Banco Comercial, C.A.; cuya última modificación estatutaria fue inscrita en la Oficina de Registro Mercantil Segundo del Distrito Capital, en fecha 3 de febrero de 2015, bajo el Número 12, Tomo 10-A SDO; para celebrar la Asamblea General Extraordinaria de Accionistas de Banco Bicentenario del Pueblo, de la Clase Obrera, Mujer y Comunas, Banco Universal, C.A, previamente convocada mediante publicación realizada en los Diarios **"ÚLTIMAS NOTICIAS"** y **"DIARIO VEA"**, el día martes 10 de mayo de 2016, en su página **30**, y página **13**, respectivamente. Presentes en este acto: **1)** El Banco de Desarrollo Económico y Social de Venezuela, S.A. (BANDES), propietario de un mil novecientos cincuenta millones (1.950.000.000) acciones que representan el **75%** del capital social, representado en este acto por **RAMÓN EDUARDO HERNÁNDEZ ULLOA**, venezolano, mayor de edad, de éste domicilio, titular de la cédula de identidad N° **6.040.383**, representación suya que consta en Carta Poder **N° 230** de fecha **11 de mayo de 2015; 2)** La República Bolivariana de Venezuela, por órgano del Ministerio del Poder Popular de Banca y Finanzas, propietario de seiscientos cuarenta y nueve millones novecientos noventa y nueve mil novecientos noventa y cuatro (649.999.994) acciones que representan el 24,9999998% del capital social, representado por el ciudadano **HERLES CARRERO FEBLES**, venezolano, mayor de edad y titular de la cédula de identidad N° **14.198.807**, en su condición de **Viceministro de Hacienda y Presupuesto Público**, designado mediante Decreto N° 2.272 de fecha 11 de marzo de 2016, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 6.219 Extraordinario de la misma fecha; **3) JOSÉ ALBERTO FEBRES PÉREZ**, titular de la cédula de identidad N° **5.972.132**, propietario de seis (6) acciones que representan el **0,0000002%** del capital social. Constatado que los presentes representan el cien por ciento (100%) del capital social, se cumple el quórum Estatutario y por lo tanto se declara válidamente constituida esta Asamblea. Acto seguido la Asamblea declara que de conformidad con el Artículo 11 de los Estatutos, el ciudadano **HERLES CARRERO FEBLES**, antes identificado, representante del Ministerio del Poder Popular de Banca y Finanzas será quien presida esta reunión; se encuentran como invitados **JAMEZ RAFAEL HERNÁNDEZ GUAREGUA**, titular de la cédula de identidad N° **11.195.051**, en su carácter de Presidente del Banco Bicentenario del Pueblo, de la Clase Obrera, Mujer y Comunas, Banco Universal, C.A., cuya designación consta en Decreto N° 776, de fecha 5 de febrero de 2014, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 40.349, de la misma fecha, **PERLA ASTRID BENÍTEZ,** titular de la cédula de identidad N° **10.537.764**, en su carácter de Vicepresidenta Ejecutiva del Banco Bicentenario del Pueblo, de la Clase Obrera, Mujer y Comunas, Banco Universal, C.A., cuya designación consta en Decreto **N° 776**, de fecha **5 de febrero de 2014**, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela **N° 40.349**, de la misma fecha, el Abogado **ANTONIO ALIRIO DITTMAR GÓMEZ**, titular de la cédula de identidad N° **11.229.828,** Consultor Jurídico del Banco Bicentenario del Pueblo, de la Clase Obrera, Mujer y Comunas, Banco Universal, C.A., y la Abogada **KHARELLY BEATRÍZ PULGAR HERNÁNDEZ.**, titular de la cédula de identidad N° **10.352.293,** Secretaria de la Junta Directiva del Banco Bicentenario del Pueblo, de la Clase Obrera, Mujer y Comunas, Banco Universal, C.A. Inmediatamente el ciudadano **HERLES CARRERO FEBLES**, designa como Secretaria Ad Hoc a la ciudadana **KHARELLY BEATRÍZ PULGAR HERNÁNDEZ,** anteriormente identificada, quien en tal carácter procedió a dar lectura del texto de la convocatoria publicada en los Diarios **"ÚLTIMAS NOTICIAS"** y **"DIARIO VEA"**, el día martes 10 de mayo de 2016, en **sus páginas 30** y **13**, respectivamente; la cual es del siguiente tenor: "BANCO BICENTENARIO DEL PUEBLO, DE LA CLASE OBRERA, MUJER Y COMUNAS, BANCO UNIVERSAL, C.A. CAPITAL SOCIAL SUSCRITO Y PAGADO Bs. 1.950.000.006. CARACAS, DISTRITO CAPITAL. RIF G-20009148-7. CONVOCATORIA. La Junta Directiva del BANCO BICENTENARIO DEL PUEBLO, DE LA CLASE OBRERA, MUJER Y COMUNAS, BANCO UNIVERSAL, C.A., ha resuelto de conformidad con el Artículo 16 de su Documento Constitutivo Estatutario, convocar a sus Accionistas a una Asamblea Extraordinaria que tendrá lugar el día 12 de mayo de 2016, a las 2:00 p.m., en la Torre Banco Bicentenario, Avenida Venezuela de la Urbanización El Rosal, municipio Chacao, Caracas, con el objeto de deliberar: **PRIMERO:** Acordar la fusión por absorción de Banco del Pueblo Soberano, C.A., Banco de Desarrollo por el Banco Bicentenario del Pueblo, de la Clase Obrera, Mujer y Comunas, Banco Universal, C.A. **SEGUNDO:** Modificación del artículo 5 de los Estatutos Sociales del Banco Bicentenario del Pueblo, de la Clase Obrera, Mujer y Comunas, Banco Universal, C.A., como producto de la variación del Capital Accionario, consecuencia de la fusión por absorción de Banco del Pueblo Soberano C.A., Banco de Desarrollo, por Banco Bicentenario del Pueblo, de la Clase Obrera, Mujer y Comunas, Banco Universal, C.A., LA JUNTA DIRECTIVA. Caracas, 10 de mayo de 2016." Seguidamente, la Secretaria de la Asamblea ciudadana **KHARELLY BEATRÍZ PULGAR HERNÁNDEZ**, antes identificada procede a exponer el **PRIMER PUNTO** de la agenda: Acordar la fusión por absorción de Banco del Pueblo Soberano, C.A., Banco de Desarrollo por el Banco Bicentenario del Pueblo, de la Clase Obrera, Mujer y Comunas, Banco Universal, C.A. Toma la palabra el representante del Ministerio del Poder Popular de Banca y Finanzas, expresando que el Banco Bicentenario del Pueblo, de la Clase Obrera, Mujer y Comunas, Banco Universal, C.A., como Banco del Estado con la finalidad de beneficiar a la población acorde a los lineamientos del Plan de la Patria, en apego a las políticas sociales y dando cumplimiento a la Instrucción emitida por el Ejecutivo Nacional, en fecha 14 de noviembre de 2014, ciudadano Presidente de la República Bolivariana de Venezuela, Nicolás Maduro Moros en atención a la celebración del Primer Congreso Nacional de Trabajadores realizado en el Poliedro de Caracas. Igualmente, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 18 del Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley de Reforma Parcial de la Ley de Instituciones del Sector Bancario, en concordancia con lo establecido en la Resolución N° 072.11 de fecha 28 de febrero de 2011, emitida por la superintendencia de las Instituciones del Sector Bancario (SUDEBAN), mediante la cual se establecen las condiciones y requisitos que deben cumplir las Entidades o Instituciones del Sector Bancario, a los fines de su transformación y/o fusión para adecuarse al tipo de Institución y de acuerdo con lo aprobado en la Asamblea General Extraordinaria de Accionistas de Banco del Pueblo Soberano C.A., Banco de Desarrollo celebrada en la mañana de hoy 12 de mayo de 2016; los Asambleistas declaran **APROBADO** el **PRIMER PUNTO** de la Convocatoria, el cual es Acordar la fusión por absorción de Banco del Pueblo Soberano, C.A., Banco de Desarrollo por el Banco Bicentenario del Pueblo, de la Clase Obrera, Mujer y Comunas, Banco Universal, C.A. Seguidamente se expone el **SEGUNDO PUNTO** de la Asamblea correspondiente a:

Modificación del artículo 5 de los Estatutos Sociales del Banco Bicentenario del Pueblo, de la Clase Obrera, Mujer y Comunas, Banco Universal, C.A., como producto de la variación del Capital Accionario, consecuencia de la fusión por absorción de Banco del Pueblo Soberano C.A., Banco de Desarrollo, por Banco Bicentenario del Pueblo, de la Clase Obrera, Mujer y Comunas, Banco Universal, C.A. Sometido a la consideración de la Asamblea la modificación del **Artículo 5** del Documento Constitutivo Estatutario, los accionistas acuerdan la modificación del mencionado artículo quedando el Capital Accionario de la siguiente forma. El capital social del Banco es de Tres Mil Ciento Ochenta y Tres Millones Novecientos Ochenta y Siete Mil Setecientos Cuarenta Bolívares exactos (Bs.3.183.987.740,00), representado en acciones nominativas, no convertibles al portador, con un valor nominal de Un Bolívar (Bs.1,00) cada una, suscrito y pagado por la República Bolivariana de Venezuela, por órgano del Ministerio del Poder Popular para la Banca y Finanzas, el Banco de Desarrollo Económico y Social de Venezuela (BANDES), el Ministerio del Poder Popular para Las Comunas y los Movimientos Sociales, la sociedad mercantil Banco Industrial de Venezuela, C.A., sociedad mercantil en proceso de liquidación y por el ciudadano José Alberto Febres Pérez, en la proporción que a continuación se indica: Setecientas Sesenta y Cuatro Millones Setecientas Treinta y Un Mil Ciento Siete (764.731.107) acciones; Dos Mil Trescientas Doce Millones Ciento Ochenta y Tres Mil Setecientas Sesenta y Nueve (2.312.183.769) acciones; Ciento Cinco Millones Quinientas Diecisiete Mil Seiscientas Noventa y Dos (105.517.692) acciones; Un Millón Quinientas Cincuenta y Cinco Mil Ciento Sesenta y Cinco (1.555.165) acciones y Siete (7) acciones, respectivamente. Dichas acciones no podrán ser traspasadas sino con autorización del Presidente de la República Bolivariana de Venezuela, contando dicha trasferencia con la aprobación de la Superintendencia de las Instituciones del Sector Bancario (SUDEBAN). Y por último, la Asamblea acuerda por unanimidad autorizar a la ciudadana **KHARELLY BEATRÍZ PULGAR HERNÁNDEZ**, venezolana, mayor de edad, de este domicilio y titular de la cédula de identidad N° **10.352.293**, para con su sola firma certificar el contenido de esta Acta de Asamblea y sin limitación alguna, todos los trámites necesarios para el Registro y Publicación de la misma. No habiendo otro punto que tratar y siendo las **3:00 pm**, se da por terminada la Asamblea Extraordinaria de Accionistas; firmando todos los asistentes en señal de aprobación.

POR EL BANDES: RAMÓN EDUARDO HERNÁNDEZ ULLOA.

POR EL MPPBF: HERLES CARRERO FEBLES.

ACCIONISTA: JOSÉ ALBERTO FEBRES PÉREZ.

DOCUMENTO CONSTITUTIVO – ESTATUTARIO
BANCO BICENTENARIO DEL PUEBLO, DE LA CLASE OBRERA, MUJER Y COMUNAS, BANCO UNIVERSAL, C.A.

CAPÍTULO I
DENOMINACIÓN, DOMICILIO, DURACIÓN Y OBJETO

ARTÍCULO 1.- DENOMINACIÓN
El nombre de la sociedad es Banco Bicentenario del Pueblo, de la Clase Obrera, Mujer y Comunas, Banco Universal, C.A., sin perjuicio de que en toda documentación se indique simplemente la mención Banco Bicentenario del Pueblo.

ARTÍCULO 2.- DOMICILIO
El domicilio del Banco es la ciudad de Caracas y por decisión de la Junta Directiva, previo el cumplimiento de las formalidades legales, podrá establecer sucursales, agencias, oficinas de representación o de otro orden, en cualquier lugar de la República o del extranjero, así como trasladar o clausurar las que estime necesarias.

ARTÍCULO 3.- DURACIÓN
El Banco tendrá una duración de noventa y nueve (99) años contados a partir de la fecha de inscripción y registro del presente Documento Constitutivo-Estatutario en la Oficina de Registro Mercantil, sin perjuicio de que la Asamblea de Accionistas pueda resolver la prórroga de la duración de la compañía o su terminación anticipada.

ARTÍCULO 4.- OBJETO SOCIAL
El Banco tiene por objeto la realización de todas las operaciones, negocios y actividades concernientes a los bancos universales, establecidas en la normativa legal que rige la actividad bancaria, así como, la implementación de acciones encaminadas a la gestión de beneficios sociales, sin más limitaciones que las establecidas en las Leyes y en el presente Documento Constitutivo Estatutario.

CAPITULO II
DEL CAPITAL SOCIAL Y DE LAS ACCIONES

ARTÍCULO 5.- DEL CAPITAL
El capital social del Banco es de Tres Mil Ciento Ochenta y Tres Millones Novecientos Ochenta y Siete Mil Setecientos Cuarenta Bolívares exactos (Bs.3.183.987.740,00), representado en acciones nominativas, no convertibles al portador, con un valor nominal de Un Bolívar (Bs.1,00) cada una, suscrito y pagado por la República Bolivariana de Venezuela, por órgano del Ministerio del Poder Popular para la Banca y Finanzas, el Banco de Desarrollo Económico y Social de Venezuela (BANDES), el Ministerio del Poder Popular para Las Comunas y los Movimientos Sociales, la sociedad mercantil Banco Industrial de Venezuela, C.A., sociedad mercantil en proceso de liquidación y por el ciudadano **José Alberto Febres Pérez**, en la proporción que a continuación se indica: **Setecientas Sesenta y Cuatro Millones Setecientas Treinta y Un Mil Ciento Siete (764.731.107) acciones; Dos Mil Trescientas Doce Millones Ciento Ochenta y Tres Mil Setecientas Sesenta y Nueve (2.312.183.769) acciones; Ciento Cinco Millones Quinientas Diecisiete Mil Seiscientas Noventa y Dos (105.517.692) acciones; Un Millón Quinientas Cincuenta y Cinco Mil Ciento Sesenta y Cinco (1.555.165) acciones y Siete (7) acciones, respectivamente. Dichas acciones no podrán ser traspasadas sino con autorización del Presidente de la República Bolivariana de Venezuela, contando dicha trasferencia con la aprobación de la Superintendencia de las Instituciones del Sector Bancario (SUDEBAN).**

ARTÍCULO 6.- DERECHOS DE LOS ACCIONISTAS
Las acciones del Banco Bicentenario del Pueblo, de la Clase Obrera, Mujer y Comunas, Banco Universal, C.A., dan a sus titulares iguales derechos y dividendos o beneficios netos, derivados de las utilidades obtenidas en los ejercicios semestrales del banco. Cada acción da derecho a un voto en las Asambleas Generales de Accionistas y, en caso de existir sobre alguna de ellas diversos titulares, el Banco no reconocerá, a los efectos de su representación, sino a uno solo de ellos. Todo accionista tendrá derecho de preferencia para suscribir las nuevas acciones que se emitan en caso de aumento de capital del Banco, en proporción al número de acciones que aparezcan registradas a su nombre en el Libro de Accionistas, para la fecha en que se decrete el correspondiente aumento.

ARTÍCULO 7.- PROPIEDAD DE LAS ACCIONES
La propiedad de las acciones se prueba por su inscripción en el Libro de Accionistas del Banco, donde constarán todos los traspasos, cesiones o transferencias, además de las operaciones lícitas verificadas sobre ellas. Estas operaciones se firmarán por las partes que intervengan en la negociación o sus apoderados y por el Presidente y otro miembro de la Junta Directiva del Banco designado por ésta.

ARTÍCULO 8.- TRANSFERENCIAS DE LAS ACCIONES
Las acciones del Banco serán trasferibles con autorización del Presidente de la República Bolivariana de Venezuela con la aprobación de la Superintendencia de las Instituciones del Sector Bancario.

ARTÍCULO 9.- TÍTULOS DE LAS ACCIONES
La Junta Directiva acordará la emisión de los Títulos que representan las acciones del Banco. Cada Título representará una o más acciones y contendrá las menciones que exija la ley, así como las que determine la Junta Directiva y serán firmados por uno o más funcionarios designados al efecto por la Junta Directiva.

CAPÍTULO III
DE LAS ASAMBLEAS

ARTÍCULO 10.- ASAMBLEAS
La Asamblea de Accionistas, legalmente constituida, representa la universalidad de los accionistas, es la máxima autoridad del Banco y todas sus decisiones, siempre que estén conformes con lo previsto en este Documento y en las leyes, obligan al Banco y a todos los accionistas de éste, aun a quienes no hubiesen concurrido a ella.

ARTÍCULO 11.- PRESIDENTE DE LAS ASAMBLEAS
Las Asambleas Generales de Accionistas, ya sean Ordinarias o Extraordinarias, serán presididas por el Ministro del Poder Popular para Economía, Finanzas y Banca Pública o por la persona que éste designe para tal fin.

ARTÍCULO 12.- QUÓRUM y DECISION
Las Asambleas, tanto Ordinarias como Extraordinarias, debidamente convocadas, se considerarán válidamente constituidas para deliberar cuando en ellas estén presentes o representados accionistas que fueren titulares de al menos el cincuenta y uno por ciento (51%) del capital social para la fecha de la Asamblea y sus decisiones se tomarán por mayoría de votos del capital social representado en la Asamblea.

ARTÍCULO 13.- ASAMBLEAS ORDINARIAS
La Asamblea General Ordinaria de Accionistas se reunirá dos (2) veces al año en la Sede Social del Banco, durante el trascurso de los tres (3) meses siguientes al cierre de cada Ejercicio Económico, previa convocatoria de la Junta Directiva, publicada en uno de los diarios de mayor circulación de la ciudad de Caracas, con por lo menos quince (15) días continuos de anticipación.

ARTÍCULO 14.- ATRIBUCIONES DE LA ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA
Son atribuciones de la Asamblea General Ordinaria de Accionistas:

1. Conocer el informe anual de gestión de la Junta Directiva.
2. Aprobar, modificar o improbar el balance general y demás estados financieros, con vista del informe de los comisarios.
3. Fijar las dietas correspondientes a los Directores y la remuneración del Presidente del Banco.

4. Designar dos (2) Comisarios y sus suplentes, conforme a lo dispuesto en el Código de Comercio, y fijarles su remuneración.
5. Deliberar y resolver sobre cualquier otro asunto incluido en la respectiva convocatoria.
6. Las demás que le señalen el Código de Comercio o estos Estatutos.

ARTÍCULO 15.- ASAMBLEAS EXTRAORDINARIAS

La Asamblea General Extraordinaria de Accionistas se reunirá cuando ello sea necesario siempre que interese al Banco, a fin de tratar cualesquiera objetos o materias, previa convocatoria de la Junta Directiva, publicada en uno de los diarios de mayor circulación de la ciudad de Caracas, con por lo menos quince (15) días continuos de anticipación.

En caso de extrema necesidad, la publicación de la convocatoria antes referida, podrá realizarse por un lapso inferior, siempre y cuando obtenga la autorización expresa de la Superintendencia de las Instituciones del Sector Bancario.

ARTÍCULO 16.- CONVOCATORIAS

Las convocatorias para las Asambleas Generales Ordinarias y Extraordinarias de Accionistas, deberán expresar el objeto, día, hora y lugar en que se efectuará la Asamblea y será nula toda deliberación sobre cualquier otro asunto no expresado en la convocatoria respectiva. Las asambleas se reunirán, previa observancia a lo dispuesto en el artículo 198 del Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley de Reforma Parcial de la Ley de Instituciones del Sector Bancario.

ARTÍCULO 17.- ACTAS

De toda Asamblea se levantará un acta, que será suscrita por todos los concurrentes haciendo constar la representación que ejercen, la cual contendrá los acuerdos y decisiones que se hayan tomado. El Secretario elegido a tales efectos en la misma Asamblea, está facultado para la Certificación de las Actas y de las Resoluciones acordadas en las Asambleas, sin perjuicio de que dichas certificaciones pueda hacerlas el Presidente.

ARTÍCULO 18.- SECRETARIO DE LAS ASAMBLEAS

El Secretario de las Asambleas de Accionistas, Ordinarias y Extraordinarias, podrá ser el Secretario de la Junta Directiva, o quien haga sus veces.

CAPÍTULO IV
DE LA DIRECCION Y ADMINISTRACION DEL BANCO

ARTÍCULO 19.- DE LA ADMINISTRACION DEL BANCO

El Banco será administrado y dirigido por una Junta Directiva compuesta por siete (7) miembros principales, conformada de la siguiente manera: un (1) Presidente, un (1) Vicepresidente Ejecutivo y cinco (5) Directores Principales; en el entendido de que los Directores Principales contarán con sus respectivos suplentes.

ARTÍCULO 20.- DESIGNACIÓN

El Presidente y el Vicepresidente Ejecutivo, así como los demás miembros de la Junta Directiva, incluyendo los suplentes, serán elegidos por el Presidente de la República Bolivariana de Venezuela.

En caso de falta absoluta del Presidente, del Vicepresidente o de un miembro de la Junta Directiva y de sus suplentes, el Presidente de la República procederá a designar a las personas que habrán de remplazarlos durante el resto del periodo para el cual fueron designados. La ausencia injustificada, por tres (3) veces consecutivas, a las reuniones de Junta Directiva, será considerada como falta absoluta.

ARTÍCULO 21.- INHABILIDADES

1. Las personas que hayan sido declaradas en estado de quiebra o condenadas por delitos contra la propiedad o contra la República Bolivariana de Venezuela, así como aquellas que hayan sido objeto de condena penal que implique privación de libertad, o hayan sido inhabilitados para el ejercicio de sus funciones financieras.
2. Las personas que tengan con el Presidente de la República, el Vicepresidente Ejecutivo de la República, el Ministro encargado de la Economía, Finanzas y Banca Pública, el Presidente del Banco Central de Venezuela, el Superintendente de las Instituciones del Sector Bancario, el Presidente del Fondo de Protección Social de los Depósitos Bancarios (FOGADE), el Presidente de la Comisión Nacional de Valores, el Superintendente de la Actividad Aseguradora, parentesco dentro del cuarto (4to) grado de consanguinidad o segundo (2do) de afinidad.
3. No podrá ser Presidente del Banco, la persona que desempeñe igual cargo o forme parte de una junta administradora en otro Banco o Institución Financiera, o de compañía de seguros, salvo disposición en contrario por parte del Presidente de la República.
4. Los deudores de obligaciones bancarias o fiscales demoradas.

ARTÍCULO 22.- DURACION

El Presidente, el Vicepresidente Ejecutivo y los Directores Principales y Suplentes del Banco durarán dos (02) años en el ejercicio de sus funciones, pudiendo ser ratificados; sin embargo mientras los integrantes de la Junta Directiva no sean designados o ratificados, continuarán válidamente en sus funciones y sus decisiones serán legítimas.

Parágrafo Único: No obstante, el tiempo aquí establecido el Presidente de la República, podrá incluso antes de este periodo modificar total o parcialmente a la Junta Directiva del Banco, lo cual deberá ser ratificado mediante la Asamblea de Accionistas que se celebre para tal fin.

SECCIÓN PRIMERA
DE LA JUNTA DIRECTIVA

ARTÍCULO 23.- SESIONES

La Junta Directiva sesionará por lo menos una (1) vez a la semana y cada vez que lo requieran los intereses del Banco. La Junta Directiva se considerará válidamente constituidas con la presencia de por lo menos cuatro (04) de sus miembros ya sean estos principales o suplentes, siendo uno de ellos necesariamente el Presidente o Vicepresidente Ejecutivo. Las decisiones se tomarán por la mayoría simple de votos. Los votos salvados y las abstenciones de los miembros de la Junta Directiva, en las reuniones de las mismas, deberán ser motivados, a fin de dejar la debida constancia en la correspondiente acta de Junta Directiva. De existir paridad en la votación, el voto del Presidente del Banco tendrá valor decisorio.

ARTÍCULO 24.- ATRIBUCIONES:

La Junta Directiva ejercerá las más amplias facultades de administración y disposición de los negocios del Banco y en particular tendrá las siguientes atribuciones:

1. Velar por el cumplimiento de los fines y objetivos del Banco.
2. Convocar las Asambleas Generales Ordinarias o Extraordinarias de Accionistas.
3. Elaborar el proyecto de Estatutos Sociales del banco o modificaciones al mismo, los cuales deberá someter a la consideración de la Asamblea General de Accionistas.
4. Aprobar los planes de negocios y operativos del Banco.
5. Aprobar las operaciones y los contratos que celebre el Banco.
6. Proponer a la Asamblea de Accionistas del Banco, los aumentos de capital y el reparto de dividendos.
7. Aprobar todo lo referente a la estructura organizativa y funcional del Banco.
8. Aprobar el presupuesto anual de gastos e inversiones del Banco, así como la escala general de remuneraciones para el personal del Banco.
9. Establecer y clausurar sucursales y agencias en el interior y exterior de la República.
10. Nombrar corresponsales en el país y en el exterior, así como establecer o clausurar oficinas de representación.
11. Aprobar los regímenes de firmas autorizadas y de delegación de autoridad que considere convenientes para la administración de la institución, los cuales podrán ser establecidos con relación a las operaciones de crédito y demás operaciones del Banco.
12. Designar los representantes del Banco en las Asambleas Generales de Accionistas de las instituciones financieras, empresas y demás personas jurídicas en las que el Banco tenga algún interés, así como designar los directores y funcionarios en esos entes que, en representación del Banco, deban ser designados por dichas Asambleas.
13. Designar apoderados generales o especiales y extrajudiciales.
14. Aprobar los estados financieros y el informe anual y de políticas del Banco, así como los informes de los comisarios.
15. Designar los auditores externos que habrán de dictaminar sobre los estados financieros del Banco.
16. Delegar en el Presidente del Banco, en forma personal, cualquiera de sus atribuciones.

SECCIÓN SEGUNDA
DEL PRESIDENTE

ARTÍCULO 25.- ATRIBUCIONES

La administración diaria e inmediata de los negocios del Banco estará a cargo del Presidente, quien ejerce la representación legal del Banco, es su máxima autoridad ejecutiva y preside la Junta Directiva. Además, tendrá los siguientes deberes y atribuciones:

1. Dedicarse a las actividades del Banco.
2. Ejecutar las decisiones de la Junta Directiva.
3. Nombrar y remover los funcionarios y empleados del Banco.
4. Firmar en nombre y representación del Banco todos los contratos, documentos públicos o privados que hubiere autorizado la Junta Directiva.
5. Resolver sobre todo asunto que no esté expresamente reservado a la Asamblea General de Accionistas o a la Junta Directiva; pero dando cuenta a ésta última en su próxima reunión.
6. Informar oportunamente al Ministro del Poder Popular con competencia en la materia, sobre el vencimiento del período de funcionamiento de la Junta Directiva.
7. Cumplir y hacer cumplir estos Estatutos y las Resoluciones de la Junta Directiva.

SECCIÓN TERCERA
DEL REPRESENTANTE JUDICIAL

ARTÍCULO 26.- ATRIBUCIONES

La Representación Judicial del Banco corresponderá ejercerla a los apoderados designados al efecto por la Junta Directiva y tendrán las atribuciones que ésta les fije, entre ellas:

1. Darse por citado en nombre del Banco ante los Tribunales de la República de cualquier competencia, en los juicios que contra el Banco se intentaren.
2. Reconvenir, intentar y contestar demandas.
3. Convenir, desistir, comprometer en árbitros arbitradores o de derecho.
4. Transigir, hacer posturas en remates judiciales o extrajudiciales.

5. Absolver posiciones juradas, y en general, seguir los juicios en todas sus instancias, incidencias y recursos.
6. Representar al Banco ante el Tribunal Supremo de Justicia.

En el acta de Junta Directiva donde se designe al Representante Judicial, se autorizará al Presidente para otorgar el respectivo poder con las facultades que señale la Junta Directiva, el cual se remitirá al Registro Mercantil para su inscripción y publicación. Igual procedimiento se llevará a cabo para la revocatoria del poder.

SECCIÓN CUARTA
DEL VICEPRESIDENTE EJECUTIVO

ARTÍCULO 27.- ATRIBUCIONES

El Vicepresidente Ejecutivo es el órgano directo y colaborador inmediato del Presidente del Banco y de la Junta Directiva: deberá reunir las mismas condiciones requeridas para ser Presidente del Banco, y sus atribuciones son:

1. Colaborar con la Junta Directiva en la administración inmediata y la dirección de los negocios del Banco.
2. Colaborar con el Presidente del Banco en las actividades de éste como máxima autoridad ejecutiva del mismo.
3. Dirigir y coordinar las actividades inherentes a la gestión de negocios y de soporte administrativo en materia de créditos, negocios corporativos, operaciones, administración, inversiones, finanzas y tecnología.
4. Coordinar el desarrollo, establecimiento y ejecución programática y presupuestaria de los diferentes niveles organizativos del Banco, de acuerdo con las políticas y programas que sirven de marco referencial a mediano y largo plazo para el desarrollo de la gestión del Banco.
5. Dirigir y coordinar la ejecución de los planes, programas y cumplimiento de los objetivos y metas establecidos para las unidades estratégicas de negocios y soporte administrativo.
6. Dirigir las políticas administrativas y contables del control de gastos del Banco.
7. Velar por el cabal cumplimiento de los Comités que estos Estatutos especifican.
8. Ejercer las facultades y cumplir con las atribuciones que le establezcan la Junta Directiva y el Presidente.
9. Firmar en representación del Banco los documentos y correspondencias que le sean delegados por la Junta Directiva o por el Presidente.
10. Las demás que le establezca expresamente la Junta Directiva.

CAPÍTULO V
DE LOS COMITÉS INTERNOS
SECCIÓN PRIMERA
DEL COMITÉ INTERNO DE AUDITORIA

ARTÍCULO 28.- CONFORMACIÓN

El Banco deberá constituir y mantener un Comité Interno de Auditoría, el cual estará integrado por un mínimo de tres (03) y un máximo de cinco (05) miembros que serán designados por la Junta Directiva del Banco, teniendo derecho a Voz y Voto. El Coordinador del Comité Interno de Auditoría será designado en sesión por los miembros del Comité, el cual tendrá únicamente derecho a Voz.

Es responsabilidad de los miembros del Comité Interno de Auditoría informar de inmediato a la Junta Directiva del Banco Bicentenario del Pueblo, de la Clase Obrera, Mujer y Comunas, Banco Universal, C.A., las situaciones en las que existan deficiencias que afecten el normal desarrollo de las actividades de la entidad bancaria o cuando se incumpla con el Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley de Instituciones del Sector Bancario, normas emitidas por la Superintendencia de Instituciones del Sector Bancario (SUDEBAN), y demás legislación vigente.

ARTÍCULO 29.- OBJETO

El Comité Interno de Auditoría, tendrá por objeto informar y dar opinión a la Junta Directiva del Banco Bicentenario del Pueblo, de la Clase Obrera, Mujer y Comunas, Banco Universal, C.A., sobre los resultados y planteamientos formulados en los informes emitidos por la Unidad de Auditoría Interna, Auditores Externos y la Superintendencia de Instituciones del Sector Bancario (SUDEBAN); así como evaluar el comportamiento y evolución de los procesos internos, monitorear la eficiencia del Sistema de Control Interno y, de ser el caso, sugerir las modificaciones y correctivos necesarios, igualmente, deben verificar que la Entidad Bancaria ha dado solución a las observaciones planteadas.

ARTÍCULO 30.- REUNIONES

El Comité Interno de Auditoría deberá reunirse al cierre de cada semestre, a fin de verificar el Informe contentivo de los resultados obtenidos de los trabajos de control efectuados por los Auditores Internos, Externos del Banco y por la Superintendencia de Instituciones del Sector Bancario, asimismo podrán celebrar reuniones extraordinarias en cualquier otro momento que consideren conveniente, previa convocatoria que hará el Coordinador a requerimiento de alguno de los miembros del Comité.

Las decisiones del Comité Interno de Auditoría se tomaran por mayoría simple, es decir que en las reuniones deberán estar presente la mitad más uno (01) de los miembros activos con derecho a voz y voto de este Comité. Asimismo, las decisiones y/o resultados producto de las sesiones del Comité deberán ser informadas a la Junta Directiva, para que esta tome las medidas necesarias, de ser el caso.

SECCIÓN SEGUNDA
DEL COMITÉ DE PREVENCIÓN Y CONTROL DE LEGITIMACIÓN DE CAPITALES

ARTÍCULO 31.- CONFORMACIÓN

El Banco contará con un Comité de Prevención y Control de Legitimación de Capitales, el cual será un órgano colegiado compuesto por empleados del más alto nivel jerárquico que dirijan las diferentes áreas del Banco con responsabilidad en las labores de prevención, control y detección de operaciones sospechosas, designados expresamente por la Junta Directiva de acuerdo con las disposiciones que rigen la materia. Será presidido por el Oficial de Cumplimiento de Prevención de Legitimación de Capitales designado por la Junta Directiva.

ARTÍCULO 32.- OBJETO

El Comité de Prevención y Control de Legitimación de Capitales tendrá por objeto coordinar las medidas preventivas tendentes a combatir la legitimación de capitales

ARTÍCULO 33.- ATRIBUCIONES

El Comité de Prevención y Control de Legitimación de Capitales tendrá las siguientes atribuciones y obligaciones:

1. Verificar el fiel cumplimiento y aplicación de lo establecido en las leyes, reglamentos, resoluciones, circulares y cualquier otra disposición vigente que rija la materia, en el área de su responsabilidad.
2. Participar en el diseño de las políticas, estrategias, planes, programas, normas y procedimientos así como en los informes de gestión diseñados para ser presentados a la aprobación de la Junta Directiva del Banco.
3. Las demás, que le sean designadas por la Junta Directiva del Banco.

SECCIÓN TERCERA
DEL COMITÉ DE RIESGOS BANCARIOS

ARTÍCULO 34.- CONFORMACIÓN

El Banco contará con un Comité de Riesgos Bancarios que estará integrado por un mínimo de tres (3) y un máximo de cinco (5) miembros que serán designados anualmente por la Junta Directiva. Dicho Comité elegirá a la persona que actuará como su Coordinador, y deberá reunirse por lo menos una (1) vez al mes.

ARTÍCULO 35.- OBJETO

El Comité de Riesgos Bancarios tendrá por objeto evaluar los riesgos operacionales del Banco.

ARTÍCULO 36.- ATRIBUCIONES

El Comité de Riesgos Bancarios estudiará y analizará el comportamiento de los créditos e inversiones del Banco y sus actuaciones y funciones se llevarán a cabo con base a pruebas selectivas o a criterios que establezca al efecto el propio Comité. Asimismo, analizará aquellos aspectos de gestión interna que puedan tener incidencia, en general, en las operaciones activas del Banco; identificará créditos e inversiones, en áreas específicas o determinadas, tomando en consideración los elementos que puedan tener tal incidencia en un momento dado, evaluará los resultados en las distintas áreas del Banco que tienen responsabilidad e intervienen en la gestión de otorgamiento de créditos y realización de inversiones y, en general, evaluará los riesgos del Banco. El Comité informará periódicamente a la Junta Directiva sus actuaciones.

CAPÍTULO VI
DE LOS COMISARIOS

ARTÍCULO 37.- DESIGNACIÓN Y DURACIÓN

El Banco tendrá dos (2) Comisarios Principales y sus respectivos Suplentes, quienes deberán reunir las condiciones exigidas por la ley, serán electos cada año en la Asamblea y en la oportunidad que corresponda conforme a las formas de elección pautadas en las disposiciones legales correspondientes. Los Comisarios durarán dos (2) años en sus funciones, pudiendo ser reelectos y tendrán las atribuciones previstas en el Código de Comercio.

CAPÍTULO VII
DEL BALANCE, LAS UTILIDADES Y LAS RESERVAS

ARTICULO 38.- DE LOS EJERCICIOS Y BALANCES

El Banco hará mensualmente un balance ordinario de su situación patrimonial y realizará el corte de sus cuentas los días 30 de junio y 31 de diciembre de cada año y se formarán el inventario, el Balance General y el Estado de ganancias y pérdidas del Banco, con determinación de los resultados obtenidos en el semestre.

ARTICULO 39.- DOCUMENTACIÓN FINANCIERA

Toda la documentación correspondiente a los balances se entregará a los Comisarios con treinta (30) días de anticipación al de la respectiva Asamblea General Ordinaria de Accionistas. El Balance y el informe de los Comisarios se depositarán en las oficinas del Banco con quince (15) días de anticipación a la fecha de celebración de la Asamblea que conocerá de ellos.

ARTÍCULO 40.- UTILIDADES Y RESERVAS

Una vez determinada la utilidad en operaciones, hechos los apartados que indiquen las leyes y deducido el impuesto sobre la renta, se separarán:

1. La reserva legal de acuerdo con lo establecido en el Código de Comercio y en Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley de Reforma Parcial de la Ley de Instituciones del Sector Bancario.
2. Otras reservas de capital.
3. Las utilidades no distribuidas, cuyo destino, norma y oportunidades los dispondrá la Asamblea General de Accionistas.

CAPÍTULO VIII
DE LA DISOLUCIÓN

ARTICULO 41.- LIQUIDACIÓN

Terminado o disuelto el Banco, la liquidación se hará conforme a lo dispuesto en el Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley de Reforma Parcial de la Ley de Instituciones del Sector Bancario o cualquier otra normativa vigente para el momento de la disolución o liquidación.

CAPÍTULO XI
DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 42.- DEBER DE SECRETO

A toda persona que en alguna forma preste sus servicios al Banco, se le instruirá el deber de guardar el más estricto secreto sobre las operaciones de las cuales tenga conocimiento en razón de su cargo o empleo, y en especial, acerca de lo tratado con los clientes del Banco.

Los criterios a seguir por la Junta Directiva, para clasificar el contenido de la información que deba tener carácter confidencial, así como establecer el mecanismo idóneo para registrar dicha información, se regirán por lo previsto en la resolución que sobre el particular adopte la Junta Directiva. Se entiende por información confidencial, aquella que no debe ser entregada, comunicada, difundida, ni utilizada fuera de los límites establecidos por la Ley. La información de esta naturaleza, correspondiente a los clientes del Banco, sólo podrá ser suministrada a las autoridades competentes cuando éstas así lo requieran atendiendo a lo previsto en la legislación. En todo caso, el suministro de la información a las autoridades competentes corresponde al Presidente, o las personas debidamente facultadas por la Junta Directiva.

ARTÍCULO 43.- NORMATIVA APLICABLE

En todo lo no previsto en este documento, regirán las disposiciones del Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley de Reforma Parcial de la Ley de Instituciones del Sector Bancario, Código de Comercio, Código Civil y Leyes Especiales aplicables.

República Bolivariana de Venezuela - Ministerio del Poder Popular para la Banca y Finanzas - Oficina Nacional de Presupuesto - Número: 292 - Caracas, 07 de julio de 2016 - Años 206º de la Independencia, 157º de la Federación y 17º de la Revolución Bolivariana.

PROVIDENCIA

De conformidad con lo establecido en el artículo 4 de las Disposiciones Generales de la Ley de Presupuesto para el Ejercicio Fiscal 2016, en concordancia con lo dispuesto en el artículo 87 numeral 1 del Reglamento N° 1 de la Ley Orgánica de Administración Financiera del Sector Público, sobre el Sistema Presupuestario, se procede a la publicación de un traspaso de créditos presupuestario de Gastos Corrientes para Gastos de Capital del **MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA BANCA Y FINANZAS**, por la cantidad de **UN MIL SETENTA Y UN MILLONES SETECIENTOS VEINTIDOS MIL CIENTO CUARENTA Y SEIS BOLÍVARES (Bs. 1.071.722.146)**, autorizado por esta Oficina en fecha 06 de julio de 2016, de acuerdo con la siguiente imputación:

MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA BANCA Y FINANZAS			**Bs.**	**1.071.722.146**
Acción Centralizada:	**700002000**	**"Gestión administrativa"**	**"**	**1.071.722.146**
Acción Específica:	700002001	"Apoyo institucional a las acciones específicas de los proyectos del organismo"	"	1.071.722.146
DE:				
Partida:	4.03	"Servicios no personales" -Ingresos Ordinarios	"	1.071.722.146
Sub-Partida Genérica, Específica y Sub-Específica:	12.01.00	"Conservación y reparaciones menores de obras en bienes del dominio privado"	"	1.071.722.146
PARA:				
Partida:	4.04	"Activos reales" -Ingresos Ordinarios	Bs.	1.071.722.146
Sub-Partida Genérica, Específica y Sub-Específica:	09.01.00	"Mobiliario y equipos de oficina"	"	1.071.722.146

Comuníquese y Publíquese,

JENNIFER QUINTERO QUINTERO
Jefa de la Oficina Nacional de Presupuesto (E)
Resolución N° 008 de fecha 14 de enero de 2016
Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela
N° 40.830 de fecha 18 de enero de 2016

República Bolivariana de Venezuela - Ministerio del Poder Popular para la Banca y Finanzas - Oficina Nacional de Presupuesto - Número: 293 - Caracas, 11 de julio de 2016 - Años 206º de la Independencia, 157º de la Federación y 17º de la Revolución Bolivariana.

PROVIDENCIA

De conformidad con lo establecido en el artículo 4 de las Disposiciones Generales de la Ley de Presupuesto para el Ejercicio Fiscal 2016, en concordancia con lo dispuesto en el artículo 87 numeral 1 del Reglamento N° 1 de la Ley Orgánica de Administración Financiera del Sector Público, sobre el Sistema Presupuestario, se procede a la publicación del traspaso presupuestario de Gastos Corrientes para Gastos de Capital del **MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA RELACIONES EXTERIORES**, por la cantidad de **DOS MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA MIL BOLÍVARES (Bs.2.650.000,00)** , que fue aprobado por esta Oficina en fecha 06 de Julio de 2016, de acuerdo con la siguiente imputación:

MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA RELACIONES EXTERIORES			**Bs.**	**2.650.000,00**
Proyecto:	**060065000**	**"Fortalecimiento operativo de las Misiones Diplomáticas, Oficinas Consulares y Representaciones Permanentes de la República Bolivariana de Venezuela, acreditadas en el servicio exterior."**	**"**	**2.650.000,00**
Acción Específica:	060065006	"Ejecutar actividades pertinentes a garantizar el soporte operativo en conyunturas imprevistas"	"	2.650.000,00
DE:				
Partida:	4.03	"Servicios no personales" • Ingresos Ordinarios	"	2.650.000,00
Sub-Partidas Genérica, Específica y Sub-Específica:	09.02.00	"Viáticos y pasajes fuera del país"	"	2.650.000,00
PARA:				
Partida:	4.04	"Activos reales" • Ingresos Ordinarios	"	2.650.000,00
Sub-Partidas Genérica, Específica y Sub-Específica:	02.01.00	"Conservación, ampliaciones y mejoras mayores de obras en bienes del dominio privado"	"	2.650.000,00

Comuníquese y Publíquese,

JENNIFER QUINTERO QUINTERO
Jefa de la Oficina Nacional de Presupuesto (E)
Resolución N° 008 de fecha 14 de enero de 2016
Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela
N° 40.830 de fecha 18 de enero de 2016

República Bolivariana de Venezuela
Ministerio del Poder Popular para la Banca y Finanzas
Fondo de Desarrollo Nacional Fonden, S.A.
Caracas 16 de Marzo de 2016
205º, 157º y 17º

PROVIDENCIA ADMINISTRATIVA N° 002

De conformidad con la Resolución del Directorio Ejecutivo N° DE-2016-28 de fecha 16 de marzo de 2016 y Punto de Cuenta N° 12-01-28 de esa misma fecha, el ciudadano: Simón Zerpa Delgado, titular de la Cédula de Identidad N° V-16.544.324, en su carácter de Presidente Encargado del Fondo de Desarrollo Nacional Fonden, S.A., según se evidencia de Decreto Nº 1.359 de fecha 29 de octubre de 2014, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.529 de la misma fecha, en atención con lo establecido en el numeral 8 de la Cláusula Vigésima de los Estatutos Sociales del Fondo, en concordancia con el artículo 105 del Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de Administración Pública, publicado en Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 6.147 extraordinaria de fecha 17 de noviembre de 2014.

RESUELVE

Artículo 1º. Se designa a la ciudadana **OMAIRA ANDREINA BAAMONDE GIMÉNEZ** titular de la cédula de identidad N° **V-15.208.305** como Auditora Interna en calidad de Encargada de ésta empresa pública estatal, en virtud de los dispuesto en la resolución del Directorio Ejecutivo DE-2016-28 de fecha 16 de marzo de 2016.

Artículo 2º. La mencionada ciudadana quedará investida de la suficiente autoridad y competencia en el ejercicio de sus funciones, de acuerdo a lo establecido en la Ley Orgánica de la Contraloría General de la República y del Sistema de Control Fiscal, su reglamento y demás normas jurídicas relacionadas en materia de Control Fiscal.

Artículo 3º. La presente Providencia Administrativa entrará en vigencia desde su publicación en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela.

Comuníquese y Publíquese.

SIMÓN ZERPA DELGADO
Presidente (E)
Decreto Nº 1.359 de fecha 29 de octubre de 2014, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.529 de la misma fecha

MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA AGRICULTURA PRODUCTIVA Y TIERRAS

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA AGRICULTURA PRODUCTIVA Y TIERRAS. DESPACHO DE LA PRESIDENCIA. RESOLUCIÓN DM/N° 101/2016. CARACAS, 28 DE JUNIO DE 2016.

AÑOS 206°, 157° y 17°

Por cuanto el artículo 84 de la Ley Orgánica de Procedimientos Administrativos permite a la Administración corregir errores materiales o de cálculos en que se haya incurrido, y conforme a lo establecido en el artículo 4 de la Ley de Publicaciones Oficiales éste Despacho decide dictar lo siguiente:

RESOLUCIÓN

Artículo 1: Se corrige la Resolución DM/N°077/2016 de fecha 30 de mayo de 2016, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N°40.920 de fecha 7 de junio de 2016, por haber incurrido en el siguiente error material: **Donde dice: "Artículo 1: Se designa al ciudadano ANDRES ALBERTO KOWALSKI LARRALDE,** titular de la cédula de identidad **N° V- 6.326.191**, como **DIRECTOR GENERAL DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA**, adscrita al Despacho del Viceministro de Agricultura Productiva, de la Estructura Organizacional que se creará para el Ministerio del Poder Popular para la Agricultura Productiva y Tierras. "**Debe decir: Artículo 1:** Se designa al ciudadano **ANDRES ALBERTO KOWALSKI LARRALDE,** titular de la Cédula de Identidad **N° V- 6.326.191**, como **DIRECTOR GENERAL DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE PRODUCCIÓN PECUARIA**, adscrita al Despacho del Viceministro de Agricultura Productiva, de la Estructura Organizacional que se creará para el Ministerio del Poder Popular para la Agricultura Productiva y Tierras, en calidad de **ENCARGADO**.

Artículo 2. Imprímase íntegramente el texto de la Resolución DM/N° 077/2016 de fecha 30 de mayo de 2016, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N°40.920 de fecha 7 de junio de 2016, subsanando el error anteriormente referido, preservando el número y fecha de la misma.

Comuníquese y Publíquese,
Por el Ejecutivo Nacional,

WILMAR ALFREDO CASTRO SOTELDO
Ministro del Poder Popular para la Agricultura Productiva y Tierras

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA. MINISTRO DEL PODER POPULAR PARA LA AGRICULTURA PRODUCTIVA Y TIERRAS. RESOLUCIÓN DM/N° 0772016. CARACAS, 30 DE MAYO DE 2016.

AÑO 206°, 157° y 17°

El Ministro del Poder Popular para la Agricultura Productiva y Tierras, **WILMAR ALFREDO CASTRO SOTELDO**, designado mediante Decreto Nº 2.181 de fecha 06 de enero de 2016, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 40.822 de la misma fecha, reimpreso por fallas en los originales en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 40.826 de fecha 12 de enero de 2016, de conformidad el artículo 5° y 8° numeral 2 del referido Decreto; de acuerdo con la disposición contenida en el artículo 16 de la Ley Orgánica de Procedimientos Administrativos; en ejercicio de las atribuciones conferidas en los numerales 1, 19 y 27 del artículo 78 del Decreto N° 1.424 de fecha 17 de noviembre de 2014, con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de la Administración Pública, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 6.147 Extraordinario de la misma fecha, en concordancia con el artículo 5, numeral 2, 8, 18, 19 y artículo 20, numeral 6 de la Ley del Estatuto de la Función Pública; concatenado con el numeral 2 del artículo 17 del Decreto N.º 1.612 de fecha 18 de febrero de 2015, sobre Organización General de la Administración Pública Nacional, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N.º 6.173 Extraordinario de la misma fecha, dicta la siguiente;

RESOLUCIÓN

Artículo 1. Se designa al ciudadano **ANDRES ALBERTO KOWALSKI LARRALDE,** titular de la cédula de identidad **N° V- 6.326.191**, como **DIRECTOR GENERAL DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE PRODUCCIÓN PECUARIA,** adscrita al Despacho del Viceministro de Agricultura Productiva, de la Estructura Organizacional que se creará para el Ministerio del Poder Popular para la Agricultura Productiva y Tierras, en calidad de **ENCARGADO**.

Artículo 2. La presente Resolución entrará en vigencia a partir de su publicación en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela.

Comuníquese y Publíquese,
Por el Ejecutivo Nacional,

WILMAR ALFREDO CASTRO SOTELDO
Ministro del Poder Popular para la Agricultura Productiva y Tierras

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA AGRICULTURA PRODUCTIVA Y TIERRAS, DESPACHO DEL MINISTRO. RESOLUCIÓN DM/Nº 125/2016. CARACAS, 25 DE JULIO DE 2016.

AÑOS 206°, 157° y 17°

El Ministro del Poder Popular para la Agricultura Productiva y Tierras, **WILMAR ALFREDO CASTRO SOTELDO**, designado mediante Decreto Nº 2.181 de fecha 06 de enero de 2016, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.822 de la misma fecha, reimpreso por fallas en los originales en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.826 de fecha 12 de enero de 2016, de conformidad con lo establecido; el artículo 16 de la Ley Orgánica de Procedimientos Administrativos; en ejercicio de las atribuciones conferidas en los numerales 3, 19 y 27 del artículo 78 del Decreto Nº 1.424 de fecha 17 de noviembre de 2014 con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de la Administración Pública, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 6.147 Extraordinario de la misma fecha, en concordancia con el numeral 2 del artículo 5 de la Ley del Estatuto de la Función Pública y lo establecido en los artículos 47, 48 y 51 del Reglamento N° 1 de la Ley Orgánica de la Administración Financiera del Sector Público, sobre el Sistema Presupuestario, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 5.781 Extraordinario del 12 de agosto de 2005, así como lo dispuesto en el artículo 1 del Reglamento de Delegación de firma de los Ministros del Ejecutivo Nacional, dictado a través del Decreto N° 140 de fecha 17 de septiembre de 1969, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 29.025 del 18 de septiembre de 1969, dicta la siguiente;

RESUELVE

Artículo 1. Designar al ciudadano **FELIPE ARMANDO SUAREZ BRAVO,** titular de la cédula de identidad **Nº V-14.027.921,** como **DIRECTOR DE LA UNIDAD TERRITORIAL DEL MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA AGRICULTURA PRODUCTIVA Y TIERRAS DEL ESTADO FALCÓN,** y como cuentadante y responsable de los fondos de avance o anticipos que les sean girados a esa Unidad Administradora (Sede Coro, Código:03019).

Artículo 2. Se delega en el ciudadano mencionado en el artículo 1 de la presente Resolución, la competencia y firma de los actos y documentos que se especifican a continuación:

1) Aprobar, ordenar y tramitar los gastos y pagos que afecten los créditos presupuestarios que le sean asignados con fondos de anticipo girados a la Unidad Territorial del Ministerio del Poder Popular para la Agricultura y Tierras del estado Falcón, mediante cheques, ordenes de compra y/o de servicios, conforme a lo previsto en la Ley de Presupuesto y sus modificaciones, en virtud de ello deberá registrar su firma autógrafa en la Oficina Nacional del Tesoro. De igual forma participará a la Contraloria General de la República y a la Oficina de Auditoría Interna de este Ministerio su designación como Cuentadante.

2) Certificación de los documentos que reposan en los archivos de la Unidad Territorial del Ministerio del Poder Popular para la Agricultura y Tierras del estado Falcón.

3) Aprobación de viáticos y pasajes nacionales, de conformidad con lo previsto en la normativa aplicable.

4) Informar al ciudadano Ministro trimestralmente la ejecución presupuestaria y financiera, así como los compromisos pendientes de pago, en función de la presente delegación.

Artículo 3. Los actos y documentos firmados en virtud de la delegación prevista en el artículo 2 de la presente Resolución deberán indicar de forma inmediata, bajo la firma del funcionario delegado, la fecha y el número de Resolución y de la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela donde haya sido publicada la misma.

Artículo 4. Queda derogada la Resolución DM/N° 051/2007 de fecha 26 de abril de 2007, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 38.673 de fecha 30 de abril de 2007.

Artículo 5. La presente Resolución entrará en vigencia a partir de su fecha de publicación en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela.

Comuníquese y Publíquese,
Por el Ejecutivo Nacional,

WILMAR ALFREDO CASTRO SOTELDO
Ministro del Poder Popular para
Agricultura Productiva y Tierras

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA AGRICULTURA PRODUCTIVA Y TIERRAS, DESPACHO DEL MINISTRO. RESOLUCIÓN DM/Nº 126/2016. CARACAS, 25 DE JULIO DE 2016.

AÑOS 206°, 157° y 17°

El Ministro del Poder Popular para la Agricultura Productiva y Tierras, **WILMAR ALFREDO CASTRO SOTELDO**, designado mediante Decreto Nº 2.181 de fecha 06 de enero de 2016, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.822 de la misma fecha, reimpreso por fallas en los originales en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.826 de fecha 12 de enero de 2016, de conformidad con lo establecido el artículo 16 de la Ley Orgánica de Procedimientos Administrativos; en ejercicio de las atribuciones conferidas en los numerales 3, 19 y 27 del artículo 78 del Decreto Nº 1.424 de fecha 17 de noviembre de 2014 con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de la Administración Pública, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 6.147 Extraordinario de la misma fecha, en concordancia con el numeral 2 del artículo 5 de la Ley del Estatuto de la Función Pública y lo establecido en los artículos 47, 48 y 51 del Reglamento N° 1 de la Ley Orgánica de la Administración Financiera del Sector Público, sobre el Sistema Presupuestario, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 5.781 Extraordinario del 12 de agosto de 2005, así como lo dispuesto en el artículo 1 del Reglamento de Delegación de firma de los Ministros del Ejecutivo Nacional, dictado a través del Decreto N° 140 de fecha 17 de septiembre de 1969, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 29.025 del 18 de septiembre de 1969, dicta la siguiente;

RESUELVE

Artículo 1. Designar al ciudadano **JOSÉ MIGUEL FIGUEROA,** titular de la cédula de identidad **Nº V- 5.701.492,** como **DIRECTOR DE LA UNIDAD TERRITORIAL DEL MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA AGRICULTURA PRODUCTIVA Y TIERRAS DEL ESTADO ANZOÁTEGUI,** y como cuentadante y responsable de los fondos de avance o anticipos que les sean girados a esa Unidad Administradora (Sede Barcelona, Código: 03011).

Artículo 2. Se delega en el ciudadano mencionado en el artículo 1 de la presente Resolución, la competencia y firma de los actos y documentos que se especifican a continuación:

1) Aprobar, ordenar y tramitar los gastos y pagos que afecten los créditos presupuestarios que le sean asignados con fondos de anticipo girados a la Unidad Territorial del Ministerio del Poder Popular para la Agricultura y Tierras del estado Anzoátegui, mediante cheques, ordenes de compra y/o de servicios, conforme a lo previsto en la Ley de Presupuesto y sus modificaciones, en virtud de ello deberá registrar su firma autógrafa en la Oficina Nacional del Tesoro. De igual forma participará a la Contraloria General de la República y a la Oficina de Auditoría Interna de este Ministerio su designación como Cuentadante.

2) Certificación de los documentos que reposan en los archivos de la Unidad Territorial del Ministerio del Poder Popular para la Agricultura y Tierras del estado Anzoátegui.

3) Aprobación de viáticos y pasajes nacionales, de conformidad con lo previsto en la normativa aplicable.

4) Informar al ciudadano Ministro trimestralmente la ejecución presupuestaria y financiera, así como los compromisos pendientes de pago, en función de la presente delegación.

Artículo 3. Los actos y documentos firmados en virtud de la delegación prevista en el artículo 2 de la presente Resolución deberán indicar de forma inmediata, bajo la firma del funcionario delegado, la fecha y el número de Resolución y de la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela donde haya sido publicada la misma.

Artículo 4. Queda derogada la Resolución DM/N° 097/2015 de fecha 17 de abril de 2015, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.643 de fecha 20 de abril de 2015.

Artículo 5. La presente Resolución entrará en vigencia a partir de su fecha de publicación en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela.

Comuníquese y Publíquese,
Por el Ejecutivo Nacional,

WILMAR ALFREDO CASTRO SOTELDO
Ministro del Poder Popular para
Agricultura Productiva y Tierras

MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD
DESPACHO DE LA MINISTRA
RESOLUCIÓN N°345

CARACAS, 14 DE JULIO DE 2016
206°, 157° y 17°

COMISIÓN NACIONAL DE SANGRE

En ejercicio de las atribuciones que me confiere el Decreto Nº 2.181 de fecha 06 de enero de 2016, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.822 de la misma fecha, de conformidad con lo dispuesto en los numerales 2, 3, 13 y 19 del artículo 78 del Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de la Administración Pública, en concordancia con lo previsto en los artículos 5 y 11 de la Ley Orgánica de Salud, así como en el artículo 3 de la Ley sobre Transfusión y Bancos de Sangre, este Despacho Ministerial,

CONSIDERANDO

Que la salud es un Derecho Social fundamental con rango Constitucional, siendo obligación del Estado garantizarla como parte del Derecho a la vida, mediante la promoción y desarrollo de políticas orientadas a elevar la calidad de vida, el bienestar colectivo y el acceso a los servicios por órgano del Poder Ejecutivo Nacional a través del Sistema Público Nacional de Salud, de carácter intersectorial, intergubernamental y participativo, integrado al sistema de seguridad social y regido por los principios de gratuidad, universalidad, integridad, equidad, integración social y solidaridad,

CONSIDERANDO

Que conforme al Plan de la Patria, Segundo Plan Socialista de Desarrollo Económico y Social de la Nación 2013-2019, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 6.118. Extraordinario de fecha 04 de diciembre de 2013, es deber del Estado asegurar la salud de la población, a través del fortalecimiento continuo y la consolidación de todos los niveles de atención y servicios del Sistema Público Nacional de Salud, priorizando el nivel de atención primaria para la promoción de estilos y condiciones de vida saludables en toda la población,

CONSIDERANDO

Que el Estado tiene la obligación indeclinable de adoptar todas las medidas administrativas, legislativas, judiciales y de cualquier otra índole que sean necesarias y apropiadas para asegurar la implementación de una nueva visión en materia de Salud Pública que guie la gestión y la atención, y conduzca a ofrecer un servicio eficiente, humano y digno, desde el ingreso de los usuarios, pasando por las etapas de diagnóstico, tratamiento de la salud hasta su restitución, egreso y seguimiento,

CONSIDERANDO

Que es necesaria una refundación permanente del Sistema Público Nacional de Salud, basado principalmente en el carácter humano y científico de la atención, y en un equilibrio que garantice una atención con altos estándares profesionales que vayan más allá del mero hecho técnico,

RESUELVE

ARTÍCULO 1. Crear la **COMISIÓN NACIONAL DE SANGRE**, con el objeto de diseñar e implementar mecanismos de supervisión que permitan el seguimiento y control de la disponibilidad, acceso y uso de la sangre, sus componentes y derivados, dependiente del Despacho de la Ministra del Poder Popular para la Salud.

ARTÍCULO 2. La **COMISIÓN NACIONAL DE SANGRE** tendrá las siguientes funciones:

1) Organizar los servicios de sangre ubicados en el territorio Nacional en redes regionales con capacidad para la promoción, captación, selección y atención de donantes de sangre; procesamiento, evaluación, almacenamiento y distribución de la sangre colectada hacia los servicios de transfusión en razón de tres tipos de establecimientos:
   a) Centros Colectores de Sangre.
   b) Centros de procesamiento, almacenamiento y distribución.
   c) Servicios hospitalarios o extra hospitalarios de preparación y administración de transfusiones.
2) Difundir los lineamientos y estrategias emitidos por este Ministerio orientadas a impulsar, supervisar y controlar el uso de la sangre, sus componentes y derivados en los distintos establecimientos de salud que se encuentran en el territorio Nacional.
3) Proponer al Ministerio del Poder Popular para la Salud el Plan Nacional de Sangre 2016-2019, el cual incorporará a todos los servicios de sangre del país y determinará la participación y responsabilidad de los demás órganos y entes adscritos a este Ministerio con competencia en la materia, siendo estructurado en función de las siguientes estrategias:
   a) Donación Altruista y repetida de sangre.
   b) Capacitación y gestión de recursos humanos.
   c) Uso racional de la sangre, sus componentes y derivados.
   d) Monitoreo, evaluación y sistema de hemovigilancia.
   e) Sistemas de gestión de la calidad, para la reorganización de los servicios de sangre del país en fases progresivas.
4) Definir en coordinación con los demás órganos y entes adscritos a este Ministerio con competencia en la materia mecanismos capaces de desarrollar la promoción de la salud y la calidad de vida, a fin de contribuir en la adopción de modos, condiciones y estilos de vida saludables por parte de las personas, familias y comunidades.
5) Recomendar acciones orientadas a monitorear el uso de la sangre, sus componentes y derivados; a fin de determinar las necesidades de cada área, permitiendo establecer parámetros de formación.
6) Participar y realizar foros, mesas y talleres de información sobre las prácticas y métodos para racionalizar el uso de la sangre, sus componentes y derivados.
7) Las demás que le atribuyan las Leyes, Reglamentos, Decretos y Resoluciones; así como aquellas que le instruya o delegue la Ministra del Poder Popular para la Salud.

Parágrafo Único: Para la presentación del primer Plan Nacional de Sangre 2016-2019, la Comisión dispondrá de un lapso de seis (06) meses contados a partir de la fecha de publicación del presente instrumento en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela.

ARTÍCULO 3. La **COMISIÓN NACIONAL DE SANGRE** estará conformada por un (01) Director o Directora y cuatro (04) miembros, los cuales estarán sujetos al libre nombramiento y remoción por parte de la Ministra del Poder Popular para la Salud.

ARTÍCULO 4. En reunión de sus miembros, se designará una Secretaria o Secretario de la **COMISIÓN NACIONAL DE SANGRE**, quien llevará las actas o minutas de cada reunión y será la persona encargada de elaborar los respectivos informes a la Ministra del Poder Popular para la Salud.

ARTÍCULO 5. La **COMISIÓN NACIONAL DE SANGRE** deberá reunirse una (01) vez al mes de manera ordinaria, basados en una agenda de trabajo previa, donde se discutirán y aprobarán la formulación y evaluación de las políticas, programas, proyectos y actividades a ser implementadas en función del cumplimiento de su objeto. De la misma manera, podrán reunirse cuando sean convocados por la Secretaria o Secretario, o por tres (03) o más de sus integrantes.

ARTÍCULO 6. La Comisión dictará su reglamento de funcionamiento.

ARTÍCULO 7. Se declara la disponibilidad y el acceso a sangre, componentes y derivados seguros, oportunos, suficientes y de calidad para la población, como un asunto de prioridad en las políticas de salud implementadas por el Estado Venezolano.

ARTÍCULO 8. La presente Resolución entrará en vigencia a partir de su publicación en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela.

Comuníquese y publíquese,

LUISANA MELO SOLORZANO
MINISTRA DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD.

MINISTERIOS DEL PODER POPULAR PARA LA ALIMENTACIÓN Y PARA LA SALUD

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA ALIMENTACIÓN. DESPACHO DEL MINISTRO. RESOLUCIÓN N° 041-16. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD. DESPACHO DE LA MINISTRA. RESOLUCIÓN N° 208.

Caracas, 22 de abril de 2016

206°, 157° y 17°

Incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES N° 71/93, "IDENTIDAD Y CALIDAD CREMA DE LECHE".

El Ministro del Poder Popular para la Alimentación **RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES**, titular de la cédula de identidad N° **V-8.812.571** y la Ministra del Poder Popular para la Salud **LUISANA MELO SOLÓRZANO**, titular de la cédula de identidad N° **V-5.886.440**, ambos designados mediante Decreto N° 2.181, de fecha 06 de enero de 2016, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 40.822 de la misma fecha, reimpresa en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 40.826, de fecha 12 de enero de 2016, en ejercicio de las atribuciones que le confieren los artículos 65 y 78 en sus numerales 3, 9 y 19, del Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de la Administración Pública, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 6.147 Extraordinario, de fecha 17 de noviembre de 2014, conforme a lo dispuesto en el artículo 2 de la Decisión del Consejo del Mercado Común (CMC) N° 27/12 del 30/VII/12.

POR CUANTO

Que el 4 de julio de 2006 se suscribió en la ciudad de Caracas, el Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **CONSEJO DEL MERCADO COMÚN (MERCOSUR)**, publicado en Gaceta Oficial N° 38.482 del 19 de julio de 2006; el cual entró en vigor el 12 de agosto de 2012,

POR CUANTO

El artículo 3 del Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **MERCOSUR**, establece la obligación de la República de adoptar el acervo normativo vigente del MERCOSUR,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR** que no ameriten ser incorporadas por vía legislativa, podrán incorporarse por la vía administrativa mediante actos emanados del Poder Ejecutivo, conforme a lo dispuesto en los artículos 3,14 y 15 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR**, deberán ser incorporadas a los ordenamientos jurídicos de los Estados Partes en su texto integral, de conformidad a lo previsto en el artículo 7 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común.

RESUELVEN

Artículo 1°. Aprobar la incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional la Resolución MERCOSUR/GMC/RES N° 71/93, IDENTIDAD Y CALIDAD CREMA DE LECHE.

Artículo 2°. Las normas correspondientes al REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD CREMA DE LECHE, serán de obligatorio cumplimiento a partir de su publicación en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela.

Comuníquese y publíquese, junto con el texto de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES N° 71/93.

RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES
Ministro del Poder Popular para la Alimentación

LUISANA MELO SOLÓRZANO
Ministra del Poder Popular para la Salud

MERCOSUR/GMC/RES. N° 71/93

IDENTIDAD Y CALIDAD CREMA DE LECHE

VISTO: El Art. 13 del Tratado de Asunción, el Art. 10 de la Decisión N° 4/91 del Consejo del Mercado Común, la Resolución N° 18/92 del Grupo Mercado Común, la Recomendación N° 44/93 del Subgrupo de Trabajo N° 3, "Normas Técnicas".

CONSIDERANDO:

Que los Estados Partes acordaron fijar la Identidad y Calidad de la Crema de Leche destinada al consumo humano.

Que la armonización de los reglamentos técnicos propenderá a eliminar los obstáculos que generan las diferencias en los reglamentos técnicos nacionales, dando cumplimiento a lo establecido por el Tratado de Asunción.

EL GRUPO MERCADO COMUN RESUELVE:

Art. 1. Los Estados Parte no podrán prohibir ni restringir la comercialización de la Crema de Leche que cumpla con lo establecido en el Anexo de la presente Resolución.

Art. 2. Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución y comunicarán el texto de las mismas al Grupo Mercado Común a través de la Secretaría Administrativa.

Art. 3. La presente Resolución entrará en vigor el 31 de enero de 1994.

ANEXO

Reglamento Técnico Mercosur de Identidad y Calidad de Crema de Leche.

1. ALCANCE.

1.1. Objetivo.

El presente Reglamento fija la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberá obedecer la crema de leche, sometida a pasteurización, esterilización o tratamiento a ultra alta temperatura (UHT o UAT), homogeneizada o no, destinadas al consumo humano.

1.2. Ambito de aplicación.

El presente Reglamento se refiere exclusivamente a la crema de leche a ser comercializada en el MERCOSUR.

2. DESCRIPCION.

2.1. DEFINICION.

Con el nombre de crema de leche se entiende el producto lácteo relativamente rico en grasa separada de la leche por procedimientos tecnológicamente adecuados, que adopta la forma de una emulsión de grasa en agua.

2.2. DEFINICION DE LOS PROCEDIMIENTOS.

2.2.1. Se denomina crema pasteurizada, a la que ha sido sometida al procedimiento de pasteurización, mediante un tratamiento térmico tecnológicamente adecuado.

2.2.2. Se denomina crema esterilizada, a la que ha sido sometida al procedimiento de esterilización, mediante un tratamiento térmico tecnológicamente adecuado.

2.2.3. Se denomina crema UHT, a la que ha sido sometida a tratamiento térmico de ultra alta temperatura, mediante un procedimiento tecnológicamente adecuado.

2.3. DESIGNACION (Denominación de venta).

Se designará "crema de leche" o simplemente "crema", pudiendo indicarse si se trata "de bajo tenor graso" o "liviana" o "semicrema", o "de alto tenor graso" de acuerdo con la clasificación correspondiente (2.4.1 a 2.4.3).

La crema cuyo contenido de materia grasa sea superior al 40% m/m podrá designarse "crema doble".

La crema cuyo contenido de materia grasa sea superior al 35% m/m podrá, opcionalmente, designarse "crema para batir".

La crema UHT o UAT podrá designarse además "Crema Larga vida".

La crema sometida al proceso de homogeneización deberá designarse además como "homogeneizada".

2.4. CLASIFICACIÓN.

De acuerdo con su contenido en materia grasa la crema de leche se clasifica en (Tabla 1):

2.4.1. Crema de bajo tenor graso o liviana.

2.4.2. Crema.

2.4.3. Crema de alto tenor graso.

3. REFERENCIAS.

AOAC 15 Ed. 947.05
AOAC 15 Ed. 950.41
FIL 16C: 1987
FIL 50B: 1985
FIL 73A: 1985
FIL 93A: 1985
FIL 100B: 1990
FIL 145: 1990
CAC-VOL A 1985

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

4. COMPOSICIÓN Y REQUISITOS.

4.1. COMPOSICIÓN.

4.1.1. Ingredientes obligatorios.
Crema obtenida a partir de leche de vaca.

4.1.2. Ingredientes opcionales.
Sólidos lácteos no grasos máx. 2% (m/m), o,
Caseinatos Máx. 0,1% (m/m), o,
Suero lácteo en polvo máx. 1,0% (m/m)

4.2. Requisitos.

4.2.1. Características sensoriales.

4.2.1.1. Color.
Blanco o levemente amarillento.

4.2.1.2 Sabor y olor.
Característicos, suaves, no rancios, ni ácidos, sin sabores u olores extraños.

4.2.2. Requisitos físicos y químicos.

La crema de leche debe cumplir con los requisitos físicos y químicos que se detallan en la Tabla 1 donde también se indican los métodos de análisis correspondientes.

TABLA 1.

REQUISITOS FÍSICOS Y QUÍMICOS PARA CREMA DE LECHE

REQUISITOS	Crema de bajo tenor graso o liviana o semicrema	Crema	Crema de alto tenor graso	Método de Análisis
ACIDEZ % (m/m)g de ác. láctico/ 100 g crema				
Máx.	0,20	0,20	0,20	AOAC 15Ed.. 947.05
MATERIA GRASA % (m/m) g de grasa/ 100 g de crema				
Máx.	19,9	49,9		
Mínimo	10,0	20,0	50,0	FIL 16C:1987

4.2.3. ACONDICIONAMIENTO.

4.2.3.1. La crema de leche deberá ser conservada permanentemente en cámara fría o temperatura inferior o igual a 5 °C a los efectos de mantener sus características. Se exceptúa la crema esterilizada y crema UHT que podrá ser conservada a temperatura ambiente.

4.2.3.2. Envases.

La crema pasteurizada, esterilizada o UHT deberá ser envasada en envases aptos para estar en contacto con alimentos y que confieran protección contra la contaminación del producto.

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACIÓN.

5.1. No se acepta el agregado de ningún tipo de aditivo o coadyuvante para la crema pasteurizada.

5.2. La crema esterilizada y crema UHT podrán contener los agentes espesantes y/o estabilizantes permitidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente, que se detallan a continuación, aisladamente o en mezclas, en cantidad total no mayor al 0,5% (m/m) en el producto final. Podrá contener asimismo las sales estabilizantes permitidas, que se detallan a continuación, aisladamente o en mezclas, en cantidad total no mayor al 0,2% (m/m) en el producto final.

Agentes espesantes y/o estabilizantes:

Acido algínico y sus sales de calcio, sodio, potasio y amonio	Máx 0,50% (m/m)
Carboximetilcelulosa y su sal de sodio	Máx 0,50% (m/m)
Goma arábiga	Máx 0,50% (m/m)
Goma jataí u algarroba	Máx 0,50% (m/m)
Goma Guar	Máx 0,50% (m/m)
Goma Xantana	Máx 0,50% (m/m)
Carragenina y sus sales de sodio o potasio	Máx 0,50% (m/m)
Pectina	Máx 0,50% (m/m)
Celulosa microcristalina	Máx 0,50% (m/m)

Sales estabilizantes:

Citrato de sodio, Fosfatos (mono, di o tri) de sodio, potasio o calcio, cloruro de calcio, bicarbonato de sodio.

Máx 0,20% (m/m) aisladamente o en combinación.

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. Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con 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.

7.3.1. La crema de leche sometida a proceso de pasteurización debe cumplir con los requisitos microbiológicos que se muestran en la Tabla 2 donde se detallan los métodos de análisis correspondientes.

TABLA 2
REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA CREMA DE LECHE PASTEURIZADA

Requisito	Criterio de aceptación (I.C.M.S.F.)	Categoría	Método de Análisis
Aerobios mesófilos/g	n=5 c=2 m=10.000 M=100.000	5	FIL 100B:1991
Coliformes totales/g	n=5 c=2 m=l0 M=100	5	FIL 73A: 1985
Coliformes a 45ºC/g	n=5 c=2 m<3 M=10	5	APHA (*) 1992 Cap. 24
Estafilococos coagulasa positivos/g	n=5 c=1 m=l0 M=100	8	FIL 145: 1990

(*) Compendium of Methods for the Microbiológical Examination of Foods.

7.3.2. La crema leche sometida a proceso de esterilización o tratamiento a ultra alta temperatura (UHT) debe cumplir con los requisitos microbiológicos que se muestran en la Tabla 3, donde se detallan los métodos de análisis correspondientes.

TABLA 3
REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA CREMA DE LECHE ESTERILIZADA O UHT

Requisito	Categorización (I.C.M.S.F.)	Criterio de aceptación (I.C.M.S.F.)	Método de Análisis
Aerobios mesófilos/g (luego de incubación a 35 ºC por 7 días)	10	n=5 c=0 m=100	FIL 100B:1991

8. PESOS Y MEDIDAS.

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9. ROTULADO.

9.1. Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9.2. Se denominará "crema de leche" o "crema", "crema de bajo tenor graso" o "crema liviana" o "semicrema", "crema de alto tenor graso" según corresponda. Podrá opcionalmente denominarse "crema para batir" o "crema doble" cuando corresponda. De tratarse de crema esterilizada o crema UHT o UAT se denominará "crema esterilizada", "crema UHT" o "crema UAT", pudiendo en este caso usarse también la denominación "larga vida". De tratarse de crema homogeneizada se indicará en el rótulo "homogeneizada". En todos los casos deberá consignarse en la cara principal del rótulo el contenido % m/m de materia grasa.

10. Métodos de análisis.

Los métodos de análisis recomendados son los indicados en los puntos 4.2.2. y 7.3 del presente Reglamento.

11. Muestreo.

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

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA ALIMENTACIÓN. DESPACHO DEL MINISTRO. RESOLUCIÓN N° 042-16. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD. DESPACHO DE LA MINISTRA. RESOLUCIÓN N° 209.

Caracas, 22 de abril de 2016

206°, 157° y 17°

Incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES N° 76/94, "IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA CREMA DE LECHE A GRANEL PARA USO INDUSTRIAL".

El Ministro del Poder Popular para la Alimentación **RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES**, titular de la cédula de identidad N° **V-8.812.571** y la Ministra del Poder Popular para la Salud **LUISANA MELO SOLÓRZANO**, titular de la cédula de identidad N° **V-5.886.440**, ambos designados mediante Decreto N° 2.181, de fecha 06 de enero de 2016, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.822 de la misma fecha, reimpresa en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.826, de fecha 12 de enero de 2016, en ejercicio de las atribuciones que le confieren los artículos 65 y 78 en sus numerales 3, 9 y 19, del Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de la Administración Pública, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 6.147 Extraordinario, de fecha 17 de noviembre de 2014, conforme a lo dispuesto en el artículo 2 de la Decisión del Consejo del Mercado Común (CMC) N° 27/12 del 30/VII/12.

POR CUANTO

Que el 4 de julio de 2006 se suscribió en la ciudad de Caracas, el Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **CONSEJO DEL MERCADO COMÚN (MERCOSUR)**, publicado en Gaceta Oficial N° 38.482 del 19 de julio de 2006; el cual entró en vigor el 12 de agosto de 2012,

POR CUANTO

El artículo 3 del Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **MERCOSUR**, establece la obligación de la República de adoptar el acervo normativo vigente del MERCOSUR,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR** que no ameriten ser incorporadas por vía legislativa, podrán incorporarse por la vía administrativa mediante actos emanados del Poder Ejecutivo, conforme a lo dispuesto en los artículos 3,14 y 15 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR**, deberán ser incorporadas a los ordenamientos jurídicos de los Estados Partes en su texto integral, de conformidad a lo previsto en el artículo 7 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común.

RESUELVEN

Artículo 1°. Aprobar la incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional la Resolución MERCOSUR/GMC/RES Nº 76/94, IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA CREMA DE LECHE A GRANEL PARA USO INDUSTRIAL.

Artículo 2°. Las normas correspondientes al REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA CREMA DE LECHE A GRANEL PARA USO INDUSTRIAL, serán de obligatorio cumplimiento a partir de su publicación en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela.

Comuníquese y publíquese, con el texto de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES Nº 76/94.

RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES
Ministro del Poder Popular para la Alimentación

LUISANA MELO SOLÓRZANO
Ministra del Poder Popular para la Salud

MERCOSUR/GMC/RES Nº 76/94

IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA CREMA DE LECHE A GRANEL PARA USO INDUSTRIAL

VISTO: El Art. 13 del Tratado de Asunción, el Art. 10 de la Decisión No. 4/91 del Consejo del Mercado Común, la Resolución No. 91/93 del Grupo Mercado Común y la Recomendación No. 43/94 del SGT No. 3 "Normas Técnicas".

CONSIDERANDO:

Que los Estados Partes concuerdan fijar la Identidad y la Calidad de la Crema de Leche a Granel para Uso Industrial.

Que la armonización de los reglamentos técnicos tendrá por objetivo la eliminación de los obstáculos que generan las diferencias de los reglamentos técnicos nacionales.

EL GRUPO MERCADO COMUN

RESUELVE:

Art. 1 – Aprobar el "Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de la Crema de Leche a Granel de Uso Industrial" que consta en el Anexo a la presente Resolución.

Art. 2 – Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución, por intermedio de los siguientes organismos:

Argentina:

Ministerio de Salud y Acción Social

Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos

Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SENASA)

Brasil:

Ministério da Saúde

Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária

Paraguay:

Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

Ministerio de Agricultura y Ganadería

Uruguay:

Ministerio de Salud Pública

Ministerio de Industria, Energía y Minería

(Laboratorio Tecnológico del Uruguay)

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Artículo 3 – La presente Resolución entrará en vigencia el 1º de enero de 1995.

XV GMC – Brasília, 4/XI/1994

SGT Nº 3 / REC Nº 43/94

ANEXO

Reglamento Técnico Mercosur de Identidad y Calidad de Crema de Leche a granel de uso industrial

1. ALCANCE

1.1. Objetivo.
El presente Reglamento fija la Identidad y los Requisitos mínimos de Calidad que deberá cumplir la Crema de Leche a Granel para Uso Industrial.

1.2. Ambito de aplicación.
El presente Reglamento se refiere exclusivamente a la Crema de Leche a Granel de Uso Industrial a ser comercializada entre los países del MERCOSUR.

2. DESCRIPCION

2.1. DEFINICION

2.1.1. Se entiende por crema al producto lácteo rico en grasa, separado de la leche por procedimientos tecnológicamente adecuados, que adopta la forma de una emulsión de grasa en agua.

2.1.2. Se entiende por Crema de Leche a granel de uso industrial, la crema transportada en volumen de un establecimiento industrializador de productos lácteos de otro, a ser procesada y que no sea destinada directamente al consumidor final.

2.2. DESIGNACIÓN (DENOMINACIÓN DE VENTA)

Se designará "Crema de Leche a granel de uso industrial".

3. REFERENCIAS

AOAC 15º Ed. 1990, 947.05

CODEX ALIMENTARIUS, CAC/VOL: 1985

FIL 16 C: 1987

FIL 50 B: 1985

4. COMPOSICIÓN Y CALIDAD

4.1. REQUISITOS

4.1.1. Características Sensoriales

4.1.1.1. Color

4.1.1.2. Sabor y olor.

Olor y sabor característicos suaves, no rancios ni ácidos, sin olores o sabores extraños.

4.1.2. Requisitos Generales

La materia grasa de la crema de leche debe cumplir con el Reglamento MERCOSUR de Identidad de Grasa Láctea.

No debe contener:

a) materias extrañas

b) calostro, sangre o pus

c) antisépticos, antibióticos, conservadores y neutralizantes.

d) residuos de hormonas, toxinas microbianas.

e) residuos de plaguicidas y metales tóxicos en cantidades superiores a las establecidas en el reglamento MERCOSUR correspondiente.

f) niveles de radiactividad superiores

$Ce^{134} + Ce^{137}$ ..... 5 Bq/L
I^{131} .....5 Bq/L
Sr^{90} .....5 Bq/L

4.2.2. Requisitos físicos y químicos

La crema de leche a granel de uso industrial debe cumplir con los requisitos físicos y químicos que se detallan en la Tabla 1 donde también se indican los métodos de análisis correspondientes.

TABLA I

REQUISITOS FISICOS Y QUIMICOS PARA LA CREMA DE LECHE A GRANEL DE USO INDUSTRIAL.

REQUISITO		MÉTODO DE ANÁLISIS
Materia grasa *g de grasa* /100 g de crema	Mín. 10,0	FIL 16 C: 1987
Acidez *g ác. Láctico*/100 g de crema	Máx. 0,20	AOAC 15º Ed. 947.05

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ELABORACIÓN

No se admite ningún tipo de aditivo o coadyuvante.

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. Las prácticas de higiene para el tratamiento y transporte del producto estarán de acuerdo a lo que establece el Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de Alimentos (CAC/VOL A- 1985).

7.2. Tratamiento y Transporte

7.2.1. Tratamiento

7.2.1.1. La crema de leche definida en el punto 2.1.1. deberá ser enfriada y mantenida a una temperatura no superior a 8º C, en establecimientos industrializadores de productos lácteos.

7.2.1.2. Podrá opcionalmente ser sometida a los siguientes tratamientos:

7.2.1.2.1. Termización, proceso térmico que no activa la fosfatasa alcalina.

7.2.1.2.2. Pasterización, tratamiento térmico que asegure la inactivación de la fosfata alcalina (AOAC 1990, 15º Ed. 979.13).

7.2.2. Transporte.

La crema de leche a granel de uso industrial deberá ser transportada en tanques isotérmicos a una temperatura no superior a 8º C. La temperatura de arribo de la crema no debe ser superior a 12º C. Se admitirá una temperatura de arribo no superior a 15º C cuando el contenido de materia grasa de la crema supere el 42% (m/m).

7.3. Criterios macroscópicos y microscópicos

La crema de leche a granel de uso industrial deberá estar exenta de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS

Los métodos de análisis recomendados son los indicados en 4.2.2.

9. MUESTREO

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

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA ALIMENTACIÓN. DESPACHO DEL MINISTRO. RESOLUCIÓN N° 043-16. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD. DESPACHO DE LA MINISTRA. RESOLUCIÓN N° 210.

Caracas, 22 de abril de 2016

206º, 157º y 17º

Incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES N°80/94, "IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE FLUIDA A GRANEL DE USO INDUSTRIAL"

El Ministro del Poder Popular para la Alimentación **RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES**, titular de la cédula de identidad N° **V-8.812.571** y la Ministra del Poder Popular para la Salud **LUISANA MELO SOLÓRZANO**, titular de la cédula de identidad N° **V-5.886.440**, ambos designados mediante Decreto Nº 2.181, de fecha 06 de enero de 2016, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.822 de la misma fecha, reimpresa en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.826, de fecha 12 de enero de 2016, en ejercicio de las atribuciones que le confieren los artículos 65 y 78 en sus numerales 3, 9 y 19, del Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de la Administración Pública, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 6.147 Extraordinario, de fecha 17 de noviembre de 2014, conforme a lo dispuesto en el artículo 2 de la Decisión del Consejo del Mercado Común (CMC) N° 27/12 del 30/VII/12.

POR CUANTO

Que el 4 de julio de 2006 se suscribió en la ciudad de Caracas, el Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **CONSEJO DEL MERCADO COMÚN (MERCOSUR)**, publicado en Gaceta Oficial N° 38.482 del 19 de julio de 2006; el cual entró en vigor el 12 de agosto de 2012,

POR CUANTO

El artículo 3 del Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **MERCOSUR**, establece la obligación de la República de adoptar el acervo normativo vigente del MERCOSUR,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR** que no ameriten ser incorporadas por vía legislativa, podrán incorporarse por la vía administrativa mediante actos emanados del Poder Ejecutivo, conforme a lo dispuesto en los artículos 3,14 y 15 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR**, deberán ser incorporadas a los ordenamientos jurídicos de los Estados Partes en su texto integral, de conformidad a lo previsto en el artículo 7 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común.

RESUELVEN

Artículo 1°. Aprobar la incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional la Resolución MERCOSUR/GMC/RES N° 80/94, IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE FLUIDA A GRANEL DE USO INDUSTRIAL.

Artículo 2°. Las normas correspondientes al REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE FLUIDA A GRANEL DE USO INDUSTRIAL, serán de obligatorio cumplimiento a partir de su publicación en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela.

Comuníquese y publíquese, junto con el texto de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES No. 80/94.

RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES
Ministro del Poder Popular para la Alimentación

LUISANA MELO SOLÓRZANO
Ministra del Poder Popular para la Salud

MERCOSUR/GMC/RES No. 80/94

IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE FLUIDA A GRANEL DE USO INDUSTRIAL

VISTO: El Art. 13 del Tratado de Asunción, el Art. 10 de la Decisión No. 4/91 del Consejo del Mercado Común, la Resolución No. 91/93 del Grupo Mercado Común y la Recomendación No. 42/94 del SGT No. 3 "Normas Técnicas".

CONSIDERANDO:

Que los Estados Partes concuerdan en fijar la identidad y calidad de la Leche fluida a Granel de uso industrial.

Que la armonización de los reglamentos técnicos tiene por objetivo la eliminación de obstáculos que generan las diferencias en los reglamentos técnicos nacionales, dando así cumplimiento a lo establecido por el Tratado de Asunción.

EL GRUPO MERCADO COMUN
RESUELVE:

Artículo 1 – Aprobar el "Reglamento Técnico General del MERCOSUR de Identidad y Calidad de Leche Fluida a Granel de Uso Industrial" que consta en el Anexo a la presente Resolución.

Artículo 2 – Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución, por intermedio de los siguientes órganos:

Argentina: Ministerio de Salud y Acción Social
Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SENASA)

Brasil: Ministério da Saúde
Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Ministerio de Agricultura y Ganadería

Uruguay: Ministerio de Salud Pública
Ministerio de Industria, Energía y Minería (Laboratorio Tecnológico del Uruguay)
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Artículo 3 – La presente Resolución entrará en vigencia el 1º de enero de 1995.

XV GMC – Brasilia, 4/XI/1994

ANEXO

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LECHE FLUIDA A GRANEL DE USO INDUSTRIAL

1. ALCANCE

1.1. Objetivo

El presente Reglamento fija la Identidad y los Requisitos mínimos de Calidad que deberá cumplir la Leche Fluida a Granel de Uso Industrial.

1.2. Ámbito de aplicación

El presente Reglamento se refiere exclusivamente a la Leche Fluida a Granel de Uso Industrial a ser comercializada entre los países del MERCOSUR.

2. DESCRIPCIÓN

2.1. DEFINICIÓN

2.1.1 Se entiende por leche, sin especificar la especie animal de la que se obtiene, el producto del ordeño completo, ininterrumpido, en condiciones de higiene, de vacas lecheras sanas, bien alimentadas y en reposo. La leche de otros animales debe denominarse según la especie de la que proceda.

2.1.2. Se entiende por "Leche fluida a granel de uso industrial" la leche higienizada, enfriada y mantenida a 5 ºC, sometida opcionalmente a terminación, pasterización y/o estandarización de materia grasa, transportada en volumen de un establecimiento industrializador de productos lácteos a otro, a ser procesada y que no sea destinada directamente al consumidor final.

2.2. DESIGNACIÓN (Denominación de venta).

Se designará "Leche fluida a granel de uso industrial".

3. REFERENCIAS

AOAC 15 º Ed. 1990, 925.22
AOAC 15 º Ed. 1990, 947.05
CODEX ALIMENTARIUS, CAC/VOL: 1985
FIL 1C : 1987
FIL 21B:1987

FIL 48: 1969 (3.1) Godet y Mur "Técnicas modernas aplicadas al análisis de la leche", 1966, Ed. Dossat.

TABLA 1 REQUISITOS FÍSICOS Y QUÍMICOS PARA LA LECHE (DEF. 2.1.1.)

REQUISITO		MÉTODO DE ANÁLISIS
Materia grasa g/ 100 mL	Min. 3,0	ISO 2446:1976 (con pipeta de 11,00 mL)
Densidad (a 15ºC)	1,028 a 1,034	AOAC 15ºEd. 925.22
Acidez g ác. Láctico/ 100 mL	0,14 a 0,18	AOAC 15ºEd. 947.05
Extracto seco no graso g/100 g	Mín. 8,2	FIL 21B: 1987
Descenso Crioscópico	Máx. -0,512ºC equivalente a - 0,530 ºH	FIL 108A: 1969
Prueba de Alcohol	Estable	FIL 48: 1969 (3.1)
Prueba de Ebullición	Estable	Godet y Mur (1966)

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ ELABORACIÓN.

No se admite ningún tipo de aditivo o coadyuvante.

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. Las prácticas de higiene para el tratamiento y transporte del producto estarán de acuerdo a lo que establece el Código Internacional Recomendado de Prácticas-Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/VOL A-1985).

7.2. Tratamiento y transporte

7.2.1. Tratamiento

La leche destinada a comercializarse como leche a granel de uso industrial en establecimientos industrializadores de productos lácteos deberá ser sometida a los siguientes tratamientos:

7.2.1.1. Enfriamiento y mantenimiento a una temperatura no superior a 5ºC.

7.2.1.2. Higienización por métodos mecánicos adecuados.

Podrá además ser sometida a los siguientes tratamientos, solos o combinados:

7.2.1.3. Termización, proceso térmico que no inactiva la fosfatasa alcalina.

7.2.1.4. Pasterización, tratamiento térmico que asegure la inactivación de la fosfatasa alcalina (AOAC 1990, 15º Ed. 979. 13)

7.2.1.5. Estandarización del contenido de materia grasa.

En el caso del punto 7.2.1.5. el contenido de materia grasa no deberá necesariamente ajustarse al mínimo establecido en la Tabla 1.

7.2.2. Transporte

La leche fluida a granel debe ser transportada en tanques isotérmicos a una temperatura no superior a 5ºC. La temperatura de arribo de la leche a destino no debe ser superior a 8ºC.

7.3. Criterios macroscópicos y microscópicos.

La leche fluida a granel de uso industrial debe estar exenta de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS

Los métodos de análisis recomendados son los indicados en 4.2.2.

9. MUESTREO

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

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA ALIMENTACIÓN. DESPACHO DEL MINISTRO. RESOLUCIÓN N° 044-16. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD. DESPACHO DE LA MINISTRA. RESOLUCIÓN N° 211.

Caracas, 22 de abril de 2016

206°, 157° y 17°

Incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES N° 137/96, "REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE DULCE DE LECHE".

El Ministro del Poder Popular para la Alimentación **RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES**, titular de la cédula de identidad N° **V-8.812.571** y la Ministra del Poder Popular para la Salud **LUISANA MELO SOLÓRZANO**, titular de la cédula de identidad N° **V-5.886.440**, ambos designados mediante Decreto N° 2.181, de fecha 06 de enero de 2016, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 40.822 de la misma fecha, reimpresa en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 40.826, de fecha 12 de enero de 2016, en ejercicio de las atribuciones que le confieren los artículos 65 y 78 en sus numerales 3, 9 y 19, del Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de la Administración Pública, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 6.147 Extraordinario, de fecha 17 de noviembre de 2014, conforme a lo dispuesto en el artículo 2 de la Decisión del Consejo del Mercado Común (CMC) N° 27/12 del 30/VII/12.

POR CUANTO

Que el 4 de julio de 2006 se suscribió en la ciudad de Caracas, el Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **CONSEJO DEL MERCADO COMÚN (MERCOSUR)**, publicado en Gaceta Oficial N° 38.482 del 19 de julio de 2006; el cual entró en vigor el 12 de agosto de 2012,

POR CUANTO

El artículo 3 del Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **MERCOSUR**, establece la obligación de la República de adoptar el acervo normativo vigente del MERCOSUR,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR** que no ameriten ser incorporadas por vía legislativa, podrán incorporarse por la vía administrativa mediante actos emanados del Poder Ejecutivo, conforme a lo dispuesto en los artículos 3,14 y 15 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR**, deberán ser incorporadas a los ordenamientos jurídicos de los Estados Partes en su texto integral, de conformidad a lo previsto en el artículo 7 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común.

RESUELVEN

Artículo 1°. Aprobar la incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional la Resolución MERCOSUR/GMC/RES N° 137/96, REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE DULCE DE LECHE.

Artículo 2°. Las normas correspondientes al REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE DULCE DE LECHE, serán de obligatorio cumplimiento a partir de su publicación en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela.

Comuníquese y publíquese, acompañado con el texto de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES N° 137/96.

RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES
Ministro del Poder Popular para la Alimentación

LUISANA MELO SOLÓRZANO
Ministra del Poder Popular para la Salud

MERCOSUR/GMC/RES. N° 137/96

Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Dulce de Leche

VISTO: El Tratado de Asunción y el Protocolo de Ouro Preto, la Resolución No. 91/93 del Grupo Mercado Común, y la Recomendación No. 60/96 del SGT No. 3 "Reglamentos Técnicos".

CONSIDERANDO:

Que los Estados Partes acordaron fijar la Identidad y Calidad de Dulce de Leche.
Que la armonización de los Reglamentos Técnicos tiene por objetivo eliminar los obstáculos que generan las diferencias en los Reglamentos Técnicos nacionales, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.

EL GRUPO MERCADO COMUN
RESUELVE:

Art. 1. Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Dulce de Leche, que figura en el Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2. Los Estados Partes colocarán en vigencia las disposiciones legislativas reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución y comunicarán el texto de las mismas al Grupo Mercado Común.

Art. 3. Las autoridades competentes de los Estados Partes, encargadas de la implementación de la presente Resolución serán:

ARGENTINA	Ministerio de Salud y Acción Social Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación (Servicio Nacional de Sanidad Animal - SENASA).
BRASIL	Ministério da Agricultura e Abastecimento Ministério da Saúde
PARAGUAY	Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social Ministerio de Agricultura y Ganadería Ministerio de Industria y Comercio
URUGUAY	Ministerio de Salud Pública Ministerio de Industria, Energía y Minería (LATU) Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Art. 4. La presente Resolución entrará en vigencia el 1/1/97.

XXIV GMC - Fortaleza, 13/12/96

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE DULCE DE LECHE

1. ALCANCE

1.1. OBJETIVO.

Establecer la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberá cumplir el Dulce de Leche destinado al consumo humano.

1.2. ÁMBITO DE APLICACIÓN:

El presente reglamento se refiere al Dulce de Leche a ser comercializado en el MERCOSUR.

2. - DESCRIPCIÓN

2.1. DEFINICIÓN:

Se entiende por Dulce de Leche el producto, con o sin adición de otras substancias alimenticias, obtenido por concentración y acción del calor a presión normal o reducida de la leche o leche reconstituida, con o sin adición de sólidos de origen lácteo y/o crema y adicionado de sacarosa (parcialmente substituida o no por monosacáridos y/u otros disacáridos).

2.2.- CLASIFICACIÓN

2.2.1. De acuerdo con el contenido de materia grasa, el Dulce de Leche se clasifica en:

2.2.1.1. Dulce de Leche.

2.2.1.2. Dulce de Leche con Crema.

2.2.2. De acuerdo al agregado o no de otras substancias alimenticias se clasifica en:

2.2.2.1. Dulce de Leche o Dulce de Leche sin agregados.

2.2.2.2. Dulce de Leche con agregados.

2.3.- DESIGNACIÓN (DENOMINACIÓN DE VENTA):

La denominación Dulce de Leche está reservada al producto en que la base láctea no contenga grasa y/o proteína de origen no lácteo.

2.3.1. El producto que corresponda a la clasificación 2.2.2.1. se denominará "Dulce de Leche".

2.3.2. El producto que corresponda a la clasificación 2.2.2.1 que haya sido adicionado de aditivos espesantes/estabilizantes y/o humectantes autorizados en el ítem 5.1.1. del presente Reglamento, se denominará "Dulce de Leche para Confitería".

2.3.3. El producto que corresponda a la clasificación 2.2.2.2. adicionado de cacao, chocolate, almendras, maní, frutas secas, cereales y/o otros productos alimenticios aislados o mezclados y que hayan sido adicionados o no de aditivos espesantes/estabilizantes y/o humectantes autorizados en el ítem 5.1.1. del presente Reglamento, se denominará "Dulce de Leche con ....." llenando el espacio en blanco con el/los nombre(s) del/los producto(s) adicionado(s). Podrá opcionalmente denominarse "Dulce de Leche Mixto".

2.3.4. Los productos mencionados en los ítems 2.3.1., 2.3.2. y 2.3.3. podrán denominarse "Dulce de Leche para Heladería" o "Dulce de Leche para Heladería con ....." según corresponda y cuando sean destinados a la elaboración de helados. Esta denominación de venta será obligatoria cuando los productos mencionados en el presente inciso, hayan sido adicionados con colorantes incluidos en el ítem 5.1.1.

2.3.5. En todos los casos, en las denominaciones mencionadas en los ítems 2.3.1., 2.3.2. y 2.3.3., se indicará "Con Crema", según corresponda a clasificación 2.2.1.2. y 4.2.2.

3. REFERENCIA

ILCT (Instituto de Laticínios Cândido Tostes) Revista Nº. 37, (222) - 7, 1982
FIL 15B: 1988
FIL 13C: 1987
AOAC 15 Ed. 1990, 930.30
FIL 28A: 1974
FIL 20B: 1993
Codex Alimentarius CAC/Vol.A, 1985
FIL 73A: 1985
FIL 145: 1990
FIL 94B: 1990
FIL 50C: 1995

4. - COMPOSICIÓN Y REQUISITOS

4.1. COMPOSICIÓN

4.1.1. Ingredientes obligatorios.
4.1.1.1. Leche y/o leche reconstituida
4.1.1.2. Sacarosa como máximo 30kg/100 l de Leche

4.1.2. Ingredientes opcionales.
Crema; sólidos de origen lácteo; mono y disacáridos que substituya la sacarosa como máximo en 40% m/m; almidón o almidones modificados en una proporción no superior a 0,5g/100ml en la leche; cacao, chocolate, coco, almendras, maní, frutas secas, cereales y/o otros productos alimenticios aislados o mezclados en una proporción entre 5% y 30% m/m del producto final.

4.2. REQUISITOS
4.2.1. Características Sensoriales

4.2.1.1. Consistencia: cremosa o pastosa, sin cristales perceptibles sensorialmente.
La consistencia podrá ser más firme en el caso del Dulce de Leche para Confitería y/o Heladería.
Podrá además presentar consistencia semi-sólida o sólida y parcialmente cristalizada cuando la humedad no supere el 20% m/m.
4.2.1.2. Color: castaño acaramelado proveniente de la reacción de Maillard. En el caso de Dulce de Leche para heladería el color podrá corresponder al colorante adicionado.
4.2.1.3. Sabor y Olor: dulce característico, sin sabores y olores extraños.

4.2.2. Requisitos Físico-Químicos

REQUISITO	DULCE DE LECHE	DULCE DE LECHE CON CREMA	MÉTODO DE ANÁLISIS
Humedad g/100g	máx. 30,0	máx. 30,0	FIL 15B: 1988
Materia grasa g/100g	6,0 a 9,0	mayor a 9,0	FIL 13C: 1987
Cenizas g/100g	máx. 2,0	Máx. 2,0	AOAC 15º Ed. 1990 - 930.30
Proteína (g/100g)	mín. 5,0	Mín 5,0	FIL 20B: 1993

4.3. ACONDICIONAMIENTO.

El Dulce de Leche deberá ser envasado con materiales adecuados a las condiciones de almacenamiento y que otorguen una protección apropiada contra la contaminación.

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA / ELABORACIÓN

5.1. ADITIVOS

5.1.1. Se autoriza en la elaboración del Dulce de Leche el uso de los aditivos listados a continuación, en las concentraciones máximas indicadas en el producto final:

ADITIVOS	FUNCIÓN	CONC. MAX. EN EL PROD. FINAL
Ácido sórbico y sus Sales de Na o K o Ca.	Conservador	600mg/kg (en ac. sórbico) 1000mg/kg en ac. sórbico en Dulce de Leche para uso industrial exclusivo
Natamicina (en superficie libre)	Conservador	1 mg/dm^2
Lactato de Calcio	Texturizante	b.p.f.
Aromatizante de vainilla, vanilina y/o etil vanilina aislados o en mezclas	Aromatizante	b.p.f.
Citrato de Sodio	Estabilizante	b.p.f.
Sorbitol	Humectante	5g/100g
Caramelo(INS 150 a,b,c,d)	Colorante	b.p.f.
Acido Algínico	Espesante/ Estabilizante	5000 mg/kg(*)
Alginato de Amonio	Espesante/ Estabilizante	5000 mg/kg(*)
Alginato de Calcio	Espesante/ Estabilizante	5000mg/kg(*)
Carragena incluidas furcelarana y sales de sodio y potasio	Espesante/ Estabilizante	5000mg/kg(*)
Pectina y Pectina Amida	Espesante/ Estabilizante	5000mg/kg(*)
Alginato de Potasio	Espesante/ Estabilizante	5000mg/kg(*)
Alginato de Propilenoglicol	Espesante/ Estabilizante	5000mg/kg(*)
Alginato de Sódio	Espesante/ Estabilizante	5000mg/kg(*)
Agar	Espesante/ Estabilizante	5000mg/kg(*)
Carboximetilcelulosa	Espesante/ Estabilizante	5000mg/kg(*)
Carboximetilcelulosa sódica	Espesante/ Estabilizante	5000mg/kg(*)
Metilcelulosa	Espesante/ Estabilizante	5000mg/kg(*)
Metiletilcelulosa	Espesante/ Estabilizante	5000mg/kg(*)
Hidroxipropilcelulosa	Espesante/ Estabilizante	5000mg/kg(*)
Goma arábiga	Espesante/ Estabilizante	5000mg/kg(*)
Goma Xantana	Espesante/ Estabilizante	5000mg/kg(*)
Goma Garrofin	Espesante/ Estabilizante	5000mg/kg(*)
Goma Caraia	Espesante/ Estabilizante	5000mg/kg(*)
Goma Gellan	Espesante/ Estabilizante	5000mg/kg(*)
Goma Tragacanto	Espesante/ Estabilizante	5000mg/kg(*)
Goma Konjak	Espesante/ Estabilizante	5000mg/kg(*)
Gelatina	Espesante/ Estabilizante	5000mg/kg(*)
Celulosa microcristalina	Espesante/ Estabilizante	5000mg/kg(*)

(*) El uso de estos estabilizantes/espesantes, cuando sean utilizados en mezcla, no podrá ser superior a 20.000 mg/kg del producto final.

5.1.2. Se admitirá también la presencia de los aditivos a través de los ingredientes opcionales de conformidad con el Principio de Transferencia de los Aditivos Alimentarios (Codex Alimentarius Vol. 1A, 1995 Sección 5.3), y su concentración en el producto final no deberá superar la proporción que corresponda a la concentración máxima admitida en el ingrediente opcional y cuando se trate de los aditivos indicados en el presente Reglamento no deberá superar los límites máximos autorizados por el mismo.

5.2. COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACIÓN.

Betagalactosidasa (lactasa)..... b.p.f.
Bicarbonato de sodio..... b.p.f.
Hidróxido de sodio..... b.p.f.
Hidróxido de calcio..... b.p.f.
Carbonato de sodio..... b.p.f.

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 elaboración del producto deberán estar de acuerdo con el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las Condiciones Higiénico-Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos.

La leche a ser utilizada deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados.

7.2. Criterios Macroscópicos y Microscópicos:

El producto no deberá contener substancias extrañas de ninguna naturaleza.

7.3. Criterios Microbiológicos y Tolerancias:

Microorganismo	Criterio de Aceptación		Categoría I.C.M.S.F.	Método de Análisis
Sthaphilococcus Coag Pos/g	n =5 m=10	c=2 M=100	8	FIL 145: 1990
Hongos y Levaduras/g	n=5 m=50	c=2 M=100	3	FIL 94 B; 1990

8. PESOS Y MEDIDAS.

Se aplica el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9. ETIQUETADO

9.1. Se aplica el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9.2. Se designará como "Dulce de Leche" el producto que corresponda a la clasificación 2.2.2.1.
Cuando en la elaboración del producto no se utilicen almidones o almidones modificados, podrá ser indicado en la etiqueta la expresión: "Sin almidón" o "Sin fécula".

9.3. El Dulce de Leche que corresponda al ítem 2.3.2. se denominará "Dulce de Leche para Confitería".

9.4. El Dulce de Leche que corresponda al ítem 2.3.3. se denominará "Dulce de Leche con ....." llenando el espacio en blanco con el/los nombre(s) del/los producto(s) adicionado(s). Podrá denominarse opcionalmente "Dulce de Leche Mixto".

9.5. El Dulce de Leche que corresponda al ítem 2.3.4. podrá ser denominado como "Dulce de Leche para Heladería" o "Dulce de Leche para Heladería con ....." llenando el espacio en blanco con el/los nombre(s) del/los producto(s) adicionado (s).

El Dulce de Leche que haya sido adicionado con colorante(s) incluido(s) en el ítem 5.1.1. obligatoriamente será denominado "Dulce de Leche para Heladería" o "Dulce de Leche para Heladería con ....." según corresponda.

9.6. En todos los casos, en las denominaciones mencionadas, será incluida la expresión "Con Crema" según corresponda a los ítems 2.2.1.2 y 4.2.2.

9.7. En todos los casos cuando el Dulce de Leche sea exclusivamente para uso industrial como materia prima para elaboración de otros productos alimenticios y contengan una concentración de Ácido Sórbico y/o sus sales de Na, K o Ca mayor a 600 mg/kg hasta 1000 mg/kg (ambos expresados en ácido sórbico), deberá obligatoriamente indicar en la etiqueta la expresión "Exclusivo Para Uso Industrial".

9.8. Podrá ser indicado en la etiqueta la expresión que se refiera a su forma de presentación.
Ex.: en tabletas, en pasta, pastoso, etc.

10. MÉTODOS DE ANÁLISIS
Los métodos de análisis recomendados son los indicados en los ítems 4.2.2. y 7.3.

11. MUESTREO

Se siguen los procedimientos recomendados en la norma FIL 50 C: 1995.

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA ALIMENTACIÓN. DESPACHO DEL MINISTRO. RESOLUCIÓN N° 045-16. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD. DESPACHO DE LA MINISTRA. RESOLUCIÓN N° 212.

Caracas, 22 de abril de 2016

206°, 157° y 17°

Incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES N° 16/00, "REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SUS CONCENTRACIONES MÁXIMAS PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 12 – SOPAS Y CALDOS".

El Ministro del Poder Popular para la Alimentación **RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES**, titular de la cédula de identidad Nº **V-8.812.571** y la Ministra del Poder Popular para la Salud **LUISANA MELO SOLÓRZANO**, titular de la cédula de identidad Nº **V-5.886.440**, ambos designados mediante Decreto Nº 2.181, de fecha 06 de enero de 2016, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.822 de la misma fecha, reimpresa en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.826, de fecha 12 de enero de 2016, en ejercicio de las atribuciones que le confieren los artículos 65 y 78 en sus numerales 3, 9 y 19, del Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de la Administración Pública, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 6.147 Extraordinario, de fecha 17 de noviembre de 2014, conforme a lo dispuesto en el artículo 2 de la Decisión del Consejo del Mercado Común (CMC) N° 27/12 del 30/VII/12.

POR CUANTO

Que el 4 de julio de 2006 se suscribió en la ciudad de Caracas, el Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **CONSEJO DEL MERCADO COMÚN (MERCOSUR)**, publicado en Gaceta Oficial Nº 38.482 del 19 de julio de 2006; el cual entró en vigor el 12 de agosto de 2012,

POR CUANTO

El artículo 3 del Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **MERCOSUR**, establece la obligación de la República de adoptar el acervo normativo vigente del MERCOSUR,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR** que no ameriten ser incorporadas por vía legislativa, podrán incorporarse por la vía administrativa mediante actos emanados del Poder Ejecutivo, conforme a lo dispuesto en los artículos 3,14 y 15 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR**, deberán ser incorporadas a los ordenamientos jurídicos de los Estados Partes en su texto integral, de conformidad a lo previsto en el artículo 7 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común.

RESUELVEN

Artículo 1°. Aprobar la incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional la Resolución MERCOSUR/GMC/RES Nº 16/00, REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SUS CONCENTRACIONES MÁXIMAS PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 12 – SOPAS Y CALDOS.

Artículo 2°. Las normas correspondientes al REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SUS CONCENTRACIONES MÁXIMAS PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 12 – SOPAS Y CALDOS, serán de obligatorio cumplimiento a partir de su publicación en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela.

Comuníquese y publíquese, junto con el texto de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES Nº 16/00.

RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES
Ministro del Poder Popular para la Alimentación

LUISANA MELO SOLÓRZANO
Ministra del Poder Popular para la Salud

MERCOSUR/GMC/RES. Nº 16/00

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR "ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SUS CONCENTRACIONES MÁXIMAS PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 12 – SOPAS Y CALDOS

VISTO: el Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, las Resoluciones Nº 91/93, 152/96 y 38/98 del Grupo Mercado Común y la Recomendación Nº 10/99 del SGT Nº 3 "Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad".

CONSIDERANDO:

Que es necesario asignar los Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 12 - "Sopas y Caldos".

Que la armonización de Reglamentos Técnicos tenderá a eliminar los obstáculos que se generan por diferencias en las reglamentaciones nacionales vigentes, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.

Que este Reglamento contempla las solicitudes de los Estados Partes.

EL GRUPO MERCADO COMÚN
RESUELVE:

Art 1 - Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR "Asignación de Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 12 – Sopas y Caldos", que figura como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art 2 - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución, a través de los siguientes organismos:

Argentina:
Ministerio de Salud
Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica.
Instituto Nacional de Alimentos.
Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación,
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

Brasil:
Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária

Paraguay:
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

Uruguay:
Ministerio de Salud Pública
Ministerio de Industria, Energía y Minería
Laboratorio Tecnológico del Uruguay

Art. 3 - La presente Resolución se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 4 - Los Estados Partes del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes del día 1° de enero de 2001.

XXXVIII GMC - Buenos Aires, 28/VI/00

ANEXO

ASIGNACION DE ADITIVOS

CATEGORÍA 12 - SOPAS Y CALDOS

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100 g
12.1. Sopas y Caldos Listos Para Consumo		
ACIDULANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Acido Tartárico	0,025
REGULADOR DE LA ACIDEZ		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
336i	Potasio Tartrato Acido	0,025
336ii	Potasio Tartrato Neutro	0,025
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	0,10 (como P_2O_5)
450ii	Sodio-(tri) Difosfato	0,10 (como P_2O_5)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	0,10 (como P_2O_5)
450v	Potasio-(tetra) Difostato, Potasio Pirofosfato Neutro	0,10 (como P_2O_5)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato, Calcio Bifosfato, Calcio Difosfato Diácido	0,10 (como P_2O_5)
451i	Sodio-(penta) Trifosfato, Sodio Tripolifosfato	0,10 (como P_2O_5)
451ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	0,10 (como P_2O_5)
ANTIESPUMANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
900	Dimetilsilicona, dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano	0,001
ANTIOXIDANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,03 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados en MERCOSUR		quantum satis
COLORANTE		
100i	Curcumina	0,005
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5' – Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,005
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,005
120	Cochinilla, Acido Carminico, Carmin	0,005
122	Azorrubina	0,005
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,005
129	Rojo 40, Rojo Allura AC	0,005
131	Azul Patente V	0,005
132	Indigotina, Carmin de Indigo	0,005
133	Azul Brillante FCF	0,005
140i	Clorofila	quantum satis
140ii	Clorofilina	quantum satis
141i	Clorofila Cúprica	0,04
141ii	Clorofilina Cúprica, sales de sodio y potasio	0,04
150 a	Caramelo I – Simple	quantum satis
150b	Caramelo II – Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III – Proceso Amonio	quantum satis

ANEXO

ASIGNACION DE ADITIVOS

CATEGORÍA 12 - SOPAS Y CALDOS

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100 g
150d	Caramelo IV – Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
153	Carbón vegetal	0,003
160 a i	Beta-Caroteno (Sintético idéntico al natural)	0,02
160 a ii	Carotenos: Extractos Naturales	0,02
160b	Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina	0,015 (como bixina)
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160d	Licopeno	0,005
160e	Beta-Apo-8'Carotenal	0,02
160 f	Ester Metílico o Etílico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,02
161b	Luteína	0,005
161g	Cantaxantina	0,003
162	Rojo de Remolacha/Betaina	quantum satis
163i	Antocianinas	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis
CONSERVADOR		
(Excepto para productos esterilizados industrialmente) Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
200	Acido Sórbico	0,05
201	Sodio Sorbato	0,05 (como ác. Sórbico)
202	Potasio Sorbato	0,05 (como ác. Sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,05 (como ác. Sórbico)
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,10
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,10
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,10
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,10
436	Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato	0,10
450i	Sodio-(di) Difosfato, sodio Difosfato	0,10 (como P_2O_5)
450ii	Sodio-(tri) Difosfato	0,10 (como P_2O_5)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, sodio Pirofosfato	0,10 (como P_2O_5)
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, Potasio Pirofosfato Neutro	0,10 (como P_2O_5)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato, Calcio bifosfato, Calcio Difosfato diácido	0,10 (como P_2O_5)
452i	Sodio Polifosfato, Na Metafosfato, Na Hexametafosfato	0,10 (como P_2O_5)
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	0,10 (como P_2O_5)
473	Esteres de Ac. Grasos c/Sacarosa, Esteres grasos de la Sacarosa, Sacaro Esteres	0,20
474ii	Esteres de Glicerol y Sacarosa, Sucroglicéridos	0,20
491	Sorbitan Monoestearato	1,00
492	Sorbitan Triestearato	1,00
495	Sorbitan Monopalmitato	1,00
ESPESANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
339ii	Sodio-(di) fosfato, sodio-(di) Monofosfato, sodio-(di)Ortofosfato	0,10 (como P_2O_5)
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato	0,10
433	Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato	0,10
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato	0,10
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	0,10
436	Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato	0,10
450i	Sodio-(di) Difosfato, sodio Difosfato	0,10 (como P_2O_5)
450ii	Sodio-(tri) Difosfato	0,10 (como P_2O_5)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, sodio Pirofosfato	0,10 (como P_2O_5)
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, Potasio Pirofosfato Neutro	0,10 (como P_2O_5)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato, Calcio bifosfato, Calcio Difosfato diácido	0,10 (como P_2O_5)
451i	Sodio-(penta) Trifosfato, sodio Tripolifosfato	0,10 (como P_2O_5)
452i	Sodio Polifosfato, Na Metafosfato, Na Hexametafosfato	0,10 (como P_2O_5)
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	0,10 (como P_2O_5)
473	Esteres de Ac. Grasos c/Sacarosa, Esteres grasos de la Sacarosa, Sacaro Esteres	0,20
474ii	Esteres de Glicerol y Sacarosa, Sucroglicéridos	0,20
GELIFICANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
EXALTADOR DEL SABOR		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
SECUESTRANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
385	Sodio-(di)EDTA Cálcico, Calcio disodio etilendiamina	0,0075
386	Sodio-(di) EDTA, sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	0,0075

12.2. Sopas y Caldos Concentrados	
Se admiten las mismas funciones que para Sopas y Caldos Listos para Consumo y los aditivos para cada función, en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo los límites establecidos para la subcategoría Sopas y Caldos Listos para Consumo	

ANEXO		
ASIGNACION DE ADITIVOS		
CATEGORÍA 12 - SOPAS Y CALDOS		
Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCION / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100 g
12.3. Sopas y Caldos Deshidratados		
Se admiten las mismas funciones que para Sopas y Caldos Listos para Consumo excepto Conservadores, y los aditivos para cada función, en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo los límites establecidos para la subcategoria. Sopas y Caldos Listos para Consumo. Se admite también el uso de Antihumectantes/Antiaglutinantes como se indica a continuación:		
	ANTIHUMECTANTE / ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		*quantum satis*
341 iii	Calcio- (tri)- Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio (tri) Ortofosfato	1,50
470	Sales de aluminio, calcio, magnesio, potasio, sodio y amonio de los ácidos mirístico, palmítico y esteárico	1,50
470 i	Magnesio Estearato, compuesto	1,50

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA ALIMENTACIÓN. DESPACHO DEL MINISTRO. RESOLUCIÓN N° 046-16. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD. DESPACHO DE LA MINISTRA. RESOLUCIÓN N° 213.

Caracas, 22 de abril de 2016

206°, 157° y 17°

Incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES N° 08/06, "REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SUS CONCENTRACIONES MÁXIMAS PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 13: SALSAS Y CONDIMENTOS".

El Ministro del Poder Popular para la Alimentación **RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES**, titular de la cédula de identidad N° **V-8.812.571** y la Ministra del Poder Popular para la Salud **LUISANA MELO SOLÓRZANO**, titular de la cédula de identidad N° **V-5.886.440**, ambos designados mediante Decreto N° 2.181, de fecha 06 de enero de 2016, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.822 de la misma fecha, reimpresa en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.826, de fecha 12 de enero de 2016, en ejercicio de las atribuciones que le confieren los artículos 65 y 78 en sus numerales 3, 8 y 19, del Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de la Administración Pública, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 6.147 Extraordinario, de fecha 17 de noviembre de 2014, conforme a lo dispuesto en el artículo 2 de la Decisión del Consejo del Mercado Común (CMC) N° 27/12 del 30/VII/12.

POR CUANTO

Que el 4 de julio de 2006 se suscribió en la ciudad de Caracas, el Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **CONSEJO DEL MERCADO COMÚN (MERCOSUR)**, publicado en Gaceta Oficial N° 38.482 del 19 de julio de 2006; el cual entró en vigor el 12 de agosto de 2012,

POR CUANTO

El artículo 3 del Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **MERCOSUR**, establece la obligación de la República de adoptar el acervo normativo vigente del MERCOSUR,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR** que no ameriten ser incorporadas por vía legislativa, podrán incorporarse por la vía administrativa mediante actos emanados del Poder Ejecutivo, conforme a lo dispuesto en los artículos 3,14 y 15 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR**, deberán ser incorporadas a los ordenamientos jurídicos de los Estados Partes en su texto integral, de conformidad a lo previsto en el artículo 7 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común.

RESUELVEN

Artículo 1°. Aprobar la incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional la Resolución MERCOSUR/GMC/RES. Nº 08/06, REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SUS CONCENTRACIONES MÁXIMAS PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 13: SALSAS Y CONDIMENTOS.

Artículo 2°. Las normas correspondientes al REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SUS CONCENTRACIONES MÁXIMAS PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 13: SALSAS Y CONDIMENTOS, serán de obligatorio cumplimiento a partir de su publicación en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela.

Comuníquese y publíquese, junto con el texto de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES Nº 08/06.

RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES
Ministro del Poder Popular para la Alimentación

LUISANA MELO SOLÓRZANO
Ministra del Poder Popular para la Salud

MERCOSUR/GMC/RES. Nº 08/06

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE "ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SUS CONCENTRACIONES MÁXIMAS PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 13: SALSAS Y CONDIMENTOS"

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Decisión Nº 20/02 del Consejo del Mercado Común y las Resoluciones Nº 141/96, 74/97, 38/98 y 56/02 del Grupo Mercado Común.

CONSIDERANDO

Que es necesario establecer los Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 13: Salsas y Condimentos.

Que la armonización de Reglamentos Técnicos tenderá a eliminar los obstáculos que se generan por diferencias en la Reglamentaciones Nacionales vigentes, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.

Que este Reglamento Técnico contempla las solicitudes de los Estados Partes.

EL GRUPO MERCADO COMÚN
RESUELVE:

Art. 1- Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre "Asignación de Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 13: Salsas y Condimentos", que figura como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2- Se deroga el Anexo III de la Resolución GMC Nº 141/96 "Reglamento Técnico de Asignación de Aditivos, sus Funciones y sus Concentraciones a Algunas Categorías de Alimentos" referido a la Categoría 13: Salsas y Condimentos y la Resolución GMC Nº 74/97 "Reglamento Técnico MERCOSUR de Asignación de Aditivos y sus Concentraciones a las siguientes Categorías de alimentos: Categoría 13: Salsas y Condimentos, Subcategoría 13.10. Vinagres".

Art. 3 - Los Organismos Nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución son:

Argentina: Ministerio de Salud y Ambiente
Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica - ANMAT
Instituto Nacional de Alimentos
Ministerio de Economía y Producción
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos

Brasil: Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA
Ministério da Saúde

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición - INAN
Ministerio de Industria y Comercio

Uruguay: Ministerio de Salud Pública
Ministerio de Industria, Energía y Minería
Laboratorio Tecnológico del Uruguay

Art. 4 - El presente Reglamento Técnico se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 5 - Los Estados Partes deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes del 22/XII/2006.

LXIII GMC – Buenos Aires, 22/VI/06

ANEXO

ASIGNACIÓN DE ADITIVOS
CATEGORÍA 13 – SALSAS Y CONDIMENTOS

ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS
CATEGORIA 13 – MOLHOS E CONDIMENTOS

Número INS	FUNCIÓN/ NOMBRE	FUNÇAO/NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/ LÍMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml (*)
13.1. CONDIMENTOS VEGETALES O ESPECIAS			
13.1. CONDIMENTOS VEGETAIS OU ESPECIARIAS			
	ANTIAGLUTINANTE/ ANTIHUMECTANTE	**ANTIAGLUTINANTE/ ANTIUMECTANTE**	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ no MERCOSUL		Todos os autorizados como BPF	*quantum satis*
341 iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	Fostato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio	0,5 (como P_2O_5)
13.2. SALSAS EMULSIONADAS (incluye salsas o aderezos a base de mayonesa)			
13.2. MOLHOS EMULSIONADOS (incluindo molhos a base de maionese)			
	ACIDULANTE	**ACIDULANTE**	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ no MERCOSUL		Todos os autorizados como BPF	*quantum satis*
334	Ácido tartárico (L(+)-)	Ácido tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,5 (como P_2O_5)
	REGULADOR DE ACIDEZ	**REGULADOR DE ACIDEZ**	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ no MERCOSUL		Todos os autorizados como BPF	*quantum satis*
335 i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. tartárico)
335 ii	Sodio-(di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. tartárico)
336 i	Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio-(mono) Tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
336 ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,5 (como P_2O_5)
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	Fosfato de Sódio Monobásico, Monofosfato Monossódico, Fosfato Ácido de Sódio, Bifosfato de Sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofofato Monossódico	0,5 (como P_2O_5)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	Fosfato dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Hidrogênio Ortofosfato Dissódico, Hidrogênio Monofosfato Dissódico	0,5 (como P_2O_5)
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Monofosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, Fosfato de Sódio Tribásico, Fosfato de Sódio	0,5 (como P_2O_5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Ácido, Potasio-(mono) Ortofosfato	Fosfato ácido de potássio, Fosfato de Potássio Monobásico, Monofosfato Monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogênio Monofosfato Monopotássico	0,5 (como P_2O_5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássio, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico, Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dipotássico, Hidrogênio Ortofosfato Dipotássico, Hidrogênio Monofosfato Dipotássico	0,5 (como P_2O_5)
340iii	Potasio-(tri) Fosfato	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, Fosfato de Potássio Tribásico, Fosfato de Potássio	0,5 (como P_2O_5)
341 i	Calcio-(mono)-Fosfato, Calcio Fosfato Monobásico, Calcio-(mono)-Ortofosfato	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, Fosfato de Cálcio Monobásico, Bifosfato de Cálcio, Fosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Fosfato de Cálcio	0,5 (como P_2O_5)
341 ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibasico, Calcio-(di) Ortofosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato de Cálcio, Fosfato de Cálcio Secundário, Hidrogênio Fosfato de Cálcio, Hidrogênio Monofosfato de Cálcio	0,5 (como P_2O_5)
341 iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribasico, Calcio-(tri) Ortofosfato	Fostato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio	0,5 (como P_2O_5)
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	Pirofosfato Ácido de Sódio, Dihidrogênio Difosfato Dissódico, Dihidrogênio Pirofosfato Dissódico, Pirofosfato Dissódico	0,5 (como P_2O_5)
450ii	Sodio-(tri) Difosfato	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, Monohidrogênio Difosfato Trissódico	0,5 (como P_2O_5)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, Pirofosfato de Sódio	0,5 (como P_2O_5)
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, Pirofosfato de Potássio	0,5 (como P_2O_5)
450vi	Calcio-(di) Difosfato	Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, Pirofosfato de Cálcio	0,5 (como P_2O_5)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato, Calcio Bifosfato, Calcio Difosfato Diacido	Dihidrogênio Difosfato Monocálcico, Pirofosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogêno Pirofosfato Monocálcico	0,5 (como P_2O_5)
451i	Sodio-(penta) Trifosfato, Sodio Tripolifosfato	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, Tripolifosfato Pentassódico	0,5 (como P_2O_5)
451ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, Tripolifosfato Pentapotássico, Trifosfato de Potássio	0,5 (como P_2O_5)
	ANTIOXIDANTE	**ANTIOXIDANTE**	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ no MERCOSUL		Todos os autorizados como BPF	*quantum satis*
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	Mistura concentrada de tocoferóis	0,03 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,03 sobre materia grasa/sobre o teor de gordura
310	Propil Galato	Galato de propila	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ butilhidroquinona terciaria	Terc-butil-hidroquinona, TBHQ Butil hidroquinona terciária	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
320	Butil Hidroxianisol, BHA	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
	AROMATIZANTE	**AROMATIZANTE**	
Todos los autorizados en MERCOSUR/ Todos os autorizados no MERCOSUL			*quantum satis*
	COLORANTE	**CORANTE**	
100 i	Cúrcuma/Curcumina	Curcumina, cúrcuma	0,05 (como curcumina)
101 i	Riboflavina	Riboflavina	*quantum satis*
101 ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	*quantum satis*
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,05
104	Amarillo de Quinoleina	Amarelo de Quinoleína	0,05
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Subset, laca de Al	Amarelo Crepúsculo FCF, Amarelo Sunset, laca de Al	0,05
120	Cochinilla, Acido Carminico, Carmin, sales de Na, K, NH_4 y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH_4 e Ca	0,05
122	Azorrubina	Azorrubina	0,05
124	Ponceau 4R, laca de Al	Ponceau 4R, laca de Al	0,05
129	Rojo 40, Rojo Allura AC, laca de Al	Vermelho 40, Vermelho Allura AC, laca de Al	0,05
131	Azul Patente V, laca de Al	Azul Patente V, laca de Al	0,05
132	Indigotina, Carmin de Indigo, laca de Al	Indigotina, Carmim de Índigo, laca de Al	0,05
133	Azul Brillante FCF, laca de Al	Azul Brilhante FCF, laca de Al	0,05
140 i	Clorofila	Clorofila	*quantum satis*
140 ii	Clorofilina	Clorofilina	*quantum satis*
141 i	Clorofila Cuprica	Clorofila cúprica	0,05
141 ii	Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	0,05
150 a	Caramelo I- Simple	Caramelo I – simples	*quantum satis*
150 b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II – processo sulfito cáustico	*quantum satis*
150 c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III – processo amônia	*quantum satis*
150 d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	*quantum satis*
151	Negro Brillante BN, Negro PN	Negro Brilhante BN, Negro PN	0,05
153	Carbón Vegetal	Carvão Vegetal	*quantum satis*
155	Marrón HT	Marrom HT	0,05
160 a i	Beta-Caroteno (Sintetico Identico al natural)	Beta-Caroteno (sintético idêntico ao natural)	*quantum satis*
160 a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: extratos naturais	*quantum satis*
160 b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum. rocu, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,01 (como Bixina)

Número INS	FUNCIÓN/ NOMBRE	FUNÇAO/NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/ LÍMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml
160 c	Paprika, Capsantina, Capsorubina	Páprica, capsorubina, capsantina	*quantum satis*
160 d	Licopeno	Licopeno	0,05
160 e	Beta-Apo-8'Carotenal	Beta-apo-8'carotenal	0,05
160 f	Ester Metílico o Etílico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,05
161 b	Luteína	Luteína	0,05
161g	Cantaxantina	Cantaxantina	0,003
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	*quantum satis*
163 i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	*quantum satis*
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de titânio	*quantum satis*
	CONSERVADOR		
200	Acido Sórbico	Ácido sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,1(como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,1 (como ác. sórbico)
210	Ácido Benzoico	Ácido benzóico	0,1
211	Sodio Benzoato	Benzoato de sódio	0,1 (como ác. benzóico)
212	Potasio Benzoato	Benzoato de potássio	0,1 (como ác. benzóico)
213	Calcio Benzoato	Benzoato de cálcio	0,1 (como ác. benzóico)
	EMULSIONANTE	**EMULSIFICANTE**	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR / Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			*quantum satis*
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	Fosfato de Sódio Monobásico, Monofosfato Monossódico, Fosfato Ácido de Sódio, Bifosfato de Sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofofato Monossódico	0,5 (como P_2O_5)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	Fosfato dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Hidrogênio Ortofosfato Dissódico, Hidrogênio Monofosfato Dissódico	0,5 (como P_2O_5)
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Monofosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, Fosfato de Sódio Tribásico, Fosfato de Sódio	0,5 (como P_2O_5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Ácido, Potasio-(mono) Ortofosfato	Fosfato ácido de potássio, Fosfato de Potássio Monobásico, Monofosfato Monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogênio Monofosfato Monopotássico	0,5 (como P_2O_5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássio, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico, Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dipotássico, Hidrogênio Ortofosfato Dipotássico, Hidrogênio Monofosfato Dipotássico	0,5 (como P_2O_5)
340iii	Potasio-(tri) Fosfato	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, Fosfato de Potássio Tribásico, Fosfato de Potássio	0,5 (como P_2O_5)
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de propilenoglicol	0,8
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato, Polisorbato 20	Monolaurato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 20	0,5
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato, Polisorbato 80	Monooleato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 80	0,5
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato, Polisorbato 40	Monopalmitato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 40	0,5
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato, Polisorbato 60	Monoestearato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 60	0,5
436	Polioxietilen (20) Sorbitan triestearato, Polisorbato 65	Triestearato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 65	0,5
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	Pirofosfato Ácido de Sódio, Dihidrogênio Difosfato Dissódico, Dihidrogênio Pirofosfato Dissódico, Pirofosfato Dissódico	0,5 (como P_2O_5)
450ii	Sodio-(tri) Difosfato	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, Monohidrogênio Difosfato Trissódico	0,5 (como P_2O_5)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, Pirofosfato de Sódio	0,5 (como P_2O_5)
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, Pirofosfato de Potássio	0,5 (como P_2O_5)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato, Calcio Bifosfato, Calcio Difosfato Diacido	Dihidrogênio Difosfato Monocálcico, Pirofosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Pirofosfato Monocálcico	0,5 (como P_2O_5)

Número INS	FUNCIÓN/ NOMBRE	FUNÇAO/NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/ LÍMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml
452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametafosfato	Polifosfato de Sódio, Metafosfato de Sódio Insolúvel, Hexametafosfato de Sódio, Sal de Graham, Tetrapolifosfato de Sódio	0,5 (como P_2O_5)
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, Polimetafosfato de Potássio	0,5 (como P_2O_5)
452iii	Calcio y Sodio Polifosfato	Polifosfato de cálcio e sódio	0,5 (como P_2O_5)
452iv	Calcio Polifosfatos	Polifosfato de cálcio	0,5 (como P_2O_5)
472 e	Ésteres de Mono- y Diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil-tartárico	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	1,0
473	Ésteres de ácidos grasos c/Sacarosa, Ésteres grasos de la Sacarosa, SacaroÉsteres	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos com sacarose	1,0
474	Esteres de Glicerol y Sacarosa, Sucroglicéridos	Ésteres de glicerol e sacarose, sucroglicerídeos	1,0
477	Mono y diésteres de 1,2-propilenglicol, ésteres de ácidos grasos con propilenglicol	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	1,0
481 i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	1,0
482 i	Calcio estearoil 2-lactilato, calcio estearoil lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	1,0
491	Sorbitan Monoestearato	Monoestearato de sorbitana	1,0
492	Sorbitan Triestearato	Triestearato de sorbitana	1,0
493	Sorbitán Monolaurato	Monolaurato de sorbitana	0,5
494	Sorbitan Monooleato	Monooleato de sorbitana	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	Monopalmitato de sorbitana	1,0
	ESPESANTE	**ESPESSANTE**	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			*quantum satis*
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,8
	ESTABILIZANTE	**ESTABILIZANTE**	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			*quantum satis*
339 i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	Fosfato de Sódio Monobásico, Monofosfato Monossódico, Fosfato Ácido de Sódio, Bifosfato de Sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofofato Monossódico	0,5 (como P_2O_5)
339 ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	Fosfato dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Hidrogênio Ortofosfato Dissódico, Hidrogênio Monofosfato Dissódico	0,5 (como P_2O_5)
339 iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Monofosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, Fosfato de Sódio Tribásico, Fosfato de Sódio	0,5 (como P_2O_5)
340 i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acirlo, Potasio-(mono) Ortofosfato	Fosfato ácido de potássio, Fosfato de Potássio Monobásico, Monofosfato Monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogênio Monofosfato Monopotássico	0,5 (como P_2O_5)
340 ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássio, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico, Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dipotássico, Hidrogênio Ortofosfato Dipotássico, Hidrogênio Monofosfato Dipotássico	0,5 (como P_2O_5)
340iii	Potasio-(tri) Fosfato	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, Fosfato de Potássio Tribásico, Fosfato de Potássio	0,5 (como P_2O_5)
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de propilenoglicol	0,8
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato, Polisorbato 20	Monolaurato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 20	0,5
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato, Polisorbato 80	Monooleato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 80	0,5
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato, Polisorbato 40	Monopalmitato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 40	0,5
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato, Polisorbato 60	Monoestearato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 60	0,5
436	Polioxietilen (20) Sorbitan triestearato, Polisorbato 65	Triestearato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 65	0,5
450 i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	Pirofosfato Ácido de Sódio, Dihidrogênio Difosfato Dissódico, Dihidrogênio Pirofosfato Dissódico, Pirofosfato Dissódico	0,5 (como P_2O_5)
450 ii	Sodio-(tri) Difosfato	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, Monohidrogênio Difosfato Trissódico	0,5 (como P_2O_5)

Número INS	FUNCIÓN/ NOMBRE	FUNÇAO/NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/ LÍMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml
450 iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, Pirofosfato de Sódio	0,5 (como P_2O_5)
450 v	Potasio-(tetra) Difosfato, Potasio Pirofosfato Neutro	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, Pirofosfato de Potássio	0,5 (como P_2O_5)
450 vii	Calcio-(mono) Difosfato, Calcio Bifosfato, Calcio difosfato Diacido	Dihidrogênio Difosfato Monocálcico, Pirofosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogêno Pirofosfato Monocálcico	0,5 (como P_2O_5)
451 i	Sodio-(penta) Trifosfato, Sodio Tripolifosfato	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, Tripolifosfato Pentassódico	0,5 (como P_2O_5)
451 ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, Tripolifosfato Pentapotássico, Trifosfato de Potássio	0,5 (como P_2O_5)
452 i	Hexametafosfato de sodio, Polifosfato de sodio	Polifosfato de Sódio, Metafosfato de Sódio Insolúvel, Hexametafosfato de Sódio, Sal de Graham, Tetrapolifosfato de Sódio	0,5 (como P_2O_5)
452 ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, Polimetafosfato de Potássio	0,5 (como P_2O_5)
452 iii	Calcio y Sodio Polifosfato	Polifosfato de cálcio e sódio	0,5 (como P_2O_5)
472 e	Esteres de Mono- y Diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil-tartárico	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	1,0
473	Ésteres de ácidos grasos c/Sacarosa, Ésteres grasos de la Sacarosa, SacaroÉsteres	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos com sacarose	1,0
474	Esteres de Glicerol y Sacarosa, Sucroglicéridos	Ésteres de glicerol e sacarose, sucroglicerídeos	1,0
477	Mono y diésteres de 1,2-propilenglicol, ésteres de ácidos grasos con propilenglicol	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	1,0
481 i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	1,0
482 i	Calcio estearoil 2-lactilato, calcio estearoil lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	1,0
491	Sorbitan Monoestearato	Monoestearato de sorbitana	1,0
492	Sorbitan Triestearato	Triestearato de sorbitana	1,0
493	Sorbitán Monolaurato	Monolaurato de sorbitana	0,5
494	Sorbitan Monooleato	Monooleato de sorbitana	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	Monopalmitato de sorbitana	1,0
	RESALTADOR DE SABOR	**REALÇADOR DE SABOR**	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			*quantum satis*
	SECUESTRANTE	**SEQUESTRANTE**	
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0075
451ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	Tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio, Tripolifosfato Pentapotássico, Trifosfato de Potássio	0,5 (como P_2O_5)
13.3. MAYONESA			
13.3. MAIONESE			
	ACIDULANTE	**ACIDULANTE**	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			*quantum satis*
334	Ácido tartárico (L(+)-)	Ácido tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5 (como P_2O_5)
	REGULADOR DE ACIDEZ	**REGULADOR DE ACIDEZ**	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			*quantum satis*
335 i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. tartárico)
335 ii	Sodio-(di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. tartárico)
336 i	Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio-(mono) Tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
336 ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
	ANTIOXIDANTE	**ANTIOXIDANTE**	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			*quantum satis*
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	Mistura concentrada de tocoferóis	0,03 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, Alfa-Tocoferol	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,03 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
310	Propil Galato	Galato de propila	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
319	Ter-butil hidroquinona, TBHQ, butilhidroquinona terciaria	Butil hidroquinona terciária, TBHQ, terc-butil hidroquinona	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
320	Butil Hidroxianisol, BHA	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura

Número INS	FUNCIÓN/ NOMBRE	FUNÇAO/NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/ LÍMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml
	AROMATIZANTE	**AROMATIZANTE**	
Todos los autorizados en MERCOSUR /Todos os autorizados no MERCOSUL			*quantum satis*
	COLORANTE	**CORANTE**	
100 i	Cúrcuma/Curcumina	Curcumina, cúrcuma	0,01 (como curcumina)
140 i	Clorofila	Clorofila	0,05
140 ii	Clorofilina	Clorofilina	0,05
141 i	Clorofila cúprica	Clorofila cúprica	0,05
141 ii	Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	0,05
150 c	Caramelo III - Proceso Amonio	Caramelo III – processo amônia	0,05
160 a i	Beta-Caroteno (sintético idéntico al natural)	Beta-Caroteno (sintético identico ao natural)	0,01
160 a ii	Carotenos: Extractos naturales	Carotenos: extratos naturais	0,01
160 b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,01 (como Bixina)
160 c	Páprica, capsorubina, capsantina	Páprica, capsorubina, capsantina	*quantum satis*
160 e	Beta-Apo-8'-Carotenal	Beta-apo-8'-carotenal	0,01
160 f	Ester Metílico o Etílico del Ácido Beta-Apo-8'-Carotenoico	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,01
161 b	Luteína	Luteína	0,05
	CONSERVADOR	**CONSERVADOR**	
200	Acido Sorbico	Ácido sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,1 (como ác. sórbico)
	RESALTADOR DE SABOR	**REALÇADOR DE SABOR**	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			*quantum satis*
	ESTABILIZANTE	**ESTABILIZANTE**	
401	Sodio Alginato	Alginato de sódio	0,1
402	Potasio Alginato	Alginato de potássio	0,1
407	Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de Na y K), Musgo Irlandés	Carragena (inclui a furcelarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	0,1
410	Goma Garrofin, Goma Caroba, Goma Algarrobo, Goma Jataí	Goma Jataí, alfarroba, caroba, Goma garrofina	0,1
412	Goma Guar	Goma guar	0,1
413	Goma Tragacanto, Tragacanto, Goma Adragante	Goma adragante, tragacanto	0,1
414	Goma Arábiga, Goma Acacia	Goma acácia, arábica	0,1
415	Goma Xántica, Goma Xantan, Goma de Xantano	Goma xantana	0,1
417	Goma Tara	Goma tara	0,1
440	Pectina, Pectina Amidada	Pectina, pectina amidada	0,1
460 i	Celulosa Microcristalina	Celulose microcristalina	0,1
466	Carboximetilcelulosa Sódica	Carboximetil celulose sódica	0,1
	SECUESTRANTE	**SEQUESTRANTE**	
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0075
13.4. SALSAS NO EMULSIONADAS			
13.4. MOLHOS NÃO EMULSIONADOS			
	ACIDULANTE	**ACIDULANTE**	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			*quantum satis*
334	Acido Tartarico (L (+)-)	Ácido tartárico (L (+)-)	0,5
338	Acido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	Ácido fosfórico, ácido ortofosfórico	0,5 (como P_2O_5)
	REGULADOR DE ACIDEZ	**REGULADOR DE ACIDEZ**	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			*quantum satis*
335 i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. tartárico)
335 ii	Sodio-(di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. tartárico)
336 i	Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio-(mono) Tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
336 ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,5 (como P_2O_5)
339 i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	Fosfato de Sódio Monobásico, Monofosfato Monossódico, Fosfato Ácido de Sódio, Bifosfato de Sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofofato Monossódico	0,5 (como P_2O_5)
339 ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	Fosfato dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Hidrogênio Ortofosfato Dissódico, Hidrogênio Monofosfato Dissódico	0,5 (como P_2O_5)
339 iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Monofosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, Fosfato de Sódio Tribásico, Fosfato de Sódio	0,5 (como P_2O_5)

Número INS	FUNCIÓN/ NOMBRE	FUNÇAO/NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/ LÍMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Ácido, Potasio-(mono) Ortofosfato	Fosfato ácido de potássio, Fosfato de Potássio Monobásico, Monofosfato Monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogênio Monofosfato Monopotássico	0,5 (como P_2O_5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássio, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico, Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dipotássico, Hidrogênio Ortofosfato Dipotássico, Hidrogênio Monofosfato Dipotássico	0,5 (como P_2O_5)
340iii	Potasio-(tri) Fosfato	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, Fosfato de Potássio Tribásico, Fosfato de Potássio	0,5 (como P_2O_5)
341 i	Calcio-(mono)-Fosfato, Calcio Fosfato Monobásico, Calcio-(mono)-Ortofosfato	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, Fosfato de Cálcio Monobásico, Bifosfato de Cálcio, Fosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Fosfato de Cálcio	0,5 (como P_2O_5)
341 ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibasico, Calcio-(di) Ortofosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato de Cálcio, Fosfato de Cálcio Secundário, Hidrogênio Fosfato de Cálcio, Hidrogênio Monofosfato de Cálcio	0,5 (como P_2O_5)
341 iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribasico, Calcio-(tri) Ortofosfato	Fostato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio	0,5 (como P_2O_5)
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	Pirofosfato Ácido de Sódio, Dihidrogênio Difosfato Dissódico, Dihidrogênio Pirofosfato Dissódico, Pirofosfato Dissódico	0,5 (como P_2O_5)
450ii	Sodio-(tri) Difosfato	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, Monohidrogênio Difosfato Trissódico	0,5 (como P_2O_5)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, Pirofosfato de Sódio	0,5 (como P_2O_5)
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, Pirofosfato de Potássio	0,5 (como P_2O_5)
450vi	Calcio-(di) Difosfato	Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, Pirofosfato de Cálcio	0,5 (como P_2O_5)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato, Calcio Bifosfato, Calcio Difosfato Diacido	Dihidrogênio Difosfato Monocálcico, Pirofosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Pirofosfato Monocálcico	0,5 (como P_2O_5)
451i	Sodio-(penta) Trifosfato, Sodio Tripolifosfato	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, Tripolifosfato Pentassódico	0,5 (como P_2O_5)
451ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, Tripolifosfato Pentapotássico, Trifosfato de Potássio	0,5 (como P_2O_5)
	ANTIESPUMANTE	**ANTIESPUMANTE**	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			*quantum satis*
	ANTIOXIDANTE	**ANTIOXIDANTE**	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			*quantum satis*
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	Mistura concentrada de tocoferóis	0,03 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, Alfa-Tocoferol	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,03 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
310	Propil Galato	Galato de propila	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
319	Ter-butil hidroquinona, TBHQ, butilhidroquinona terciaria	Butil hidroquinona terciária, TBHQ, terc-butil hidroquinona	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
320	Butil Hidroxianisol, BHA	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
	AROMATIZANTE	**AROMATIZANTE**	
Todos los autorizados en MERCOSUR /Todos os autorizados no MERCOSUL			*quantum satis*
	COLORANTE (excepto para productos cuya denominación incluya la palabra tomate)	**CORANTE** (exceto para produtos cuja denominação inclui a palavra tomate)	
100 i	Cúrcuma/Curcumina	Curcumina, cúrcuma	0,05 (como curcumina)
101 i	Riboflavina	Riboflavina	*quantum satis*
101 ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	*quantum satis*
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,05
104	Amarillo de Quinoleina	Amarelo de Quinoleina	0,05
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Subset, laca de Al	Amarelo Crepúsculo FCF, Amarelo Sunset, laca de Al	0,05

Número INS	FUNCIÓN/ NOMBRE	FUNÇAO/NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/ LÍMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml
120	Cochinilla, Acido Carminico, Carmin, sales de Na, K, NH_4 y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH_4 y Ca	0,05
122	Azorrubina	Azorrubina	0,05
124	Ponceau 4R, laca de Al	Ponceau 4R, laca de Al	0,05
129	Rojo 40, Rojo Allura AC, laca de Al	Vermelho 40, Vermelho Allura AC, laca de Al	0,05
131	Azul Patente V, laca de Al	Azul Patente V, laca de Al	0,05
132	Indigotina, Carmin de Indigo, laca de Al	Indigotina, Carmin de Índigo, laca de Al	0,05
133	Azul Brillante FCF, laca de Al	Azul Brilhante FCF, laca de Al	0,05
140 i	Clorofila	Clorofila	*quantum satis*
140 ii	Clorofilina	Clorofilina	*quantum satis*
141 i	Clorofila Cuprica	Clorofila cúprica	0,05
141 ii	Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	0,05
150 a	Caramelo I- Simple	Caramelo I – simples	*quantum satis*
150 b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II – processo sulfito cáustico	*quantum satis*
150 c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III – processo amônia	*quantum satis*
150 d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	*quantum satis*
151	Negro Brillante BN, Negro PN	Negro Brilhante BN, Negro PN	0,05
153	Carbón vegetal	Carvão Vegetal	0,05
155	Marrón HT	Marrom HT	0,05
160 a i	Beta-Caroteno (Sintetico Identico al natural)	Beta-Caroteno: sintético identico ao natural	*quantum satis*
160 a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: extratos naturais	*quantum satis*
160 b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,01 (Como Bixina)
160 c	Paprika, Capsantina, Capsorubina	Páprica, Capsorubina, Capsantina	*quantum satis*
160 d	Licopeno	Licopeno	0,05
160 e	Beta-Apo-8'Carotenal	Beta-apo-8'carotenal	0,05
160 f	Ester Metilico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,05
161 b	Luteína	Luteína	0,05
161g	Cantaxantina	Cantaxantina	0,003
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	*quantum satis*
163 i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	*quantum satis*
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de titânio	*quantum satis*
	CONSERVADOR	**CONSERVADOR**	
200	Acido Sórbico	Ácido sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,1 (como ác. sórbico)
210	Ácido Benzoico	Ácido benzóico	0,1
211	Sodio Benzoato	Benzoato de sódio	0,1 (como ác. benzóico)
212	Potasio Benzoato	Benzoato de potássio	0,1 (como ác. benzóico)
213	Calcio Benzoato	Benzoato de cálcio	0,1 (como ác. benzóico)
	ESPESANTE	**ESPESSANTE**	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			*quantum satis*
	ESTABILIZANTE	**ESTABILIZANTE**	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			*quantum satis*
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	Fosfato de Sódio Monobásico, Monofosfato Monossódico, Fosfato Ácido de Sódio, Bifosfato de Sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofofato Monossódico	0,5 (como P_2O_5)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	Fosfato dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Hidrogênio Ortofosfato Dissódico, Hidrogênio Monofosfato Dissódico	0,5 (como P_2O_5)
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Monofosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, Fosfato de Sódio Tribásico, Fosfato de Sódio	0,5 (como P_2O_5)
340 i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio-(mono) Ortofosfato	Fosfato ácido de potássio, Fosfato de Potássio Monobásico, Monofosfato Monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogênio Monofosfato Monopotássico	0,5 (como P_2O_5)
340 ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássio, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico, Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dipotássico, Hidrogênio Ortofosfato Dipotássico, Hidrogênio Monofosfato Dipotássico	0,5 (como P_2O_5)
340iii	Potasio-(tri) Fosfato	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, Fosfato de Potássio Tribásico, Fosfato de Potássio	0,5 (como P_2O_5)

Número INS	FUNCIÓN/ NOMBRE	FUNÇAO/NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/ LÍMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de propilenoglicol	0,1
432	Polioxietilen (20) sorbitan monolaurato, polisorbato 20	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,5
433	Polioxietilen (20) sorbitan monooleato, polisorbato 80	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5
434	Polioxietilen (20) sorbitan monopalmitato, polisorbato 40	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5
435	Polioxietilen (20) sorbitan monoestearato, polisorbato 60	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5
436	Polioxietilen (20) sorbitan triestearato, polisorbato 65	Triestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 65	0,5
450 i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato	Pirofosfato Ácido de Sódio, Dihidrogênio Difosfato Dissódico, Dihidrogênio Pirofosfato Dissódico, Pirofosfato Dissódico	0,5 (como P_2O_5)
450 ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, Monohidrogênio Difosfato Trissódico	0,5 (como P_2O_5)
450 iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato,	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, Pirofosfato de Sódio	0,5 (como P_2O_5)
450 v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, Pirofosfato de Potássio	0,5 (como P_2O_5)
450 vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, Calcio dihidrógeno difosfato, Calcio pirofosfato ácido, Calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	Dihidrogênio Difosfato Monocálcico, Pirofosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogêno Pirofosfato Monocálcico	0,5 (como P_2O_5)
451 i	Sodio-(penta) Trifosfato, Sodio Tripolifosfato	Trifosfato pentassódico, Tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio	0,5 (como P_2O_5)
451 ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, Tripolifosfato de potássio, trifosfato de potássio	0,5 (como P_2O_5)
452 i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato, sodio hexametafosfato, sal de Graham	Polifosfato de Sódio, Metafosfato de Sódio Insolúvel, Hexametafosfato de Sódio, Sal de Graham, Tetrapolifosfato de Sódio	0,5 (como P_2O_5)
452 ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, Polimetafosfato de Potássio	0,5 (como P_2O_5)
452 iii	Calcio y sodio polifosfato	Polifosfato de cálcio e sódio	0,5 (como P_2O_5)
472 e	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil-tartárico	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,3
473	Esteres grasos de la sacarosa, sacaroésteres, ésteres de ácidos grasos con sacarosa	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos com sacarose	1,0
474	Esteres de glicerol y sacarosa, sucroglicéridos	Ésteres de glicerol e sacarose, sucroglicerídeos	1,0
477	Mono y diésteres de 1,2-propilenglicol, ésteres de ácidos grasos con propilenglicol	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	1,0
481 i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,25
482 i	Calcio estearoil 2-lactilato, calcio estearoil lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,25
491	Sorbitan Monoestearato	Monoestearato de sorbitana	0,4
492	Sorbitan Triestearato	Triestearato de sorbitana	0,4
494	Sorbitan Monooleato	Monooleato de sorbitana	0,4
495	Sorbitan Monopalmitato	Monopalmitato de sorbitana	0,4
	RESALTADOR DE SABOR	**REALÇADOR DE SABOR**	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR no MERCOSUL		/Todos os autorizados como BPF	*quantum satis*
	AGENTE DE FIRMEZA	**AGENTE DE FIRMEZA**	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR no MERCOSUL		/Todos os autorizados como BPF	*quantum satis*
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	Fosfato de Sódio Monobásico, Monofosfato Monossódico, Fosfato Ácido de Sódio, Bifosfato de Sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofofato Monossódico	0,5 (como P_2O_5)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	Fosfato dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Hidrogênio Ortofosfato Dissódico, Hidrogênio Monofosfato Dissódico	0,5 (como P_2O_5)
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Monofosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, Fosfato de Sódio Tribásico, Fosfato de Sódio	0,5 (como P_2O_5)
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, Fosfato de Cálcio Monobásico, Bifosfato de Cálcio, Fosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Fosfato de Cálcio	0,5 (como P_2O_5)
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibasico, calcio (di) orto-fosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato de Cálcio, Fosfato de Cálcio Secundário, Hidrogênio Fosfato de Cálcio, Hidrogênio Monofosfato de Cálcio	0,5 (como P_2O_5)
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio (tri) orto-fosfato	Fostato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio	0,5 (como P_2O_5)
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, Potasio Pirofosfato Neutro	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, Pirofosfato de Potássio	0,5 (como P_2O_5)
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, Tripolifosfato Pentassódico	0,5 (como P_2O_5)
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, Tripolifosfato Pentapotássico, Trifosfato de Potássio	0,5 (como P_2O_5)
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato, sodio hexametafosfato, sal de Graham	Polifosfato de Sódio, Metafosfato de Sódio Insolúvel, Hexametafosfato de Sódio, Sal de Graham, Tetrapolifosfato de Sódio	0,5 (como P_2O_5)
452ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, Polimetafosfato de Potássio	0,5 (como P_2O_5)
452iii	Calcio y sodio polifosfato	Polifosfato de cálcio e sódio	0,5 (como P_2O_5)
	GELIFICANTE	**GELIFICANTE**	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR no MERCOSUL		/Todos os autorizados como BPF	*quantum satis*
	SECUESTRANTE	**SEQUESTRANTE**	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR no MERCOSUL		/Todos os autorizados como BPF	*quantum satis*
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0075
451ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, Monohidrogênio Difosfato Trissódico	0,5 (como P_2O_5)

13.5. KETCHUP

	ACIDULANTE	**ACIDULANTE**	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR no MERCOSUL		/Todos os autorizados como BPF	*quantum satis*
334	Ácido tartárico (L (+)-)	Ácido tartárico (L (+)-)	0,5
	REGULADOR DE ACIDEZ	**REGULADOR DE ACIDEZ**	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR no MERCOSUL		/Todos os autorizados como BPF	*quantum satis*
336 i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
336 ii	Potasio tartrato neutro, potasio (di) tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
	ANTIOXIDANTE	**ANTIOXIDANTE**	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR no MERCOSUL		/Todos os autorizados como BPF	*quantum satis*
	AROMATIZANTE	**AROMATIZANTE**	
Todos los autorizados en MERCOSUR /Todos os autorizados no MERCOSUL			*quantum satis*
	CONSERVADOR	**CONSERVADOR**	
200	Acido Sorbico	Ácido sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,1 (como ác. sórbico)
	ESPESANTE	**ESPESSANTE**	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR no MERCOSUL		/Todos os autorizados como BPF	*quantum satis*
	RESALTADOR DE SABOR	**REALÇADOR DE SABOR**	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR no MERCOSUL		/Todos os autorizados como BPF	*quantum satis*
	SECUESTRANTE	**SEQUESTRANTE**	
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0075

13.6. MOSTAZA DE MESA
13.6. MOSTARDA DE MESA

	ACIDULANTE	**ACIDULANTE**	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR no MERCOSUL		/Todos os autorizados como BPF	*quantum satis*
334	Ácido tartárico (L (+)-)	Ácido tartárico (L (+)-)	0,5 (como ác. tartárico)
	REGULADOR DE ACIDEZ	**REGULADOR DE ACIDEZ**	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR no MERCOSUL		/Todos os autorizados como BPF	*quantum satis*
335 i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. tartárico)
335 ii	Sodio-(di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. tartárico)
336 i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
336 ii	Potasio tartrato neutro, potasio (di) tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
	ANTIOXIDANTE	**ANTIOXIDANTE**	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR no MERCOSUL		/Todos os autorizados como BPF	*quantum satis*
220	Azufre dióxido	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,025
221	Sodio Sulfito	Sulfito de Sódio	0,025 (como SO_2)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,025 (como SO_2)
223	Sodio Metabisulfito	Metabissulfito de Sódio	0,025 (como SO_2)
224	Potasio Metabisulfito	Metabissulfito de potássio	0,025 (como SO_2)
226	Calcio Sulfito	Sulfito de cálcio	0,025 (como SO_2)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,025 (como SO_2)
228	Potasio Bisulfito	Bissulfito de potássio	0,025 (como SO_2)

Número INS	FUNCIÓN/ NOMBRE	FUNÇAO/NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/ LÍMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	Mistura concentrada de tocoferóis	0,03 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, Alfa-Tocoferol	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,03 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
310	Propil Galato	Galato de propila	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
319	Ter-butil hidroquinona, TBHQ, butilhidroquinona terciaria	Butil hidroquinona terciária, TBHQ, terc-butil hidroquinona	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
320	Butil Hidroxianisol, BHA	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
	AROMATIZANTE	**AROMATIZANTE**	
Todos los autorizados en MERCOSUR /Todos os autorizados no MERCOSUL			*quantum satis*
	COLORANTE	**CORANTE**	
100 i	Cúrcuma/Curcumina	Curcumina, cúrcuma	0,03 (como curcumina)
101 i	Riboflavina	Riboflavina	*quantum satis*
101 ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	*quantum satis*
102	Tartrazina, laca de Al (sólo para mostaza preparada con Sinapis alba)	Tartrazina, laca de Al (Somente para mostarda preparada com Sinapis alba)	0,03
104	Amarillo de Quinoleina	Amarelo de Quinoleina	0,03
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Subset, laca de Al	Amarelo crepúsculo FCF, Amarillo Subset, laca de Al	0,03
120	Cochinilla, Acido Carminico, Carmin, sales de Na, K, NH_4 y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH_4 e Ca	0,03
122	Azorrubina	Azorrubina	0,03
124	Ponceau 4R, laca de Al	Ponceau 4R, laca de Al	0,03
129	Rojo 40, Rojo Allura AC, laca de Al	Vermelho 40, Vermelho Allura AC, laca de Al	0,03
131	Azul Patente V, laca de Al	Azul Patente V, laca de Al	0,03
132	Indigotina, Carmin de Indigo, laca de Al	Indigotina, Carmim de Índigo, laca de Al	0,03
133	Azul Brillante FCF, laca de Al	Azul Brilhante FCF, laca de Al	0,03
140 i	Clorofila	Clorofila	*quantum satis*
140 ii	Clorofilina	Clorofilina	*quantum satis*
141i	Clorofila Cuprica	Clorofila cúprica	0,05
141ii	Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica	0,05
150 a	Caramelo I- Simple	Caramelo I – simples	*quantum satis*
150 b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	*quantum satis*
150 c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III – processo amônia	*quantum satis*
150 d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	*quantum satis*
151	Negro Brillante BN, Negro PN	Negro Brilliante BN, Negro PN	0,03
153	Carbón Vegetal	Carvão Vegetal	0,03
155	Marrón HT	Marrom HT	0,03
160 a i	Beta-Caroteno (Sintetico Identico al natural)	Beta-Caroteno (sintético idêntico al natural)	*quantum satis*
160 a ii	Carotenos: Extractos naturales	Carotenos: extratos naturais	*quantum satis*
160 b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,01 (como Bixina)
160 c	Paprika, Capsantina, Capsorubina	Páprica, Capsorubina, Capsantina	*quantum satis*
160 d	Licopeno	Licopeno	0,03
160 e	Beta-Apo-8'Carotenal	Beta-apo-8'carotenal	0,03
160 f	Ester Metilico o Etilico del Acido Beta-Apo-8' Carotenoico	Ester etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,03
161 b	Luteina	Luteína	0,03
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	*quantum satis*
163 i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortali	*quantum satis*
	CONSERVADOR	**CONSERVADOR**	
200	Acido Sórbico	Ácido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	Sorbato sódio	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,1 (como ác. sórbico)
210	Ácido Benzóico	Ácido benzóico	0,1
211	Sodio Benzoato	Benzoato de sódio	0,1 (como ác. benzóico)
212	Potasio Benzoato	Benzoato de potássio	0,1 (como ác. benzoico)
213	Calcio Benzoato	Benzoato de cálcio	0,1 (como ác. benzóico)
	RESALTADOR DE SABOR	**REALÇADOR DE SABOR**	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			*quantum satis*
	ESTABILIZANTE	**ESTABILIZANTE**	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			*quantum satis*
473	Ésteres grasos de la sacarosa, sacaroésteres, ésteres de ácidos grasos con sacarosa	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos com sacarose	1,0
481i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,25
482 i	Calcio estearoil 2-lactilato, calcio estearoil lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,25
	GELIFICANTE	**GELIFICANTE**	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			*quantum satis*

Número INS	FUNCIÓN/ NOMBRE	FUNÇAO/NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/ LÍMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml
	SECUESTRANTE	**SEQUESTRANTE**	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			*quantum satis*
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0075

13.7. SALSAS DESHIDRATADAS

13.7. MOLHOS DESIDRATADOS

Se admiten las mismas funciones, excepto la función conservador, y los mismos aditivos para cada función que en las subcategorías 13.2 y 13.4, en cantidades tales que el producto listo para el consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para las subcategorías 13.2 y 13.4. Se admite también el uso de antiaglutinantes/ antihumectantes y de un regulador de acidez adicional en cantidades tales que el producto listo para el consumo contenga como máximo las concentraciones que se indican a continuación:

Admitem-se as mesmas funções, exceto a função conservador, e os mesmos aditivos para cada função que nas subcategorias 13.2 e 13.4, em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para as subcategorias 13.2 e 13.4. Admite-se também o uso de antiumectantes/ antiaglutinantes e de um regulador de acidez adicional em quantidades tais que no produto pronto para consumo contenha no máximo os limites estabelecidos conforme indicado a seguir:

	REGULADOR DE ACIDEZ	**REGULADOR DE ACIDEZ**	
262 ii	Sodio diacetato, Sodio hidrógeno diacetato	Diacetato de sódio, Diacetato ácido de sódio	0,25
	ANTIHUMECTANTE/ ANTIAGLUTINANTE	**ANTIUMECTANTE/ ANTIAGLUTINANTE**	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			*quantum satis*
341 ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio (di) orto-fosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato de Cálcio, Fosfato de Cálcio Secundário, Hidrogênio Fosfato de Cálcio, Hidrogênio Monofosfato de Cálcio	0,5 (como P_2O_5)
341 iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio (tri) orto-fosfato	Fostato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio	0,5 (como P_2O_5)

13.8. CONDIMENTOS PREPARADOS

	ACIDULANTE	**ACIDULANTE**	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			*quantum satis*
334	Ácido tartárico (L (+)-)	Ácido tartárico (L (+)-)	0,5
	REGULADOR DE ACIDEZ	**REGULADOR DE ACIDEZ**	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			*quantum satis*
335 i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. tartárico)
335 ii	Sodio Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. tartárico)
336 i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
336 ii	Potasio tartrato neutro, potasio (di) tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			*quantum satis*
341 iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio (tri) orto-fosfato	Fostato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio	0,5 (como P_2O_5)
556	Calcio y Aluminio Silicato	Silicato de Cálcio e Alumínio	3,0
	ANTIOXIDANTE	**ANTIOXIDANTE**	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			*quantum satis*
310	Propil Galato	Galato de propila	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
319	Ter-butil hidroquinona, TBHQ, butilhidroquinona terciaria	Butil hidroquinona terciária, TBHQ, terc-butil hidroquinona	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
320	Butil Hidroxianisol, BHA	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
	AROMATIZANTE	**AROMATIZANTE**	
Todos los autorizados en MERCOSUR /Todos os autorizados no MERCOSUL			quantum satis
	COLORANTE	**CORANTE**	
100 i	Cúrcuma/Curcumina	Curcumina, cúrcuma	0,05 (como curcumina)
101 i	Riboflavina	Riboflavina	quantum satis
101 ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	quantum satis
120	Cochinilla, acido carminico, carmin, sales de Na, K, NH_4 y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH_4 e Ca	0,05
140 i	Clorofila	Clorofila	quantum satis
140 ii	Clorofilina	Clorofilina	quantum satis
141i	Clorofila Cuprica	Clorofila cúprica	0,05
141ii	Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica	0,05
150 a	Caramelo I- Simple	Caramelo I – simples	quantum satis
150 b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II – processo sulfito cáustico	quantum satis
150 c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III – processo amônia	quantum satis
150 d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	quantum satis
160 a i	Beta-Caroteno (sintetico identico al natural)	Beta-Caroteno (sintético idêntico ao natural)	quantum satis
160 a ii	Carotenos: extractos naturales	Carotenos: extratos naturais	quantum satis

Número INS	FUNCIÓN/ NOMBRE	FUNÇAO/NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/ LÍMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml
	ANTIHUMECTANTE/ ANTIAGLUTINANTE	**ANTIUMECTANTE/ ANTIAGLUTINANTE**	
160 b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,01 (como Bixina)
160 c	Paprika, capsantina, capsorubina	Páprica, capsorubina, capsantina	quantum satis
160 d	Licopeno	Licopeno	0,05
160 e	Beta-Apo-8'Carotenal	Beta-apo-8'carotenal	0,05
160 f	Ester Metilico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,05
161 b	Luteína	Luteína	0,05
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	quantum satis
163 i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de titânio	quantum satis
	CONSERVADOR	**CONSERVADOR**	
200	Acido Sórbico	Ácido sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,1 (como ác. sórbico)
210	Ácido Benzoico	Ácido benzóico	0,1
211	Sodio Benzoato	Benzoato de sódio	0,1 (como ác. benzoico)
212	Potasio Benzoato	Benzoato de potássio	0,1 (como ác. benzoico)
213	Calcio Benzoato	Benzoato de cálcio	0,1 (como ác. benzoico)
	EMULSIONANTE	**EMULSIFICANTE**	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
	ESPESANTE	**ESPESSANTE**	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
	RESALTADOR DE SABOR	**REALÇADOR DE SABOR**	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			*quantum satis*
	GELIFICANTE	**GELIFICANTE**	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			*quantum satis*
	SECUESTRANTE	**SEQUESTRANTE**	
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0075
13.9. SAL Y SALES ADICIONADAS			
13.9. SAL E SAIS COM ADIÇÃO			
	ANTIHUMECTANTE/ ANTIAGLUTINANTE	**ANTIUMECTANTE/ ANTIAGLUTINANTE**	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			*quantum satis*
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, Fosfato de Cálcio Monobásico, Bifosfato de Cálcio, Fosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Fosfato de Cálcio	1,0 (como P_2O_5)
341 ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio (di) orto-fosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato de Cálcio, Fosfato de Cálcio Secundário, Hidrogênio Fosfato de Cálcio, Hidrogênio Monofosfato de Cálcio	1,0 (como P_2O_5)
341 iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio (tri) orto-fosfato	Fostato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio	1,0 (como P_2O_5)
381	Férrico amónico citrato	Citrato de ferro amoniacal	0,0025 (expresado/ expresso como Fe)
470 i	Magnesio Estearato, compuesto	Estearato de magnésio	2,0
535	Sodio Ferrocianuro	Ferrocianeto de sódio	0,002 (solos o en combinación, expresados como ferrocianuro de potasio anhidro) / (sózinho ou em combinação expresso como ferrocianeto de potássio anidro)
536	Potasio Ferrocianuro	Ferrocianeto de Potássio	
538	Calcio Ferrocianuro	Ferrocianeto de Cálcio	
556	Calcio y Aluminio Silicato	Silicato de Cálcio e Alumínio	1,0
	AROMATIZANTE	**AROMATIZANTE**	
Todos los autorizados en MERCOSUR /Todos os autorizados no MERCOSUL			*quantum satis*
	RESALTADOR DE SABOR	**REALÇADOR DE SABOR**	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			*quantum satis*
13.10. VINAGRE Y OTROS FERMENTADOS ACÉTICOS (vinagre de vino y otros fermentados acéticos/vinagres de "materia(s) prima(s) de origen no vínico")			
13.10. VINAGRE E FERMENTADOS ACÉTICOS (vinagre de vinho e outros fermentados acéticos/vinagre de "materia (s)-prima(s) de origem diferente do vinho")			
	REGULADOR DE ACIDEZ	**REGULADOR DE ACIDEZ**	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR (excepto ácido acético y sus sales) /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL (exceto ácido acético e seus sais)			*quantum satis*
335 i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. tartárico)
335 ii	Sodio Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. tartárico)
336 i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
336 ii	Potasio tartrato neutro, potasio (di) tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
	ANTIOXIDANTE	**ANTIOXIDANTE**	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			*quantum satis*
	AROMATIZANTE	**AROMATIZANTE**	
Sólo para aquellos vinagres adicionados con especias u otras especies vegetales, esencias y extractos aromatizantes			
Somente para vinagres adicionados de especiarias ou outras espécies vegetais, essências e extratos aromatizantes			
Todos los autorizados en MERCOSUR /Todos os autorizados no MERCOSUL			*quantum satis*
	COLORANTE	**CORANTE**	
150 a	Caramelo I- Simple (con excepción de los vinagres de vino)	Caramelo I- simples (exceto para vinagres de vinho)	*quantum satis*
150 b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caústico (con excepción de los vinagres de vino)	Caramelo II- processo sulfito caústico (exceto para vinagres de vinho)	*quantum satis*
150 c	Caramelo III- Proceso Amonio (con excepción de los vinagres de vino)	Caramelo III- processo amônia (exceto para vinagres de vinho)	*quantum satis*
150 d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio (con excepción de los vinagres de vino)	Caramelo IV- processo sulfito-amônia (exceto para vinagres de vinho)	*quantum satis*
163ii	Extracto de cáscara de Uva, solamente para vinagres de vino tinto	Extrato de casca de uva (somente para vinagres de vinho tinto)	*quantum satis*
	CONSERVADOR	**CONSERVADOR**	
220	Azufre dióxido	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,02
221	Sodio sulfito	Sulfito de sódio	0,02 (como SO_2)
222	Sodio Bisulfito	Bissulfito de sódio, sulfito acido de sódio	0,02 (como SO_2)
223	Sodio Metabisulfito	Metabissulfito de sódio	0,02 (como SO_2)
224	Potasio metabisulfito	Metabissulfito de potássio	0,02 (como SO_2)
225	Potasio Sulfito	Sulfito de potássio	0,02 (como SO_2)
226	Calcio Sulfito	Sulfito de cálcio	0,02 (como SO_2)
227	Calcio Bisulfito	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,02 (como SO_2)
228	Potasio Bisulfito	Bissulfito de potássio	0,02 (como SO_2)
	RESALTADOR DE SABOR	**REALÇADOR DE SABOR**	
Sólo para aquellos vinagres adicionados con especias u otras especies vegetales, esencias y extractos aromatizantes			
Somente para vinagres adicionados de especiarias ou outras espécies vegetais, essências e extratos aromatizantes			
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			*quantum satis*
	SECUESTRANTES	**SEQUESTRANTE**	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			*quantum satis*

(*) Cuando para una determinada función se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un alimento no podrá ser superior a la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual. Cuando un aditivo tenga dos o más funciones asignadas para un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento no podrá ser superior a la cantidad indicada en la función en la que se le asigna mayor concentración.

(*) Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos com límite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento não poderá ser superior à quantidade máxima correspondente ao aditivo permitido em maior quantidade, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu límite individual. Se um aditivo apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento não poderá ser superior à quantidade indicada na função em que o aditivo é permitido em maior concentração.

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA ALIMENTACIÓN. DESPACHO DEL MINISTRO. RESOLUCIÓN N° 047-16. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD. DESPACHO DE LA MINISTRA. RESOLUCIÓN N° 214.

Caracas, 22 de abril de 2016

206°, 157° y 17°

Incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES N° 36/10, "FACTOR DE CONVERSIÓN PARA EL CÁLCULO DEL VALOR ENERGÉTICO DEL ERITRITOL".

El Ministro del Poder Popular para la Alimentación **RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES**, titular de la cédula de identidad N° **V-8.812.571** y la Ministra del Poder Popular para la Salud **LUISANA MELO SOLÓRZANO**, titular de la cédula de identidad N° **V-5.886.440**, ambos designados mediante Decreto N° 2.181, de fecha 06 de enero de 2016, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 40.822 de la misma fecha, reimpresa en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 40.826, de fecha 12 de enero de 2016, en ejercicio de las atribuciones que le confieren los artículos 65 y 78 en sus numerales 3, 9 y 19, del Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de la Administración Pública, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 6.147 Extraordinario, de fecha 17 de noviembre de 2014, conforme a lo dispuesto en el artículo 2 de la Decisión del Consejo del Mercado Común (CMC) N° 27/12 del 30/VII/12.

POR CUANTO

Que el 4 de julio de 2006 se suscribió en la ciudad de Caracas, el Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **CONSEJO DEL MERCADO COMÚN (MERCOSUR)**, publicado en Gaceta Oficial N° 38.482 del 19 de julio de 2006; el cual entró en vigor el 12 de agosto de 2012,

POR CUANTO

El artículo 3 del Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **MERCOSUR**, establece la obligación de la República de adoptar el acervo normativo vigente del MERCOSUR,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR** que no ameriten ser incorporadas por vía legislativa, podrán incorporarse por la vía administrativa mediante actos emanados del Poder Ejecutivo, conforme a lo dispuesto en los artículos 3,14 y 15 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR**, deberán ser incorporadas a los ordenamientos jurídicos de los Estados Partes en su texto integral, de conformidad a lo previsto en el artículo 7 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común.

RESUELVEN

Artículo 1°. Aprobar la incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional la Resolución MERCOSUR/GMC/RES Nº 36/10, FACTOR DE CONVERSIÓN PARA EL CÁLCULO DEL VALOR ENERGÉTICO DEL ERITRITOL.

Artículo 2°. Las normas correspondientes al FACTOR DE CONVERSIÓN PARA EL CÁLCULO DEL VALOR ENERGÉTICO DEL ERITRITOL, serán de obligatorio cumplimiento a partir de su publicación en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela.

Comuníquese y publíquese, insertando el texto de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES Nº 36/10.

RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES
Ministro del Poder Popular para la Alimentación

LUISANA MELO SOLÓRZANO
Ministra del Poder Popular para la Salud

MERCOSUR/GMC/RES. Nº 36/10

FACTOR DE CONVERSIÓN PARA EL CÁLCULO DEL VALOR ENERGÉTICO DEL ERITRITOL

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones Nº 38/98, 56/02 y 46/03 del Grupo Mercado Común.

CONSIDERANDO:

Que la presente Resolución facilitará la libre circulación de productos, actuará en beneficio del consumidor y evitará obstáculos técnicos al comercio.

Que el rotulado nutricional implementado por la Resolución GMC Nº 46/03 facilita a los consumidores conocer las propiedades nutricionales de los alimentos, contribuyendo al consumo adecuado de los mismos.

Que la información declarada en el rotulado nutricional, debe ser clara y complementar las estrategias y políticas de salud de los Estados Partes en beneficio de la salud del consumidor.

Que dentro de los polialcoholes, el eritritol es un caso particular.

Que el factor de conversión para el cálculo del valor energético del eritritol fue actualizado por la comunidad internacional, con base en evidencias científicas disponibles.

Que el ítem 3.3.1 de la Resolución GMC Nº 46/03 permite el uso de otros factores de conversión para el cálculo del valor energético para otros nutrientes no previstos en ese ítem, los cuales serán indicados en los Reglamentos Técnicos específicos o, en su ausencia, en factores establecidos en el Codex Alimentarius.

EL GRUPO MERCADO COMÚN
RESUELVE:

Art. 1- Aprobar el siguiente factor de conversión para el cálculo del valor energético del polialcohol eritritol: 0,2 kcal/g – 0, 8 kJ/g.

Art. 2- Para el eritritol se utilizará exclusivamente el factor de conversión establecido en el Art. 1, manteniéndose para el cálculo del valor energético de los demás polialcoholes el valor establecido en la Res. GMC Nº 46/03.

Art. 3- Los organismos nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución son:

Argentina:	Ministerio de Salud Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos Ministerio de Economía y Finanzas Públicas Secretaría de Comercio Interior Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca
Brasil:	Ministério da Saúde Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)
Paraguay:	Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)
Uruguay:	Ministerio de Salud Pública Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)

Art. 4- La presente Resolución se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 5- Esta Resolución deberá ser incorporada al ordenamiento jurídico de los Estados Partes antes del 15/XII/2010.

LXXX GMC – Buenos Aires, 15/VI/16.

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA ALIMENTACIÓN. DESPACHO DEL MINISTRO. RESOLUCIÓN N° 048-16. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD. DESPACHO DE LA MINISTRA. RESOLUCIÓN N° 215.

Caracas, 22 de abril de 2016

206°, 157° y 17°

Incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES N° 16/94, "IDENTIDAD Y CALIDAD DE LOS CASEINATOS ALIMENTICIOS".

El Ministro del Poder Popular para la Alimentación **RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES**, titular de la cédula de identidad N° **V-8.812.571** y la Ministra del Poder Popular para la Salud **LUISANA MELO SOLÓRZANO**, titular de la cédula de identidad N° **V-5.886.440**, ambos designados mediante Decreto Nº 2.181, de fecha 06 de enero de 2016, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.822 de la misma fecha, reimpresa en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.826, de fecha 12 de enero de 2016, en ejercicio de las atribuciones que le confieren los artículos 65 y 78 en sus numerales 3, 9, 19, del Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de la Administración Pública, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 6.147 Extraordinario, de fecha 17 de noviembre de 2014, conforme a lo dispuesto en el artículo 2 de la Decisión del Consejo del Mercado Común (CMC) N° 27/12 del 30/VII/12.

POR CUANTO

Que el 4 de julio de 2006 se suscribió en la ciudad de Caracas, el Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **CONSEJO DEL MERCADO COMÚN (MERCOSUR)**, publicado en Gaceta Oficial N° 38.482 del 19 de julio de 2006; el cual entró en vigor el 12 de agosto de 2012,

POR CUANTO

El artículo 3 del Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **MERCOSUR**, establece la obligación de la República de adoptar el acervo normativo vigente del MERCOSUR,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR** que no ameriten ser incorporadas por vía legislativa, podrán incorporarse por la vía administrativa mediante actos emanados del Poder Ejecutivo, conforme a lo dispuesto en los artículos 3,14 y 15 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR**, deberán ser incorporadas a los ordenamientos jurídicos de los Estados Partes en su texto integral, de conformidad a lo previsto en el artículo 7 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común.

RESUELVEN

Artículo 1°. Aprobar la incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional la Resolución MERCOSUR/GMC/RES Nº 16/94, IDENTIDAD Y CALIDAD DE LOS CASEINATOS ALIMENTICIOS.

Artículo 2°. Las normas correspondientes al REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LOS CASEINATOS ALIMENTICIOS, serán de obligatorio cumplimiento a partir de su publicación en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela.

Comuníquese y publíquese, junto con el texto de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES Nº 16/94.

RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES
Ministro del Poder Popular para la Alimentación

LUISANA MELO SOLORZANO
Ministra del Poder Popular para la Salud

MERCOSUR/GMC/RES Nº 16/94

IDENTIDAD Y CALIDAD DE LOS CASEINATOS ALIMENTICIOS

VISTO: El Art. 13 del Tratado de Asunción, el Art. 10 de la Decisión Nº 4/91 del Consejo del Mercado Común y la Resolución Nº 91/93 del Grupo Mercado Común y la Recomendación Nº 2/94 AR del SGT Nº 3, "Normas Técnicas".

CONSIDERANDO:

- Que los Estados Partes acordaron fijar la Identidad y Calidad de los Caseinatos Alimenticios destinados al consumo humano.

- Que la armonización de los reglamentos técnicos propenderá a eliminar los obstáculos que generan las diferencias en los reglamentos técnicos nacionales, dando cumplimiento a lo establecido por el Tratado de Asunción.

EL GRUPO MERCADO COMUN
RESUELVE:

Art. 1. Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de los Caseinatos Alimenticios que figura en el Anexo de la presente Resolución.

Art. 2. Los Estados Partes no podrán prohibir ni restringir la comercialización de los Caseinatos Alimenticios que cumplan con lo establecido en el Anexo de la presente Resolución.

Art. 3. Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución.

Art. 4. Las Autoridades Competentes de los Estados Partes, encargadas de la implementación de la presente Resolución serán:

Argentina:
Ministerio de Salud y Acción Social
Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura Ganadería y Pesca (Servicio Nacional de Sanidad Animal).

Brasil:
Ministério da Saúde
Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária

Paraguay:
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

Uruguay:
Ministerio de Salud Pública
Ministerio de Industria, Energía y Minería
(Laboratorio Tecnológico del Uruguay)
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Art. 5. La presente Resolución comenzará a regir a partir del 30 de septiembre de 1994.

XIV GMC, Buenos Aires, 3/VIII/1994.

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE CASEINATOS ALIMENTICIOS

1. ALCANCE

1.1. Objetivo:

Fijar la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberán obedecer los caseinatos alimenticios destinados a consumo humano.

1.2. Ambito de aplicación:

El presente Reglamento se refiere a los caseinatos alimenticios comercializados en el MERCOSUR.

2. DESCRIPCION

2.1. Definición:

Con el nombre de caseinato alimenticio, se entiende el producto obtenido por reacción de la caseína alimenticia o la cuajada de caseína alimenticia fresca, con soluciones de hidróxidos o sales alcalinas o alcalinotérreas, o de amonio de calidad alimentaria y posterior lavado y secado, mediante procesos tecnológicamente adecuados.

2.2. Clasificación:

2.2.1. Según el procedimiento de secado se clasifican en:

2.2.1.1.Caseinato alimenticio desecado por pulverización o "spray".

2.2.1.2. Caseinato alimenticio desecado en rodillos o "roller".

2.3. Designación (denominación de venta).

Se designará como Caseinato, seguido del catión adicionado y a continuación se indicará el proceso de secado según la clasificación 2.2.

Por ejemplo:

Caseinato de calcio desecado por spray, caseinato de calcio desecado por roller, etc.

3. REFERENCIAS

APHA 1992, Cap. 24
CODEX ALIMENTARIUS, CAC/Vol.A 1985
FIL 20B :1993
FIL 50B :1985
FIL 73A:1985
FIL 78B:1980
FIL 90:1979
FIL 93A :1985
FIL 100B:1991
FIL 106:1982
FIL 107:1982
FIL 115A:1989
FIL 127A:1988
FIL 138:1986

4. COMPOSICIÓN Y REQUISITOS

4.1. Composición.

4.1.1. Ingredientes obligatorios.

4.1.1.1. Caseína alimenticia o cuajada de caseína alimenticia fresca.

4.1.1.2. Hidróxidos, carbonatos, fosfatos o citratos alcalinos o alcalinotérreos o de amonio de calidad alimentaria.

4.2. Requisitos.

4.2.1. Características sensoriales.

4.2.1.1. Aspecto.

Polvo libre de grumos y partículas duras

4.2.1.2. Color.

Blanco o blanco amarillento.

4.2.1.3 Sabor y aroma.

Sabor suave, característico, libre de sabores y olores extraños o desagradables.

4.2.2. Características físico químicas.

	Límite	Método analítico
Materia grasa (%,m/m)	máx.2,0	FIL 127A: 1988
Humedad (%,m/m)	máx.8,0	FIL 78B: 1980

Proteína (%, m/m base seca)		mín.88,0	FIL 20B: 1993
PH		máx.7,5	FIL 115A:1989
Lactosa monohidrato (%, m/m)		máx.1,0	FIL 106:1982
Cenizas (%, m/m)		máx.5,0	FIL 90:1979
Sedimento (Partículas quemadas)	caseinato "spray"	máx. disco C	FIL 107:1982
	caseinato "roller"	máx. disco D	FIL 107:1982

4.2.3. Acondicionamiento.

Deberá ser envasada con materiales adecuados para las condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada.

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA / ELABORACIÓN

No se acepta el uso de aditivos ni coadyuvantes.

6. CONTAMINANTES

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos presentes no deben superar 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 ACEPTACIÓN		CATEGORÍA I.C.M.S.F.	MÉTODO ANALISIS
Coliformes a 30°C/g	n =5 m=10	c = 2 M=100	5	FIL 73A:1985
Coliformes a 45° C/g	n =5 m<3	c = 2 M=10	5	APHA 1992, Cap. 24 (*)
Estafilococos Coagulasa positiva/g	n =5 m=10	c = 1 M=100	8	FIL 138:1986
Salmonella spp/25g	n =5 m=0	c = 0	10	FIL 93A:1985
Aerobios mesóf. viables/g	n =5 m=30000	c = 2 M=100000	2	FIL 100B:1991

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

8. PESOS Y MEDIDAS

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9. ROTULADO

9.1. Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9.2. Se designará como en "caseinato de...", según lo establecido en 2.2 y 2.3.

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA ALIMENTACIÓN. DESPACHO DEL MINISTRO. RESOLUCIÓN N° 049-16. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD. DESPACHO DE LA MINISTRA. RESOLUCIÓN N° 216.

Caracas, 22 de abril de 2016

206°, 157° y 17°

Incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES N° 43/94, "IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA CASEÍNA ALIMENTICIA".

El Ministro del Poder Popular para la Alimentación **RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES**, titular de la cédula de identidad N° **V-8.812.571** y la Ministra del Poder Popular para la Salud **LUISANA MELO SOLÓRZANO**, titular de la cédula de identidad N° **V-5.886.440**, ambos designados mediante Decreto N° 2.181, de fecha 06 de enero de 2016, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 40.822 de la misma fecha, reimpresa en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 40.826, de fecha 12 de enero de 2016, en ejercicio de las atribuciones que le confieren los artículos 65 y 78 en sus numerales 3, 9 y 19, del Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de la Administración Pública, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 6.147 Extraordinario, de fecha 17 de noviembre de 2014, conforme a lo dispuesto en el artículo 2 de la Decisión del Consejo del Mercado Común (CMC) N° 27/12 del 30/VII/12.

POR CUANTO

Que el 4 de julio de 2006 se suscribió en la ciudad de Caracas, el Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **CONSEJO DEL MERCADO COMÚN (MERCOSUR)**, publicado en Gaceta Oficial N° 38.482 del 19 de julio de 2006; el cual entró en vigor el 12 de agosto de 2012,

POR CUANTO

El artículo 3 del Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **MERCOSUR**, establece la obligación de la República de adoptar el acervo normativo vigente del MERCOSUR,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR** que no ameriten ser incorporadas por vía legislativa, podrán incorporarse por la vía administrativa mediante actos emanados del Poder Ejecutivo, conforme a lo dispuesto en los artículos 3,14 y 15 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR**, deberán ser incorporadas a los ordenamientos jurídicos de los Estados Partes en su texto integral, de conformidad a lo previsto en el artículo 7 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común.

RESUELVEN

Artículo 1°. Aprobar la incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional la Resolución MERCOSUR/GMC/RES N° 43/94, IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA CASEÍNA ALIMENTICIA.

Artículo 2°. Las normas correspondientes al REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA CASEÍNA ALIMENTICIA, serán de obligatorio cumplimiento a partir de su publicación en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela.

Comuníquese y publíquese, junto con el texto de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES N° 43/94.

RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES
Ministro del Poder Popular para la Alimentación

LUISANA MELO SOLÓRZANO
Ministra del Poder Popular para la Salud

MERCOSUR/GMC/RES. N° 43/94

IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA CASEÍNA ALIMENTICIA

VISTO: El Art. 13 del Tratado de Asunción, el Art. 10 de la Decisión N° 4/91 del Consejo del Mercado Común y la Resolución N° 91/93 del Grupo Mercado Común y la Recomendación N° 1/94 AR del SGT N° 3, "Normas Técnicas".

CONSIDERANDO:

Que los Estados Partes acordaron fijar la Identidad y Calidad de la Caseína Alimenticia destinada al consumo humano.

Que la armonización de los reglamentos técnicos propenderá a eliminar los obstáculos que generan las diferencias en los reglamentos técnicos nacionales, dando cumplimiento a lo establecido por el Tratado de Asunción.

EL GRUPO MERCADO COMUN
RESUELVE:

Art. 1. Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de la Caseína Alimenticia que figura como Anexo de la presente Resolución.

Art. 2. Los Estados Partes no podrán prohibir ni restringir la comercialización de la Caseína Alimenticia que cumpla con lo establecido en el Anexo de la presente Resolución.

Art. 3. Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución.

Art. 4. Las autoridades competentes de los Estados Partes, encargados de la implementación de la presente Resolución serán:

Argentina:

Ministerio de Salud y Acción Social

Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos

Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA)

Brasil:

Ministério da Saúde

Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária

Paraguay:

Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

Uruguay:

Ministerio de Salud Pública

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Ministerio de Industria, Energía y Minería

Laboratorio Tecnológico del Uruguay

Art. 5. La presente Resolución comenzará a regir a partir del 30 de setiembre de 1994.

XIV GMC, Buenos Aires, 3/VIII/1994.

REGLAMENTO TECNICO
DE CALIDAD E IDENTIDAD DE CASEINA ALIMENTICIA

1. ALCANCE.

1.1. Objetivo.
El presente reglamento fija los requisitos mínimos de calidad e identidad que deberá obedecer la caseína alimenticia destinada a consumo humano.

1.2. Ambito de aplicación.
El presente reglamento se refiere a la caseína alimenticia comercializada en el MERCOSUR.

2. DESCRIPCION.

2.1. Definición.
Con el nombre de caseína alimenticia se entiende el producto que se separa por acción enzimática o por precipitación mediante acidificación de leche descremada a pH 4,6-4, 7, lavado y deshidratado por procesos tecnológicamente adecuados.

2.2. Clasificación.
Según su método de obtención se clasificará la caseína alimenticia como:

2.2.1. Caseína alimenticia al ácido: es aquella obtenida por acidificación con ácidos.

2.2.2. Caseína alimenticia láctica: es aquella obtenida por precipitación con suero láctico fermentado.

2.2.3. Caseína alimenticia al cuajo: es aquella obtenida por acción coagulante enzimática.

2.3. Designación (denominación de venta).

Se designará caseína alimenticia al ácido: caseína alimenticia láctica o caseína alimenticia al cuajo según corresponda a la clasificación del punto 2.2.

3. REFERENCIAS.

APHA 1992, Cap. 24
CODEX ALIMENTARIUS, CAC/Vol. A 1985
FIL 20B: 1993
FIL 50B: 1985
FIL 73A: 1985
FIL 78B: 1980
FIL 89: 1979
FIL 90: 1979
FIL 91: 1979
FIL 94B: 1990

FIL 100B: 1991
FIL 107: 1982
FIL 127A: 1988
FIL 138: 1986

4. COMPOSICIÓN Y REQUISITOS.

4.1. Composición.

4.1.1. Ingredientes obligatorios
Leche descremada.

4.1.2. Ingredientes opcionales
Cloruro de calcio en la caseína alimenticia al cuajo.

4.2. Requisitos.

4.2.1. Características sensoriales:

4.2.1.1. Aspecto
Granulado o polvo, sin partículas extrañas.
4.2.1.2. Color
Blanco o blanco amarillento.
4.2.1.3. Sabor y aroma
Sabor suave, característico, libre de sabores y olores extraños.

4.2.2. Características físico químicas.

	Límite		Método analítico
Materia grasa (%,m/m)	máx.	2,0	FIL 127A: 1988
Humedad (%,m/m)	máx.	10,0	FIL 78B: 1980
Proteína en base seca (%,m/m)	min.	90,0	FIL 20B: 1993
Cenizas (%,m/m)	máx.	2,5	FIL 89: 1979*
	máx.	8,0	FIL 90: 1979**
Acidez libre (mL NaOH 0.1N/g)	máx.	0,27	FIL 91: 1979
Sedimentos/25g	máx.	Disco C	FIL 107: 1982

*APLICABLE A CASEÍNA ALIMENTICIA AL ÁCIDO Y LÁCTICA.
**APLICABLE A CASEÍNA ALIMENTICIA AL CUAJO.

4.2.3. Acondicionamiento.

Deberá ser envasada con materiales adecuados para las condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada.

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ELABORACIÓN.

5.1. Aditivos
No se acepta el uso de aditivos.

5.2. Coadyuvantes de tecnología/elaboración.

5.2.1. Agentes acidificantes de calidad alimentaria.
5.2.1.1. Ácidos:
- acético;
- clorhídrico;
- sulfúrico;
- láctico;
- cítrico;
- fosfórico.

5.2.1.2. Suero láctico fermentado.
5.2.2. Enzimas coagulantes
Cuajo u otras enzimas coagulantes.

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	CRITERIOS DE ACEPTACION		CATEGORIA I.C.M.S.F.	METODO ANALISIS
Coliformes a 30°C/g	n=5 m=10	c=2 M=100	5	FIL 73A:1985
Coliformes a 45°C/g	n=5 m<3	c=2 M=10	5	APHA 1992 Cap. 24 (*)
Estafilococos Coagulasa positiva/g	n=5 m=10	c=1 M=100	8	FIL 138:1986
Aerobios mesóf. viables/g	n=5 m=30000	c=2 M=100000	2	FIL 100B:1991
Hongos y levaduras/g	n=5 m=100	c=2 M=1.000	2	FIL 94B:1990

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

8. PESOS Y MEDIDAS.
Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9. ROTULADO.
9.1. Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.
9.2. Se designará como "caseína alimenticia al ácido", "caseína alimenticia al cuajo", "caseína alimenticia láctica", según corresponda.

10. MÉTODOS DE ANÁLISIS.
Los métodos de análisis recomendados son los indicados en los puntos 4.2.2. y 7.3. del presente Reglamento.

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

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA ALIMENTACIÓN. DESPACHO DEL MINISTRO. RESOLUCIÓN N° 050-16. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD. DESPACHO DE LA MINISTRA. RESOLUCIÓN N° 217.

Caracas, 22 de abril de 2016

206°, 157° y 17°

Incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES N° 72/93, "REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA GRASA LÁCTEA".

El Ministro del Poder Popular para la Alimentación **RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES**, titular de la cédula de identidad N° **V-8.812.571**, la Ministra del Poder Popular para la Salud **LUISANA MELO SOLÓRZANO**, titular de la cédula de Identidad N° **V-5.886.440**, ambos designados mediante Decreto N° 2.181, de fecha 06 de enero de 2016, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.822 de la misma fecha, reimpresa en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.826, de fecha 12 de enero de 2016, en ejercicio de las atribuciones que le confieren los artículos 65 y 78 en sus numerales 3, 9 y 19, del Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de la Administración Pública, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 6.147 Extraordinario, de fecha 17 de noviembre de 2014, conforme a lo dispuesto en el artículo 2 de la Decisión del Consejo del Mercado Común (CMC) N° 27/12 del 30/VII/12.

POR CUANTO

Que el 4 de julio de 2006 se suscribió en la ciudad de Caracas, el Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **CONSEJO DEL MERCADO COMÚN (MERCOSUR)**, publicado en Gaceta Oficial N° 38.482 del 19 de julio de 2006; el cual entró en vigor el 12 de agosto de 2012,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR** que no ameriten ser incorporadas por vía legislativa, podrán incorporarse por la vía administrativa mediante actos emanados del Poder Ejecutivo, conforme a lo dispuesto en los artículos 3,14 y 15 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR**, deberán ser incorporadas a los ordenamientos jurídicos de los Estados Partes en su texto integral, de conformidad a lo previsto en el artículo 7 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común.

RESUELVEN

Artículo 1°. Aprobar la incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional la Resolución MERCOSUR/GMC/RES Nº 72/93, REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA GRASA LÁCTEA.

Artículo 2°. Las normas correspondientes al REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA GRASA LÁCTEA, serán de obligatorio cumplimiento a partir de su publicación en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela.

Comuníquese y publíquese, junto con el texto de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES Nº 72/93

RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES
Ministro del Poder Popular para la Alimentación

LUISANA MELO SOLÓRZANO
Ministra del Poder Popular para la Salud

MERCOSUR/GMC/RES Nº 72/93

GRASA LÁCTEA

VISTO: El art. 13 del Tratado de Asunción, en Art.10 de la Decisión Nº 4/91 del Consejo del Mercado Común, la Resolución Nº 18/92 del Grupo Mercado Común, la Recomendación 45/93 del Subgrupo de Trabajo Nº 3 "Normas Técnicas".

CONSIDERANDO:

Que los Estados Partes acordaron fijar el Reglamento de Identidad de Grasa Láctea de los Productos Lácteos en general.

Que la armonización de los reglamentos propenderá a eliminar los obstáculos que generan las diferencias en los reglamentos técnicos nacionales, dando cumplimiento a lo establecido por el Tratado de Asunción.

La necesidad de actualización periódica del presente Reglamento Técnico.

EL GRUPO MERCADO COMÚN
RESUELVE:

Art 1 - Los Estados Partes no podrán prohibir ni restringir la comercialización de los productos lácteos que cumplan con lo establecido en el anexo de la presente resolución.

Art 2 - Los Estados Partes en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar complimiento a la presente resolución y comunicarán el texto de las mismas al Grupo Mercado Común a través de la Secretaría Administrativa.

Art 3 - La presente resolución entrará en vigor el 31 de enero de 1994.

Art 4 - La presente resolución deberá ser actualizada en un plazo máximo de tres años a partir de su entrada en vigencia.

XII GMC - Montevideo, 14/I/1994.

ANEXO

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD
DE GRASA LÁCTEA

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 el consumo humano.

1.2 Ámbito 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 ed15°, 1990 AOAC 920.157 de 15°, 1990
Indice de refracción (40°C)	1.4520 a 1,4566	FIL 7A: 1969 confirmada 1983
Indice de Iodo (Wijs)	26 a 38	FIL 8: 1959 confirmada 1982
Indice de Reichert Meisi	24 a 36	AOAC 925.41 de 15°, 1990
Indice de Polenske	1,3 a 3,7	AOAC 925.41 de 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 esteroles (fil 38: 1966, confirmada 1983) y/o Detección de grasas vegetales en grasa de leche por cromatografía gas líquido de los esteroles (FIL:54:1969).

Determinación de grasas 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 265/1991 pagina 39)

14:0/18:1 = >0.30	14:0/12:0 = (3,0 - 4,1)
12:0/10:0 = (0,95 - 1,3)	10:0/8:0 = (1.85-2,3)

Cuando se demuestre fehacientemente que estos valores no se corresponden 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.

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA ALIMENTACIÓN. DESPACHO DEL MINISTRO. RESOLUCIÓN N° 051-16. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD. DESPACHO DE LA MINISTRA. RESOLUCIÓN N° 218.

Caracas, 22 de abril de 2016

206°, 157° y 17°

Incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES N° 63/94, "IDENTIDAD Y CALIDAD DE GRASA ANHIDRA DE LECHE O BUTTEROIL".

El Ministro del Poder Popular para la Alimentación **RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES**, titular de la cédula de identidad N° **V-8.812.571** y la Ministra del Poder Popular para la Salud **LUISANA MELO SOLÓRZANO**, titular de la cédula de identidad N° **V-5.886.440**, ambos designados mediante Decreto N° 2.181, de fecha 06 de enero de 2016, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 40.822 de la misma fecha, reimpresa en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 40.826, de fecha 12 de enero de 2016, en ejercicio de las atribuciones que le confieren los artículos 65 y 78 en sus numerales 3, 9 y 19, del Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de la Administración Pública, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 6.147 Extraordinario, de fecha 17 de noviembre de 2014, conforme a lo dispuesto en el artículo 2 de la Decisión del Consejo del Mercado Común (CMC) N° 27/12 del 30/VII/12.

POR CUANTO

Que el 4 de julio de 2006 se suscribió en la ciudad de Caracas, el Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **CONSEJO DEL MERCADO COMÚN (MERCOSUR)**, publicado en Gaceta Oficial N° 38.482 del 19 de julio de 2006; el cual entró en vigor el 12 de agosto de 2012,

POR CUANTO

El artículo 3 del Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **MERCOSUR**, establece la obligación de la República de adoptar el acervo normativo vigente del MERCOSUR,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR** que no ameriten ser incorporadas por vía legislativa, podrán incorporarse por la vía administrativa mediante actos emanados del Poder Ejecutivo, conforme a lo dispuesto en los artículos 3,14 y 15 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR**, deberán ser incorporadas a los ordenamientos jurídicos de los Estados Partes en su texto integral, de conformidad a lo previsto en el artículo 7 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común.

RESUELVEN

Artículo 1°. Aprobar la incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional la Resolución MERCOSUR/GMC/RES N° 63/94, IDENTIDAD Y CALIDAD DE GRASA ANHIDRA DE LECHE O BUTTEROIL.

Artículo 2°. Las normas correspondientes al REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE GRASA ANHIDRA DE LECHE O BUTTEROIL, serán de obligatorio cumplimiento a partir de su publicación en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela.

Comuníquese y publíquese, junto con el texto de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES N° 63/94.

RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES
Ministro del Poder Popular para la Alimentación

LUISANA MELO SOLÓRZANO
Ministra del Poder Popular para la Salud

MERCOSUR/GMC/RES No. 63/94

IDENTIDAD Y CALIDAD DE GRASA ANHIDRA DE LECHE O BUTTEROIL

VISTO: El Art. 13 del Tratado de Asunción, el Art. 10 de la Decisión No. 4/91 del Consejo del Mercado Común, la Resolución No. 91/93 del Grupo Mercado Común y la Recomendación No. 39/94 del SGT No. 3 "Normas Técnicas".

CONSIDERANDO:

Que los Estados Partes acordaron fijar la Identidad y Calidad de la Grasa Anhidra de Leche o Butteroil.

Que la armonización de los reglamentos técnicos tenderá a eliminar los obstáculos que generan las diferencias existentes en los reglamentos técnicos nacionales.

EL GRUPO MERCADO COMUN
RESUELVE:

Art 1 – Aprobar el "Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Grasa Anhidra de Leche o Butteroil" que consta en el anexo a la presente Resolución.

Art 2 – Los Estados Partes no podrán prohibir ni restringir la comercialización de la Grasa Anhidra de Leche o Butteroil que cumpla con lo establecido en el Anexo a la presente Resolución.

Art 3 – Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina:
Ministerio de Salud y Acción Social
Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SENASA)

Brasil:
Ministério da Saúde
Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária

Paraguay:
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Ministerio de Agricultura y Ganadería

Uruguay:
Ministerio de Salud Pública
Ministerio de Industria, Energía y Minería
Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Art 4 – La presente Resolución entrará en vigencia el 1º de enero de 1995.

XV GMC – Brasília, 4/XI/1994

SGT N° 3/ REC N°39/94

ANEXO

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE GRASA ANHIDRA DE LECHE

1. ALCANCE

1.1. Objetivo.
El presente reglamento fija los requisitos mínimos de calidad e identidad que deberá obedecer la Grasa anhidra de leche o Butter Oil destinado a consumo humano.

1.2. Ambito de aplicación.
El presente reglamento se refiere a la Grasa anhidra de leche o Butter Oil comercializado en el MERCOSUR.

2. Descripción
2.1. Definición.
Con el nombre de Grasa anhidra de leche o Butter Oil se entiende el producto graso obtenido a partir de crema o manteca, por la eliminación casi total de agua y sólidos no grasos, mediante procesos tecnológicamente adecuados.

2.2. Designación (denominación de venta).
Se designará como Grasa anhidra de leche o Butter Oil.

3. REFERENCIAS
APHA 1992, Cap. 24
CAC/VOL A 1985
FIL 6B : 1989
FIL 23A: 1988
FIL 24: 1964
FIL 50B:1985
FIL 73A: 1985
FIL 74A: 1991
FIL 145: 1990

4. COMPOSICIÓN Y REQUISITOS
4.1. Composición.
4.1.1. Ingredientes obligatorios.
Crema obtenida a partir de leche de vaca y/o manteca.

4.2. Requisitos

4.2.1. Características sensoriales

4.2.1.1. Aspecto.

A 35 - 40 ºC líquido algo viscoso, exento de cristales.

4.2.1.2. Color.

Amarillento

4.2.1.3. Sabor y aroma.

Propio, no rancio, exento de sabores y/u olores extraños o desagradables.

4.2.2. Características físico químicas

	Límite	Método analítico
Materia grasa (g/100g de muestra)	mín. 99.7 %	FIL 24: 1964
Humedad (g/100 g de muestra)	máx. 0.2 %	FIL 23A: 1988
Indice de peróxidos (meq/kg de materia grasa)	máx. 0.35 %	FIL 74A: 1991
Acidez grasa (g de ácido oleico/100 g de grasa)	máx 0.4 %	FIL 6B: 1989

4.2.3. Acondicionamiento.

Deberá ser envasado con materiales adecuados para las condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada.

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ ELABORACIÓN

5.1. Aditivos

5.1.1. No se admite el uso de aditivos en Grasa anhidra de leche o Butter Oil que sea utilizado en:

a) Productos y derivados lácteos que se destinen al consumo directo.
b) Recombinación de leche.

5.1.2. Se acepta el uso de los siguientes antioxidantes para la grasa anhidra de leche o butter oil no destinado a la elaboración de productos lácteos o derivados lácteos:

5.1.2.1. Butil Hidroxianisol (BHA) y/o
Butilhidroxitolueno (BHT) y/o
Terbutilhidroxiquinona (TBHQ) y/o
Propil, octil y dodecilgalatos.

Solos o en mezclas en cualquier proporción, siempre que los galatos no excedan los 100 mg/kg solos o combinados, el BHT los 75 mg/kg y la TBHQ los 120 mg/kg.
En todos los casos el total de aditivos no debe superar los 200 mg/kg (Límite máximo para el BHA).

5.1.2.2. Esteres de ascorbilo.

Palmitato o estearato de ascorbilo, solos o combinados, con una concentración máxima de 500 mg/kg.

5.1.2.3. Citratos.

Isopropilcitrato o citrato de monoglicerilo, solos o combinados con una concentración máxima de 100 mg/kg.

5.2. Coadyuvantes de tecnología/ elaboración.

Se acepta el uso de los siguientes reguladores de acidez:

Sodio hidróxido
Sodio carbonato
Sodio bicarbonato

6. CONTAMINANTES

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos presentes no deben superar 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 ANALISIS
Coliformes a 30 ºC	n=5 m=10	c=2 M=100	5	FIL 73A: 1985
Coliformes a 45 ºC	n=5 m<3	c=2 M=10	5	APHA 1992, Cap.24
Estafilococos Coagulasa positiva/g	n=5 m=10	c=1 M=100	8	FIL 145: 1990

8. PESOS Y MEDIDAS

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9. ROTULADO

9.1. Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9.2. Se designará como "Materia Grasa Anhidra de Leche", "Butter Oil", "Grasa de Mantequilla Deshidratada" o "Grasa de Manteca Deshidratada".

10. METODOS DE ANALISIS.

Los métodos de análisis recomendados son los indicados en los puntos 4.2.2. y 7.3 del presente Reglamento.

11. MUESTREO

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

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA ALIMENTACIÓN. DESPACHO DEL MINISTRO. RESOLUCIÓN Nº 052-16. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD. DESPACHO DE LA MINISTRA. RESOLUCIÓN Nº 219.

Caracas, 22 de abril de 2016

206º, 157º y 17º

Incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES Nº 55/98, "REGLAMENTO TÉCNICO ACTUALIZACIÓN DE LA LISTA GENERAL ARMONIZADA DE ADITIVOS MERCOSUR: GELATINA".

El Ministro del Poder Popular para la Alimentación **RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES**, titular de la cédula de identidad Nº **V-8.812.571** y la Ministra del Poder Popular para la Salud **LUISANA MELO SOLÓRZANO**, titular de la cédula de identidad Nº **V-5.886.440**, ambos designados mediante Decreto Nº 2.181, de fecha 06 de enero de 2016, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.822 de la misma fecha, reimpresa en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.826, de fecha 12 de enero de 2016, en ejercicio de las atribuciones que le confieren los artículos 65 y 78 en sus numerales 3, 9 y 19, del Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de la Administración Pública, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 6.147 Extraordinario, de fecha 17 de noviembre de 2014, conforme a lo dispuesto en el artículo 2 de la Decisión del Consejo del Mercado Común (CMC) Nº 27/12 del 30/VII/12.

POR CUANTO

Que el 4 de julio de 2006 se suscribió en la ciudad de Caracas, el Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **CONSEJO DEL MERCADO COMÚN (MERCOSUR)**, publicado en Gaceta Oficial Nº 38.482 del 19 de julio de 2006; el cual entró en vigor el 12 de agosto de 2012,

POR CUANTO

El artículo 3 del Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **MERCOSUR**, establece la obligación de la República de adoptar el acervo normativo vigente del MERCOSUR,

Ministerio de Industria, Energía y Minería
Laboratorio Tecnológico del Uruguay

Art. 3 - El presente Reglamento Técnico se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art 4 - Los Estados Partes del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución, en sus versiones en español y portugués, a sus ordenamientos jurídicos internos antes del día 7/VI/99.

XXXII GMC –Rio de Janeiro, 8/XII/98

MERCOSUR/GMC/RES. Nº 55/98

REGLAMENTO TÉCNICO "ACTUALIZACIÓN DE LA LISTA GENERAL ARMONIZADA DE ADITIVOS MERCOSUR: GELATINA".

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, las Resoluciones Nº 91/93, 152/96 y 38/98 del Grupo Mercado Común y la Recomendación Nº 59/97 del SGT Nº 3 "Reglamentos Técnicos".

CONSIDERANDO:

Que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos, en su reunión 29ª (ALINORM 97/12A), no atribuyó INS para gelatina considerando que la misma es un alimento.

EL GRUPO MERCADO COMÚN
RESUELVE:

Art 1 - Considerar que la gelatina puede ser utilizada en los alimentos como ingrediente o aditivo, cuando no altere las características de identidad y genuinidad del alimento.

Art 2 - Los Estados Partes, pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para el cumplimiento de la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

ARGENTINA:
Ministerio de Salud y Acción Social.
Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica.
Instituto Nacional de Alimentos.
Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación,
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

BRASIL:
Ministério da Saúde
Secretaria de Vigilância Sanitária
Ministério da Agricultura e do Abastecimento
Secretaría de Defesa Agropecuaria.

PARAGUAY:
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

URUGUAY:
Ministerio de Salud Pública

Ministerio de Industria, Energía y Minería
Laboratorio Tecnológico del Uruguay

Art. 3 - El presente Reglamento Técnico se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art 4 - Los Estados Partes del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución, en sus versiones en español y portugués, a sus ordenamientos jurídicos internos antes del día 7/VI/99.

XXXII GMC –Rio de Janeiro, 8/XII/98

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA ALIMENTACIÓN N° 062-16. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD N° DM/346.

Caracas, 14 de julio de 2016

206°, 157° y 17°

Incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES Nº 47/97 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LECHES FERMENTADAS.

El Ministro del Poder Popular para la Alimentación **RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES**, titular de la cédula de identidad N° **V-8.812.571** y la Ministra del Poder Popular para la Salud **LUISANA MELO SOLÓRZANO**, titular de la cédula de identidad N° **V-5.886.440**, ambos designados mediante Decreto N° 2.181, de fecha 06 de enero de 2016, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.822 de la misma fecha, reimpresa en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.826, de fecha 12 de enero de 2016, en ejercicio de las atribuciones que le confieren los artículos 65 y 78 en sus numerales 3, 9 y 19, del Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de la Administración Pública, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 6.147 Extraordinario, de fecha 17 de noviembre de 2014, conforme a lo dispuesto en el artículo 2 de la Decisión del Consejo del Mercado Común (CMC) N° 27/12 del 30/VII/12.

POR CUANTO

Que el 4 de julio de 2006 se suscribió en la ciudad de Caracas, el Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **CONSEJO DEL MERCADO COMÚN (MERCOSUR)**, publicado en Gaceta Oficial N° 38.482 del 19 de julio de 2006; el cual entró en vigor el 12 de agosto de 2012,

POR CUANTO

El artículo 3 del Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **MERCOSUR**, establece la obligación de la República de adoptar el acervo normativo vigente del MERCOSUR,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR** que no ameriten ser incorporadas por vía legislativa, podrán incorporarse por la vía administrativa mediante actos emanados del Poder Ejecutivo, conforme a lo dispuesto en los artículos 3,14 y 15 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR**, deberán ser incorporadas a los ordenamientos jurídicos de los Estados Partes en su texto integral, de conformidad a lo previsto en el artículo 7 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común.

RESUELVEN

Artículo 1°. Aprobar la incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional la Resolución MERCOSUR/GMC/RES Nº 47/97 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LECHES FERMENTADAS.

Artículo 2°. Las normas correspondientes al REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LECHES FERMENTADAS, serán de obligatorio cumplimiento a partir de su publicación en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela.

Comuníquese y publíquese, junto con el texto de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES Nº 47/97.

MINISTRO
RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES
Ministro del Poder Popular para la Alimentación

LUISANA MELO SOLÓRZANO
Ministra del Poder Popular para la Salud

MERCOSUR/GMC/RES Nº 47/97

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LECHES FERMENTADAS.

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro de Preto, la Resolución Nº 91/93 del Grupo Mercado Común y la Recomendación Nº31/97 del SGT Nº 3 "Reglamentos Técnicos".

CONSIDERANDO:

Que los Estados Partes acordaron fijar la Identidad y Calidad de las Leches Fermentadas.

Que la armonización de los reglamentos técnicos propenderá a eliminar los obstáculos que generan las diferencias en los reglamentos técnicos nacionales,
dando cumplimiento a lo establecido por el Tratado de Asunción.

EL GRUPO MERCADO COMUN
RESUELVE:

Art. 1. Aprobar el "Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Leches Fermentadas" que figura como Anexo, en español y portugués, y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2. Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina:
Ministerio de Salud y Acción Social
Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

Brasil:
Ministério da Agricultura e do Abastecimento
Ministério da Saúde

Paraguay:
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.
Ministerio de Agricultura y Ganadería.
Ministerio de Industria y Comercio

Uruguay:
Ministerio de Salud Pública.
Ministerio de Industria, Energía y Minería. (Laboratorio Tecnológico del Uruguay)

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Art. 3. La presente Resolución entrará en vigencia antes del 13/VI/98.

XXVIII GMC - Montevideo, 13/XII/97

Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Leches Fermentadas

1. ALCANCE.

1.1. Objetivo.

Establecer la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberán cumplir las leches fermentadas destinadas al consumo humano.

1.2. Ámbito de Aplicación.

El presente Reglamento se refiere a las leches fermentadas a ser comercializadas en el MERCOSUR.

2. DESCRIPCIÓN.

2.1. Definición.

Se entiende por leches fermentadas los productos, adicionados o no de otras sustancias alimenticias, obtenidos por coagulación y disminución del pH de la leche o leche reconstituida, adicionada o no de otros productos lácteos, por fermentación láctica mediante la acción de cultivos de microorganismos específicos. Estos microorganismos específicos deben ser viables, activos y abundantes en el producto final durante su período de validez.

2.1.1. Yogur o Yoghurt o Iogurte:

Se entiende por Yogur o Yoghurt o Iogurte, en adelante Yogur, el producto incluído en la definición 2.1.cuya fermentación se realiza con cultivos protosimbióticos de Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus y Streptococcus salivarius subsp. termophilus a los que en forma complementaria pueden acompañar otras bacterias ácido-lácticas que, por su actividad, contribuyen a la determinación de las características del producto terminado.

2.1.2. Leche Fermentada o Cultivada.

Se entiende por Leche Fermentada o Cultivada el producto incluído en la definición 2.1.cuya fermentación se realiza con uno o varios de los siguientes cultivos:

Lactobacillus acidophilus, Lactobacillus casei, Bifidobacterium spp, Streptococcus salivarius subsp. termophilus y/u otras bacterias ácido-lácticas que, por su actividad, contribuyen a la determinación de las características del producto terminado.

2.1.2.1. Leche Acidófila o Acidofilada

Se entiende por Leche Acidófila o Acidofilada el producto incluído en la definición 2.1.2. cuya fermentación se realiza exclusivamente con cultivos de Lactobacillus acidophilus.

2.1.3. Kefir

Se entiende por Kefir el producto incluído en la definición 2.1.cuya fermentación se realiza con cultivos acidolácticos elaborados con granos de Kefir, Lactobacillus Kefir, especies de los géneros Leuconostoc, Lactococcus y Acetobacter, con producción de ácido láctico, etanol y dióxido de carbono. Los granos de Kefir están constituidos por levaduras fermentadoras de la lactosa (Kluyveromyces marxianus) y levaduras no fermentadoras de la lactosa (Saccharomyces omnisporus, Saccharomyces cerevisae y Saccharomyces exiguus), Lactobacillus casei, Bifidobacterium spp y Streptococcus salivarius subsp. termophilus.

2.1.4. Kumys.

Se entiende por Kumys el producto incluído en la definición 2.1.cuya fermentación se realiza con cultivos de Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus y Kluyveromyces marxianus.

2.1.5. Cuajada o Coalhada.

Se entiende por Cuajada o Coalhada el producto incluido en la definición 2.1. cuya fermentación se realiza con cultivos individuales o mixtos de bacterias lácticas mesofílicas productoras de ácido láctico.

2.2. Clasificación.

2.2.1. De acuerdo con el contenido de materia grasa, las leches fermentadas se clasifican en:

2.2.1.1. Con crema. Aquéllas cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa mínimo de 6,0 g/100g.

2.2.1.2. Enteras o Integrales. Aquéllas cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa mínimo de 3,0 g/100g.

2.2.1.3. Parcialmente descremadas. Aquéllas cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa máximo de 2,9 g/100g.

2.2.1.4. Descremadas. Aquéllas cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa máximo de 0,5 g/100g.

2.2.2. Cuando en su elaboración se han adicionado ingredientes opcionales no lácteos, antes, durante o después de la fermentación, hasta un máximo de 30 % m/m, se clasifican como leches fermentadas con agregados.

2.2.2.1. En el caso que los ingredientes opcionales sean exclusivamente azúcares, acompañados o no de glúcidos (excepto polisacáridos y polialcoholes) y/o almidones o almidones modificados y/o maltodextrinas y/o se adicionen sustancias aromatizantes/saborizantes, se clasifican como leches fermentadas endulzadas o azucaradas o con azúcar y/o aromatizadas/saborizadas.

2.3. Designación (Denominación de Venta).

Las denominaciones que se consignan en el presente Reglamento están reservadas a los productos en los cuales la base láctea no contenga grasa y/o proteínas de origen no lácteo.

Las denominaciones que se consignan en el presente Reglamento están reservadas a los productos que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento térmico luego de la fermentación. Los microorganismos de los cultivos utilizados deben ser viables y activos y en concentración igual o superior a la consignada en el punto 4.2.3. en el producto final y durante su período de validez.

2.3.1. El producto definido en 2.1.1. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos se designará "Yogur" o "Yoghurt" o "Iogurte" o bien "Yogur Natural", "Yoghurt Natural" o "Iogurte Natural" mencionando las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremado" o "Descremado" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

El producto definido en 2.1.1. correspondiente a la clase 2.2.1.4. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se denominará "Yogur" o "Yoghurt" o "Iogurte", mencionando la expresión "Descremado" según corresponde a 2.2.1. y 4.2.2.

El producto definido en 2.1.1. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos que responda a la clasificación "Entero" o "Integral" según 2.2.1. y 4.2.2. y que presente consistencia firme podrá opcionalmente designarse "Yogur Tradicional" , "Yoghurt Tradicional" o "Iogurte Tradicional". Podrá utilizarse la expresión "Clásico" en lugar de "Tradicional".

Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 4.2.3.

2.3.2. El producto definido en 2.1.1. que corresponda a la clasificación 2.2.2. se designará " Yogur con ..(1)...." o "Yoghurt con ...(1)...." o "Iogurte com ....(1)....", llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se deberán mencionar además las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremado" o "Descremado" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2. Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 4.2.3.

2.3.3. El producto definido en 2.1.1. que corresponda a la clasificación 2.2.2.1. se designará "Yogur endulzado" o "Yoghurt endulzado" o "Iogurte endulzado" o "Yogur sabor a ...(2)...", "Yoghurt sabor a...(2)..." o "Iogurte sabor.....(2)..." o "Yogur endulzado sabor a ...(2)..." o "Yoghurt endulzado sabor a...(2)..." o "Iogurte endulzado sabor.....(2)...", llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremado" o "Descremado" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2. Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 4.2.3.

Podrán utilizarse las expresiónes "con azúcar" o "azucarado" en lugar de "endulzado".

2.3.4. El producto definido en 2.1.2. se designará "Leche Fermentada" o "Leche Cultivada" o bien "Leche Fermentada Natural" o "Leche Cultivada Natural" mencionando las expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 4.2.3.

El producto definido en 2.1.2. correspondiente a la clase 2.2.1.4 en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se denominará "Leche Fermentada" o "Leche Cultivada" mencionando la expresión "Descremada" según corresponde a 2.2.1. y 4.2.2.

2.3.5. El producto definido en 2.1.2. que corresponda a la clasificación 2.2.2. se designará " Leche Fermentada con ..(1)...." o "Leche Cultivada con ...(1)....", llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2. Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 4.2.3.

2.3.6. El producto definido en 2.1.2. que corresponda a la clasificación 2.2.2.1. se designará "Leche fermentada endulzada" o "Leche cultivada endulzada" o "Leche fermentada sabor a ...(2)..." o "Leche cultivada sabor a...(2)..." o "Leche fermentada endulzada sabor a ...(2)..." o "Leche cultivada endulzada sabor a...(2)..." llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características

distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2. Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 4.2.3.

Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarada" en lugar de "endulzada".

2.3.7. El producto definido en 2.1.2.1. se designará "Leche Acidófila" o "Leche Acidofilada" o bien "Leche Acidófila Natural" o "Leche Acidofilada Natural" mencionando las expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

El producto definido en 2.1.2.1. correspondiente a la clase 2.2.1.4 en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se denominará "Leche Acidófila" o "Leche Acidofilada" mencionando la expresión "Descremada" según corresponde a 2.2.1. y 4.2.2.

2.3.8. El producto definido en 2.1.2.1. que corresponda a la clasificación 2.2.2. se designará " Leche Acidófila con ..(1)...." o "Leche Acidofilada con ...(1)....", llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

2.3.9. El producto definido en 2.1.2.1. que corresponda a la clasificación 2.2.2.1. se designará "Leche Acidófila endulzada" o "Leche Acidofilada endulzada" o "Leche Acidófila sabor a ...(2)..." o "Leche Acidofilada sabor a...(2)..." o "Leche Acidófila endulzada sabor a ...(2)..." o "Leche Acidofilada endulzada sabor a...(2)..." llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

Podrán utilizarse las expresiónes "con azúcar" o "azucarada" en lugar de "endulzada".

2.3.10. El producto definido en 2.1.3 se designará "Kefir" o bien "Kefir Natural" mencionando las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremado" o "Descremado" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

El producto definido en 2.1.3. correspondiente a la clase 2.2.1.4 en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se denominará "Kefir" mencionando la expresión "Descremado" según corresponde a 2.2.1. y 4.2.2.

2.3.11. El producto definido en 2.1.3. que corresponda a la clasificación 2.2.2. se designará " Kefir con ..(1)...." llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremado" o "Descremado" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

2.3.12. El producto definido en 2.1.3. que corresponda a la clasificación 2.2.2.1. se designará "Kefir endulzado" o "Kefir sabor a ...(2)..." o "Kefir endulzado sabor a ...(2)..." llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremado" o "Descremado" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

Podrán utilizarse las expresiónes "con azúcar" o "azucarado" en lugar de "endulzado".

2.3.13. El producto definido en 2.1.4. se designará "Kumys" o "Kumys Natural" mencionando las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremado" o "Descremado" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

El producto definido en 2.1.4. correspondiente a la clase 2.2.1.4 en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se denominará "Kumys" mencionando la expresión "Descremado" según corresponde a 2.2.1. y 4.2.2.

2.3.14. El producto definido en 2.1.4. que corresponda a la clasificación 2.2.2. se designará " Kumys con ..(1)...." llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremado" o "Descremado" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

2.3.15. El producto definido en 2.1.4. que corresponda a la clasificación 2.2.2.1. se designará "Kumys endulzado" o "Kumys sabor a ...(2)..." o "Kumys endulzado sabor a ...(2)..." llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremado" o "Descremado" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

Podrán utilizarse las expresiónes "con azúcar" o "azucarado" en lugar de "endulzado".

2.3.16. El producto definido en 2.1.5. se designará "Cuajada" o "Coalhada" o bien "Cuajada Natural" o "Coalhada Natural" mencionando las expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

El producto definido en 2.1.5. correspondiente a la clase 2.2.1.4 en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se designará "Cuajada" o "Coalhada" mencionando la expresión "Descremada" según corresponde a 2.2.1. y 4.2.2.

2.3.17. El producto definido en 2.1.5. que corresponda a la clasificación 2.2.2. se designará "Cuajada con ..(1)...." o "Coalhada con ..(1)...." llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

2.3.18. El producto definido en 2.1.5. que corresponda a la clasificación 2.2.2.1. se designará "Cuajada endulzada" o "Coalhada endulzada" ,"Cuajada sabor a ...(2)..." o "Coalhada sabor ...(2)..." o "Cuajada endulzada sabor a ...(2)..." o "Coalhada endulzada sabor ...(2)..." llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarada" en lugar de "endulzada".

3. REFERENCIAS.

- Norma FIL 116A:1987. Contenido de Materia Grasa.
- Norma FIL 151:1991. Yogur. Extracto seco.
- Norma FIL 150:1991. Yogur. Acidez.
- Norma FIL 163: 1992. Norma de Identidad de Leches Fermentadas.
- Norma FIL 20B:1993. Leche y productos lácteos. Determinación de contenido de proteínas.
- Norma FIL 117 A: 1988. Recuento de bacterias lácticas totales.
- Norma FIL 94B:1990. Recuento de levaduras específicas.
- Norma FIL 50C:1995. Leche y productos lácteos. Métodos de muestreo.
- Norma FIL 149:1991. Identidad de los cultivos productores de ácido láctico.
- Norma FIL 146:1991. Yogur. Identificación de microorganismos característicos.
- Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las Condiciones Higiénico-Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos. Resolución GMC 80/96.
- Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Principio de Transferencia de Aditivos Alimentarios.Resolución GMC 105/94.
- CAC / Vol A: 1985
- Codex Alimentarius. Vol. 1A. 1995. Sección 5.3. Principio de transferencia de los aditivos alimentarios en los alimentos.
- Codex Alimentarius. Leche y Productos Lácteos. Norma A11.

4. COMPOSICIÓN Y REQUISITOS.

4.1. Composición.

4.1.1. Ingredientes obligatorios.

Leche o leche reconstituída estandarizada en su contenido de materia grasa.
Cultivos de bacterias lácticas.Cultivos de bacterias lácticas específicas, según corresponda a las definiciones establecidas en 2.1.1., 2.1.2., 2.1.2.1, 2.1.3., 2.1.4. y 2.1.5.

4.1.2. Ingredientes opcionales.

Leche concentrada, crema, manteca, grasa anhidra de leche o butter oil, leche en polvo, caseinatos alimenticios, proteínas lácteas, otros sólidos de origen lácteo, sueros lácteos, concentrados de sueros lácteos.

Frutas en forma de pedazos (trozos), pulpa, jugo u otros preparados a base de frutas.

Otras sustancias alimenticias tales como miel, coco, cereales, vegetales, frutas secas, chocolate, especias, café, otras, solas o combinadas.

Azúcares y/o glúcidos (excepto polialcoholes y polisacáridos). Maltodextrinas.
Cultivos de bacterias lácticas subsidiarias.

Almidones o almidones modificados en una proporción máxima del 1%(m/m) del producto final.

Los ingredientes opcionales no lácteos, solos o combinados deberán estar presentes en una proporción máxima del 30%(m/m) del producto final.

4.2. Requisitos.

4.2.1. Características sensoriales.

4.2.1.1. Aspecto: consistencia firme, pastosa o semisólida, líquida.

4.2.1.2. Color: blanco o en acuerdo con la o las sustancias alimenticias y/o colorante(s) adicionadas.

4.2.1.3. Olor y sabor: Característico o de acuerdo a la o las sustancias alimenticias y/o saborizantes/aromatizantes adicionadas.

4.2.2. Requisitos Físico Químicos.

4.2.2.1. Las leches fermentadas definidas en 2.1. deberán cumplir los requisitos físico-químicos consignados en la Tabla 1.

Tabla 1.

Materia Grasa Láctea (g/100g) (*) Norma FIL 116A:1987				Acidez (g de ácido láctico/ 100g) Norma FIL 150:1991	Proteínas lácteas (g/100g)(*)
Con crema	Enteras o Integrales	Parcialmente descremadas	Descremadas		
Mín. 6,0	3,0 a 5,9	0,6 a 2,9	Máx. 0,5	0,6 a 2,0	Mín. 2,9

(*) Las leches fermentadas con agregados, endulzadas y/o saborizadas podrán tener contenidos de materia grasa y proteína inferiores, no debiendo reducirse en una proporción mayor al porcentaje de sustancias alimenticias no lácteas, azúcares, acompañados o no de glúcidos (excepto polisacáridos y polialcoholes), almidones o almidones modificados y/o maltodextrinas y/o saborizantes adicionadas.

4.2.2.2. Las leches fermentadas, consignadas en el presente reglamento, deberán cumplir, en particular, los requisitos físico-químicos que figuran en la Tabla 2.

Tabla 2.

Producto	Acidez g de ác. Láctico/100g Norma FIL 150:1991	Etanol (%v/m)
Yogur	0,6 a 1,5	-
Leche Fermentada o Cultivada	0,6 a 2,0	-
Leche acidófila o acidofilada	0,6 a 2,0	-
Kefir	< 1,0	0,5 a 1,5
Kumys	> 0,7	Mín. 0,5
Cuajada o Coalhada	0,6 a 2,0	-

4.2.3. Recuento de microorganismos específicos
Las leches fermentadas deberán cumplir con los requisitos consignados en la Tabla 3. durante su período de validez.

Tabla 3.

Producto	Recuento de bacterias lácticas totales (UFC/g) Norma FIL 117 A:1988	Recuento de levaduras específicas (UFC/g) Norma FIL 94B:1990
Yogur	Mín. 10^7 (*)	-
Leche fermentada o cultivada	Mín. 10^6 (*)	-
Leche acidófila o acidofilada	Mín. 10^7	-
Kefir	Mín. 10^7	Mín. 10^4
Kumys	Mín. 10^7	Mín. 10^4
Coalhada o Cuajada	Mín. 10^6	-

(*) En el caso que se mencione el uso de bifidobacterias el recuento será de un mínimo de 10^6 UFC de bifidobacterias/g.

4.2.4. Tratamiento Térmico
Las leches fermentadas no deberán ser sometidas a ningún tratamiento térmico luego de la fermentación. Los microorganismos de los cultivos utilizados deben ser viables y activos y estar en concentración igual o superior a la consignada en el punto 4.2.3. en el producto final y durante su período de validez.

4.3. Acondicionamiento.

Las leches fermentadas deberán ser envasadas con materiales adecuados para las condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada.
serán de obligatorio cumplimiento, a partir de su publicación en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela.

4.4. Condiciones de conservación y comercialización.

Las leches fermentadas deberán conservarse y comercializarse a una temperatura no superior a 10ºC.

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ELABORACIÓN.

5.1. Aditivos.

5.1.1. No se admite el uso de aditivos en la elaboración de las leches fermentadas definidas en 2.1. para las cuales se hayan utilizado exclusivamente ingredientes lácteos. Se exceptúa de esta prohibición la clase "Descremadas", en cuyo caso se admite el uso de los aditivos espesantes/estabilizantes consignados en la Tabla 4. en las concentraciones máximas indicadas en el producto final.

5.1.2. En la elaboración de las leches fermentadas definidas en 2.1. correspondientes a las clasificaciones 2.2.2. y 2.2.2.1. se admitirá el uso de todos los aditivos que se indican en la Tabla 4. en las concentraciones máximas indicadas en el producto final. Quedan exceptuadas de la autorización del uso de acidulantes las leches fermentadas adicionadas exclusivamente de azúcares y/o glúcidos (con azúcar, endulzadas o azucaradas).

5.1.3. En todos los casos se admitirá la presencia de los aditivos transferidos a través de los ingredientes opcionales de conformidad con el Principio de Transferencia de los Aditivos Alimentarios. (Resolución GMC 105/94 y Codex Alimentarius. Vol. 1A. 1995. Sección 5.3.) y su concentración en el producto final no deberá superar la proporción que corresponda de la concentración máxima admitida en el ingrediente opcional y cuando se trate de aditivos indicados en el presente Reglamento no deberá superar los límites máximos autorizados en el mismo. En el caso particular del agregado de pulpa de fruta o preparados de fruta, ambos de uso industrial, se admitirá además la presencia de ácido sórbico y sus sales de sodio, potasio o calcio en una concentración máxima de 300 mg/kg (expresado en ácido sórbico) en el producto final

Tabla 4.

Aditivo	Función	Conc. Máx. en el Producto Final
Aromatizantes/Saborizantes	Aromatizante/ Saborizante	q.s
Carotenos, extractos naturales INS 160 a (ii)	Colorante	50 mg/kg
Bixina, Norbixina, Urucu, Annato, Rocu INS 160 b	Colorante	9,5 mg/kg como norbixina
Beta caroteno sintético idéntico al natural INS 160 a (i)	Colorante	50 mg/kg
Carmín, Acido carmínico, Cochinilla INS 120	Colorante	100 mg/kg como ác. carmínico
Riboflavina INS 101(i) Riboflavina 5' Fosfato de Sodio INS 101(ii)	Colorante	30 mg/kg
Rojo de remolacha INS 162 Caramelo I Simple INS 150(a) Caramelo II Proceso Sulfito Cáustico INS 150(b)	Colorante	q.s.
Caramelo III Proceso Amonio INS 150(c) Caramelo IV Proceso Sulfito Amonio INS 150(d)	Colorante	500 mg/kg.
Clorofila INS 140 i	Colorante	q.s.
Cúrcuma o curcumina INS 100	Colorante	80 mg/kg
Azorubina INS 122 Rojo Punzó 4R INS 124 Amarillo ocaso, Amarillo Sunset INS 110 Azul Patente V INS 131 Indigotina, Carmín de Indigo INS 132 Azul Brillante FCF INS 133 Verde Indeleble, Verde Rápido, Fast Green INS 143 Rojo 40, Rojo Allura AC INS 129 Clorofila Cúprica INS 141 i Clorofilina Cúprica INS 142 i	Colorante	50 mg/kg .
Carboximetilcelulosa sódica INS 466 Metil celulosa INS 461 Metiletil celulosa INS 465 Hidroxipropilcelulosa INS 463 Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de sodio y potasio), Musgo irlandés INS 407 Goma Guar INS 412 Goma Garrofin, Caroba, Algarrobo, Jatai INS 410 Goma Xantica, Xantano, de Xantano INS 415 Goma Karaya,Sterculia, Caraya INS 416 Goma Arábiga, Acacia INS 414 Goma Tragacanto, Adragante INS 413 Goma Gellan INS 418 Goma Konjac INS 425 Agar INS 406 Acido algínico INS 400 Alginato de amonio INS 403 Alginato de calcio INS 404	Espesante/ estabilizante	5 g/kg solos o combinados
Alginato de potasio INS 402 Alginato de sodio INS 401 Alginato de propilenglicol INS 405 Celulosa microcristalina INS 460i	Espesante/ estabilizante	5 g/kg solos o combinados

Pectina y pectina amidada INS 440 Gelatina	Espesante/ estabilizante	10 g/kg solos o combinados
Acidos cítrico INS 330 Acido láctico INS 270 Acido málico INS 296	Acidulante	q.s.
Acido tartárico INS 334	Acidulante	5g/kg

5.2. Coadyuvantes de Tecnología/Elaboración.

No se admite el uso de coadyuvantes de tecnología/elaboración.

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 con el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las Condiciones Higiénico-Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

7.2. La leche a ser utilizada deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasterización, o tratamiento térmico equivalente para asegurar fosfatasa residual negativa (A.O.A.C. 15º Ed. 1990, 979.13, p. 823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

7.3. Criterios macroscópicos y microscópicos.

El producto no deberá contener sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

7.4. Criterios microbiológicos.

El producto deberá cumplir con los requisitos consignados en la Tabla 5.

Tabla 5.

MICROORGANISMO	CRITERIO DE ACEPTACIÓN	CATEGORÍA	NORMA
Coliformes/g (30°C)	n=5 c=2 m=10 M=100	4	FIL 73A:1985
Coliformes/g (45°C)	n=5 c=2 m<3 M=10	4	APHA 1992 c.24 (1)
Hongos y Levaduras/g	n=5 c=2 m=50 M=200	2	FIL 94B:1990

(1). Compendium of Methods for the Microbiological Examinations of Foods. 3º Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.

8. PESOS Y MEDIDAS.

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9. ROTULADO.

9.1. Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

Las denominaciones que se consignan en el presente Reglamento están reservadas a los productos en los cuales la base láctea no contenga grasa y/o proteínas de origen no lácteo.

Las denominaciones que se consignan en el presente Reglamento están reservadas a los productos que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento térmico luego de la fermentación y en los cuales los microorganismos de los cultivos utilizados sean viables y activos y estén en concentración igual o superior a la consignada en el punto 4.2.3. en el producto final y durante su período de validez.

9.2. El producto definido en 2.1.1. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos se rotulará "Yogur" o "Yoghurt" o "Iogurte" o bien "Yogur Natural", "Yoghurt Natural" o "Iogurte Natural" mencionando las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremado" o "Descremado" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

El producto definido en 2.1.1. correspondiente a la clase 2.2.1.4. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se rotulará "Yogur" o "Yoghurt" o "Iogurte", mencionando la expresión "Descremado" según corresponde a 2.2.1. y 4.2.2.

El producto definido en 2.1.1. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos que responda a la clasificación "Entero" o "Integral" según 2.2.1. y 4.2.2. y que presente consistencia firme podrá opcionalmente rotularse "Yogur Tradicional" , "Yoghurt Tradicional" o "Iogurte Tradicional". Podrá utilizarse la expresión "Clásico" en lugar de "Tradicional".

Podrá ser mencionada la presencia de bífidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 4.2.3.

9.3. El producto definido en 2.1.1. que corresponda a la clasificación 2.2.2. se rotulará " Yogur con ..(1)...." o "Yoghurt con ...(1)...." o "Iogurte com ....(1)....", llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se deberán mencionar además las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremado" o "Descremado" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

Podrá ser mencionada la presencia de bífidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 4.2.3.

9.4. El producto definido en 2.1.1. que corresponda a la clasificación 2.2.2.1. se rotulará "Yogur endulzado" o "Yoghurt endulzado" o "Iogurte endulzado" o "Yogur sabor a ...(2)...", "Yoghurt sabor a...(2)..." o "Iogurte sabor.....(2)..." o "Yogur endulzado sabor a ...(2)..." o "Yoghurt endulzado sabor a...(2)..." o "Iogurte endulzado sabor.....(2)..." llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremado" o "Descremado" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

Podrá ser mencionada la presencia de bífidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 4.2.3.

Podrán utilizarse las expresiónes "con azúcar" o "azucarado" en lugar de "endulzado".

9.5. El producto definido en 2.1.2. se rotulará "Leche Fermentada" o "Leche Cultivada" o bien "Leche Fermentada Natural" o "Leche Cultivada Natural" mencionando las expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

Podrá ser mencionada la presencia de bífidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 4.2.3.

El producto definido en 2.1.2. correspondiente a la clase 2.2.1.4 en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se rotulará "Leche Fermentada" o "Leche Cultivada" mencionando la expresión "Descremada" según corresponde a 2.2.1. y 4.2.2.

9.6. El producto definido en 2.1.2. que corresponda a la clasificación 2.2.2. Se rotulará " Leche Fermentada con ..(1)...." o "Leche Cultivada con ...(1)....", llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

Podrá ser mencionada la presencia de bífidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 4.2.3.

9.7. El producto definido en 2.1.2. que corresponda a la clasificación 2.2.2.1. se rotulará "Leche fermentada endulzada" o "Leche cultivada endulzada" o "Leche fermentada sabor a ...(2)..." o "Leche cultivada sabor a...(2)..." o "Leche fermentada endulzada sabor a ...(2)..." o "Leche cultivada endulzada sabor a...(2)..." llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2. Podrá ser mencionada la presencia de bífidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 4.2.3.

Podrán utilizarse las expresiónes "con azúcar" o "azucarada" en lugar de "endulzada".

9.8. El producto definido en 2.1.2.1. se rotulará "Leche Acidófila" o "Leche Acidofilada" o bien "Leche Acidófila Natural" o "Leche Acidofilada Natural" mencionando las expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

El producto definido en 2.1.2.1. correspondiente a la clase 2.2.1.4 en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se rotulará "Leche Acidófila" o "Leche Acidofilada" mencionando la expresión "Descremada" según corresponde a 2.2.1. y 4.2.2.

9.9. El producto definido en 2.1.2.1. que corresponda a la clasificación 2.2.2. se rotulará " Leche Acidófila con ..(1)...." o "Leche Acidofilada con ...(1)....", llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

9.10. El producto definido en 2.1.2.1. que corresponda a la clasificación 2.2.2.1. se rotulará "Leche Acidófila endulzada" o "Leche Acidofilada endulzada" o "Leche Acidófila sabor a ...(2)..." o "Leche Acidofilada sabor

a...(2)..." o "Leche Acidófila endulzada sabor a ...(2)..." o "Leche Acidofilada endulzada sabor a...(2)..." llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán admeás las expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarada" en lugar de "endulzada".

9.11. El producto definido en 2.1.3 se rotulará "Kefir" o "Kefir Natural" mencionando de las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremado" o "Descremado" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

El producto definido en 2.1.3. correspondiente a la clase 2.2.1.4 en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se rotulará "Kefir" mencionando la expresión "Descremado" según corresponde a 2.2.1. y 4.2.2.

9.12. El producto definido en 2.1.3. que corresponda a la clasificación 2.2.2. se rotulará " Kefir con ..(1)...." llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremado" o "Descremado" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

9.13. El producto definido en 2.1.3. que corresponda a la clasificación 2.2.2.1. se rotulará "Kefir endulzado" o "Kefir sabor a ...(2)..." o "Kefir endulzado sabor a ...(2)..." llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremado" o "Descremado" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarado" en lugar de "endulzado".

9.14. El producto definido en 2.1.4. se rotulará "Kumys" o "Kumys Natural" mencionando las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremado" o "Descremado" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

El producto definido en 2.1.4. correspondiente a la clase 2.2.1.4 en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se rotulará "Kumys" mencionando la expresión "Descremado" según corresponde a 2.2.1. y 4.2.2.

9.15. El producto definido en 2.1.4. que corresponda a la clasificación 2.2.2. Se rotulará " Kumys con ..(1)...." llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremado" o "Descremado" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

9.16. El producto definido en 2.1.4. que corresponda a la clasificación 2.2.2.1. se rotulará "Kumys endulzado" o "Kumys sabor a ...(2)..." o "Kumys endulzado sabor a ...(2)..." llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entero" o "Integral", "Parcialmente descremado" o "Descremado" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarado" en lugar de "endulzado".

9.17. El producto definido en 2.1.5. se rotulará "Cuajada" o "Coalhada" o bien "Cuajada Natural" o "Coalhada Natural" mencionando las expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

El producto definido en 2.1.5. correspondiente a la clase 2.2.1.4 en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se rotulará "Cuajada" o "Coalhada" mencionando la expresión "Descremada" según corresponde a 2.2.1. y 4.2.2.

9.18. El producto definido en 2.1.5. que corresponda a la clasificación 2.2.2. se rotulará "Cuajada con ..(1)...." o "Coalhada con ..(1)...." llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

9.19. El producto definido en 2.1.5. que corresponda a la clasificación 2.2.2.1. se rotulará "Cuajada endulzada" o "Coalhada endulzada" ,"Cuajada sabor a ...(2)..." o ,"Coalhada sabor ...(2)..." o "Cuajada endulzada sabor a ...(2)..." o "Coalhada endulzada sabor ...(2)..." llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones "Con Crema", "Entera" o "Integral", "Parcialmente descremada" o "Descremada" según corresponda a 2.2.1. y 4.2.2.

Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarada" en lugar de "endulzada".

10. MÉTODOS DE ANÁLISIS.

Los métodos de análisis especificados son los indicados en 4.2.2. y 7.4.

11. MUESTREO.

Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50C:1995.

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA ALIMENTACIÓN N° 080-16. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD N° DM/347.

Caracas, 14 de julio de 2016

206°, 157° y 17°

Incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES N° 70/93 IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA MANTECA (MANTEQUILLA).

El Ministro del Poder Popular para la Alimentación **RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES**, titular de la cédula de identidad N° **V-8.812.571** y la Ministra del Poder Popular para la Salud **LUISANA MELO SOLÓRZANO**, titular de la cédula de identidad N° **V-5.886.440**, ambos designados mediante Decreto N° 2.181, de fecha 06 de enero de 2016, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 40.822 de la misma fecha, reimpresa en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 40.826, de fecha 12 de enero de 2016, en ejercicio de las atribuciones que le confieren los artículos 65 y 78 en sus numerales 3, 9 y 19, del Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de la Administración Pública, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 6.147 Extraordinario, de fecha 17 de noviembre de 2014, conforme a lo dispuesto en el artículo 2 de la Decisión del Consejo del Mercado Común (CMC) N° 27/12 del 30/VII/12.

POR CUANTO

Que el 4 de julio de 2006 se suscribió en la ciudad de Caracas, el Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **CONSEJO DEL MERCADO COMÚN (MERCOSUR)**, publicado en Gaceta Oficial N° 38.482 del 19 de julio de 2006; el cual entró en vigor el 12 de agosto de 2012,

POR CUANTO

El artículo 3 del Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **MERCOSUR**, establece la obligación de la República de adoptar el acervo normativo vigente del MERCOSUR,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR** que no ameriten ser incorporadas por vía legislativa, podrán incorporarse por la vía administrativa mediante actos emanados del Poder Ejecutivo, conforme a lo dispuesto en los artículos 3,14 y 15 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR**, deberán ser incorporadas a los ordenamientos jurídicos de los Estados Partes en su texto integral, de conformidad a lo previsto en el artículo 7 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común.

RESUELVEN

Artículo 1°. Aprobar la incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional la Resolución MERCOSUR/GMC/RES. N° 70/93 IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA MANTECA (MANTEQUILLA).

Artículo 2°. Las normas correspondientes al REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA MANTECA (MANTEQUILLA), serán de obligatorio cumplimiento a partir de su publicación en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela.

Comuníquese y publíquese, junto con el texto de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES. N° 70/93.

RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES
Ministro del Poder Popular para la Alimentación

LUISANA MELO SOLÓRZANO
Ministra del Poder Popular para la Salud

MERCOSUR/GMC/RES. Nº 70/93

IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA MANTECA

VISTO: El Art. 13 del Tratado de Asunción, el Art. 10 de la Decisión Nº 04/91 del Consejo del Mercado Común, la Resolución Nº 18/92 del Grupo Mercado Común, la Recomendación Nº 43/93 del Subgrupo de Trabajo Nº 3, "Normas Técnicas".

CONSIDERANDO:

Que los Estados Partes acordaron fijar la identidad y calidad de la manteca destinada al consumo humano directo.

Que la armonización de los reglamentos técnicos propenderá a eliminar los obstáculos que generan las diferencias en los reglamentos técnicos nacionales, dando cumplimiento a lo establecido por el Tratado de Asunción.

EL GRUPO MERCADO COMÚN
RESUELVE:

Art. 1. Los Estados Partes no podrán prohibir ni restringir la comercialización de la manteca que cumpla con lo establecido en el Anexo de la presente Resolución.

Art. 2. Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución y comunicarán el texto de las mismas al Grupo Mercado Común a través de la Secretaría Administrativa.

Art. 3. La presente Resolución entrará en vigor el 31 de enero de 1994.

XII GMC, Montevideo, 14/I/1994.

ANEXO

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 I 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 68:1989
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 20ºC, 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		MÉTODO 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 le 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 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 con 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 45º C)	n=5 c=2 m<3 M=10	5	APHA(*) 1992 Cap. 24
Salmonella spp./25g	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 con 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.

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA ALIMENTACIÓN. DESPACHO DEL MINISTRO. RESOLUCIÓN N° 063-16. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD. DESPACHO DE LA MINISTRA. RESOLUCIÓN N° 348.

Caracas, 14 de julio de 2016

206º, 157º y 17º

Incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES Nº 78/96 "REGLAMENTO TÉCNICO DEL MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO MOZZARELLA (MUZZARELLA O MUSSARELA)".

El Ministro del Poder Popular para la Alimentación, **RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES** y la Ministra del Poder Popular para la Salud, **LUISANA MELO SOLÓRZANO**, ambos designados mediante Decreto N° 2.181, de fecha 06 de enero de 2016, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.822 de la misma fecha, reimpresa en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.826, de fecha 12 de enero de 2016, en ejercicio de las atribuciones que le confieren los artículos 65 y 78 en sus numerales 3, 9 y 19, del Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de la Administración Pública, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 6.147 Extraordinario, de fecha 17 de noviembre de 2014, conforme a lo dispuesto en el artículo 2 de la Decisión del Consejo del Mercado Común (CMC) N° 27/12 del 30/VII/12.

POR CUANTO

Que el 4 de julio de 2006 se suscribió en la ciudad de Caracas, el Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **CONSEJO DEL MERCADO COMÚN (MERCOSUR)**, publicado en Gaceta Oficial Nº 38.482 del 19 de julio de 2006; el cual entró en vigor el 12 de agosto de 2012,

POR CUANTO

El artículo 3 del Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **MERCOSUR**, establece la obligación de la República de adoptar el acervo normativo vigente del MERCOSUR,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR** que no ameriten ser incorporadas por vía legislativa, podrán incorporarse por la vía administrativa mediante actos emanados del Poder Ejecutivo, conforme a lo dispuesto en los artículos 3,14 y 15 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR**, deberán ser incorporadas a los ordenamientos jurídicos de los Estados Partes en su texto integral, de conformidad a lo previsto en el artículo 7 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común.

POR CUANTO

La entrada en vigencia de este Reglamento, abarca a todos los productos terminados existentes en el mercado nacional, lo cual conlleva a realizar ajustes en la denominación del producto y la permisología sanitaria; razón por la cual el Ministerio del Poder Popular para la Salud, deberá regularizar, a través de los actos administrativos a que haya a lugar, la adopción de los cambios a las personas naturales o jurídicas que comercialicen con el producto.

RESUELVEN

Artículo 1°. Aprobar la incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional la Resolución MERCOSUR/GMC/RES Nº 78/96 REGLAMENTO TÉCNICO DEL MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO MOZZARELLA (MUZZARELLA O MUSSARELA).

Artículo 2°. Las normas correspondientes al REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO MOZZARELLA (MUZZARELLA O MUSSARELA)", serán de obligatorio cumplimiento a partir de su publicación en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela.

Comuníquese y publíquese junto con el texto de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES Nº 78/96.

RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES
Ministro del Poder Popular para la Alimentación

LUISANA MELO SOLÓRZANO
Ministra del Poder Popular para la Salud

MERCOSUR/GMC/RES Nº 78/96

REGLAMENTO TÉCNICO DEL MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO MOZZARELLA (MUZZARELLA O MUSSARELA)

VISTO: el Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y el Artículo 10 de la Decisión Nº 4/91 del Consejo del Mercado Común.

CONSIDERANDO:

Que los Estados Partes acordaron fijar la Identidad y Calidad del Queso Mozzarella (Muzzarella o Mussarela);

Que la armonización de los reglamentos técnicos tenderá a eliminar los obstáculos que generan las diferencias en los reglamentos técnicos nacionales, dando cumplimiento a lo establecido por el Tratado de Asunción.

EL GRUPO MERCADO COMÚN
RESUELVE:

Art. 1 - Aprobar el Reglamento Técnico del MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso Mozzarella que figura en el Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - Los Estados Partes colocarán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución y comunicarán el texto de las mismas al Grupo Mercado Común.

Art. 3 - Las Autoridades Competentes de los Estados Partes encargadas de la implementación de la presente Resolución serán:

Argentina: Ministerio de Salud y Acción Social
Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación
(Servicio Nacional de Sanidad Animal).

Brasil: Ministério da Agricultura e do Abastecimento
Ministério da Saúde

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.
Ministerio de Agricultura y Ganadería.

Uruguay: Ministerio de Salud Pública.
Ministerio de Industria, Energía y Minería.
(Laboratorio Tecnológico del Uruguay)
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

Art. 4 - El presente Reglamento entrará en vigencia el 1/11/96.

XXIII GMC, Brasilia 11/10/96

Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Queso Mozzarella (Muzzarella o Mussarela).

1. ALCANCE.

1.1. OBJETIVO.

Establecer la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberá cumplir el Queso Mozzarella, Muzzarella o Mussarela (en adelante denominado genéricamente como Mozzarella) destinado al consumo humano.

1.2. AMBITO DE APLICACIÓN.

El presente Reglamento se refiere al Queso Mozzarella a ser comercializado en el MERCOSUR.

2. DESCRIPCIÓN.

2.1. DEFINICIÓN.

Con el nombre de Queso Mozzarella se entiende el queso que se obtiene por hilado de una masa acidificada, (producto intermedio obtenido por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas), complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas.

2.2. CLASIFICACIÓN.

El Queso Mozzarella es de acuerdo a 4.2.3. un queso de mediana, alta o muy alta humedad y extragraso, graso a semigraso según la clasificación establecida en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

2.3. DESIGNACIÓN (Denominación de Venta).

Se denominará "Queso Mozzarella", "Queso Muzzarella" o "Queso Mussarela".

3. REFERENCIAS.

Reglamento Técnico General MERCOSUR para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos.

Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

Norma FIL 4A:1982. Quesos y Quesos procesados. Determinación del contenido de sólidos totales (Método de referencia).

Norma FIL 5B:1986. Quesos y Productos Procesados de Queso. Contenido de materia Grasa.

Norma FIL 50B:1985. Leche y productos lácteos-Métodos de muestreo.

Norma A6 del Codex Alimentarius. Norma General para el Queso.

Norma FIL 99A:1987. Evaluación sensorial de Productos Lácteos.

4. COMPOSICIÓN Y REQUISITOS.

4.1. COMPOSICION.

4.1.1. Ingredientes obligatorios.

4.1.1.1. Leche y/o leche reconstituida estandarizadas o no en su contenido de materia grasa.

4.1.1.2. Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

4.1.1.3. Cloruro de sodio.

4.1.2. Ingredientes opcionales.

4.1.2.1. Masa acidificada.

4.1.2.2. Cultivos de bacterias lácticas específicas.

4.1.2.3. Leche en polvo.

4.1.2.4. Crema.

4.1.2.5. Cloruro de Calcio.

4.1.2.6. Caseinatos.

4.1.2.7. Acidos cítrico, láctico, acético o tartárico.

4.1.2.8. Especias, condimentos y/u otras sustancias alimenticias.

4.2. REQUISITOS.

4.2.1. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES.

4.2.1.1. Consistencia.

Semidura a semiblanda según el contenido de humedad, materia grasa y grado de maduración.

4.2.1.2. Textura.

Fibrosa, elástica y cerrada.

4.2.1.3. Color.

Blanco a amarillento, uniformes, según el contenido de humedad, materia grasa y grado de maduración.

4.2.1.4. Sabor.

Láctico, poco desarrollado a ligeramente picante según el contenido de humedad, materia grasa y grado de maduración.

4.2.1.5. Olor.

Láctico, poco perceptible.

4.2.1.6. Corteza.

No posee.

4.2.1.7. Ojos.

No posee.
Eventualmente podrá presentar aberturas irregulares (ojos mecánicos).

Cuando el Queso Mozzarella contenga especias, condimentos, sustancias alimenticias y/o aromatizantes/saborizantes, presentará las características sensoriales acordes a los agregados realizados.

4.2.2. FORMA Y PESO.

Variables.

4.2.3. REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS.

Humedad g/100g .....Máximo 60,0

Materia Grasa en
Extracto Seco g/100g.....Mínimo 35,0

4.2.4. CARACTERÍSTICAS DISTINTIVAS DEL PROCESO DE ELABORACIÓN.

4.2.4.1. Obtención de una masa acidificada sin hilar.

4.2.4.2. Hilado de la masa en baño de agua caliente.

4.2.4.3. Salado.

4.2.4.4. Estabilización y maduración: mínimo de 24 horas.

4.2.5. ACONDICIONAMIENTO.

En envases o envolturas bromatológicamente aptos. El Queso Mozzarella de humedad comprendida entre 52 y 60 % m/m podrá envasarse conjuntamente con el suero remanente de su obtención o con una solución salina citratada.

4.2.6. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.

El Queso Mozzarella deberá conservarse hasta y durante su expendio a una temperatura no superior a 12º C y en caso de contenidos de humedad comprendidos entre 55 y 60% m/m la misma no excederá los 8º C.

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA /ELABORACIÓN.

5.1. ADITIVOS.

Se autorizan los aditivos previstos en el Punto 5. del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos" para Quesos de Mediana Humedad.

En la elaboración de Queso Mozzarella de Muy Alta Humedad se autoriza también el uso de Peróxido de Benzoílo (Máx. 20 mg/l de leche) y el Dióxido de Titanio (según b.p.f.).

En la elaboración de Queso Mozzarella de Mediana y Alta Humedad se autoriza también el uso de saborizantes/aromatizantes a excepción de aroma a queso y crema según b.p.f.

Cuando en la elaboración del queso Mozzarella se utilice masa acidificada como materia prima, la concentración de los aditivos en el producto final deberá responder a los máximos autorizados en el Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos, independientemente de la concentración de aditivos utilizada en la masa acidificada.

5.2. COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ELABORACIÓN.

Se autoriza el uso de los coadyuvantes de tecnología/elaboración previstos en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

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).

La leche a ser utilizada deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasterización, o tratamiento térmico equivalente para asegurar fosfatasa residual negativa (A.O.A.C. 15º Ed. 1990, 979.13, p. 823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

7.2. Criterios macroscópicos.

El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

7.3. Criterios microscópicos.

El producto no deberá presentar sustancias microscópicas extrañas de cualquier naturaleza.

7.4. Criterios microbiológicos.

Teniendo en cuenta las características distintivas del proceso de elaboración, el Queso Mozzarella deberá cumplir con los Requisitos Microbiológicos que se establecen a continuación:

Microorganismos	Criterio de Aceptación	Categoría ICMSF	Método de Ensayo
Coliformes/g (30º C)	n=5 c=2 m=1000 M=5000	5	FIL 73A:1985
Coliformes/g (45ºC)	n=5 c=2 m=100 M=500	5	APHA 1992 c.24 (1)
Estafilococos coag.pos./g	n=5 c=2 m=100 M=1000	5	FIL 145:1990
Salmonella spp/25g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 93A:1985
Listeria monocyto-genes/25g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 143:1990

(1). Compendium of Methods for the Microbiological Examinations of Foods. 3º Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.

8. PESOS Y MEDIDAS.

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9. ROTULADO.

Se aplicará el Punto 9. ROTULADO. del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos"

Se denominará "Queso Mozzarella", "Queso Muzzarella" o "Queso Mussarela".

10. MÉTODOS DE ANÁLISIS.

Humedad: FIL 4A: 1982.
Materia grasa: FIL 5B: 1986.

11. MUESTREO.

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

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA ALIMENTACIÓN. DESPACHO DEL MINISTRO. RESOLUCIÓN N° 064-16. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD. DESPACHO DE LA MINISTRA. RESOLUCIÓN N° 349.

Caracas, 14 de julio de 2016

206°, 157° y 17°

Incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES Nº 81/96 "REGLAMENTO TÉCNICO DEL MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO RALLADO".

El Ministro del Poder Popular para la Alimentación, **RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES** y la Ministra del Poder Popular para la Salud, **LUISANA MELO SOLÓRZANO**, ambos designados mediante Decreto N° 2.181, de fecha 06 de enero de 2016, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.822 de la misma fecha, reimpresa en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.826, de fecha 12 de enero de 2016, en ejercicio de las atribuciones que le confieren los artículos 65 y 78 en sus numerales 3, 9 y 19, del Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de la Administración Pública, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 6.147 Extraordinario, de fecha 17 de noviembre de 2014, conforme a lo dispuesto en el artículo 2 de la Decisión del Consejo del Mercado Común (CMC) Nº 27/12 del 30/VII/12.

POR CUANTO

Que el 4 de julio de 2006 se suscribió en la ciudad de Caracas, el Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **CONSEJO DEL MERCADO COMÚN (MERCOSUR)**, publicado en Gaceta Oficial Nº 38.482 del 19 de julio de 2006; el cual entró en vigor el 12 de agosto de 2012,

POR CUANTO

El artículo 3 del Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **MERCOSUR**, establece la obligación de la República de adoptar el acervo normativo vigente del MERCOSUR,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR** que no ameriten ser incorporadas por vía legislativa, podrán incorporarse por la vía administrativa mediante actos emanados del Poder Ejecutivo, conforme a lo dispuesto en los artículos 3,14 y 15 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR**, deberán ser incorporadas a los ordenamientos jurídicos de los Estados Partes en su texto integral, de conformidad a lo previsto en el artículo 7 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común.

POR CUANTO

La entrada en vigencia de este Reglamento, abarca a todos los productos terminados existentes en el mercado nacional, lo cual conlleva a realizar ajustes en la denominación del producto y la permisología sanitaria; razón por la cual el Ministerio del Poder Popular para la Salud, deberá regularizar, a través de los actos administrativos a que haya a lugar, la adopción de los cambios a las personas naturales o jurídicas que comercialicen con el producto.

RESUELVEN

Artículo 1°. Aprobar la incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional la Resolución MERCOSUR/GMC/RES Nº 81/96 REGLAMENTO TÉCNICO DEL MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO RALLADO.

Artículo 2°. Las normas correspondientes al REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO RALLADO, serán de obligatorio cumplimiento a partir de su publicación en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela.

Comuníquese y publíquese junto con el texto de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES Nº 81/96

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
Ministerio del Poder Popular para la Alimentación
MINISTRO

RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES
Ministro del Poder Popular para la Alimentación

LUISANA MELO SOLÓRZANO
Ministra del Poder Popular para la Salud

MERCOSUR/GMC/RES Nº 81/96

REGLAMENTO TÉCNICO DEL MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO RALLADO

VISTO: el Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y el artículo 10 de la Decisión Nº 4/91 del Grupo Mercado Común.

CONSIDERANDO:

Que los Estados Partes concordaron en fijar la identidad y calidad del Queso Rallado;

Que la armonización del Reglamentos Técnicos tiene por objetivo eliminar los obstáculos que generan las diferencias en los Reglamentos Técnicos nacionales, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción

EL GRUPO MERCADO COMÚN
RESUELVE:

Art. 1 - Aprobar el Reglamento Técnico del Mercosur de Identidad y Calidad del Queso Rallado, que figura en el Anexo I y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - Los Estados Partes colocarán en vigencia las disposiciones legislativas reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución y comunicar el texto de las mismas al Grupo Mercado Común.

Art. 3 - Las autoridades competentes de los Estados Partes encargadas de la implementación de la presente Resolución serán:

ARGENTINA - Ministerio de Salud y Acción Social
Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación
Servicio Nacional de Sanidad Animal - SENASA

BRASIL - Ministério da Agricultura y do Abastecimento
Ministério da Saúde

PARAGUAY - Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Ministerio de Agricultura y Ganadería

URUGUAY - Ministerio de Salud Pública; Ministerio de Industria Energía y Minería (LATU)
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Art. 4 - La presente Resolución entrará en vigencia antes del 1/11/96.

XXIII GMC, Brasilia 11/10/96

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESOS RALLADOS

1 - ALCANCE

1.1- Objetivo
El presente reglamento fija la identidad y los requisitos mínimos de calidades que deberán cumplir los Quesos Rallados destinados al consumo humano.

1.2 - Ambito de Aplicación
El presente Reglamento se refiere a los Quesos Rallados a ser comercializados en el MERCOSUR

2 - DESCRIPCIÓN

2.1 - Definición
Se entiende por Queso Rallado o Quesos Rallados, según corresponda, el producto obtenido por desmigajamiento o rallado de masa de una o de hasta cuatro variedades de quesos de baja y/o media humedad apto para el consumo humano.
El producto podrá ser parcialmente deshidratado o no.

2.2 - Clasificación

2.2.1 - Se clasifica, conforme fueron o no sometidos a deshidratación, en:

2.2.1.1 - Deshidratados (parcialmente deshidratado).

2.2.1.2 - No sometido a deshidratación o sin deshidratar.

2.2.2 - Se clasifica, de acuerdo con las variedades de quesos utilizados en su elaboración en:

2.2.2.1- Elaborados con una única variedad de quesos.

2.2.2.2 - Elaborados únicamente con queso de baja humedad.

2.2.2.3 - Elaborados con quesos de media humedad con o sin quesos de baja humedad.

2.3 - Designación (denominación de venta)

2.3.1 - Quesos Rallados elaborados con una única variedad de quesos.

2.3.1.1 - Cuando se utilice en su elaboración únicamente una determinada variedad de quesos de baja humedad el producto se denominará "Queso ...Rallado" o "Queso ... Rallado sin deshidratar", según corresponda a 2.2.1, llenando el espacio en blanco con el nombre de la referida variedad.

2.3.1.2 - Cuando se utilice en su elaboración únicamente una determinada variedad de quesos de media humedad el producto se denominará "Queso ...Rallado Deshidratado o Queso ... Rallado", según corresponda a 2.2.1, llenando el espacio en blanco con el nombre de la referida variedad.

2.3.2 - Quesos Rallados elaborados únicamente con queso de baja humedad.

2.3.2.1 - Cuando se utilicen en su elaboración únicamente variedades de quesos de baja humedad (generalmente conocidos como quesos de masa dura), de textura quebradiza y desmigajable el producto se denominará "Queso Rallado" o " Queso Rallado sin deshidratar", según corresponda a 2.2.1.

2.3.2.2- En el caso en que una de las variedades de queso de baja humedad esté presente en una proporción mínima de 75% m/m el producto podrá denominarse "Queso ... Rallado" o "Queso ... Rallado sin deshidratar", según corresponda a 2.2.1, llenando el espacio en blanco con el nombre de la referida variedad predominante.

2.3.2.3 - Cuando dos o más variedades de quesos de baja humedad estén presentes en una proporción mínima de 25% (m/m), el producto podrá denominarse "Quesos .....,.....,.....y.....Rallados" o "Quesos.....,.....,..... y.....Rallados sin deshidratar", según corresponda a 2.2.1, llenando los espacios en blanco que corresponda con el nombre de la variedad que alcance o supere la referida proporción mínima y en orden de predominancia.

2.3.3- Quesos Rallados elaborados con queso de humedad media con o sin queso de baja humedad.

2.3.3.1- Cuando en su elaboración se utilicen quesos de baja y de media humedad y cuando ninguna de las variedades de queso de media y/o baja humedad alcance 75% m/m, se denominará "Queso .....,.....,..... y..... Rallados" o "Queso.....,.....,.....y..... Rallados sin deshidratar" según corresponda a 2.2.1 llenando los espacios en blanco que correspondan, con el nombre de todas las variedades utilizadas en orden de predominancia.

2.3.3.2 - Cuando en su elaboración se utilicen quesos de humedad media (con o sin quesos de baja humedad) y cuando una de las variedades de quesos de humedad media esté presente en una proporción mínima de 75% m/m el producto se denominará "Queso.....Rallado deshidratado" o "Queso Rallado", según corresponda a 2.2.1, llenando el espacio en blanco con el nombre de la referida variedad predominante.

2.3.3.3 - Cuando en su elaboración se utilicen quesos de baja y media humedad y cuando la variedad de queso que supere 75% m/m corresponda a un queso de baja humedad, el producto se denominará "Queso ..... con otros quesos rallados" o "Queso .....con otros quesos rallados sin deshidratar", según corresponda a 2.2.1, llenando el espacio en blanco con el nombre de la referida variedad predominante.

3 - REFERENCIAS

- Reglamento Técnico General MERCOSUR para Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos.
- Norma FIL 4A: 1992
- Norma FIL 50B: 1985
- Norma FIL 5B: 1986
- CAC/VOL A: 1985

4 - COMPOSICIÓN Y REQUISITOS:

4.1 – COMPOSICIÓN

4.1.1 - Ingredientes Obligatorios.

4.1.1.1 - Quesos Rallados elaborados con una única variedad de quesos. Queso de humedad media o Queso de baja humedad.

4.1.1.2.- Quesos Rallados elaborados únicamente con quesos de baja humedad: Quesos de baja humedad.

4.1.1.3 - Quesos Rallados elaborados con quesos de humedad media con o sin queso de baja humedad: Quesos de humedad media.

4.1.2 - Ingredientes Opcionales Quesos Rallados elaborados con quesos de humedad media con o sin queso de baja humedad: Queso de baja humedad.

4.2 – REQUISITOS

4.2.1 - CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

4.2.1.1 - Aspecto y Textura: Gránulos o Filetes más o menos finos.

4.2.1.2 - Color: blanco amarillento a amarillo, dependiendo de la variedad o variedades de quesos de las cuales provenga.

4.2.1.3.- Olor: característico, más o menos intenso, de acuerdo con la variedad del queso o variedades de queso de las cuales provenga.

4.2.2 - REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS

4.2.2.1 - Humedad g/100g (Norma FIL 4A:1982).
- Quesos Rallados deshidratados (2.2.1.1):
Con predominancia (> 50% m/m) de quesos de baja humedad:
Humedad Máx: 20 g/100g
Con predominancia (> 50% m/m) de quesos de humedad media :
Humedad Máx: 30 g/100g

4.2.2.2 - Materia Grasa en el Extracto Seco g/100g (Norma FIL 4A:1982 y FIL 5B:1986)
La materia grasa en el extracto seco debe corresponder al promedio ponderado de los valores de materia grasa en el extracto seco establecidos para las variedades en las proporciones utilizadas.

4.3.- ACONDICIONAMIENTO

Deberá ser envasado con materiales adecuados para las condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada.

5. - ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ELABORACIÓN

5.1 Aditivos
En los quesos Rallados se admitirá la presencia de los aditivos autorizados en el Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos utilizados como materia prima y su concentración en el producto final deberá corresponder a los limites máximos autorizados en este reglamento.

Se admitirá, además de eso, en su elaboración el uso de los aditivos que se indican a continuación no pudiendo superar las concentraciones máximas indicadas en el producto final independientemente de la concentración de los referidos aditivos en ellos o en los quesos utilizados como materia prima.

ADITIVO	FUNCIÓN	COND. MÁXIMA EN EL PRODUCTO FINAL
Acido Sórbico y sus sales de Na, K y Ca	Conservador	1000 mg/Kg aislados o en combinación, expresadas en ácido sórbico.
Natamicina	Conservador	5 mg/Kg
Celulosa Microcristalina	Antiaglutinante	b.p.f.
Dióxido de Silicio	Antiaglutinante	5 g/Kg

5.2 - Coadyuvante de Tecnología/Elaboración
Nitrógeno, Dióxido de carbono y/o gases inertes en el envasado.

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 elaboración de los productos deberán estar de acuerdo con lo establecido en el Código Internacional recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/Vol A 1985)

7.2 - Consideraciones Particulares
Características distintas del proceso de elaboración.

7.2.1 - Los quesos utilizados en la elaboración deberán ser previamente tratados para adecuarlos higiénicamente al proceso de rallado.

7.2.2 - Los procesos de rallado, secado, acondicionamiento en embalaje, deberán responder a las buenas prácticas de fabricación.

7.2.3.- En la elaboración de quesos rallados está prohibida la utilización de quesos no aptos para el consumo humano. Sólo se admitirán los quesos no adecuados para venta al público tales como aquellos que presenten fallas morfológicas o de presentación comercial, siempre que no afecten la calidad del producto final.

7.3 - Criterios Macroscópicos y Microscópicos
El producto no deberá contener substancias extrañas macro y/o microscópicas de cualquier naturaleza.

7.4 - Criterios Microbiológicos

7.4.1 - Quesos rallados elaborados con una única variedad de queso (2.3.1)

7.4.1.1 - Variedad de Baja Humedad

Microorganismo	Criterio de aceptación	Categoría	Método de Análisis
Coliformes/g (30 °C)	n=5 c=2 m=200 M=1000	5	FIL 73A:1985
Coliformes/g (45 °C)	n=5 c=2 m=100 M=500	5	APHA 1992 Cap.24.(1)
Estafilococos coag. pos./g	n=5 c=2 m=100 M=1000	5	FIL 145:1990
Hongos y levaduras/g	n=5 c=2 m=500 M=5000	2	FIL 94B:1990
Salmonelas spp/25g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 93A:1985

7.4.1.2 - Variedad de Humedad Media

Microorganismo	Criterio de aceptación	Categoría	Método de Análisis
Coliformes/g (30 °C)	n=5 c=2 m=1000 M=5000	5	FIL 73A:1985
Coliformes/g (45 °C)	n=5 c=2 m=100 M=500	5	APHA 1992 Cap.24.(1)
Estafilococos coag. pos./g	n=5 c=2 m=100 M=1000	5	FIL 145:1990
Salmonelas spp/25g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 93A:1985
Listeria monocytogenes/25g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 143: 1990
Hongos y levaduras/g	n=5 c=2 m=500 M=5000	2	FIL 94B:1990

7.4.2 - "Queso Rallado" y "Queso Rallado sin Deshidratar" (2.3.2).
Deberá cumplir con lo establecido en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR para Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos" para "Queso Rallado".

7.4.3 - Quesos rallados elaborados con quesos de humedad media con o sin quesos de baja humedad (2.3.3).

Microorganismo	Criterio de aceptación	Categoría	Método de Análisis
Coliformes/g (30 °C)	n=5 c=2 m=1000 M=5000	5	FIL 73A:1985
Coliformes/g (45 °C)	n=5 c=2 m=100 M=500	5	APHA 1992 Cap.24.(1)
Estafilococos coag. pos./g	n=5 c=2 m=100 M=1000	5	FIL 145: 1990
Salmonelas spp/25g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 93A:1985
Listeria monocytogenes/25g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 143: 1990
Hongos y levaduras/g	n=5 c=2 m=500 M=5000	2	FIL 94B:1990

(1) Compendium of Methods for the Microbiological Examinations of Foods. 3° Edition. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Snlittstoesser. (1992).

8. - PESOS y MEDIDAS
Será aplicado el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9. - ETIQUETADO
Será aplicado el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9.1 - Quesos rallados elaborados con una única variedad de queso

9.1.1 - Cuando se utilice en su elaboración únicamente una determinada variedad de queso de baja humedad, el producto se denominará "Queso ..... Rallado" o "Queso Rallado sin deshidratar" según corresponda a 2.2.1, llenando el espacio en blanco con el nombre de la referida variedad.

9.1.2 - Cuando en su elaboración se utilice únicamente una determinada variedad de queso de humedad media, el producto se denominará "Queso ..... Rallado deshidratado" o "Queso..... Rallado" según corresponda a 2.2.1, llenando el espacio en blanco con el nombre de la referida variedad.

9.2 - Quesos Rallados elaborados únicamente con queso de baja humedad.

9.2.1 - Cuando en su elaboración se utilice únicamente variedad de quesos de baja humedad (generalmente conocido como queso de pasta dura), de textura quebradiza y desmigajable, el producto se denominará "Queso Rallado" o "Queso Rallado sin deshidratar", según corresponda a 2.2.1.

9.2.2 - En el caso que una de las variedades de queso de baja humedad esté presente en una proporción mínima de 75% m/m, el producto podrá denominarse "Queso ..... Rallado" o "Queso..... Rallado sin deshidratar", según corresponda a 2.2.1, llenando el espacio en blanco con el nombre de la referida variedad predominante.

9.2.3 - Cuando dos o más variedades de quesos de baja humedad estén presentes en una proporción mínima de 25% (m/m), el producto podrá denominarse "Quesos ..... y ..... Rallados" o "Quesos ....., ..., ... y .....Rallados sin deshidratar", según corresponda a 2.2.1, llenando el espacio en blanco que correspondan con el nombre de las variedades que alcance o supere la referida proporción mínima y en orden de predominancia.

9.3 - Quesos rallados elaborados con queso de humedad media con o sin queso de baja humedad.
9.3.1 - Cuando ninguna de las variedades de queso de media y baja humedad alcance 75% (m/m), se denominará "Quesos....., ..., ... y ..... Rallados" o "Quesos ....., ... y.....Rallados sin deshidratar", según corresponda a 2.2.1, llenando los espacios en blanco que correspondan con el nombre de todas las variedades utilizadas y en orden de predominancia.

9.3.2 - Cuando se utilicen en su elaboración quesos de humedad media con o sin queso de baja humedad y cuando una de las variedades de queso de humedad media esté presente en una proporción mínima de 75% (m/m), el producto se denominará "Queso .....Rallado deshidratado" o "Queso .....Rallado", según corresponda a 2.2.1, llenando el espacio en blanco con el nombre de la referida variedad predominante.

9.3.3 - Cuando la variedad de queso que supere 75% (m/m) corresponda a un queso de baja humedad, el producto se denominará "Queso .....con otros quesos rallados" o "Queso .....con otros quesos rallados sin deshidratar", según corresponda a 2.2.1, llenando el espacio en blanco con el nombre de la referida variedad predominante.

9.4 - Todas las denominaciones designadas en 9.1, 9.2 y 9.3 deberán figurar en la etiqueta, completas y con letras de igual tamaño, realce y visibilidad.

9.5 - Cuando en la denominación de venta se menciona al menos una de las variedades de queso utilizadas, deberá designarse en la lista de ingredientes el porcentaje de las variedades mencionadas en la denominación de venta y nombre de todas las variedades de quesos utilizadas.

10 - MÉTODOS DE ANÁLISIS

HUMEDAD	**FIL 4A: 1982**
MATERIA GRASA	**FIL 5B: 1986**
COLIFORMES (30 °C)	**FIL 73A: 1985**
COLIFORMES (45 °C)	**APHA CAP. 24 (1)**
ESTAFILOCOCOS COAG. POS.	**FIL 145: 1990**
SALMONELA spp	**FIL 93A: 1995**
LISTERIA MONOCYTOGENES	**FIL 143: 1990**
HONGOS y LEVADURAS	**FIL 94B: 1990**

(1) Compendium of Methods for the Microbiological Examinations of Foods. 3° Edition. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser. (1992).

11 - MUESTREO
Se siguen los procedimientos recomendados en la norma FIL 50B: 1985

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA ALIMENTACIÓN. DESPACHO DEL MINISTRO. RESOLUCIÓN N° 065-16. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD. DESPACHO DE LA MINISTRA. RESOLUCIÓN N° 350.

Caracas, 14 de julio de 2016

206°, 157° y 17°

Incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES. N° 30/96 "IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO PATEGRAS SANDWICH".

El Ministro del Poder Popular para la Alimentación, **RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES** y la Ministra del Poder Popular para la Salud, **LUISANA**

MELO SOLÒRZANO, ambos designados mediante Decreto N° 2.181, de fecha 06 de enero de 2016, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.822 de la misma fecha, reimpresa en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.826, de fecha 12 de enero de 2016, en ejercicio de las atribuciones que le confieren los artículos 65 y 78 en sus numerales 3, 9 y 19, del Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de la Administración Pública, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 6.147 Extraordinario, de fecha 17 de noviembre de 2014, conforme a lo dispuesto en el artículo 2 de la Decisión del Consejo del Mercado Común (CMC) N° 27/12 del 30/VII/12.

POR CUANTO

Que el 4 de julio de 2006 se suscribió en la ciudad de Caracas, el Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **CONSEJO DEL MERCADO COMÚN (MERCOSUR)**, publicado en Gaceta Oficial N° 38.482 del 19 de julio de 2006; el cual entró en vigor el 12 de agosto de 2012,

POR CUANTO

El artículo 3 del Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **MERCOSUR**, establece la obligación de la República de adoptar el acervo normativo vigente del MERCOSUR,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR** que no ameriten ser incorporadas por vía legislativa, podrán incorporarse por la vía administrativa mediante actos emanados del Poder Ejecutivo, conforme a lo dispuesto en los artículos 3,14 y 15 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR**, deberán ser incorporadas a los ordenamientos jurídicos de los Estados Partes en su texto integral, de conformidad a lo previsto en el artículo 7 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común.

POR CUANTO

La entrada en vigencia de este Reglamento, abarca a todos los productos terminados existentes en el mercado nacional, lo cual conlleva a realizar ajustes en la denominación del producto y la permisología sanitaria; razón por la cual el Ministerio del Poder Popular para la Salud, deberá regularizar, a través de los actos administrativos a que haya a lugar, la adopción de los cambios a las personas naturales o jurídicas que comercialicen con el producto.

RESUELVEN

Artículo 1°. Aprobar la incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional la Resolución MERCOSUR/GMC/RES. N° 30/96 IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO PATEGRAS SANDWICH.

Artículo 2°. Las normas correspondientes al REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO PATEGRAS SANDWICH, serán de obligatorio cumplimiento a partir de su publicación en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela.

Comuníquese y publíquese junto con el texto de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES N° 30/96.

RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES
Ministro del Poder Popular para la Alimentación

LUISANA MELO SOLÓRZANO
Ministra del Poder Popular para la Salud

MERCOSUR/GMC/RES Nº 30/96

IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO PATEGRAS SANDWICH

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Resolución Nº 91/93 del Grupo Mercado Común y la Recomendación Nº 3/96 del SGT Nº 3 "Reglamentos Técnicos".

CONSIDERANDO:

Que los Estados Partes acordaron fijar la Identidad y Calidad el Queso Pategrás Sandwich.

Que la armonización de los reglamentos técnicos propenderá a eliminar los obstáculos que generan las diferencias en los reglamentos técnicos nacionales, dando cumplimiento a lo establecido por el Tratado de Asunción.

EL GRUPO MERCADO COMUN

RESUELVE:

Art. 1 Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso Pategrás Sandwich que figura en el Anexo de la presente Resolución.

Art. 2 Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina: Ministerio de Salud y Acción Social
Ministerio de Economía Y Obras y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación
(Servicio Nacional de Sanidad Animal).

Brasil: Ministerio de Salud
Ministerio de Agricultura y de Abastecimiento.

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y
Bienestar Social.
Ministerio de Agricultura y Ganadería.

Uruguay: Ministerio de Salud Pública.
Ministerio de Industria, Energía y Minería.
(Laboratorio Tecnológico del Uruguay)
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

Artículo 4º. La presente Resolución entrará en vigor en el Mercosur en un plazo máximo de 90 (noventa) días a partir de su aprobación.

XXII GMC - Buenos Aires, 21/VI/1996

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO PATEGRAS SANDWICH.

1. ALCANCE.

1.1. OBJETIVO.

Establecer la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberá cumplir el Queso Pategrás Sandwich destinado al consumo humano.
El Queso Pategrás Sandwich para uso industrial podrá no cumplir con todos los requisitos de este reglamento siempre que para ello exista una justificación tecnológica.

1.2. AMBITO DE APLICACION.

El presente Reglamento se refiere al Queso Pategrás Sandwich a ser comercializado en el MERCOSUR.

2. DESCRIPCION.

2.1. DEFINICION.

Con el nombre de Queso Pategrás Sandwich se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas.

2.2. CLASIFICACION.

El Queso Pategrás Sandwich es un queso de mediana humedad y semigraso de acuerdo a la clasificación establecida en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

2.3. DESIGNACION (Denominación de Venta).

Se denominará "Queso Pategrás Sandwich" o "Queso Pategrás Sandwich de Uso Industrial" según corresponda.

3. REFERENCIAS.

Reglamento Técnico General MERCOSUR para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos

Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

Norma FIL 4A:1982. Quesos y Quesos procesados. Determinación del contenido de sólidos totales (Método de referencia).

Norma FIL 5B:1986. Quesos y Productos Procesados de Queso. Contenido de materia Grasa.

Norma FIL 50B:1985. Leche y productos lácteos-Métodos de muestreo.

Norma A6 del Codex Alimentarius. Norma General para el Queso.

Norma FIL 99A:1987. Evaluación sensorial de Productos Lácteos.

4. COMPOSICION Y REQUISITOS.

4.1. COMPOSICION.

4.1.1. Ingredientes obligatorios.

4.1.1.1. Leche y/o leche reconstituida estandarizadas en su contenido de materia grasa.

4.1.1.2. Cultivos de bacterias lácticas específicas.

4.1.1.3. Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

4.1.1.4. Cloruro de sodio.

4.1.2. Ingredientes opcionales.

4.1.2.1. Leche en polvo.

4.1.2.2. Crema.

4.1.2.3. Sólidos de origen lácteo.

4.1.2.4. Cloruro de Calcio.

4.2. REQUISITOS.

4.2.1. CARACTERISTICAS SENSORIALES.

4.2.1.1. Consistencia.

Semidura, elástica.

4.2.1.2. Textura.

Compacta, lisa, no granulosa, pudiendo presentar algunas aberturas mecánicas.

4.2.1.3. Color.

Blanco amarillento uniforme.

4.2.1.4. Sabor.

Acentuado, característico, ligeramente picante.

4.2.1.5. Olor.

Característico.

4.2.1.6. Corteza.

Lisa, consistente, bien formada, sin grietas ni fisuras o sin corteza.

4.2.1.7. Ojos.

Algunos ojos pequeños o medianos, bien diseminados.

4.2.2. FORMA Y PESO.

4.2.2.1. Forma.

Paralelepípedo de sección transversal rectangular.

4.2.2.2. Peso.

De 3 a 5 kg.

4.2.3. REQUISITOS FISICO-QUIMICOS.

Responderá a las características de composición y calidad de los quesos de mediana humedad y semigrasos establecidas en el Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

4.2.4. CARACTERISTICAS DISTINTIVAS DEL PROCESO DE ELABORACION.

4.2.4.1. Obtención de una masa semicocida, moldeada, prensada, salada y madurada.

4.2.4.2. Estabilización y maduración: se deberá madurar el tiempo necesario para lograr sus características específicas (por lo menos 25 días).

4.2.5. ACONDICIONAMIENTO.

En envolturas plásticas con o sin vacío, con recubrimientos adheridos o no o en envases, todos ellos bromatológicamente aptos.

4.2.6. CONDICIONES DE CONSERVACION Y COMERCIALIZACION.

El Queso Pategrás Sandwich deberá mantenerse a una temperatura no superior a 12 ºC.

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION.

5.1. ADITIVOS.

Se autorizan los aditivos previstos en el Punto 5. del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos" para Quesos de Mediana Humedad.

5.2. COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION.

Se autoriza el uso de los coadyuvantes de tecnología/elaboración previstos en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

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).

La leche a ser utilizada deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasterización, o tratamiento térmico equivalente para asegurar fosfatasa residual negativa (A.O.A.C. 15º Ed. 1990, 979.13, p. 823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

7.2 Criterios macroscópicos.

El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

7.3. Criterios microscópicos.

El producto no deberá presentar sustancias microscópicas extrañas de cualquier naturaleza.

7.4. Criterios microbiológicos.

El Queso Pategrás Sandwich deberá cumplir con lo establecido en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos" para Quesos de Mediana Humedad.

8. PESOS Y MEDIDAS.

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9. ROTULADO.

Se aplicará el Punto 9. ROTULADO. del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos"

Se denominará "Queso Pategrás Sandwich" o "Queso Pategrás Sandwich de Uso Industrial" según corresponda.

10. METODOS DE ANALISIS.

Humedad: FIL 4A: 1982.
Materia grasa-: FIL 5B: 1986.

11. MUESTREO.

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

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA ALIMENTACIÓN. DESPACHO DEL MINISTRO. RESOLUCIÓN Nº 066-15. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD. DESPACHO DE LA MINISTRA. RESOLUCIÓN Nº 351.

Caracas, 14 de julio de 2016

206º, 157º y 17º

Incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES. Nº 31/96 "REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO TANDIL".

El Ministro del Poder Popular para la Alimentación, **RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES** y la Ministra del Poder Popular para la Salud, **LUISANA MELO SOLÓRZANO**, ambos designados mediante Decreto Nº 2.181, de

fecha 06 de enero de 2016, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.822 de la misma fecha, reimpresa en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.826, de fecha 12 de enero de 2016, en ejercicio de las atribuciones que le confieren los artículos 65 y 78 en sus numerales 3, 9 y 19, del Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de la Administración Pública, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 6.147 Extraordinario, de fecha 17 de noviembre de 2014, conforme a lo dispuesto en el artículo 2 de la Decisión del Consejo del Mercado Común (CMC) Nº 27/12 del 30/VII/12.

POR CUANTO

Que el 4 de julio de 2006 se suscribió en la ciudad de Caracas, el Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **CONSEJO DEL MERCADO COMÚN (MERCOSUR)**, publicado en Gaceta Oficial Nº 38.482 del 19 de julio de 2006; el cual entró en vigor el 12 de agosto de 2012,

POR CUANTO

El artículo 3 del Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **MERCOSUR**, establece la obligación de la República de adoptar el acervo normativo vigente del MERCOSUR,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR** que no ameriten ser incorporadas por vía legislativa, podrán incorporarse por la vía administrativa mediante actos emanados del Poder Ejecutivo, conforme a lo dispuesto en los artículos 3,14 y 15 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR**, deberán ser incorporadas a los ordenamientos jurídicos de los Estados Partes en su texto integral, de conformidad a lo previsto en el artículo 7 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común.

POR CUANTO

La entrada en vigencia de este Reglamento, abarca a todos los productos terminados existentes en el mercado nacional, lo cual conlleva a realizar ajustes en la denominación del producto y la permisología sanitaria; razón por la cual el Ministerio del Poder Popular para la Salud, deberá regularizar, a través de los actos administrativos a que haya a lugar, la adopción de los cambios a las personas naturales o jurídicas que comercialicen con el producto.

RESUELVEN

Artículo 1°. Aprobar la incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional la Resolución MERCOSUR/GMC/RES. Nº 31/96 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO TANDIL.

Artículo 2°. Las normas correspondientes al REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO TANDIL, serán de obligatorio cumplimiento a partir de su publicación en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela.

Comuníquese y publíquese junto con el texto de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES. Nº 31/96.

RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES
Ministro del Poder Popular para la Alimentación

LUISANA MELO SOLÓRZANO
Ministra del Poder Popular para la Salud

MERCOSUR/GMC/RES Nº 31/96

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO TANDIL

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Resolución Nº 91/93 del Grupo Mercado Común y la Recomendación Nº 4/96 del SGT Nº3 "Reglamentos Técnicos".

CONSIDERANDO:

Que los Estados Partes acordaron fijar la Identidad y Calidad del Queso Tandil.

Que la armonización de los reglamentos técnicos propenderá a eliminar los obstáculos que generan las diferencias en los reglamentos técnicos nacionales, dando cumplimiento a lo establecido por el Tratado de Asunción.

EL GRUPO MERCADO COMUN

RESUELVE:

Art. 1 Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso Tandil que figura en el Anexo de la presente Resolución.

Art. 2 Los Estados Partes pondrán en vigencia las diposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina: Ministerio de Salud y Acción Social
Ministerio de Economía Y Obras y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación
(Servicio Nacional de Sanidad Animal).

Brasil: Ministerio de Salud
Ministerio de Agricultura y de Abastecimiento.

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.
Ministerio de Agricultura y Ganadería.

Uruguay: Ministerio de Salud Pública.
Ministerio de Industria, Energía y Minería.
(Laboratorio Tecnológico del Uruguay)
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

Art. 4 La presente Resolución entrará en vigor en el Mercosur en un plazo máximo de 90 (noventa) días a partir de su aprobación.

XXII GMC - Buenos Aires, 21/VI/1996

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO TANDIL

1. ALCANCE.

1.1. OBJETIVO.

Establecer la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberá cumplir el Queso Tandil destinado al consumo humano.

El Queso Tandil para uso industrial podrá no cumplir con todos los requisitos de este reglamento siempre que para ello exista una justificación tecnológica.

1.2. AMBITO DE APLICACION.

El presente Reglamento se refiere al Queso Tandil a ser comercializado en el MERCOSUR.

2. DESCRIPCION.

2.1. DEFINICION.

Con el nombre de Queso Tandil se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas.

2.2. CLASIFICACION.

El Queso Tandil es un queso de mediana humedad y graso de acuerdo a la clasificación establecida en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

2.3. DESIGNACION (Denominación de Venta).

Se denominará "Queso Tandil" o "Queso Tandil de Uso Industrial" según corresponda.

3. REFERENCIAS.

Reglamento Técnico General MERCOSUR para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos

Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

Norma FIL 4A:1982. Quesos y Quesos procesados. Determinación del contenido de sólidos totales (Método de referencia).

Norma FIL 5B:1986. Quesos y Productos Procesados de Queso. Contenido de materia Grasa.

Norma FIL 50B:1985. Leche y productos lácteos- Métodos de muestreo.

Norma A6 del Codex Alimentarius. Norma General para el Queso.

Norma FIL 99A:1987. Evaluación sensorial de Productos Lácteos.

4. COMPOSICION Y REQUISITOS.

4.1. COMPOSICION.

4.1.1. Ingredientes obligatorios.

4.1.1.1. Leche y/o leche reconstituida estandarizadas en su contenido de materia grasa.

4.1.1.2. Cultivos de bacterias lácticas específicas.

4.1.1.3. Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

4.1.1.4. Cloruro de sodio.

4.1.2. Ingredientes opcionales.

4.1.2.1. Leche en polvo.

4.1.2.2. Crema.

4.1.2.3. Sólidos de origen lácteo.

4.1.2.4. Cloruro de Calcio.

4.2. REQUISITOS.

4.2.1. CARACTERISTICAS SENSORIALES.

4.2.1.1. Consistencia.

Semidura, elástica.

4.2.1.2. Textura.

Compacta, lisa, no granulosa, pudiendo presentar algunas aberturas mecánicas.

4.2.1.3. Color.

Blanco amarillento uniforme.

4.2.1.4. Sabor.

Láctico, suave, ligeramente salado, característico.

4.2.1.5. Olor.

Característico, poco acentuado.

4.2.1.6. Corteza.

Lisa, consistente, bien formada, sin grietas ni fisuras o sin corteza.

4.2.1.7. Ojos.

Algunos ojos pequeños, bien diseminados.

4.2.2. FORMA Y PESO.

4.2.2.1. Forma.

Paralelepípedo de sección transversal cuadrada o rectangular.

4.2.2.2. Peso.

De 1 a 4 kg.

4.2.3. REQUISITOS FISICO-QUIMICOS.

Responderá a las características de composición y calidad de los quesos de mediana humedad y grasos establecidas en el Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

4.2.4. CARACTERISTICAS DISTINTIVAS DEL PROCESO DE ELABORACION.

4.2.4.1. Obtención de una masa semicocida, moldeada, prensada, salada y madurada.

4.2.4.2. Estabilización y maduración: se deberá madurar el tiempo necesario para lograr sus características específicas (por lo menos 25 días).

4.2.5. ACONDICIONAMIENTO.

En envolturas plásticas con o sin vacío, con recubrimientos adheridos o no o en envases , todos ellos bromatológicamente aptos.

4.2.6. CONDICIONES DE CONSERVACION Y COMERCIALIZACION.

El Queso Tandil deberá mantenerse a una temperatura no superior a 12°C.

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ ELABORACION.

5.1. ADITIVOS.

Se autorizan los aditivos previstos en el Punto 5. del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos" para Quesos de Mediana Humedad.

5.2. COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION.

Se autoriza el uso de los coadyuvantes de tecnología/elaboración previstos en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

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).

La leche a ser utilizada deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasterización, o tratamiento térmico equivalente para asegurar fosfatasa residual negativa (A.O.A.C. 15º Ed. 1990, 979.13, p. 823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

7.2 Criterios macroscópicos.

El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

7.3. Criterios microscópicos.

El producto no deberá presentar sustancias microscópicas extrañas de cualquier naturaleza.

7.4. Criterios microbiológicos.

El Queso Tandil deberá cumplir con lo establecido en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos" para Quesos de Mediana Humedad.

8. PESOS Y MEDIDAS.

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9. ROTULADO.

Se aplicará el Punto 9. ROTULADO. del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos"

Se denominará "Queso Tandil" o "Queso Tandil de Uso Industrial" según corresponda.

10. METODOS DE ANALISIS.

Humedad: FIL 4A: 1982.
Materia grasa: FIL 5B: 1986.

11. MUESTREO.

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

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA ALIMENTACIÓN. DESPACHO DEL MINISTRO. RESOLUCIÓN N° 067-16. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD. DESPACHO DE LA MINISTRA. RESOLUCIÓN N° 352.

Caracas, 14 de julio de 2016

206º, 157º y 17º

Incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES. N° 32/96 "REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO TILSIT".

El Ministro del Poder Popular para la Alimentación, **RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES** y la Ministra del Poder Popular para la Salud, **LUISANA**

MELO SOLÓRZANO, ambos designados mediante Decreto N° 2.181, de fecha 06 de enero de 2016, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.822 de la misma fecha, reimpresa en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.826, de fecha 12 de enero de 2016, en ejercicio de las atribuciones que le confieren los artículos 65 y 78 en sus numerales 3, 9 y 19, del Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de la Administración Pública, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 6.147 Extraordinario, de fecha 17 de noviembre de 2014, conforme a lo dispuesto en el artículo 2 de la Decisión del Consejo del Mercado Común (CMC) N° 27/12 del 30/VII/12.

POR CUANTO

Que el 4 de julio de 2006 se suscribió en la ciudad de Caracas, el Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **CONSEJO DEL MERCADO COMÚN (MERCOSUR)**, publicado en Gaceta Oficial N° 38.482 del 19 de julio de 2006; el cual entró en vigor el 12 de agosto de 2012,

POR CUANTO

El artículo 3 del Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **MERCOSUR**, establece la obligación de la República de adoptar el acervo normativo vigente del MERCOSUR,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR** que no ameriten ser incorporadas por vía legislativa, podrán incorporarse por la vía administrativa mediante actos emanados del Poder Ejecutivo, conforme a lo dispuesto en los artículos 3,14 y 15 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR**, deberán ser incorporadas a los ordenamientos jurídicos de los Estados Partes en su texto integral, de conformidad a lo previsto en el artículo 7 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común.

POR CUANTO

La entrada en vigencia de este Reglamento, abarca a todos los productos terminados existentes en el mercado nacional, lo cual conlleva a realizar ajustes en la denominación del producto y la permisología sanitaria; razón por la cual el Ministerio del Poder Popular para la Salud, deberá regularizar, a través de los actos administrativos a que haya a lugar, la adopción de los cambios a las personas naturales o jurídicas que comercialicen con el producto.

RESUELVEN

Artículo 1°. Aprobar la incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional la Resolución MERCOSUR/GMC/RES. N° 32/96 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO TILSIT.

Artículo 2°. Las normas correspondientes al REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO TILSIT, serán de obligatorio cumplimiento a partir de su publicación en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela.

Comuníquese y publíquese junto con el texto de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES. N° 32/96.

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
Ministerio del Poder Popular para la Alimentación
MINISTRO

RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES
Ministro del Poder Popular para la Alimentación

LUISANA MELO SOLÓRZANO
Ministra del Poder Popular para la Salud

MERCOSUR/GMC/RES Nº 32/96

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO TILSIT

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Resolución Nº 91/93 y la Recomendación Nº 5/96 del SGT Nº3 "Reglamentos Técnicos".

CONSIDERANDO:

Que los Estados Partes acordaron fijar la Identidad y Calidad del Queso Tilsit.

Que la armonización de los reglamentos técnicos propenderá a eliminar los obstáculos que generan las diferencias en los reglamentos técnicos nacionales, dando cumplimiento a lo establecido por el Tratado de Asunción.

EL GRUPO MERCADO COMUN

RESUELVE:

Art. 1. Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso Tilsit que figura en el Anexo de la presente Resolución.

Art. 2. Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina: Ministerio de Salud y Acción Social
Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación
(Servicio Nacional de Sanidad Animal).

Brasil: Ministerio de Salud
Ministerio de Agricultura y de Abastecimiento

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.
Ministerio de Agricultura y Ganadería.

Uruguay: Ministerio de Salud Pública.
Ministerio de Industria, Energía y Minería. (Laboratorio Tecnológico del Uruguay)
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

Art. 3. La presente Resolución entrará en vigor en el Mercosur en un plazo máximo de 90 (noventa) días a partir de su aprobación.

XXII GMC - Buenos Aires, 21/VI/1996

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO TILSIT

1. ALCANCE.

1.1. OBJETIVO.

Establecer la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberá cumplir el Queso Tilsit destinado al consumo humano. El Queso Tilsit para uso industrial podrá no cumplir con todos los requisitos de este reglamento siempre que para ello exista una justificación tecnológica.

1.2. ÁMBITO DE APLICACIÓN.

El presente Reglamento se refiere al Queso Tilsit a ser comercializado en el MERCOSUR.

2. DESCRIPCIÓN.

2.1. DEFINICIÓN.

Con el nombre de Queso Tilsit se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas.

2.2. CLASIFICACIÓN.

El Queso Tilsit es un queso de mediana humedad y graso de acuerdo a la clasificación establecida en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

2.3. DESIGNACIÓN (Denominación de Venta).

Se denominará "Queso Tilsit" o "Queso Tilsit de Uso Industrial" según corresponda.

3. REFERENCIAS.

Reglamento Técnico General MERCOSUR para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos

Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

Norma FIL 4A:1982. Quesos y Quesos procesados. Determinación del contenido de sólidos totales (Método de referencia).

Norma FIL 5B:1986. Quesos y Productos Procesados de Queso. Contenido de materia Grasa.

Norma FIL 50B:1985. Leche y productos lácteos- Métodos de muestreo.

Norma A6 del Codex Alimentarius. Norma General para el Queso.

Norma FIL 99A:1987. Evaluación sensorial de Productos Lácteos.

4. COMPOSICIÓN Y REQUISITOS.

4.1. COMPOSICIÓN.

4.1.1. Ingredientes obligatorios.

4.1.1.1. Leche y/o leche reconstituida estandarizadas en su contenido de materia grasa.

4.1.1.2. Cultivos de bacterias lácticas específicas.

4.1.1.3. Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

4.1.1.4. Cloruro de sodio.

4.1.2. Ingredientes opcionales.

4.1.2.1. Leche en polvo.

4.1.2.2. Crema.

4.1.2.3. Sólidos de origen lácteo.

4.1.2.4. Cloruro de Calcio.

4.1.2.5. Comino.

4.2. REQUISITOS.

4.2.1. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES.

4.2.1.1. Consistencia.

Semidura, elástica.

4.2.1.2. Textura.

Compacta, lisa, no granulosa.

4.2.1.3. Color.

Blanco amarillento uniforme.

4.2.1.4. Sabor.
Láctico, suave, ligeramente salado, característico.

4.2.1.5. Olor.

Característico, poco acentuado.

4.2.1.6. Corteza.

No posee.

4.2.1.7. Ojos.

Algunos ojos pequeños, bien diseminados.

4.2.2. FORMA Y PESO.

4.2.2.1. Forma.

Paralelepípedo de sección transversal rectangular.

4.2.2.2. Peso.

De 2 a 4 kg.

4.2.3. REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS.

Responderá a las características de composición y calidad de los quesos de mediana humedad y grasos establecidas en el Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

4.2.4. CARACTERÍSTICAS DISTINTIVAS DEL PROCESO DE ELABORACIÓN.

4.2.4.1. Obtención de una masa semicocida y lavada por adición de agua caliente, previa remoción parcial del suero, preprensada bajo suero, moldeada, prensada, salada y madurada.

4.2.4.2 Estabilización y maduración: se deberá madurar el tiempo necesario para lograr sus características específicas (por lo menos 25 días).

4.2.5. ACONDICIONAMIENTO.

En envolturas plásticas con o sin vacío, con recubrimientos adheridos o no o en envases, todos ellos bromatológicamente aptos.

4.2.6. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.

El Queso Tilsit deberá mantenerse a una temperatura no superior a 12º C.

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACIÓN.

5.1. ADITIVOS.

Se autorizan los aditivos previstos en el Punto 5. del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos" para Quesos de Mediana Humedad.

5.2. COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ELABORACIÓN.

Se autoriza el uso de los coadyuvantes de tecnología/elaboración previstos en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

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).

La leche a ser utilizada deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasterización, o tratamiento térmico equivalente para asegurar fosfatasa residual negativa (A.O.A.C. 15º Ed. 1990, 979.13, p. 823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

7.2 Criterios macroscópicos.

El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

7.3. Criterios microscópicos.

El producto no deberá presentar sustancias microscópicas extrañas de cualquier naturaleza.

7.4. Criterios microbiológicos.

El Queso Tilsit deberá cumplir con lo establecido en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos" para Quesos de Mediana Humedad.

8. PESOS Y MEDIDAS.

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9. ROTULADO.

Se aplicará el Punto 9. ROTULADO. del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos"

Se denominará "Queso Tilsit" o "Queso Tilsit de Uso Industrial" según corresponda.

10. MÉTODOS DE ANÁLISIS.

Humedad: FIL 4A: 1982.
Materia grasa: FIL 5B: 1986.

11. MUESTREO.

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

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA ALIMENTACIÓN. DESPACHO DEL MINISTRO. RESOLUCIÓN Nº 068-16. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD. DESPACHO DE LA MINISTRA. RESOLUCIÓN Nº 353.

Caracas, 14 de julio de 2016

206º, 157º y 17º

Incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES. Nº 42/96 "REGLAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO TYBO".

El Ministro del Poder Popular para la Alimentación, **RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES** y la Ministra del Poder Popular para la Salud, **LUISANA MELO SOLÓRZANO**, ambos designados mediante Decreto Nº 2.181, de fecha 06 de enero de 2016, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.822 de la misma fecha, reimpresa en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.826, de fecha 12 de enero de 2016, en ejercicio de las atribuciones que le confieren los artículos 65 y 78 en sus numerales 3, 9 y 19, del Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de la Administración Pública, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 6.147 Extraordinario, de fecha 17 de noviembre de 2014, conforme a lo dispuesto en el artículo 2 de la Decisión del Consejo del Mercado Común (CMC) Nº 27/12 del 30/VII/12.

POR CUANTO

Que el 4 de julio de 2006 se suscribió en la ciudad de Caracas, el Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **CONSEJO DEL MERCADO COMÚN (MERCOSUR)**, publicado en Gaceta Oficial Nº 38.482 del 19 de julio de 2006; el cual entró en vigor el 12 de agosto de 2012,

POR CUANTO

El artículo 3 del Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **MERCOSUR**, establece la obligación de la República de adoptar el acervo normativo vigente del MERCOSUR,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR** que no ameriten ser incorporadas por vía legislativa, podrán incorporarse por la vía administrativa mediante actos emanados del Poder Ejecutivo, conforme a lo dispuesto en los artículos 3,14 y 15 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR**, deberán ser incorporadas a los ordenamientos jurídicos de los Estados Partes en su texto integral, de conformidad a lo previsto en el artículo 7 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común.

POR CUANTO

La entrada en vigencia de este Reglamento, abarca a todos los productos terminados existentes en el mercado nacional, lo cual conlleva a realizar ajustes en la denominación del producto y la permisología sanitaria; razón por la cual el Ministerio del Poder Popular para la Salud, deberá regularizar, a través de los actos administrativos a que haya a lugar, la adopción de los cambios a las personas naturales o jurídicas que comercialicen con el producto.

RESUELVEN

Artículo 1°. Aprobar la incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional la Resolución MERCOSUR/GMC/RES. N° 42/96 REGLAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO TYBO.

Artículo 2°. Las normas correspondientes al REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO TYBO, serán de obligatorio cumplimiento a partir de su publicación en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela.

Comuníquese y publíquese junto con el texto de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES. N° 42/96.

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
Ministerio del Poder Popular para la Alimentación
MINISTRO

RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES
Ministro del Poder Popular para la Alimentación

LUISANA MELO SOLORZANO
Ministra del Poder Popular para la Salud

2

MERCOSUR/GMC/RES Nº 42/96

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO TYBO

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro de Preto, la Resolución Nº 91/93 y la Recomendación Nº 6/96 del SGT Nº 3 "Reglamentos Técnicos".

CONSIDERANDO:

Que los Estados Partes acordaron fijar la Identidad y Calidad del Queso Tybo.

Que la armonización de los reglamentos técnicos propenderá a eliminar los obstáculos que generan las diferencias en los reglamentos técnicos nacionales, dando cumplimiento a lo establecido por el Tratado de Asunción.

EL GRUPO MERCADO COMUN

RESUELVE:

Art. 1 Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso Tybo que figura en el Anexo de la presente Resolución.

Art. 2 Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina: Ministerio de Salud y Acción Social
Ministerio de Economía Y Obras y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación
(Servicio Nacional de Sanidad Animal).

Brasil: Ministerio de Salud
Ministerio de Agricultura y de Abastecimiento

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.
Ministerio de Agricultura y Ganadería.

Uruguay: Ministerio de Salud Pública.
Ministerio de Industria, Energía y Minería.
(Laboratorio Tecnológico del Uruguay)
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

Art. 3 La presente Resolución entrará en vigor en el Mercosur en un plazo máximo de 90 (noventa) días a partir de su aprobación.

XXII GMC - Buenos Aires, 21/VI/1996

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO TYBO

1. ALCANCE.

1.1. OBJETIVO.

Establecer la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberá cumplir el Queso Tybo destinado al consumo humano. El Queso Tybo para uso industrial podrá no cumplir con todos los requisitos de este reglamento siempre que para ello exista una justificación tecnológica.

1.2. AMBITO DE APLICACION.

El presente Reglamento se refiere al Queso Tybo a ser comercializado en el MERCOSUR.

2. DESCRIPCION.

2.1. DEFINICION.

Con el nombre de Queso Tybo se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas.

2.2. CLASIFICACION.

El Queso Tybo es un queso de mediana humedad y semigraso de acuerdo a la clasificación establecida en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

2.3. DESIGNACION (Denominación de Venta).

Se denominará "Queso Tybo" o "Queso Tybo de Uso Industrial" según corresponda. El "Queso Tybo" podrá opcionalmente denominarse "Queso Tybo Sandwich"

3. REFERENCIAS.

Reglamento Técnico General MERCOSUR para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos
Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.
Norma FIL 4A:1982. Quesos y Quesos procesados. Determinación del contenido de sólidos totales (Método de referencia).
Norma FIL 5B:1986. Quesos y Productos Procesados de Queso. Contenido de materia Grasa.
Norma FIL 50B:1985. Leche y productos lácteos-Métodos de muestreo.
Norma A6 del Codex Alimentarius. Norma General para el Queso.
Norma FIL 99A:1987. Evaluación sensorial de Productos Lácteos.

4. COMPOSICION Y REQUISITOS.

4.1. COMPOSICION.

4.1.1. Ingredientes obligatorios.

4.1.1.1. Leche y/o leche reconstituida estandarizadas en su contenido de materia grasa.

4.1.1.2. Cultivos de bacterias lácticas específicas.
4.1.1.3. Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.
4.1.1.4. Cloruro de sodio.

4.1.2. Ingredientes opcionales.

4.1.2.1. Leche en polvo.
4.1.2.2. Crema.
4.1.2.3. Sólidos de origen lácteo.
4.1.2.4. Cloruro de Calcio.

4.2. REQUISITOS.

4.2.1. CARACTERISTICAS SENSORIALES.

4.2.1.1. Consistencia.
Semidura, elástica.
4.2.1.2. Textura.
Compacta, lisa, no granulosa.
4.2.1.3. Color.
Blanco amarillento uniforme.
4.2.1.4. Sabor.
Láctico suave, ligeramente salado, característico.
4.2.1.5. Olor.
Característico, poco acentuado.
4.2.1.6. Corteza.
Lisa, consistente, bien formada, sin grietas ni fisuras o sin corteza.
4.2.1.7. Ojos.
Algunos ojos pequeños, bien diseminados o sin ojos.

4.2.2. FORMA Y PESO.

4.2.2.1. Forma.
Paralelepípedo de sección transversal rectangular.
4.2.2.2. Peso.
De 3 a 5 kg.

4.2.3. REQUISITOS FISICO-QUIMICOS.

Responderá a las características de composición y calidad de los quesos de mediana humedad y semigrasos establecidas en el Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

4.2.4. CARACTERISTICAS DISTINTIVAS DEL PROCESO DE ELABORACION.

4.2.4.1. Obtención de una masa semicocida y lavada por adición de agua caliente, previa remoción parcial del suero, preprensada bajo suero, moldeada, prensada, salada y madurada.
4.2.4.2. Estabilización y maduración: se deberá madurar el tiempo necesario para lograr sus características específicas (por lo menos 25 días).

4.2.5. ACONDICIONAMIENTO.

En envolturas plásticas con o sin vacío, con recubrimientos adheridos o no o en envases, todos ellos bromatológicamente aptos.

4.2.6. CONDICIONES DE CONSERVACION Y COMERCIALIZACION.

El Queso Tybo deberá mantenerse a una temperatura no superior a 12º C.

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION.

5.1. ADITIVOS.

Se autorizan los aditivos previstos en el Punto 5. del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos" para Quesos de Mediana Humedad.

5.2. COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION.

Se autoriza el uso de los coadyuvantes de tecnología/elaboración previstos en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

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).

La leche a ser utilizada deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasterización, o tratamiento térmico equivalente para asegurar fosfatasa residual negativa (A.O.A.C. 15º Ed. 1990, 979.13, p. 823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

7.2 Criterios macroscópicos.
El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.
7.3. Criterios microscópicos.
El producto no deberá presentar sustancias microscópicas extrañas de cualquier naturaleza.
7.4. Criterios microbiológicos.
El Queso Tybo deberá cumplir con lo establecido en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos" para Quesos de Mediana Humedad.

8. PESOS Y MEDIDAS.

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9. ROTULADO.

Se aplicará el Punto 9. ROTULADO. del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos"

Se denominará "Queso Tybo" o "Queso Tybo de Uso Industrial" según corresponda. El "Queso Tybo" opcionalmente podrá denominarse "Queso Tybo Sandwich".

10. METODOS DE ANALISIS.

Humedad: FIL 4A: 1982.
Materia grasa: FIL 5B: 1986.

11. MUESTREO.

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

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA ALIMENTACIÓN. DESPACHO DEL MINISTRO. RESOLUCIÓN N° 069-16. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD. DESPACHO DE LA MINISTRA. RESOLUCIÓN N° 354.

Caracas, 14 de julio de 2016

206º, 157º y 17°

Incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES. N° 48/97 "REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO AZUL".

El Ministro del Poder Popular para la Alimentación, **RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES** y la Ministra del Poder Popular para la Salud, **LUISANA MELO SOLÓRZANO**, ambos designados mediante Decreto N° 2.181, de fecha 06 de enero de 2016, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 40.822 de la misma fecha, reimpresa en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 40.826, de fecha 12 de enero de 2016, en ejercicio de las atribuciones que le confieren los artículos 65 y 78 en sus numerales 3, 9 y 19, del Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de la Administración Pública, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 6.147 Extraordinario, de fecha 17 de noviembre de 2014, conforme a lo dispuesto en el artículo 2 de la Decisión del Consejo del Mercado Común (CMC) N° 27/12 del 30/VII/12.

POR CUANTO

Que el 4 de julio de 2006 se suscribió en la ciudad de Caracas, el Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **CONSEJO DEL MERCADO COMÚN (MERCOSUR)**, publicado en Gaceta Oficial N° 38.482 del 19 de julio de 2006, el cual entró en vigor el 12 de agosto de 2012,

POR CUANTO

El artículo 3 del Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **MERCOSUR**, establece la obligación de la República de adoptar el acervo normativo vigente del MERCOSUR,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR** que no ameriten ser incorporadas por vía legislativa, podrán incorporarse por la vía administrativa mediante actos emanados del Poder Ejecutivo, conforme a lo dispuesto en los artículos 3,14 y 15 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR**, deberán ser incorporadas a los ordenamientos jurídicos de los Estados Partes en su texto integral, de conformidad a lo previsto en el artículo 7 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común.

POR CUANTO

La entrada en vigencia de este Reglamento, abarca a todos los productos terminados existentes en el mercado nacional, lo cual conlleva a realizar ajustes en la denominación del producto y la permisología sanitaria; razón por la cual el Ministerio del Poder Popular para la Salud, deberá regularizar, a través de los actos administrativos a que haya a lugar, la adopción de los cambios a las personas naturales o jurídicas que comercialicen con el producto.

RESUELVEN

Artículo 1°. Aprobar la incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional la Resolución MERCOSUR/GMC/RES. N° 48/97 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO AZUL.

Artículo 2°. Las normas correspondientes al REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO AZUL, serán de obligatorio cumplimiento a partir de su publicación en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela.

Comuníquese y publíquese junto con el texto de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES. N° 48/97.

RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES
Ministro del Poder Popular para la Alimentación

LUISANA MELO SOLÓRZANO
Ministra del Poder Popular para la Salud

MERCOSUR/GMC/RES Nº 48/97

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO AZUL.

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro de Preto, la Resolución Nº 91/93 del Grupo Mercado Común y la Recomendación Nº 32/97 del SGT Nº 3 "Reglamentos Técnicos".

CONSIDERANDO:

Que los Estados Partes acordaron fijar la Identidad y Calidad del Queso Azul.

Que se comercializan actualmente en los Estados Partes quesos que cumplen con la identidad y los requisitos mínimos de calidad correspondientes al Queso Azul con diferentes denominaciones de venta.

Que la armonización de los reglamentos técnicos propenderá a eliminar los obstáculos que generan las diferencias en los reglamentos técnicos nacionales, dando cumplimiento a lo establecido por el Tratado de Asunción.

EL GRUPO MERCADO COMUN
RESUELVE:

Art. 1. Aprobar el "Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso Azul" que figura en el Anexo, en español y portugués, y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2. Transcurrido un plazo de tres años a partir de la puesta en vigencia del presente "Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso Azul" no podrán utilizarse las denominaciones opcionales.

Art. 3. Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución, a través de los siguientes organismos:

Argentina: Ministerio de Salud y Acción Social
Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación.
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.

Brasil:
Ministério da Agricultura e Abastecimento
Ministério da Saúde

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.
Ministerio de Agricultura y Ganadería.
Ministerio de Industria y Comercio

Uruguay: Ministerio de Salud Pública.
Ministerio de Industria, Energía y Minería. (Laboratorio Tecnológico del Uruguay)
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Art.4. La presente Resolución entrará en vigencia el 1/III/98.

XXVIII GMC - Montevideo, 13/XII/97

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO AZUL

1. ALCANCE.

1.1. OBJETIVO.

Establecer la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberá cumplir el Queso Azul destinado al consumo humano.

1.2. AMBITO DE APLICACION.

El presente Reglamento se refiere al Queso Azul a ser comercializado en el MERCOSUR.

2. DESCRIPCION.

2.1. DEFINICION.

Se entiende por Queso Azul el producto que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementado o no por la acción de bacterias lácticas específicas, y mediante un proceso de elaboración que utiliza hongos específicos (Penicillium roquefortii), complementados o no por la acción de hongos y/o levaduras subsidiarias responsables de otorgarle al producto características distintivas durante el proceso de elaboración y maduración.

2.2. CLASIFICACION.

El Queso Azul es un queso graso y de mediana a alta humedad de acuerdo a la clasificación establecida en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

2.3. DESIGNACION (Denominación de Venta).

Se denominará "Queso Azul". Opcionalmente podrá denominarse "Queso Gorgonzola" o "Queso Roquefort".

3. REFERENCIAS.

Reglamento Técnico General MERCOSUR para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos.

Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las Condiciones Higiénico Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos.

Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

Norma FIL 4A:1982. Quesos y Quesos procesados. Determinación del contenido de sólidos totales (Método de referencia).

Norma FIL 5B:1986. Quesos y Productos Procesados de Queso. Contenido de materia Grasa.

Norma FIL 50C:1995. Leche y productos lácteos - Métodos de muestreo.

Norma A6 del Codex Alimentarius. Norma General para el Queso.

Norma FIL 99A:1987. Evaluación sensorial de Productos Lácteos.

4. COMPOSICION Y REQUISITOS.

4.1. COMPOSICION.

4.1.1. Ingredientes obligatorios.

Leches y/o leches reconstituidas estandarizadas o no en su contenido de materia grasa.

Las leches empleadas en la elaboración del Queso Azul deberán proceder de las especies bovina, ovina o caprina, y pueden ser utilizadas solas o en mezclas.

Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

Cloruro de sodio.

Cultivos de Penicillium roquefortii.

4.1.2. Ingredientes opcionales.

Leche concentrada, crema, leche en polvo, caseinatos alimenticios, proteínas lácteas, otros sólidos de origen lácteo.

Cultivos de bacterias lácticas específicas.

Cultivos de hongos y/o levaduras subsidiarias para la maduración.

Cloruro de Calcio.

4.2. REQUISITOS.

4.2.1. CARACTERISTICAS SENSORIALES.

4.2.1.1. Consistencia

Semidura desmenuzable o semiblanda pastosa.

4.2.1.2. Textura.

Abierta, con desarrollo de mohos distribuídos de manera razonablemente uniforme, con vetas características de color verde, verde azulado o verde grisáceo.

4.2.1.3. Color.

Blanco a blanco amarillento, uniformes, con vetas características de color verde, verde azulado o verde grisáceo.

4.2.1.4. Sabor.

Picante, salado, característico.

4.2.1.5. Olor.

Característico acentuado.

4.2.1.6. Corteza

Rugosa, débil, sin rajaduras, irregular. Eventualmente puede presentar una untuosidad superficial de color ligeramente parduzco y/o incipiente desarrollo de hongos y/o levaduras subsidiarias.

4.2.1.7. Ojos.

No posee. Eventualmente podrá presentar algunos pocos ojos pequeños y diseminados y/o algunas aberturas (ojos mecánicos).

4.2.2. FORMA Y PESO.

4.2.2.1. Forma

Cilíndrica.

4.2.2.2. Peso

2 a 13 kg.

4.2.3. REQUISITOS FISICO - QUIMICOS.

El Queso Azul responderá a las características de composición y calidad de los quesos de mediana o alta humedad y grasos establecidas en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

4.2.4. CARACTERISTICAS DISTINTIVAS DEL PROCESO DE ELABORACION.

4.2.4.1- Obtención de una masa por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes específicas, complementadas o no por la acción de bacterias lácticas específicas, cortada en granos grandes, agitada sin calentamiento, desuerada, moldeada solamente después de una fermentación, termoexcitada, salada y madurada a temperaturas inferiores a los 15ºC.

4.2.4.2. Estabilización y maduración:

El Queso Azul deberá ser madurado por el tiempo necesario para lograr sus características específicas (por lo menos 35 días a una temperatura inferior a los 15 °C).

4.2.5. ACONDICIONAMIENTO.

En envases o envolturas plásticas o aluminio o estaño, con o sin vacío; o acondicionado en envases o envolturas bromatológicamente aptos.

4.2.6. CONDICIONES DE CONSERVACION Y COMERCIALIZACION.

El Queso Azul debe conservarse hasta y durante su expendio a una temperatura no superior a los 8º C.

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION.

5.1. ADITIVOS.

En el Queso Azul se autorizan los aditivos previstos en el Punto 5 del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos" para Quesos de Alta y Mediana Humedad. Se autoriza además el uso de lipasas y proteasas según b.p.f.

5.2. COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION.

No se autorizan.

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 de estos productos deberán estar de acuerdo con el "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las Condiciones Higiénico Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos".

La leche a ser utilizada deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasterización, o tratamiento térmico equivalente para asegurar fosfatasa residual negativa (A.O.A.C. 15º Ed. 1990, 979.13, p. 823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

Queda excluida de la obligación de ser sometida a pasteurización o tratamiento térmico, la leche higienizada que se destine a la elaboración de quesos que se sometan a un proceso de maduración a una temperatura superior a los 5º C durante un lapso no menor a 60 días.

7.2. Criterios macroscópicos.

El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

7.3. Criterios microscópicos.

El producto no deberá presentar sustancias microscópicas extrañas de cualquier naturaleza.

7.4. Criterios microbiológicos.

El Queso Azul deberá cumplir con lo establecido en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Requisitos Microbiológicos para Quesos", para Quesos de Mediana Humedad.

8. PESOS Y MEDIDAS.

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9. ROTULADO.

Se aplicará el Punto 9. ROTULADO. del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos"

Se rotulará "Queso Azul". Opcionalmente podrá rotularse "Queso Gorgonzola" o "Queso Roquefort".

Cuando en su elaboración se utilicen leches de las especies ovina y/o caprina, solas o en mezclas con leche de la especie bovina, deberá consignarse en el listado de ingredientes los tipos de leche empleados, utilizando la denominación genérica "leche" para la leche bovina y "leche de oveja" y/o "leche de cabra" cuando correspondiere.

10. METODOS DE ANALISIS.

Humedad: FIL 4A: 1982

Materia grasa: FIL 5B: 1986.

11. MUESTREO.

Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50C: 1995.

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA ALIMENTACIÓN. DESPACHO DEL MINISTRO. RESOLUCIÓN N° 070-16. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD. DESPACHO DE LA MINISTRA. RESOLUCIÓN N° 355.

Caracas, 14 de julio de 2016

206°, 157° y 17°

Incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES. N° 78/94 "REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE UAT".

El Ministro del Poder Popular para la Alimentación, **RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES** y la Ministra del Poder Popular para la Salud, **LUISANA MELO SOLÓRZANO**, ambos designados mediante Decreto N° 2.181, de fecha 06 de enero de 2016, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 40.822 de la misma fecha, reimpresa en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 40.826, de fecha 12 de enero de 2016, en ejercicio de las atribuciones que le confieren los artículos 65 y 78 en sus numerales 3, 9 y 19, del Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de la Administración Pública, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 6.147 Extraordinario, de fecha 17 de noviembre de 2014, conforme a lo dispuesto en el artículo 2 de la Decisión del Consejo del Mercado Común (CMC) N° 27/12 del 30/VII/12.

POR CUANTO

Que el 4 de julio de 2006 se suscribió en la ciudad de Caracas, el Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **CONSEJO DEL MERCADO COMÚN (MERCOSUR)**, publicado en Gaceta Oficial N° 38.482 del 19 de julio de 2006, el cual entró en vigor el 12 de agosto de 2012,

POR CUANTO

El artículo 3 del Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **MERCOSUR**, establece la obligación de la República de adoptar el acervo normativo vigente del MERCOSUR,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR** que no ameriten ser incorporadas por vía legislativa, podrán incorporarse por la vía administrativa mediante actos emanados del Poder Ejecutivo, conforme a lo dispuesto en los artículos 3,14 y 15 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR**, deberán ser incorporadas a los ordenamientos jurídicos de los Estados Partes en su texto integral, de conformidad a lo previsto en el artículo 7 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común.

POR CUANTO

La entrada en vigencia de este Reglamento, abarca a todos los productos terminados existentes en el mercado nacional, lo cual conlleva a realizar ajustes en la denominación del producto y la permisología sanitaria; razón por la cual el Ministerio del Poder Popular para la Salud, deberá regularizar, a través de los actos administrativos a que haya a lugar, la adopción de los cambios a las personas naturales o jurídicas que comercialicen con el producto.

RESUELVEN

Artículo 1°. Aprobar la incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional la Resolución MERCOSUR/GMC/RES. N° 78/94 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE UAT.

Artículo 2°. Las normas correspondientes al REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE UAT (UHT), serán de obligatorio cumplimiento a partir de su publicación en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela.

Comuníquese y publíquese junto con el texto de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES. N° 78/94.

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
Ministerio del Poder Popular para la Alimentación
MINISTRO

RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES
Ministro del Poder Popular para la Alimentación

LUISANA MELO SOLÓRZANO
Ministra del Poder Popular para la Salud

MERCOSUR/GMC/RES N° 78/94

REGLAMENTO TECNICO DE IDENTIDAD DE LA LECHE UAT

VISTO: El Art. 13 del Tratado de Asunción, el Art. 10 de la Decisión No. 4/91 del Consejo del Mercado Común, la Resolución No. 91/93 del Grupo Mercado Común y la Recomendación No. 40/94 del SGT No. 3 "Normas Técnicas".

CONSIDERANDO:

Que los Estados Partes concuerdan en fijar la identidad y calidad de la leche UAT (UHT).

Que la armonización de los reglamentos técnicos tiene por objetivo la eliminación de los obstáculos que generan las diferencias en los reglamentos técnicos nacionales,

EL GRUPO MERCADO COMUN
RESUELVE:

Artículo 1 – Aprobar el "Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Leche UAT (UHT)" que consta en el Anexo a la presente Resolución

Artículo 2 – Los Estados Partes no podrán prohibir ni restringir la comercialización de la Leche UAT (UHT) que cumpla con lo establecido en el Anexo a la presente Resolución.

Artículo 3 – Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución, por intermedio de los siguientes organismos:

Argentina:
Ministerio de Salud y Acción Social
Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SENASA)

Brasil:
Ministério da Saúde
Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

Ministerio de Agricultura y Ganadería

Uruguay:
Ministerio de Salud Pública
Ministerio de Industria, Energía y Minería (Laboratorio Tecnológico del Uruguay)
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Artículo 3 – La presente Resolución entrará en vigencia el 1° de enero de 1995.

SGT N° 3/ REC N° 40/94

ANEXO

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE UAT (UHT)

1. Alcance.

1.1. Objetivo.

Fijar la identidad y las características mínimas de calidad que deberá cumplir la Leche UAT (UHT)

1.2. Ambito de aplicación.

El presente Reglamento se refiere a la Leche UAT (UHT) a ser comercializada entre los países del MERCOSUR.

2. Descripción.

2.1. Definición.

Se entiende por Leche UAT (Ultra Alta Temperatura, UHT) a la leche homogeneizada, que ha sido sometida durante 2 a 4 segundos a una temperatura entre 130ºC y 150ºC, mediante un proceso térmico de flujo continuo e inmediatamente enfriada a menos de 32ºC y envasada bajo condiciones asépticas en envases estériles y herméticamente cerrados.

2.2. Clasificación.

De acuerdo al contenido de materia grasa (4.2.2.1.), la Leche UAT (UHT) se clasifica en:

2.2.1. Leche UAT (UHT) entera.

2.2.2. Leche UAT (UHT) semidescremada o parcialmente descremada.

2.2.3. Leche UAT (UHT) descremada.

2.3. Designación (denominación de venta).

Se denominará "Leche UAT (UHT) entera, semidescremada o parcialmente descremada, o descremada", de acuerdo a la clasificación 2.2. Podrán agregarse las expresiones" Larga Vida" y/o "Homogeneizada".

3. Referencias.

AOAC 15ª Ed. 947.05
CAC VOL A 1985
FIL 1C: 1987
FIL 48: 1969
FIL 50 B: 1985
FIL 100B: 1991

4. Composición y requisitos.

4.1. Composición.

4.1.1. Ingredientes obligatorios.

Leche de vaca

4.1.2. Ingredientes opcionales

Crema.

4.2. Requisitos.

4.2.1 Características sensoriales.

4.2.1.1 Aspecto

Líquido

4.2.1.2 Color

Blanco

4.2.1.3 Olor y sabor

Característicos, sin sabores ni olores extraños.

4.2.2 Características físico-químicas

4.2.2.1 Parámetros mínimos de calidad

REQUISITO	L. ENTERA	L. SEMIDESCREMADA O PARCIALMENTE DESCREMADA	L. DESCREMADA	MET. DE ANALISIS
Materia grasa % m/v	Mín. 3,0	0,6 a 2,9	Máx. 0,5	FIL 1C: 1987
Acidez g ác. Láctico/100 mL	0,14 a 0,18	0,14 a 0,18	0,14 a 0,18	AOAC 15ª Ed. 947.05
Estabilidad al etanol 68% (v/v)	Estable	Estable	Estable	FIL 48: 1969
Extracto seco no graso % (m/m)	mín. 8,2	mín. 8,3	mín. 8,4	FIL 21B: 1987

4.2.2.2.

Luego de una incubación en envase cerrado a 35-37ºC durante 7 días, debe cumplir:

a) No debe sufrir modificaciones que alteren el envase.
b) Debe ser estable el etanol 68% v/v.
c) La acidez no deberá superar en más de 0,02 g de ác. láctico/100 ml a la determinada en otra muestra original cerrada sin incubación previa.
d) Las características sensoriales no deben diferir sensiblemente de las de una Leche UAT (UHT) sin incubar.

4.2.3. Acondicionamiento

La Leche UAT (UHT) deberá ser envasada con materiales adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que garanticen la hermeticidad del envase y una protección apropiada contra la contaminación.

5. Aditivos y coadyuvantes de tecnología/elaboración

5.1. Aditivos

Se aceptará el uso de los siguientes estabilizantes:

- Sodio - (mono) Fosfato, Sodio - (di) Fosfato. Sodio - (tri) Fosfato, por separado o en combinación en una cantidad que no supere 0,1 g/100 mL expresados en P_2O_5.

6. Contaminantes.

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos presentes no deben superar los límites establecidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

7. Higiene

7.1 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

La leche UAT (UHT) no debe tener microorganismos capaces de proliferar en ella en las condiciones normales de almacenamiento y distribución, por lo cual, luego de una incubación en envase cerrado a 35-37ºC durante 7 días, debe cumplir:

Requisito	Categorización (I.C.M.S.F.)	Criterio de aceptación (I.C.M.S.F.)	Método de Análisis
Aerobios mesófilos/mL	10	n=5, c=0, m=100	FIL 100B: 1991

8. Pesos y medidas

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9. Rotulado

9.1 Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9.2 El producto se rotulará "Leche UAT (UHT) entera", Leche UAT (UHT) parcialmente descremada o semidescremada" y "Leche UAT (UTH) descremada", según corresponda.

Podrá usarse la expresión "Larga Vida" y/o "Homogeneizada".

Deberá indicarse en el rótulo de "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada" o "Leche UAT (UHT) semidescremada" el porcentaje de materia grasa correspondiente.

10. Métodos de análisis

Los métodos de análisis recomendados son los indicados en el punto 4.2.2. y 7.3 del presente Reglamento.

11. Muestreo

Se seguirán los procedimientos recomendados en la norma FIL SOB: 1985.

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA ALIMENTACIÓN. DESPACHO DEL MINISTRO. RESOLUCIÓN Nº 071-16. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD. DESPACHO DE LA MINISTRA. RESOLUCIÓN Nº 356.

Caracas, 14 de julio de 2016

206º, 157º y 17º

Incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES. Nº 79/94 "IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESOS".

El Ministro del Poder Popular para la Alimentación, **RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES** y la Ministra del Poder Popular para la Salud, **LUISANA MELO SOLÓRZANO**, ambos designados mediante Decreto Nº 2.181, de fecha 06 de enero de 2016, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.822 de la misma fecha, reimpresa en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.826, de fecha 12 de enero de 2016, en ejercicio de las atribuciones que le confieren los artículos 65 y 78 en sus numerales 3, 9 y 19, del Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de la Administración Pública, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 6.147 Extraordinario, de fecha 17 de noviembre de 2014, conforme a lo dispuesto en el artículo 2 de la Decisión del Consejo del Mercado Común (CMC) Nº 27/12 del 30/VII/12.

POR CUANTO

Que el 4 de julio de 2006 se suscribió en la ciudad de Caracas, el Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **CONSEJO DEL MERCADO COMÚN (MERCOSUR)**, publicado en Gaceta Oficial Nº 38.482 del 19 de julio de 2006; el cual entró en vigor el 12 de agosto de 2012,

POR CUANTO

El artículo 3 del Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **MERCOSUR**, establece la obligación de la República de adoptar el acervo normativo vigente del MERCOSUR,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR** que no ameriten ser incorporadas por vía legislativa, podrán incorporarse por la vía administrativa mediante actos emanados del Poder Ejecutivo, conforme a lo dispuesto en los artículos 3,14 y 15 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR**, deberán ser incorporadas a los ordenamientos jurídicos de los Estados Partes en su texto integral, de conformidad a lo previsto en el artículo 7 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común.

POR CUANTO

La entrada en vigencia de este Reglamento, abarca a todos los productos terminados existentes en el mercado nacional, lo cual conlleva a realizar ajustes en la denominación del producto y la permisología sanitaria; razón por la cual el Ministerio del Poder Popular para la Salud, deberá regularizar, a través de los actos administrativos a que haya a lugar, la adopción de los cambios a las personas naturales o jurídicas que comercialicen con el producto.

RESUELVEN

Artículo 1°. Aprobar la incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional la Resolución MERCOSUR/GMC/RES. N° 79/94 IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESOS.

Artículo 2°. Las normas correspondientes al REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESOS, serán de obligatorio cúmplimiento a partir de su publicación en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela.

Comuníquese y publíquese junto con el texto de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES. N° 79/94.

RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES
Ministro del Poder Popular para la Alimentación

LUISANA MELO SOLÓRZANO
Ministra del Poder Popular para la Salud

MERCOSUR/GMC/RES N° 79/94

IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESOS

VISTO: El Art. 13 del Tratado de Asunción, el Art. 10 de la Decisión No. 4/91 del Consejo del Mercado Común, la Resolución No. 91/93 del Grupo Mercado Común y la Recomendación No. 41/94 del SGT No. 3 "Normas Técnicas".

CONSIDERANDO:

Que los Estados Partes concuerdan en fijar la identidad y calidad de los quesos.

Que la armonización de los reglamentos técnicos tiene por objetivo la eliminación de los obstáculos que generan las diferencias en los reglamentos técnicos nacionales,

EL GRUPO MERCADO COMUN
RESUELVE:

Artículo 1 – Aprobar el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos" que consta en el Anexo a la presente Resolución

Artículo 2 – Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución, por intermedio de los siguientes órganos:

Argentina:
Ministerio de Salud y Acción Social
Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SENASA)

Brasil:
Ministério da Saúde
Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária

Paraguay:
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Ministerio de Agricultura y Ganadería

Uruguay:
Ministerio de Salud Pública

Ministerio de Industria, Energía y Minería (Laboratorio Tecnológico del Uruguay)
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Artículo 3 – La presente Resolución entrará en vigencia el 1º de enero de 1995.

XV GMC – Brasília, 4/XI/1994

SGT N° 3/ REC N° 41/94

ANEXO

Reglamento Técnico General Mercosur de Identidad y Calidad de Quesos

1. ALCANCE

1.1. Objetivo

Fijar la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberán cumplir los Quesos, con excepción de los Quesos Fundidos, Rallados, en Polvo y Requesón.

1.2. Ambito de Aplicación

El presente Reglamento se refiere a los Quesos a ser comercializados en el MERCOSUR, exceptuando los Quesos Fundidos, Rallados, en Polvo y Requesón.

Sin perjuicio de lo establecido en el presente Reglamento, los Reglamentos Técnicos Individuales podrán contener disposiciones que sean más específicas y, en tales casos, aquellas disposiciones más específicas se aplicarán a la variedad individual o a los grupos de variedades de quesos.

2. DESCRIPCIÓN

2.1. Definición

Se entiende por Queso el producto fresco o madurado que se obtiene por separación parcial del suero de la leche o leche reconstituida (entera, parcial o totalmente descremada), o de sueros lácteos, coagulados por la acción física, del cuajo de enzimas específicas, de bacterias específicas, de ácidos orgánicos, solos o combinados, todos de calidad apta para uso alimentario; con o sin el agregado de sustancias alimenticias y/o especias y/o condimentos, aditivos específicamente indicados, sustancias aromatizantes y materias colorantes.

Se entiende por queso fresco el que está listo para el consumo poco después de su fabricación.

Se entiende por queso madurado el que ha experimentado los cambios bioquímicos y físicos necesarios y característicos de la variedad de queso.

La denominación QUESO está reservada a los productos en que la base láctea no contenga grasa y/o proteínas de origen no lácteo.

2.2. Clasificación

La siguiente clasificación se aplicará a todos los quesos y no impide el establecimiento de denominaciones y requisitos más específicos, característicos de cada variedad de queso que aparecerán en los Reglamentos Técnicos Individuales.

2.2.1. De acuerdo al contenido de materia grasa del extracto seco, en porcentaje, los quesos se clasifican en:

- Extra Graso o Doble Crema: cuando contengan no menos del 60%.
- Grasos: cuando contengan entre 45,0 y 59,9%.
- Semigrasos: cuando contengan entre 25,0 y 44,9%.
- Magros: cuando contengan entre 10,0 y 24,9%.
- Descremados: cuando contengan menos de 10,0%.

2.2.2. De acuerdo al contenido de humedad, en porcentaje, los quesos se clasifican en:

- Quesos de baja humedad (generalmente conocidos como de pasta dura): humedad hasta 35,9%).
- Quesos de mediana humedad (generalmente conocidos como quesos de pasta semidura): humedad entre 36,0 y 45,9%.
- Quesos de alta humedad (generalmente conocidos como de pasta blanda o "macíos"): humedad entre 46,0 y 54,9%.
- Quesos de muy alta humedad (generalmente conocidos como de pasta muy blanda o "molé"): humedad no menor a 55,0%.

2.2.2.1. Los quesos de muy alta humedad se clasificarán a su vez de acuerdo a si han recibido, luego de la fermentación, tratamiento térmico o no en:
- Quesos de muy alta humedad tratados térmicamente.
- Quesos de muy alta humedad.

2.3. Designación (Denominación de venta):

Todos los productos denominados QUESO, incluirán el nombre de la variedad si corresponde, siempre que responda a las características de la variedad de que se trate, especificadas en un Reglamento Técnico Individual MERCOSUR.

El nombre podrá ser acompañado de las denominaciones establecidas en la clasificación.

3. REFERENCIAS

- Norma FIL 4A: 1982. Quesos y Quesos procesados. Determinación del contenido de sólidos totales (Método de referencia).
- Norma FIL 5B: 1986. Quesos y Productos Procesados de Queso. Contenido de materia Grasa.
- Norma FIL 50B: 1985. Leche y productos lácteos-Métodos de muestreo.
- Norma FIL 99A: 1987. Evaluación sensorial de Productos Lácteos.
- Norma A6 del Codex Alimentarius. Norma General para el Queso.
- Catálogo de Quesos. Documento FIL 141: 1981.
- A.O.A.C. 15º Ed. 1990, 979.13, p.823.

4. COMPOSICIÓN Y REQUISITOS

4.1. Composición

4.1.1. Ingredientes obligatorios

4.1.1.1. Leche y/o leche reconstituida (integral o entera, semidesnatada o parcialmente descremada, desnatada o descremada y/o suero lácteo).
Se entiende por leche la proveniente de especies bovina, caprina, ovina o bufalina. Cuando no exista una referencia específica de la especie, entiéndese como leche bovina.

4.1.1.2. Coagulante apropiado (de naturaleza física y/o química y/o bacteriana y/o enzimática).

4.1.2. Ingredientes opcionales

Cultivo de bacterias lácticas u otros microorganismos específicos, cloruro de sodio, cloruro de calcio, caseína, caseinatos, sólidos de origen lácteo, especias, condimentos u otros ingredientes opcionales, permitidos solamente conforme a lo previsto explícitamente en los Reglamentos Técnicos Individuales definidos para cada variedad de queso.

4.2. Requisitos

4.2.1. Los quesos deberán cumplir con los requisitos físicos, químicos y sensoriales propios de cada variedad establecidos en el Reglamento Técnico Individual correspondiente.

4.2.2. Acondicionamiento: podrán acondicionarse o no y dependiendo de la variedad de queso de la que se trate, presentarán envases o envolturas bromatológicamente aptos o recubrimientos en su corteza adheridos o no a la misma.

5. Aditivos y coadyuvantes de tecnología o elaboración

5.1. Aditivos

Podrán ser utilizados en la elaboración de quesos los aditivos indicados en la lista que figura a continuación en la que se indica además la clase de queso para la o las cuales están autorizados. La utilización de otros aditivos podrá estar autorizada en los Reglamentos Técnicos Individuales de ciertas variedades particulares de queso.

Nombre	Función máx.	Límite /conoc.	Clase de queso (*)
Acido Cítrico	Regulador de acidez	b.p.f.	m.a.h.
Acido Láctico	Regulador de acidez	b.p.f.	m.a.h.
Acido Acético	Regulador de acidez	b.p.f.	m.a.h.
Aroma natural de ahumado	Aromatizante	b.p.f.	m.a.h., a.h.,m.h.
Aromatizantes (excepto aromas a queso y crema)	Aromatizante	b.p.f.	m.a.h.
Nisina	Conservador	12,5 mg/kg de queso	m.a.h., a.h., m.h., b.h.
Acido Sórbico y sus sales de Na, K y Ca	Conservador	1000mg/kg de queso en ác. sórbico	m.a.h.,a.h., m.h., b.h.
Nitrato de Sodio o Potasio (solos o combinados)	Conservador	50 mg/kg de queso (en nitrato de sodio)	m.h., b.h.
Lisozima	Conservador	25 mg/L de leche	m.h., b.h.
Natamicina (sólo en la superficie de los quesos, quesos cortados o feteados)	Conservador	1 mg/dm^2 máx. 5 mg/kg no detectable a 2 mm de profundidad ausencia en la masa	m.a.h., a.h., m.h., b.h.
Carotenoides naturales:			
Beta caroteno, Bixina, Norbixina, Urucu, Annato, Rocu	Colorante	10 mg/kg de queso (como norbixina)	m.a.h., a.h., m.h., b.h.
Clorofila/clorofilina clorofila cúprica, sales de sodio y potasio	Colorante	15 mg/kg de queso en clorofila	a.h., m.h.,b.h.
Cúrcuma, curcumina	Colorante	b.p.f.	m.a.h., a.h., m.h., b.h.
Carmin	Colorante	b.p.f.	m.a.h.
Beta caroteno sintético (idéntico al natural)	Colorante	600 mg/kg de queso	m.a.h., a.h., m.h., b.h.
Riboflavina	"	b.p.f.	
Rojo de remolacha	"	b.p.f.	
Peróxido de benzoílo	Colorante	20 mg/L de leche	a.h., m.h., b.h.
Dióxido de Titanio	"	b.p.f.	a.h., m.h, b.h.
Carboximetil-celulosa	Espesante/ Estabilizante	5 g/kg de queso	m.a.h. (**)
Carragenina	"	5 g/kg de queso	"
Goma guar	"	5 g/kg de queso	"
Goma de Algarrobo o Jatai	"	5 g/kg de queso	"
Goma de Xantano	"	5 g/kg de queso	"
Goma Karaya	"	5 g/kg de queso	"
Goma arábiga	"	5 g/kg de queso	"
Agar	"	5 g/kg de queso	"
Acido algínico, sus sales de amonio, Ca y Na y alginato de propilenglicol	"	5 g/kg de queso	"
Pectina o pectina amidada	"	5 g/kg de queso	"
Alginato de potasio	"	500 g/kg de queso	"
Almidones modificados	"	b.p.f.	"
Lipasas	Agente de Maduración	b.p.f.	m.h., b.h.
Proteasas	"	b.p.f.	b.h.

(*) m.a.h. quesos de muy alta humedad
a.h. quesos de alta humedad
m.h. quesos de mediana humedad
b.h. quesos de baja humedad.
(**) quesos de muy alta humedad tratados térmicamente.

5.2. Coadyuvantes de tecnología o elaboración.

Podrán ser utilizados en la elaboración de los quesos de muy alta humedad tratados térmicamente los coadyuvantes de tecnología que se indican a continuación:

Cultivos de bacterias lácticas u otros microorganismos específicos.

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 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).

La leche a ser utilizada deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasterización, o tratamiento térmico equivalente para asegurar fosfatasa residual negativa (A.O.A.C. 15º Ed. 1990, 979.13, p. 823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto).

Queda excluida de la obligación de ser sometida a pasterización o tratamiento térmico la leche higienizada que se destine a la elaboración de quesos que se sometan a un proceso de maduración a una temperatura superior a los 5º C durante un lapso no menor a 60 días.

7.2 Criterios macroscópicos

El producto no deberá contener sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

7.3 Criterios microscópicos

El producto no deberá presentar sustancias microscópicas extrañas de cualquier naturaleza.

7.4 Criterios microbiológicos

Los quesos deberán cumplir con lo establecido en el Reglamento MERCOSUR de Requisitos Microbiológicos para Quesos.

8. Pesos y medidas

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9. Rotulado

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

Se denominará "Queso..." seguido de la variedad o nombre de fantasía si existiere, de acuerdo al Reglamento Técnico Individual que responda a las características de la variedad de queso.

Podrán incluirse las denominaciones establecidas en la clasificación.

En los quesos con adiciones de sustancias alimenticias, especias u otras sustancias aromatizantes naturales, deberá indicarse en la denominación de venta el nombre de la o las adiciones principales, excepto en el caso de los quesos en que la presencia de estas sustancias constituya una característica tradicional.

Si se emplean leches de más de una especie animal, se deberá declarar en la lista de ingredientes las leches de las diferentes especies y su porcentaje relativo.

10. Métodos de análisis

Humedad: FIL 4A: 1982.
Materia grasa: FIL 5B: 1986.

11. Muestreo

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

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA ALIMENTACIÓN. DESPACHO DEL MINISTRO. RESOLUCIÓN N° 072-16. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD. DESPACHO DE LA MINISTRA. RESOLUCIÓN N° 357.

Caracas, 14 de julio de 2016

206°, 157° y 17°

Incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES. N° 135/96 "INCLUSIÓN DEL CITRATO DE SODIO EN EL REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE U.H.T (U.A.T)".

El Ministro del Poder Popular para la Alimentación, **RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES** y la Ministra del Poder Popular para la Salud, **LUISANA MELO SOLÓRZANO**, ambos designados mediante Decreto N° 2.181, de fecha 06 de enero de 2016, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 40.822 de la misma fecha, reimpresa en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 40.826, de fecha 12 de enero de 2016, en ejercicio de las atribuciones que le confieren los artículos 65 y 78 en sus numerales 3, 9 y 19, del Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de la Administración Pública, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 6.147 Extraordinario, de fecha 17 de noviembre de 2014, conforme a lo dispuesto en el artículo 2 de la Decisión del Consejo del Mercado Común (CMC) N° 27/12 del 30/VII/12.

POR CUANTO

Que el 4 de julio de 2006 se suscribió en la ciudad de Caracas, el Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **CONSEJO DEL MERCADO COMÚN (MERCOSUR)**, publicado en Gaceta Oficial N° 38.482 del 19 de julio de 2006; el cual entró en vigor el 12 de agosto de 2012,

POR CUANTO

El artículo 3 del Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **MERCOSUR**, establece la obligación de la República de adoptar el acervo normativo vigente del MERCOSUR,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR** que no ameriten ser incorporadas por vía legislativa, podrán incorporarse por la vía administrativa mediante actos emanados del Poder Ejecutivo, conforme a lo dispuesto en los artículos 3,14 y 15 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR**, deberán ser incorporadas a los ordenamientos jurídicos de los Estados Partes en su texto integral, de conformidad a lo previsto en el artículo 7 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común.

POR CUANTO

La entrada en vigencia de este Reglamento, abarca a todos los productos terminados existentes en el mercado nacional, lo cual conlleva a realizar ajustes en la denominación del producto y la permisología sanitaria; razón por la cual el Ministerio del Poder Popular para la Salud, deberá regularizar, a través de los actos administrativos a que haya a lugar, la adopción de los cambios a las personas naturales o jurídicas que comercialicen con el producto.

RESUELVEN

Artículo 1°. Aprobar la incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional la Resolución MERCOSUR/GMC/RES. N° 135/96 INCLUSIÓN DEL CITRATO DE SODIO EN EL REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE U.H.T (U.A.T).

Artículo 2°. Las normas correspondientes a la "INCLUSIÓN DEL CITRATO DE SODIO EN EL REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE U.H.T (U.A.T)", serán de obligatorio cumplimiento a partir de su publicación en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela.

Comuníquese y publíquese junto con el texto de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES. N° 135/96.

RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES
Ministro del Poder Popular para la Alimentación

LUISANA MELO SOLÓRZANO
Ministra del Poder Popular para la Salud

MERCOSUR/GMC/RES N° 135/96

INCLUSIÓN DEL CITRATO DE SODIO EN EL REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE U.H.T (U.A.T).

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, las Resoluciones N° 91/93 y 78/94 y la Recomendación N° 58/96 del SGT N° 3 "Reglamentos Técnicos".

CONSIDERANDO:

Que el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de la Leche U.H.T. (U.A.T) presenta la función Estabilizante.

Que los Estados Partes estuvieron de acuerdo en la inclusión del Citrato de Sodio en el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de la Leche U.H.T. (U.A.T).

Que la armonización de los Reglamentos Técnicos tiene por objetivo eliminar los obstáculos que generan las diferencias en los Reglamentos Técnicos nacionales, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.

EL GRUPO MERCADO COMUN
RESUELVE:

Artículo 1– Aprobar la inclusión del Aditivo Citrato de Sodio como estabilizante en el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de la Leche U.H.T. (U.A.T), (Res. GMC N° 78/94).

Artículo 2– La presente Resolución se revisará cuando el Codex Alimentarius revea el tema sobre la función estabilizante en la lecha U.H.T.

Artículo 3 – Las autoridades competentes de los Estados Partes encargadas de la implementación de la presente Resolución serán:

ARGENTINA:	Ministerio de Salud y Acción Social
	Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos
	Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca
	(Servicio Nacional de Sanidad Animal - SENASA)
BRASIL:	Ministério da Agricultura e Abastecimiento
	Ministério da Saúde
PARAGUAY:	Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
	Ministerio de Agricultura y Ganadería
URUGUAY:	Ministerio de Salud Pública
	Ministerio de Industria, Energía y Minería
	(Laboratorio Tecnológico del Uruguay)
	Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Artículo 3 – La presente Resolución entrará en vigor el 1/1/97.

XXIV GMC - Fortaleza, 13/12/96

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA ALIMENTACIÓN. DESPACHO DEL MINISTRO. RESOLUCIÓN N° 073-16. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD. DESPACHO DE LA MINISTRA. RESOLUCIÓN N° 358.

Caracas, 14 de julio de 2016

206°, 157° y 17°

Incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES. N° 29/96 "REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO DANBO".

El Ministro del Poder Popular para la Alimentación, **RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES** y la Ministra del Poder Popular para la Salud, **LUISANA MELO SOLÓRZANO**, ambos designados mediante Decreto N° 2.181, de fecha 06 de enero de 2016, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.822 de la misma fecha, reimpresa en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.826, de fecha 12 de enero de 2016, en ejercicio de las atribuciones que le confieren los artículos 65 y 78 en sus numerales 3, 9 y 19, del Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de la Administración Pública, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 6.147 Extraordinario, de fecha 17 de noviembre de 2014, conforme a lo dispuesto en el artículo 2 de la Decisión del Consejo del Mercado Común (CMC) N° 27/12 del 30/VII/12.

POR CUANTO

Que el 4 de julio de 2006 se suscribió en la ciudad de Caracas, el Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **CONSEJO DEL MERCADO COMÚN (MERCOSUR)**, publicado en Gaceta Oficial N° 38.482 del 19 de julio de 2006; el cual entró en vigor el 12 de agosto de 2012,

POR CUANTO

El artículo 3 del Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **MERCOSUR**, establece la obligación de la República de adoptar el acervo normativo vigente del MERCOSUR,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR** que no ameriten ser incorporadas por vía legislativa, podrán incorporarse por la vía administrativa mediante actos emanados del Poder Ejecutivo, conforme a lo dispuesto en los artículos 3,14 y 15 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR**, deberán ser incorporadas a los ordenamientos jurídicos de los Estados Partes en su texto integral, de conformidad a lo previsto en el artículo 7 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común.

POR CUANTO

La entrada en vigencia de este Reglamento, abarca a todos los productos terminados existentes en el mercado nacional, lo cual conlleva a realizar ajustes en la denominación del producto y la permisología sanitaria; razón por la cual el Ministerio del Poder Popular para la Salud, deberá regularizar, a través de los actos administrativos a que haya a lugar, la adopción de los cambios a las personas naturales o jurídicas que comercialicen con el producto.

RESUELVEN

Artículo 1°. Aprobar la incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional la Resolución MERCOSUR/GMC/RES. N° 29/96 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO DANBO.

Artículo 2°. Las normas correspondientes al REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO DANBO, serán de obligatorio cumplimiento a partir de su publicación en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela.

Comuníquese y publíquese junto con el texto de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES N° 29/96.

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
Ministerio del Poder Popular para la Alimentación
MINISTRO

RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES
Ministro del Poder Popular para la Alimentación

LUISANA MELO SOLÓRZANO
Ministra del Poder Popular para la Salud

MERCOSUR/GMC/RES Nº 29/96

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO DANBO

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Resolución Nº 91/93 del Grupo Mercado Común y la Recomendación Nº 2/96 del SGT Nº 3 "Reglamentos Técnicos".

CONSIDERANDO:

Que los Estados Partes acordaron fijar la Identidad y Calidad del Queso DANBO.

Que la armonización de los reglamentos técnicos propenderá a eliminar los obstáculos que generan las diferencias en los reglamentos técnicos nacionales, dando cumplimiento a lo establecido por el Tratado de Asunción.

EL GRUPO MERCADO COMUN

RESUELVE:

Art. 1 Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso DANBO que figura en el Anexo de la presente Resolución.

Art. 2 Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina: Ministerio de Salud y Acción Social
Ministerio de Economía Y Obras y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación
(Servicio Nacional de Sanidad Animal).

Brasil: Ministerio de Salud
Ministerio de Agricultura y de Abastecimiento

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.
Ministerio de Agricultura y Ganadería.

Uruguay: Ministerio de Salud Pública.

Ministerio de Industria, Energía y Minería.
(Laboratorio Tecnológico del Uruguay)
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

Art. 4 La presente Resolución entrará en vigor en el Mercosur en un plazo máximo de 90 (noventa) días a partir de su aprobación.

XXII GMC - Buenos Aires, 21/VI/1996.-

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO DANBO.

1. ALCANCE.

1.1. OBJETIVO.

Establecer la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberá cumplir el Queso Danbo destinado al consumo humano.
El Queso Danbo para uso industrial podrá no cumplir con todos los requisitos de este reglamento siempre que para ello exista una justificación tecnológica.

1.2. AMBITO DE APLICACION.

El presente Reglamento se refiere al Queso Danbo a ser comercializado en el MERCOSUR.

2. DESCRIPCION.

2.1. DEFINICION.

Con el nombre de Queso DANBO se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas.

2.2. CLASIFICACION.

El Queso DANBO es un queso de mediana humedad y graso de acuerdo a la clasificación establecida en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

2.3. DESIGNACION (Denominación de Venta).

Se denominará "Queso DANBO" o "Queso DANBO de Uso Industrial" según corresponda.

3. REFERENCIAS.

Reglamento Técnico General MERCOSUR para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos

Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

Norma FIL 4A:1982. Quesos y Quesos procesados. Determinación del contenido de sólidos totales (Método de referencia).

Norma FIL 5B:1986. Quesos y Productos Procesados de Queso. Contenido de materia Grasa.

Norma FIL 50B:1985. Leche y productos lácteos-Métodos de muestreo.

Norma A6 del Codex Alimentarius. Norma General para el Queso.

Norma FIL 99A:1987. Evaluación sensorial de Productos Lácteos.

4. COMPOSICION Y REQUISITOS.

4.1. COMPOSICION.

4.1.1. Ingredientes obligatorios.

4.1.1.1. Leche y/o leche reconstituida estandarizadas en su contenido de materia grasa.

4.1.1.2. Cultivos de bacterias lácticas específicas.

4.1.1.3. Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

4.1.1.4. Cloruro de sodio.

4.1.2. Ingredientes opcionales.

4.1.2.1. Leche en polvo.

4.1.2.2. Crema.

4.1.2.3. Sólidos de origen lácteo.

4.1.2.4. Cloruro de Calcio.

4.2. REQUISITOS.

4.2.1. CARACTERISTICAS SENSORIALES.

4.2.1.1. Consistencia.

Semidura, elástica.

4.2.1.2. Textura.

Compacta, lisa, no granulosa.

4.2.1.3. Color.

Blanco amarillento uniforme.

4.2.1.4. Sabor.

Láctico, suave, ligeramente salado, característico.

4.2.1.5. Olor.

Característico, poco acentuado.

4.2.1.6. Corteza.

No posee.

4.2.1.7. Ojos.

Algunos ojos pequeños, bien diseminados o sin ojos.

4.2.2. FORMA Y PESO.

4.2.2.1. Forma.

Paralelepípedo de sección transversal rectangular.

4.2.2.2. Peso.

De 2 a 6 kg.

4.2.3. REQUISITOS FISICO-QUIMICOS.

Responderá a las características de composición y calidad de los quesos de mediana humedad y grasos establecidas en el Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

4.2.4. CARACTERISTICAS DISTINTIVAS DEL PROCESO DE ELABORACION.

4.2.4.1. Obtención de una masa semicocida y lavada por adición de agua caliente, previa remoción parcial del suero, preprensada bajo suero, moldeada, prensada, salada y madurada.

4.2.4.2. Estabilización y maduración: se deberá madurar el tiempo necesario para lograr sus características específicas (por lo menos 25 días).

4.2.5. ACONDICIONAMIENTO.

En envolturas plásticas con o sin vacío, con recubrimientos adheridos o no o en envases, todos ellos bromatológicamente aptos.

4.2.6. CONDICIONES DE CONSERVACION Y COMERCIALIZACION.

El Queso Danbo deberá mantenerse a una temperatura no superior a 12 °C.

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION.

5.1. ADITIVOS.

Se autorizan los aditivos previstos en el Punto 5. del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos" para Quesos de Mediana Humedad.

5.2. COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION.

Se autoriza el uso de los coadyuvantes de tecnología/elaboración previstos en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

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).

La leche a ser utilizada deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasterización, o tratamiento térmico equivalente para asegurar fosfatasa residual negativa (A.O.A.C. 15º Ed. 1990, 979.13, p. 823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

7.2 Criterios macroscópicos.

El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

7.3. Criterios microscópicos.

El producto no deberá presentar sustancias microscópicas extrañas de cualquier naturaleza.

7.4. Criterios microbiológicos.

El Queso Danbo deberá cumplir con lo establecido en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos" para Quesos de Mediana Humedad.

8. PESOS Y MEDIDAS.

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9. ROTULADO.

Se aplicará el Punto 9. ROTULADO. del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos"

Se denominará "Queso Danbo" o "Queso Danbo de Uso Industrial" según corresponda.

10. METODOS DE ANALISIS.

Humedad: FIL 4A: 1982.
Materia grasa: FIL 5B: 1986.

11. MUESTREO.

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

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA ALIMENTACIÓN. DESPACHO DEL MINISTRO. RESOLUCIÓN N° 074-16. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD. DESPACHO DE LA MINISTRA. RESOLUCIÓN N° 359.

Caracas, 14 de julio de 2016

206°, 157° y 17°

Incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES. N° 34/96 "REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA MASA PARA ELABORAR QUESO MOZARELLA".

El Ministro del Poder Popular para la Alimentación, **RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES** y la Ministra del Poder Popular para la Salud, **LUISANA MELO SOLÓRZANO**, ambos designados mediante Decreto N° 2.181, de fecha 06 de enero de 2016, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 40.822 de la misma fecha, reimpresa en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 40.826, de fecha 12 de enero de 2016, en ejercicio de las atribuciones que le confieren los artículos 65 y 78 en sus numerales 3, 9 y 19, del Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de la Administración Pública, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 6.147 Extraordinario, de fecha 17 de noviembre de 2014, conforme a lo dispuesto en el artículo 2 de la Decisión del Consejo del Mercado Común (CMC) N° 27/12 del 30/VII/12.

POR CUANTO

Que el 4 de julio de 2006 se suscribió en la ciudad de Caracas, el Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **CONSEJO DEL MERCADO COMÚN (MERCOSUR)**, publicado en Gaceta Oficial N° 38.482 del 19 de julio de 2006; el cual entró en vigor el 12 de agosto de 2012,

POR CUANTO

El artículo 3 del Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **MERCOSUR**, establece la obligación de la República de adoptar el acervo normativo vigente del MERCOSUR,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR** que no ameriten ser incorporadas por vía legislativa, podrán incorporarse por la vía administrativa mediante actos emanados del Poder Ejecutivo, conforme a lo dispuesto en los artículos 3,14 y 15 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR**, deberán ser incorporadas a los ordenamientos jurídicos de los Estados Partes en su texto integral, de conformidad a lo previsto en el artículo 7 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común.

POR CUANTO

La entrada en vigencia de este Reglamento, abarca a todos los productos terminados existentes en el mercado nacional, lo cual conlleva a realizar ajustes en la denominación del producto y la permisología sanitaria; razón por la cual el Ministerio del Poder Popular para la Salud, deberá regularizar, a través de los actos administrativos a que haya a lugar, la adopción de los cambios a las personas naturales o jurídicas que comercialicen con el producto.

RESUELVEN

Artículo 1°. Aprobar la incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional la Resolución MERCOSUR/GMC/RES. N° 34/96 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA MASA PARA ELABORAR QUESO MOZARELLA.

Artículo 2°. Las normas correspondientes al REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA MASA PARA ELABORAR QUESO MOZARELLA, serán de obligatorio cumplimiento a partir de su publicación en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela.

Comuníquese y publíquese junto con el texto de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES. N° 34/96.

RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES
Ministro del Poder Popular para la Alimentación

LUISANA MELO SOLÓRZANO
Ministra del Poder Popular para la Salud

MERCOSUR/GMC/RES N° 34/96

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA MASA PARA ELABORAR QUESO MOZZARELLA

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Resolución N°91/93 y la Recomendación N° 8/96 del SGT N°3 "Reglamentos Técnicos".

CONSIDERANDO:

Que los Estados Partes acordaron fijar la Identidad y Calidad de la Masa para Elaborar Queso Mozzarella (Muzzarella o Mussarela).

Que la armonización de los reglamentos técnicos propenderá a eliminar los obstáculos que generan las diferencias en los reglamentos técnicos nacionales, dando cumplimiento a lo establecido por el Tratado de Asunción.

EL GRUPO MERCADO COMUN

RESUELVE:

Art. 1 Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de la Masa para Elaborar Queso Mozzarella (Muzzarella o Mussarela) que figura en el Anexo de la presente Resolución.

Art. 2 . Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina: Ministerio de Salud y Acción Social
Ministerio de Economía Y Obras y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación
(Servicio Nacional de Sanidad Animal).

Brasil: Ministerio de Salud
Ministerio de Agricultura y de Abastecimiento.

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.
Ministerio de Agricultura y Ganadería.

Uruguay: Ministerio de Salud Pública.
Ministerio de Industria, Energía y Minería. (Laboratorio Tecnológico del Uruguay)

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

Art. 3 La presente Resolución entrará en vigor en el MERCOSUR en un plazo máximo de 90 (noventa) días a partir de su aprobación.

XXII GMC - Buenos Aires, 21/VI/1996.-

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA MASA PARA ELABORAR QUESO MOZZARELLA (MUZZARELLA O MUSSARELA)

1. ALCANCE.

1.1. OBJETIVO.

Establecer la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberá cumplir la Masa para elaborar Queso Mozzarella, Muzzarella o Mussarela (en adelante denominado genéricamente como Mozzarella).

1.2. AMBITO DE APLICACIÓN.

El presente Reglamento se refiere a la Masa para elaborar Queso Mozzarella a ser comercializada en el MERCOSUR.

2. DESCRIPCIÓN.

2.1. DEFINICIÓN.

Con el nombre de Masa para elaborar Queso Mozzarella se entiende el producto intermedio, de uso industrial exclusivo, destinado a la elaboración de Queso Mozzarella , que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas.

2.2. DESIGNACIÓN (Denominación de Venta).

Se denominará "Masa para Elaborar Queso Mozzarella (Muzzarella o Mussarela) Uso Industrial Exclusivo".

3. REFERENCIAS.

Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

Norma FIL 4A:1982. Quesos y Quesos procesados. Determinación del contenido de sólidos totales (Método de referencia).

Norma FIL 5B:1986. Quesos y Productos Procesados de Queso. Contenido de materia Grasa.

Norma FIL 50B:1985. Leche y productos lácteos-Métodos de muestreo.

Norma A6 del Codex Alimentarius. Norma General para el Queso.

Norma FIL 99A:1987. Evaluación sensorial de Productos Lácteos.

4. COMPOSICIÓN Y REQUISITOS.

4.1. COMPOSICIÓN.

4.1.1. Ingredientes obligatorios.

4.1.1.1. Leche y/o leche reconstituida estandarizadas o no en su contenido de materia grasa.

4.1.1.2. Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

4.1.2. Ingredientes opcionales.

4.1.2.1. Cultivos de bacterias lácticas específicas.

4.1.2.2. Leche en polvo.

4.1.2.3. Crema.

4.1.2.4. Caseinatos.

4.1.2.5. Cloruro de Calcio.

4.1.2.6. Acidos cítrico, láctico, acético o tartárico.

4.1.2.7. Cloruro de Sodio.

4.2. REQUISITOS.

4.2.1. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES.

4.2.1.1. Consistencia.

Semidura, a semiblanda según el contenido de humedad, de materia grasa y el grado de maduración.

4.2.1.2. Textura.

Compacta, firme, eventualmente podrá presentar aberturas mecánicas.

4.2.1.3. Color.

Blanco a blanco amarillento, uniforme.

4.2.1.4. Sabor.

Láctico, poco desarrollado.

4.2.1.5. Olor.

Láctico, poco perceptible.

4.2.1.6. Corteza.

No posee.

4.2.1.7. Ojos.

No posee.

Eventualmente podrá presentar aberturas irregulares (ojos mecánicos).

4.2.2. FORMA Y PESO.

Variables.

4.2.3. REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS.

Humedad g/100g.....Máximo 55,0

Materia grasa en

Extracto Seco g/100g.....Mínimo 35,0

4.2.4. CARACTERÍSTICAS DISTINTIVAS DEL PROCESO DE ELABORACIÓN.

4.2.4.1. Obtención de una masa acidificada sin hilar.

4.2.4.2. Estabilización y maduración: tiempo mínimo de 24 horas.

4.2.5. ACONDICIONAMIENTO.

En envases o envolturas bromatológicamente aptos.

4.2.6. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.

La Masa para elaborar Queso Mozzarella deberá mantenerse a una temperatura no superior a 10ºC.

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ELABORACIÓN.

5.1. ADITIVOS.

Se autorizan los aditivos previstos en el Punto 5. del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos" para Quesos de Mediana y Alta Humedad, según corresponda.

5.2. COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ELABORACIÓN.

Se autoriza el uso de los coadyuvantes de tecnología/elaboración previstos en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

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).

La leche a ser utilizada deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasterización, o tratamiento térmico equivalente para asegurar fosfatasa residual negativa (A.O.A.C. 15º Ed. 1990, 979.13, p. 823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

7.2 Criterios macroscópicos.

El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

7.3. Criterios microscópicos.

El producto no deberá presentar sustancias microscópicas extrañas de cualquier naturaleza.

7.4. Criterios Microbiológicos.

Deberá cumplir con los siguientes requisitos:

Microorganismo	Criterio de aceptación	Categoría ICMSF	Método de Ensayo
Coliformes/g (30 °C)	n=5 c=2 m=1000 M=5000	5	FIL 73A:1985
Coliformes/g (45 °C)	n=5 c=2 m=1000 M=5000	5	APHA 1992 Cap.24.(1)
Estafilococos coag. pos./g	n=5 c=2 m=100 M=1000	5	FIL 145:1990
Salmonelas spp/25g	n=5 c=0 M=0	10	FIL 93A:1985

Listeria monocytogenes/25g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 143: 1990

(1) Compendium of Methods for the Microbiological Examinations of Foods. 3º Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.

8. PESOS Y MEDIDAS.

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9. ROTULADO.

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

Se denominará "Masa para elaborar Queso Mozzarella (Muzzarella o Mussarela)". Se consignará en el rótulo la leyenda "Uso Industrial Exclusivo".

10. MÉTODOS DE ANÁLISIS.

Humedad: FIL 4A: 1982.

Materia grasa: FIL 5B: 1986.

11. MUESTREO.

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

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA ALIMENTACIÓN. DESPACHO DEL MINISTRO. RESOLUCIÓN Nº 075-16. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD. DESPACHO DE LA MINISTRA. RESOLUCIÓN Nº 360.

Caracas, 14 de julio de 2016

206º, 157º y 17º

Incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES. Nº 82/96 "REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL REQUESÓN".

El Ministro del Poder Popular para la Alimentación, **RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES** y la Ministra del Poder Popular para la Salud, **LUISANA MELO SOLÓRZANO**, ambos designados mediante Decreto Nº 2.181, de fecha 06 de enero de 2016, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.822 de la misma fecha, reimpresa en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.826, de fecha 12 de enero de 2016, en ejercicio de las atribuciones que le confieren los artículos 65 y 78 en sus numerales 3, 9 y 19, del Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de la Administración Pública, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 6.147 Extraordinario, de fecha 17 de noviembre de 2014, conforme a lo dispuesto en el artículo 2 de la Decisión del Consejo del Mercado Común (CMC) Nº 27/12 del 30/VII/12.

POR CUANTO

Que el 4 de julio de 2006 se suscribió en la ciudad de Caracas, el Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **CONSEJO DEL MERCADO COMÚN (MERCOSUR)**, publicado en Gaceta Oficial Nº 38.482 del 19 de julio de 2006; el cual entró en vigor el 12 de agosto de 2012,

POR CUANTO

El artículo 3 del Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **MERCOSUR**, establece la obligación de la República de adoptar el acervo normativo vigente del MERCOSUR,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR** que no ameriten ser incorporadas por vía legislativa, podrán incorporarse por la vía administrativa mediante actos emanados del Poder Ejecutivo, conforme a lo dispuesto en los artículos 3,14 y 15 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR**, deberán ser incorporadas a los ordenamientos jurídicos de los Estados Partes en su texto integral, de conformidad a lo previsto en el artículo 7 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común.

POR CUANTO

La entrada en vigencia de este Reglamento, abarca a todos los productos terminados existentes en el mercado nacional, lo cual conlleva a realizar ajustes en la denominación del producto y la permisología sanitaria; razón por la cual el Ministerio del Poder Popular para la Salud, deberá regularizar, a través de los actos administrativos a que haya a lugar, la adopción de los cambios a las personas naturales o jurídicas que comercialicen con el producto.

RESUELVEN

Artículo 1°. Aprobar la incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional la Resolución MERCOSUR/GMC/RES. Nº 82/96 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL REQUESÓN (RICOTTA).

Artículo 2°. Las normas correspondientes al REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL REQUESÓN (RICOTTA), serán de obligatorio cumplimiento a partir de su publicación en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela.

Comuníquese y publíquese junto con el texto de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES Nº 82/96.

MINISTRO

RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES
Ministro del Poder Popular para la Alimentación

LUISANA MELO SOLÓRZANO
Ministra del Poder Popular para la Salud

MERCOSUR/GMC/RES Nº 82/96

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL REQUESON

VISTO: el Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y el artículo 10 de la Decisión Nº 4/91 del Consejo del Mercado Común.

CONSIDERANDO:

Que los Estados Partes concuerdan en fijar la Identidad y Calidad del Requesón;

Que la armonización de los Reglamentos Técnicos tiene por objeto eliminar los obstáculos que generan las diferencias en los Reglamentos Técnicos nacionales, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.

EL GRUPO MERCADO COMÚN
RESUELVE:

Art. 1 - Aprobar el Reglamento Técnico del Mercosur de Identidad y Calidad del Requesón, que figura en el Anexo I y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución y comunicarán el texto de las mismas al Grupo Mercado Común.

Art. 3 - Las autoridades competentes de los Estados Partes encargadas de la implementación de la presente Resolución serán:

ARGENTINA - Ministerio de Salud y Acción Social Ministerio da Economía y Obras y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación
Servicio Nacional de Sanidad Animal -(SENASA)

BRASIL - Ministério da Agricultura e do Abastecimento
Ministério da Saúde

PARAGUAY - Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Ministerio de Agricultura y Ganadería

URUGUAY - Ministerio de Salud Pública;
Ministerio de Industria, Energía y Minería (LATU)
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Art. 4 - La presente Resolución entrará en vigencia el 1/11/96.

XXIII GMC, Brasilia 11/10/96

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE REQUESON O REQUEIJAO

1 - ALCANCE

1.1 - OBJETIVO
El presente reglamento fija la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberán cumplir el Requesón o Requeijão, destinados al consumo humano.

1.2 - AMBITO DE APLICACIÓN
El presente reglamento se refiere al Requesón o Requeijão a ser comercializado en el MERCOSUR.

2 - DESCRIPCIÓN

2.1 DEFINICIÓN:

Se entiende por Requesón o Requeijão (de aquí en adelante llamado Requesón) al producto obtenido por la fusión de la masa cuajada, cocida o no, desuerada y lavada, obtenida por coagulación ácida y/o enzimática de la leche, opcionalmente adicionada con crema de leche y/o manteca y/o grasa anhidra de leche o butter oil. El producto podrá estar adicionado con condimentos, especias y/o otras substancias alimenticias.

La denominación Requesón está reservada al producto en el cual la base láctea no contenga grasa y/o proteína de origen no lácteo.

2.2 - CLASIFICACION
Se clasifican, de acuerdo con las materias primas empleadas en el proceso de elaboración en:

2.2.1 - Requesón: Es aquel obtenido por fusión de una masa de cuajada desuerada y lavada obtenida por coagulación ácida y/o enzimática de la leche con o sin adición de crema de leche y/o manteca y/o grasa anhidra de leche o butter oil.
2.2.2 - Requesón Cremoso: Es aquel obtenido por fusión de una masa de cuajada desuerada y lavada obtenida por coagulación ácida y/o enzimática de la leche con adición de crema de leche y/o manteca y/o grasa anhidra de leche o butter oil.
2.2.3 - Requesón de Manteca: Es aquel obtenido por la fusión prolongada con agitación de una mezcla de manteca y masa de cuajada de leche integral, semi-descremada o descremada.

2.3 - DESIGNACION (DENOMINACION DE VENTA)
Se designarán "Requesón ", "Requesón Cremoso" y "Requesón de Manteca" según corresponda la clasificación 2.2.1, 2.2.2 y 2.2.3, respectivamente.

- "Requesón de Manteca" podrá opcionalmente denominarse "Requesón del Norte".
- Cuando en su elaboración se utilicen condimentos, especias u otras substancias alimenticias el producto se denominará: "Requesón con (1)", "Requesón Cremoso con (1)", "Requesón de Manteca con (1)" o "Requesón del Norte con (1)" según corresponda, llenando el espacio en blanco con el nombre de las especias y/o condimentos y/o substancias alimenticias agregadas.

En todos los casos se podrá utilizar la designación "Requeijão" en lugar de "Requesón".

3 – REFERENCIAS

Norma FIL 4A: 1982. Quesos y Quesos procesados. Determinación de contenidos sólidos totales (Método de referencia)

Norma FIL 5B: 1986. Quesos y Productos Procesados de Quesos. Contenido de materia grasa.

Norma FIL 50B: 1985. Leche y Productos Lácteos-Métodos de Muestreo

CAC / Vol A: 1985

4 - COMPOSICION Y REQUISITOS
4.1 - COMPOSICION
4.1.1 - Ingredientes Obligatorios.
Requesón : leche o leche reconstituida.

Requesón Cremoso: leche o leche reconstituida, crema y/o manteca y/o grasa anhidra de leche o butter oil.

Requesón de Manteca: leche o leche reconstituida, manteca, cloruro de sodio.

4.1.2 - Ingredientes Opcionales
Cuajo, coagulantes apropiados, crema, manteca, grasa anhidra de leche o butter oil, sólido de origen lácteo, leche en polvo, caseína, caseinatos, cloruro de sodio, cloruro de calcio, fermentos lácteos o cultivos específicos, condimentos, especias, otras substancias alimenticias.

4.2 - REQUISITOS
4.2.1 - Características sensoriales

4.2.1.1 - Consistencia: untable o para cortar en fetas.
4.2.1.2 - Textura: cremosa fina lisa o compacta
4.2.1.3 - Formato: variable
4.2.1.4 - Color: característico.
4.2.1.5 - Olor: característico.
4.2.1.6.- Sabor:: A crema levemente ácida, opcionalmente salado para el requesón o requeijão cremoso, levemente ácido salado a rancio para el requesón de manteca

4.2.2 Requisito Físico-Químico

Requisito	Requesón	Requesón Cremoso	Requesón de Manteca	Método de Análisis
Materia grasa en el extracto seco g/100g	45,0 a 54,9	min. 55,0	25,0 a 59,9	Norma FIL 5B:1986
Humedad g/100g	Máx. 60,0	Máx 65,0	Máx 58,0	Norma FIL 4A:1982

4.3 - Acondicionamiento
Deberá ser envasado con materiales adecuados para las condiciones de almacenamiento previstas y que otorguen al producto una protección adecuada.

5- ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION

5.1 - Aditivos
Se admitirá el uso de los aditivos que se indican a continuación en las concentraciones máximas indicadas en el producto final.

Aditivos	Función	Conc. Máx.
Acido Sórbico o sus sales de Na, K o Ca	Conservador	1000mg/kg solo o combinados expresados como ácido sórbico
Natamicina (en la superficie)	Conservador	1 mg/dm^2 Máx. 5 mg/kg no detectable a 2 mm de profundidad. Ausencia en la masa
Nisina	Conservador	12,5 mg/kg
Acidos láctico, cítrico, acético y málico o sus sales de Na, K, Ca. Bicarbonato de sodio	Reguladores de acidez	b.p.f.
Citratos de Na, K, Ca Lactatos de Na o Ca Tartaratos de Na y/o K. Fosfatos o polifosfatos de Na, K o Ca	Emulsionantes/ estabilizantes	40 g/kg solo o combinados con fosfatos o polifosfatos calculados como substancias anhidra siempre que los fosfatos no superen 20 g/kg expresados en P2O5
Aromas	Saborizante/ aromatizante	b.p.f.
Carotinoides naturales: Beta Caroteno	Colorante	b.p.f.
Bixina, Norbixina, Urucum, Anato, Rocu	Colorante	10 mg/Kg como norbixina
Beta caroteno sintético idéntico al natural	Colorante	600mg/kg
Clorofila, clorofilina, clorofila cúprica, sales de Na o K	Colorante	15 mg/kg en clorofila
Peróxido de benzoilo	Colorante	20 mg/l de leche (*)
Riboflavina Carmín Encarnado de remolacha Dióxido de titanio	Colorante	b.p.f.

(*) Concentración máxima de la materia prima

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 elaboración de los productos deberán estar de acuerdo con lo establecido en el Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/Vol A 1985)

7.2 - Consideraciones Particulares

7.2.1 - Durante el proceso de fusión el producto deberá ser sometido a calentamiento mínimo de 80°C durante 15 segundos o cualquier otra combinación tiempo - temperatura equivalente.

7.2.2 - Las especias, condimentos y/o substancias alimenticias que se agreguen al producto deberá ser tratado convenientemente de forma tal que asegure la aptitud para el consumo humano en el producto final.

7.2.3 - Condiciones de conservación y comercialización: el Requesón deberá mantenerse a una temperatura inferior a los 10° C.

7.3 - Criterios Macroscópicos y Microscópicos
El producto no deberá contener substancias extrañas macro y/o microscópicas de cualquier naturaleza.

7.4 - Criterios Microbiológicos
El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos

Microorganismos	Criterio de Aceptación	Categoría I.C.M.S.F.	Métodos de Análisis
Coliformes/g (30°C)	n=5 c=2 m=10 M=100	5	FIL73A:1985
Coliformes/g (45°C)	n=5 c=2 m<3 M=10	5	APHA 1992 Cap. 24(1)
Estafilococos coag. Pos/g	n=5 c=2 m=100 M=1000	5	FIL 145:1990

(1) Compendium of Methods for the Microbiological Examinations of Foods. 3° Edition.
Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser. (1992).

8 - PESOS Y MEDIDAS
Se aplica el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9 – ETIQUETADO

9.1 - Se aplica el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9.2 - Se denomina "Requesón ", "Requesón Cremoso" y "Requesón de Manteca" según corresponda a la clasificación 2.2.1, 2.2.2 y 2.2.3 respectivamente.

9.3 - El Requesón de Manteca podrá opcionalmente denominarse "Requesón del Norte".

9.4 - Cuando en su elaboración se utilicen condimentos, especias u otras substancias alimenticias el producto se denominará "Requesón con .....", "Requesón Cremoso con..... ", "Requesón de Manteca con....." o "Requesón del Norte con..... " según corresponda, llenando el espacio en blanco con el nombre de las especias y/o condimentos y/o substancias alimenticias adicionadas.

9.5 - En todos los casos podrá denominarse "Requeijão" en lugar de "Requesón".

10 - METODOS DE ANALISIS
Los métodos de análisis especificados son los indicados en 4.2.2.

11 - MUESTREO
Se siguen los procedimientos recomendados en la norma FIL 50B:1985.

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA ALIMENTACIÓN. DESPACHO DEL MINISTRO. RESOLUCIÓN N° 076-16. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD. DESPACHO DE LA MINISTRA. RESOLUCIÓN N° 361.

Caracas, 14 de julio de 2016

206°, 157° y 17°

Incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES. Nº 83/96 "REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO SANDWICHE".

El Ministro del Poder Popular para la Alimentación, **RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES** y la Ministra del Poder Popular para la Salud, **LUISANA MELO SOLÓRZANO**, ambos designados mediante Decreto N° 2.181, de fecha 06 de enero de 2016, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.822 de la misma fecha, reimpresa en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.826, de fecha 12 de enero de 2016, en ejercicio de las atribuciones que le confieren los artículos 65 y 78 en sus numerales 3, 9 y 19, del Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de la Administración Pública, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 6.147 Extraordinario, de fecha 17 de noviembre de 2014, conforme a lo dispuesto en el artículo 2 de la Decisión del Consejo del Mercado Común (CMC) N° 27/12 del 30/VII/12.

POR CUANTO

Que el 4 de julio de 2006 se suscribió en la ciudad de Caracas, el Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **CONSEJO DEL MERCADO COMÚN (MERCOSUR)**, publicado en Gaceta Oficial N° 38.482 del 19 de julio de 2006; el cual entró en vigor el 12 de agosto de 2012,

POR CUANTO

El artículo 3 del Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **MERCOSUR**, establece la obligación de la República de adoptar el acervo normativo vigente del MERCOSUR,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR** que no ameriten ser incorporadas por vía legislativa, podrán incorporarse por la vía administrativa mediante actos emanados del Poder Ejecutivo, conforme a lo dispuesto en los artículos 3,14 y 15 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR**, deberán ser incorporadas a los ordenamientos jurídicos de los Estados Partes en su texto integral, de conformidad a lo previsto en el artículo 7 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común.

POR CUANTO

La entrada en vigencia de este Reglamento, abarca a todos los productos terminados existentes en el mercado nacional, lo cual conlleva a realizar ajustes en la denominación del producto y la permisología sanitaria; razón por la cual el Ministerio del Poder Popular para la Salud, deberá regularizar, a través de los actos administrativos a que haya a lugar, la adopción de los cambios a las personas naturales o jurídicas que comercialicen con el producto.

RESUELVEN

Artículo 1°. Aprobar la incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional la Resolución MERCOSUR/GMC/RES. Nº 83/96 REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO SANDWICHE.

Artículo 2°. Las normas correspondientes al REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO SANDWICHE", serán de obligatorio cumplimiento a partir de su publicación en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela.

Comuníquese y publíquese junto con el texto de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES. Nº 83/96.

RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES
Ministro del Poder Popular para la Alimentación

LUISANA MELO SOLÓRZANO
Ministra del Poder Popular para la Salud

MERCOSUR/GMC/RES Nº 83/96

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO SANDWICHE

VISTO: el Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y el artículo 10 de la Decisión Nº 4/91 del Consejo del Mercado Común.

CONSIDERANDO:

Que los Estados Partes concordaron en fijar la Identidad y Calidad del Queso Sandwiche;

Que la armonización de los Reglamentos Técnicos tiene por objetivo eliminar los obstáculos que generan las diferencias en los Reglamentos Técnicos nacionales, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.

EL GRUPO MERCADO COMUN
RESUELVE:

Art. 1 - Aprobar el Reglamento Técnico del MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso Sandwiche, que figura en el Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución y comunicarán el texto de las mismas al Grupo Mercado Común.

Art. 3 - Las autoridades competentes de los Estados Partes encargadas de la implementación de la presente Resolución serán:

ARGENTINA - Ministerio de Salud y Acción Social
Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación
(Servicio Nacional de Sanidad Animal - SENASA)

BRASIL - Ministério da Agricultura e do Abastecimento
Ministério da Saúde

PARAGUAY - Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Ministerio de Agricultura y Ganadería

URUGUAY - Ministerio de Salud Pública
Ministerio de Industria, Energía y Minería (LATU)
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Art. 4 - La presente Resolución entrará en vigencia el 1º de noviembre de 1996.

XXIII GMC, Brasilia 11/10/96

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD y CALIDAD DEL QUESO SANDWICHE

1 - ALCANCE

1.1 - OBJETIVO
Establecer la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberá cumplir el Queso Sandwiche destinado al consumo humano.
Nota: Queso Sandwiche para uso industrial podrá no cumplir con todos los requisitos de este Reglamento siempre que para ello exista una justificación tecnológica.

1.2 - AMBITO DE APLICACIÓN
El presente reglamento se refiere exclusivamente al Queso Sandwiche destinado al comercio MERCOSUR.

2 - DESCRIPCIÓN

2.1 - DEFINICIÓN
Con el nombre de Queso Sandwiche se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras encimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas.

2.2 - CLASIFICACIÓN:
El Queso Sandwiche es un queso gordo de mediana humedad de acuerdo con la clasificación establecida en el Reglamento Técnico General de Identidad y Calidad de Quesos.

2.3 - DESIGNACIÓN: (Denominación de venta)
"Queso Sandwiche" o "Queso Sandwiche de Uso Industrial" según corresponda.
Será denominado "Queso Sandwiche" y, opcionalmente, podrá tener las siguientes denominaciones:
"Queso Sandwiche" (Prato o Lanche)
"Queso Sandwiche" (Cobocó)
"Queso Sandwiche" (Esférico o Bola)

3- REFERENCIA
- Reglamento Técnico General Mercosur Para fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos.
- Reglamento Técnico General Mercosur de Identidad y Calidad de Quesos.
- Norma FIL 4A: 1982 - Quesos y Quesos Procesados. Determinación del contenido de sólidos totales (Método de Referencia).
- Norma FIL SB:1986 - Quesos y productos procesados de Queso. Contenido de materia grasa.
- Norma FIL 50B: Leche y Productos Lácteos - Métodos de Muestreo.
- Norma A6 del Codex Alimentarius. Norma General para Queso.
- Norma FIL 99 A:1987. Evaluación Sensorial de productos lácteos.

4 - COMPOSICION Y REQUISITOS

4.1 - Composición

4.1.1 - Ingredientes Obligatorios.

4.1.1.1 - Leche y/o leche reconstituida tipificado en su contenido de materia grasa.

4.1.1.2 - Cultivo de bacterias lácticas específicas.

4.1.1.3 - Cuajo y/o otras encimas coagulantes apropiadas.

4.1.1.4- Cloruro de sodio

4.1.2 - Ingredientes Opcionales

4.1.2.1 - Leche en polvo

4.1.2.2 - Crema

4.1.2.3 - Sólidos de origen lácteo

4.1.2.4 - Cloruro de Calcio.

4.2 - REQUISITOS

4.2.1 - Características Sensoriales

4.2.1.1 - Consistencia: semi-dura, elástica.

4.2.1.2 - Textura: compacta, lisa, cerrada con algunos pequeños ojos redondeados y/o algunos hoyos mecánicos.

4.2.1.3 - Color: amarillento o amarillo-paja.

4.2.1.4 - Sabor: característico.

4.2.1.5 - Olor: característico.

4.2.1.6 - Cáscara: no posee o con cáscara fina, lisa, sin rajaduras.

4.2.1.7 - Orificios: algunos orificios pequeños bien distribuidos o sin orificios.

4.2.2 - Forma y Peso

4.2.2.1- Forma: Paralelepípedo de sección transversal, rectangular, cilíndrico o esférico, de acuerdo con la variedad correspondiente:
- Queso Sandwiche, Queso Sandwiche (Prato o Lanche): paralelepípedo de sección transversal rectangular.
- Queso Sandwiche (Cobocó): cilíndrico
- Queso Sandwiche (Esférico o Bola): esférico

4.2.2.2 - Peso: De 0,4 a 5,0 kg, de acuerdo con la variedad correspondiente.

4.2.3 - **Requisitos Físico-Químicos**

Corresponden las características de composición y calidad de los quesos de humedad media y gordos establecidos en el Reglamento Técnico General para Fijación de Identidad y Calidad de Quesos.

4.2.4 - Características Distintas del Proceso de Elaboración.

4.2.4.1 - Obtención de una masa semicocida, remoción parcial del suero lavada por adición de agua caliente, pre-prensada bajo el suero, moldeada, prensada, salada y madurada.

4.2.4.1 - Estabilización y Maduración: deberá madurar por el tiempo necesario para conseguir sus características específicas (por lo menos 25 días).

4.2.5 - Acondicionamiento

Embalaje plástico al vacío o no, o acondicionada en envase bromatológicamente adecuado.

4.2.6 - Condiciones de conservación y comercialización: El Queso Sandwiche deberá mantenerse a una temperatura no superior a los 12°C.

5 - ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION

5.1 - Aditivos
Son autorizados los aditivos previstos en el punto 5 del "Reglamento Técnico General de Identidad y Calidad de Quesos" para quesos de humedad media.
5.2 - Coadyuvantes de tecnología / elaboración
Se autoriza el uso de los coadyuvantes de tecnología/elaboración previsto en el "Reglamento Técnico General de Identidad y Calidad de Quesos".

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 elaboración del producto deben estar de acuerdo con el Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/VOL. A.1985).

La leche a ser utilizada deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometidos a pasteurización, el tratamiento térmico equivalente para asegurar fosfatasis residual negativa (A.O.A.C. 15° Ed. 1990,979.13, p823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

7.2 - Criterios Macroscópicos
El producto no deberá contener impurezas o substancias extrañas de cualquier naturaleza.

7.3 - Criterios Microscópicos
El producto no deberá presentar substancias microscópicas extrañas de cualquier naturaleza.

7.4 - Criterios Microbiológicos
El Queso Sandwiche deberá obedecer a criterios establecidos para quesos de tenor medio de humedad en el "Reglamento Técnico General para Fijación de los Requisitos Microbiológicos de Quesos".

8 - PESOS Y MEDIDAS
Se aplica el reglamento MERCOSUR correspondiente.

9 - ETIQUETADO
Se aplica el ítem 9. Etiquetado del "Reglamento Técnico General de Identidad y Calidad de Quesos"
"Queso Sandwiche" o "Queso Sandwiche de Uso Industrial" según corresponda.
Será denominado "Queso Sandwiche". Opcionalmente podrá tener las siguientes denominaciones:
"Queso Sandwiche" (Prato o Lanche)
"Queso Sandwiche" (Cobocó)
"Queso Sandwiche" (Esférico o Bola)

10- METODOS DE ANALISIS

Humedad:	FIL 4A: 1982
Materia Grasa:	FIL 5B: 1986

11- MUESTREO

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

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA ALIMENTACIÓN. DESPACHO DEL MINISTRO. RESOLUCIÓN N° 077-16. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD. DESPACHO DE LA MINISTRA. RESOLUCIÓN N° 362.

Caracas, 14 de julio de 2016

206°, 157° y 17°

Incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES. Nº 134/96 "REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESO PROCESADO O FUNDIDO, PROCESADO PASTEURIZADO Y PROCESADO O FUNDIDO U.H.T. (U.A.T.)".

El Ministro del Poder Popular para la Alimentación, **RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES** y la Ministra del Poder Popular para la Salud, **LUISANA MELO SOLÓRZANO**, ambos designados mediante Decreto Nº 2.181, de fecha 06 de enero de 2016, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.822 de la misma fecha, reimpresa en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.826, de fecha 12 de enero de 2016, en ejercicio de las atribuciones que le confieren los artículos 65 y 78 en sus numerales 3, 9 y 19, del Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de la Administración Pública, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 6.147 Extraordinario, de fecha 17 de noviembre de 2014, conforme a lo dispuesto en el artículo 2 de la Decisión del Consejo del Mercado Común (CMC) N° 27/12 del 30/VII/12.

POR CUANTO

Que el 4 de julio de 2006 se suscribió en la ciudad de Caracas, el Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **CONSEJO DEL MERCADO COMÚN (MERCOSUR)**, publicado en Gaceta Oficial N° 38.482 del 19 de julio de 2006; el cual entró en vigor el 12 de agosto de 2012,

POR CUANTO

El artículo 3 del Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **MERCOSUR**, establece la obligación de la República de adoptar el acervo normativo vigente del MERCOSUR,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR** que no ameriten ser incorporadas por vía legislativa, podrán incorporarse por la vía administrativa mediante actos emanados del Poder Ejecutivo, conforme a lo dispuesto en los artículos 3,14 y 15 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR**, deberán ser incorporadas a los ordenamientos jurídicos de los Estados Partes en su texto integral, de conformidad a lo previsto en el artículo 7 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común.

POR CUANTO

La entrada en vigencia de este Reglamento, abarca a todos los productos terminados existentes en el mercado nacional, lo cual conlleva a realizar ajustes en la denominación del producto y la permisología sanitaria; razón por la cual el Ministerio del Poder Popular para la Salud, deberá regularizar, a través de los actos administrativos a que haya a lugar, la adopción de los cambios a las personas naturales o jurídicas que comercialicen con el producto.

RESUELVEN

Artículo 1°. Aprobar la incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional la Resolución MERCOSUR/GMC/RES. Nº 134/96 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESO PROCESADO O FUNDIDO, PROCESADO PASTEURIZADO Y PROCESADO O FUNDIDO U.H.T. (U.A.T.).

Artículo 2°. Las normas correspondientes al REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESO PROCESADO O FUNDIDO, PROCESADO PASTEURIZADO Y PROCESADO O FUNDIDO U.H.T. (U.A.T.), serán de obligatorio cumplimiento a partir de su publicación en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela.

Comuníquese y publíquese junto con el texto de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES. Nº 134/96.

RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES
Ministro del Poder Popular para la Alimentación

LUISANA MELO SOLÓRZANO
Ministra del Poder Popular para la Salud

MERCOSUR/GMC/RES. Nº 134/96

Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Queso Procesado o Fundido, Procesado Pasteurizado y Procesado o Fundido U.H.T. (U.A.T.).

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Resolución Nº 91/93 del Grupo Mercado Común, y la Recomedación No. 56/96 del SGT No.3 "Reglamentos Técnicos".

CONSIDERANDO:

Que los Estados Partes estuvieron de acuerdo en fijar la Identidad y Calidad del Queso Procesado o Fundido, Procesado Pasteurizado y Procesado o Fundido U.H.T. (UAT) .

Que la armonización de los Reglamentos Técnicos tiene por objeto eliminar los obstáculos que generan las diferencias en los Reglamentos Técnicos nacionales, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.

EL GRUPO MERCADO COMUN
RESUELVE:

Art. 1. Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Queso Procesado o Fundido, Procesado Pasteurizado y Procesado o Fundido U.H.T. (U.A.T.), que figura en Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2. Los Estados Partes pondrán en vigor las disposiciones legislativas reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución y comunicarán el texto de las mismas al Grupo Mercado Común.

Art. 3. Las autoridades competentes de los Estados Partes, encargadas de la implementación de la presente Resolución serán:

ARGENTINA	Ministerio de Salud y Acción Social
	Ministerio da Economia y Obras y Servicios Públicos
	Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación
	(Servicio Nacional de Sanidad Animal - SENASA).
BRASIL	Ministério da Agricultura e Abastecimento
	Ministério da Saúde
PARAGUAY	Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
	Ministerio de Agricultura y Ganadería
	Ministerio de Industria y Comercio
URUGUAY	Ministerio de Salud Pública
	Ministerio de Industria, Energía y Minería (LATU)
	Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Art. 4. La presente Resolución entrará en vigor el 1/2/97.

XXIV GMC - Fortaleza, 13/12/96

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESO PROCESADO O FUNDIDO, PROCESADO PASTEURIZADO Y PROCESADO O FUNDIDO U.H.T. (UAT).

1. ALCANCE

1.1. OBJETIVO.

Establecer la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberán cumplir el Queso Procesado o Fundido y el Queso Procesado Pasteurizado (de ahora en adelante denominados Queso Procesado) y el Queso Procesado o Fundido sometido a tratamiento térmico a super alta temperatura (de ahora en adelante denominado Queso Procesado U.H.T. (UAT)), destinados al consumo humano.

1.2. AMBITO DE APLICACIÓN:

El presente REGLAMENTO se refiere al Queso Procesado y al Queso Procesado U.H.T. (U.A.T.) a comercializar en el MERCOSUR.

2 - DESCRIPCION

2.1. DEFINICIONES:

2.1.1. Queso Procesado:
Se entiende por Queso Procesado el producto obtenido por trituración, mezcla, fusión y emulsión por medio de calor y agentes emulsionantes de una o más variedades de Queso, con o sin adición de otros productos lácteos y/o sólidos de origen láctea y o especias, condimentos u otras sustancias alimenticias en las que el Queso constituya el ingrediente lácteo utilizado como materia prima preponderante en la base láctea.

2.1.2. Queso Procesado U.H.T. (U.A.T.)
Se entiende por Queso Procesado U.H.T. (U.A.T.), el producto definido en 2.1.1. sometido después de la fusión a tratamiento térmico a 135 - 145°C durante 5 a 10 segundos o cualquier otra combinación de tiempo/temperatura equivalente.

Las denominaciones de 2.1.1. y 2.1.2 están reservadas a los productos en los cuales la base láctea no contenga grasas y/o proteínas de origen no lácteo.

2.2. DESIGNACION (Denominación de Venta):

2.2.1 - El producto definido en 2.1.1. se denominará "Queso Procesado" o "Queso Fundido" o "Queso Procesado Pasteurizado".

2.2.2 - El producto definido en 2.1.2 se denominará "Queso Procesado U.H.T.(U.A.T)" o "Queso Fundido U.H.T. (U.A.T.)".

2.2.3 - Cuando en la elaboración de cualquiera de los productos correspondientes a las designaciones 2.2.1. y 2.2.2 sean utilizados condimentos o especias y/u otras sustancias alimenticias, se agregará al nombre del producto la expresión "con....." completando el espacio en blanco con el nombre de la especia y/o condimento y/o sustancia alimenticia agregada.

2.2.4 - Cuando en la elaboración de cualquiera de los productos correspondientes a la designación 2.2.1 y 2.2.2 se utilicen aromas permitidos, se agregará al nombre del producto la expresión "Sabor ....." completando el espacio en blanco con el sabor otorgado por el aromatizante/saborizante utilizado, excepto en los casos que se utilicen aromas con el objetivo de restituir los aromas naturales de los Quesos utilizados perdidos en el proceso de elaboración.

2.2.5 - Cuando en la elaboración de cualquiera de los productos correspondientes a la designación 2.2.1. y 2.2.2. se utilice una determinada variedad de Queso en una proporción mínima del 75% en la mezcla de Quesos como materia prima, el producto podrá denominarse "Queso.....Procesado", "Queso.....Fundido", "Queso.....Procesado Pasteurizado" y "Queso .....Procesado U.H.T. (U.A.T.)" o "Queso.....Fundido U.H.T. (U.A.T)", completando el espacio en blanco con el nombre de la variedad predominante y seguido de las expresiones designadas en el item 2.2.3. y 2.2.4. correspondiente.

2.2.6 - En los casos en que corresponda, se agregará a las denominaciones de 2.2.1 a la 2.2.5 la expresión "Rallado" o "Rebanado", "En Rodajas", "En Rebanadas" u otra que se refiera a su forma de presentación; y "Para Untar" o "Untable" u otra de acuerdo a su consistencia.

3 - REFERENCIA

- Reglamento Técnico General MERCOSUR para Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos.
- Norma FIL 4A:1982 - Quesos y Quesos Procesados. Determinación del contenido de sólidos totales (Método de referencia).
- Norma FIL 5B: 1986. Quesos y Productos Procesados de Quesos. Contenido de materia grasa.
- Norma FIL 50C: 1995 Leche y productos lácteos - Métodos de muestreo
- CAC / Vol A: 1985
- Codex Alimentarius Vol. 1A 1995 - Sección 5.3 - Principios de Transferencia de los Aditivos Alimentarios a los Alimentos.

4. COMPOSICION Y REQUISITOS

4.1. Composición

4.1.1. Ingredientes obligatorios.

Quesos de una o más variedades. Agentes emulsificantes autorizados.

4.1.2. Ingredientes opcionales

Crema, manteca, grasa anhidra de leche o butter-oil, leche, agua, Queso Procesado, leche en polvo, caseinatos, Queso en polvo, otros sólidos de origen lácteo, cloruro de sodio, condimentos, especias, otras sustancias alimenticias, edulcorantes nutritivos, almidones o almidones modificados, aire, nitrógeno, dióxido de carbono, gases inertes, todos ellos de calidad alimenticia.

Los ingredientes opcionales que no formen parte de la base láctea, excepto el agua, aislados o combinados, deberán estar presentes en una proporción máxima del 30% (m/m) del producto final.
Con relación a los almidones o almidones modificados no podrán superar el 3% (m/m) del producto final.

4.2. Requisitos

4.2.1. Características Sensoriales

4.2.1.1. Consistencia

Firme, blando o cremoso

4.2.1.2. Textura: compacta, cerrada y fina

4.2.1.3. Formato: variable; rallado o cortado (en tajadas o en rodajas) y otras.

4.2.1.4. Color, olor y sabor: similar al Queso o mezcla de Quesos utilizados, o de acuerdo a los colorantes, saborizantes/aromatizantes y/u otras sustancias alimenticias utilizadas en su elaboración.

4.2.2. Requisitos Físico-Químicos
Deberán cumplir los requisitos establecidos en la Tabla 1.

TABLA 1

	Humedad (g/100g)	Materia Grasa en Extracto Seco (g/100g)	Método de Análisis
QUESO PROCESADO QUESO PROCESADO U.H.T.(U.A.T)	70,0 -Máximo	35,0 - Mínimo	Norma FIL 5B: 1986 Norma FIL 4A: 1992

4.3. Acondicionamiento.

Deberá ser embalado con materiales adecuados a las condiciones de almacenamiento previstas y que otorguen al producto una protección adecuada.

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION.

5.1. Aditivos.

En su elaboración se admitirá el uso de aditivos que se indican a continuación en las concentraciones máximas indicadas en el producto final.

Aditivos	Función	Conc. Máx. en el Producto Final
Ácido Propiónico o sus sales de Na, K o Ca. Ácido sórbico o sus sales de Na, K o Ca.	Conservante	3g/Kg solos o combinados expresados en ácido propiónico. Ácido sórbico y sus sales en un máximo de 1000mg/kg expresados co ácido sórbico.
Natamicina (en la superficie).	Conservante	1 mg/dm^2 Máx. 5mg/Kg no detectable a 2mm de profundidad. Ausencia en la masa.
Nisina	Conservante	12,5 mg/kg
Ácido láctico, cítrico y acético o sus sales de Na, K, Ca. Bicarbonato de Sodio Carbonato de Calcio	Reguladores de Acidez	b.p.f.
Citratos de Na, K, Ca. Lactatos de Na o Ca. Tartratos de Na y/o K. Fosfatos o polifosfatos de Na, K o Ca.	Emulsificante /Estabilizante	40 g/kg solos o combinados con fosfatos o polifosfatos calculados como sustancias anhidras siempre que los fosfatos no superen 20g/kg expresados como P_2O_5.
Aromas	Saborizante/ Aromatizante	b.p.f.
Carotenoides naturales: Beta Caroteno	Colorante	b.p.f.
Bixina, Norbixina, Urucum, Anato, Rocu	Colorante	10 mg/kg como norbixina
Beta caroteno sintético idéntico al natural	Colorante	600 mg/kg
Clorofila, Clorofilina, clorofila cúprica, clorofilina cúprica, sales de Na o K.	Colorante	15 mg/kg en clorofila
Páprika, Extracto de Páprika, Extracto de Pimentón, Capsantina, Capsorubina	Colorante	b.p.f
Peróxido de benzoila	Colorante	20 mg/l de leche(*)
Riboflavina Carmín Rojo de remolacha Dióxido de Titanio	Colorante	b.p.f.

Aditivos	Función	Conc. Máx. en el Producto Final
Carboximetilcelulosa Carragenina y sus sales (inclusive Furcelaran) Goma Guar Goma de algarroba o Jatai Goma Xantana Goma Karaia Goma Arábiga Goma Gellan Goma Tragacanto Agar Ácido algínico y sus sales de amoníaco, calcio, potasio y sodio y alginato de propilenglicol Pectina o pectina amida	Espesante/ Estabilizante	5 g/kg solos o combinados

(*) Concentración máxima en la materia prima.

Aditivos adicionales únicamente para Queso Procesado rallado o cortado (en rodajas o en tajadas).

ADITIVOS	FUNCION	CONC. MAXIMA
Lecitina	Antiaglutinante	10 g/kg solo o combinado
Celulosa microcristalina		
Oxido de silicio		
Silicatos de: calcio, magnesio, sodio y aluminio.		

En los Quesos Procesados se admitirá la presencia de los aditivos autorizados en el REGLAMENTO Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos para los Quesos utilizados como materia prima y su concentración en el producto final deberá corresponder a máximos autorizados en el presente REGLAMENTO y independientemente de la concentración de los aditivos de los Quesos utilizados como materia prima.

Se admitirá además la presencia de los aditivos transferidos a través de los ingredientes opcionales de conformidad con el principio de transferencia de los aditivos alimentarios. (Códex Alimentarius. VOL. 1A. 1995 - Sección 5.3.) y su concentración en el producto final no deberá superar la proporción que corresponda a una concentración máxima admitida en el ingrediente opcional y cuando se trate de aditivos indicados en el presente REGLAMENTO no deberá superar los límites máximos autorizados en el mismo.

5.2. Coadyuvante de Tecnología/Elaboración.

Se admitirá el uso de enzimas como coadyuvantes de tecnología.

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 deberán estar de acuerdo al Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las Condiciones Higiénico-Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

7.2. Características distintivas del proceso de elaboración

7.2.1. Los Quesos utilizados en la elaboración deberán ser previamente tratados, para adecuarlos higiénicamente al proceso de fusión.

7.2.2. En la elaboración de Queso Procesado queda prohibida la utilización de Quesos no aptos para el consumo humano.
Sólo se admitirán los Quesos no adecuados para la venta al público debido a fallas morfológicas o de presentación comercial, siempre que no sea afectada la calidad del producto final.

7.2.3. Durante el proceso de elaboración, el producto deberá ser sometido a un calentamiento mínimo de 80ºC por 15 segundos o cualquier combinación tiempo/temperatura equivalente.

7.2.4. Las especias, condimentos y/o sustancias alimenticias que se agreguen al producto deberán ser convenientemente tratadas, de forma tal que se asegure la aptitud para el consumo humano del producto final.

7.2.5. Condiciones de conservación y comercialización:
El Queso Procesado deberá mantenerse a una temperatura inferior a 10º C.
El Queso Procesado U.H.T. (U.A.T.) podrá conservarse y comercializarse a temperatura ambiente.

7.3. Criterios Macroscópicos y Microscópicos.

El producto no deberá contener sustancias extrañas macro o microscópicas de ninguna naturaleza.

7.4. Criterios Microbiológicos
Los Quesos Procesados deberán cumplir con lo establecido en el "REGLAMENTO Técnico Geral MERCOSUR para Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos" para Quesos Fundidos.
Los Quesos Procesados rallados también deberán cumplir:

Microorganismos	Criterio de Aceptación	Categoría	Método de Análisis
Hongos y Levaduras/g	n=5 c=2 m=500 M=5000	2	FIL 94B: 1990

8 - PESOS Y MEDIDAS.

Se aplica el REGLAMENTO MERCOSUR correspondiente.

9 - ETIQUETADO

9.1. Se aplica el REGLAMENTO MERCOSUR correspondiente.

9.2. Se denomina "Queso Procesado" o "Queso Fundido" o "Queso Procesado Pasteurizado".

9.3. El Queso Procesado o Fundido U.H.T. (U.A.T.) se denominará "Queso Procesado U.H.T. (U.A.T.)" o "Queso Fundido U.H.T. (U.A.T.)".

9.4. Cuando en la elaboración de cualquiera de los productos correspondientes a las denominaciones 9.2. y 9.3. se utilicen condimentos y/o especias y/u otras sustancias alimenticias se agregará al nombre del producto la expresión "con .....", completando el espacio en blanco con el nombre de las especias y/o condimentos y/o sustancias alimenticias adicionadas.

9.5. Cuando en la elaboración de cualquiera de los productos correspondientes a las denominaciones 9.2. y 9.3. sean utilizados aromas permitidos será anexado al nombre del producto la expresión "sabor .....", completando el espacio en blanco con el nombre del sabor otorgado por el aromatizante/saborizante utilizado, excepto en los casos en que se utilicen aromas con el objetivo de restituir los aromas naturales de los Quesos utilizados, que se perdieron durante el proceso de elaboración.

9.6. Cuando en la elaboración de cualquiera de los productos correspondientes a las denominaciones 9.2. y 9.3 se utilice una determinada variedad de Queso en una proporción mínima del 75% en la mezcla de Quesos utilizados como materia prima, el producto podrá denominarse "Queso..... Procesado" o "Queso .....Fundido" o "Queso .....Procesado Pasteurizado" y "Queso ..... Procesado U.H.T. (U.A.T.)" o "Queso .....Fundido U.H.T. (U.A.T.)" completando el espacio en blanco con el nombre de la variedad preponderante seguido de las expresiones consignadas en 9.4. y 9.5. correspondiente.

9.7. En los casos en que corresponda, se podrá agregar a las denominaciones 9.2. a 9.6 la expresión "rallado" ou "rebanado" o "en rodajas" o "en tajadas" u otra que designe su forma de presentación. En los casos que corresponda se podrá agregar a las expresiones "untable" , "para untar" u otras de acuerdo a su consistencia.

10 - METODOS DE ANALISIS

Los métodos de análisis recomendados son los indicados en 4.2.2.

11 - MUESTREO

Se siguen los procedimientos recomendados en la norma FIL 50 C: 1995

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA ALIMENTACIÓN. DESPACHO DEL MINISTRO. RESOLUCIÓN Nº 078-16. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD. DESPACHO DE LA MINISTRA. RESOLUCIÓN Nº 363.

Caracas, 14 de julio de 2016

206º, 157º y 17º

Incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES. Nº 136/96 "REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESO EN POLVO".

El Ministro del Poder Popular para la Alimentación, **RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES** y la Ministra del Poder Popular para la Salud, **LUISANA MELO SOLÓRZANO**, ambos designados mediante Decreto Nº 2.181, de fecha 06 de enero de 2016, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.822 de la misma fecha, reimpresa en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.826, de fecha 12 de enero de 2016, en ejercicio de las atribuciones que le confieren los artículos 65 y 78 en sus numerales 3, 9 y 19, del Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de la Administración Pública, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 6.147 Extraordinario, de fecha 17 de noviembre de 2014, conforme a lo dispuesto en el artículo 2 de la Decisión del Consejo del Mercado Común (CMC) Nº 27/12 del 30/VII/12.

POR CUANTO

Que el 4 de julio de 2006 se suscribió en la ciudad de Caracas, el Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **CONSEJO DEL MERCADO COMÚN (MERCOSUR)**, publicado en Gaceta Oficial Nº 38.482 del 19 de julio de 2006; el cual entró en vigor el 12 de agosto de 2012,

POR CUANTO

El artículo 3 del Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **MERCOSUR**, establece la obligación de la República de adoptar el acervo normativo vigente del MERCOSUR,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR** que no ameriten ser incorporadas por vía legislativa, podrán incorporarse por la vía administrativa mediante actos emanados del Poder Ejecutivo, conforme a lo dispuesto en los artículos 3,14 y 15 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR**, deberán ser incorporadas a los ordenamientos jurídicos de los Estados Partes en su texto integral, de conformidad a lo previsto en el artículo 7 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común.

POR CUANTO

La entrada en vigencia de este Reglamento, abarca a todos los productos terminados existentes en el mercado nacional, lo cual conlleva a realizar ajustes en la denominación del producto y la permisología sanitaria; razón por la cual el Ministerio del Poder Popular para la Salud, deberá regularizar, a través de los actos administrativos a que haya a lugar, la adopción de los cambios a las personas naturales o jurídicas que comercialicen con el producto.

RESUELVEN

Artículo 1°. Aprobar la incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional la Resolución MERCOSUR/GMC/RES. Nº 136/96 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESO EN POLVO.

Artículo 2°. Las normas correspondientes al REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESO EN POLVO, serán de obligatorio cumplimiento a partir de su publicación en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela.

Comuníquese y publíquese junto con el texto de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES. Nº 136/96.

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
Ministerio del Poder Popular para la Alimentación
MINISTRO

RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES
Ministro del Poder Popular para la Alimentación

LUISANA MELO SOLÓRZANO
Ministra del Poder Popular para la Salud

MERCOSUR/GMC/RES. Nº 136/96
Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Queso en Polvo

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Resolución Nº 91/93 y la Recomendación No. 59/96 del SGT No. 3 "Reglamentos Técnicos".

CONSIDERANDO:

Que los Estados Partes acordaron fijar la Identidad y Calidad del Queso en Polvo .

Que la armonización de los Reglamentos Técnicos tiene por objetivo eliminar los obstáculos que generan las diferencias en los Reglamentos Técnicos nacionales, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.

EL GRUPO MERCADO COMUN
RESUELVE

Art. 1. Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Queso en Polvo, que figura en el Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2. Los Estados Partes colocarán en vigencia las disposiciones legislativas reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución y comunicarán el texto de las mismas al Grupo Mercado Común.

Art. 3. Las autoridades competentes de los Estados Partes, encargadas de la implementación de la presente Resolución serán:

ARGENTINA	Ministerio de Salud y Acción Social
	Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos
	Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación
	(Servicio Nacional de Sanidad Animal - SENASA)
BRASIL	Ministério da Agricultura e Abastecimento Ministério da Saúde
PARAGUAY	Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social Ministerio de Agricultura y Ganadería Ministerio de Industria y Comercio
URUGUAY	Ministerio de Salud Pública Ministerio de Industria, Energía y Minería (LATU) Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Art. 4. La presente Resolución entrará en vigencia el 1/1/97.

XXIV GMC - Fortaleza, 13/12/96

Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Queso en Polvo.

1. - ALCANCE

1.1. OBJETIVO

Establecer la identidad y las características mínimas de calidad que deberá cumplir el QUESO EN POLVO, destinado al consumo humano.

1.2. AMBITO DE APLICACION:

El presente reglamento se refiere al Queso en Polvo a ser comercializado en el MERCOSUR.

2 – DESCRIPCION

2.1. DEFINICION

Se entiende por Queso en Polvo el producto obtenido por fusión y deshidratación, mediante un proceso tecnológicamente adecuado, de la mezcla de una o más variedades de queso, con o sin adición de otros productos lácteos y/o sólidos de origen lácteo y/o especias, condimentos u otras substancias alimenticias, y en el cual el queso constituye el ingrediente lácteo utilizado como materia prima preponderante en la base láctea del producto.

2.2. DESIGNACION (DENOMINACION DE VENTA)

La denominación Queso en Polvo está reservada a los productos en los cuales la base láctea no contenga grasa y/o proteínas de origen no lácteo. La materia grasa del Queso en Polvo debe cumplir el Reglamento MERCOSUR de Identidad de Grasa Láctea.

2.2.1. Se denomina "Queso en Polvo".

2.2.2. Cuando en su elaboración se utilice una determinada variedad de queso en una proporción mínima de 75% del total de la base láctea, el producto podrá denominarse "Queso.....en Polvo" llenando el espacio en blanco con el nombre de la variedad predominante.

2.2.3. En caso de fraccionamiento del producto en embalajes destinados a la venta minorista se designará respectivamente: "Queso Fundido en Polvo" o "Queso Procesado en Polvo" o "Queso ..... Fundido en Polvo" o "Queso..... Procesado en Polvo", llenando el espacio en blanco con el nombre de la variedad predominante.

2.2.4. Cuando al producto se le adicione especias y/o condimentos y/o otras substancias alimenticias se agregará a la designación correspondiente la expresión "Con .....", llenando el espacio en blanco con el nombre de las especias y/o condimentos y/o otras substancias alimenticias adicionadas.

2.2.5. Cuando en su elaboración se utilicen aromas permitidos se agregará al nombre del producto la expresión "Sabor de.....", llenando el espacio en blanco con el sabor conferido por el aromatizante/saborizante utilizado, excepto en los casos en que se utilicen estos aromas con el objetivo de restituir los aromas naturales de los quesos utilizados que se perdieron en el proceso de elaboración.

3 - REFERENCIA

FIL 26: 1982
FIL 5B: 1986
FIL 106: 1982
FIL 20B: 1993
FIL 100B: 1991
FIL 73A: 1985
FIL 94B: 1990
FIL 138: 1986
FIL 50C: 1995
APHA. Compendium of Methods for the microbiolgical examination of food. Cap. 24. 1992.
Codex Alimentarius. Vol. 1A 1995 Sección 5.3 Principio de Transferencia de los Aditivos Alimentarios.

4 - COMPOSICION Y REQUISITOS

4.1. COMPOSICION

4.1.1. Ingredientes obligatorios
4.1.1.1 Quesos de una o más variedades y agentes emulsionantes o sales fundentes.

4.1.2 . Ingredientes Opcionales
4.1.2.1. Crema, manteca, grasa anhidra de leche o butter oil, leche, queso procesado, leche en polvo, caseinatos, otros sólidos de origen lácteo, cloruro de sodio, condimentos, especias, otras sustancias alimenticias, almidón o almidones modificados, azúcares y extracto de levaduras.

Los ingredientes opcionales que no forman parte de la base láctea, aislados o combinados, deberán estar presentes en una proporción máxima de 30% (m/m) del producto final.

Los almidones o almidones modificados no podrán superar el 3% (m/m) del producto final.

4.2. REQUISITOS

4.2.1. Características sensoriales

4.2.1.1. Aspecto: polvo fino, homogéneo.
4.2.1.2. Color: blanquecino, amarillento, salvo en aquellos productos que contengan colorantes u otro ingrediente opcional en su fórmula, que le otorguen color al producto final.
4.2.1.3. Sabor: de queso, de acuerdo a la variedad o a las variedades de quesos que le transfieran sabor característico o de acuerdo al aromatizante/saborizante utilizado en su elaboración y libre de sabores extraños.
4.2.1.4. Aroma: de queso, característico de cada variedad, libre de olores extraños.

4.2.2. Requisitos Físico-Químicos.

REQUISITO		MÉTODOS DE ANALISIS
Humedad (g/100g)	Máx. 5,0	FIL 26: 1982
Materia Grasa (g/100g)	Máx. 60,0	FIL 5B: 1986
Lactosa g de lactosa monohidrato/100g	Máx. 6,0	FIL 106B: 1982
Proteína g/100g	Mín. 22,0	FIL 20B: 1993

La denominación Queso en Polvo está reservada a los productos en los cuales la base láctea no contenga grasa y/o proteínas de origen no lácteo. La materia grasa del Queso en Polvo debe cumplir el Reglamento MERCOSUR de Identidad de Grasa Láctea.

4.2.3. Acondicionamiento.

Deberán ser embalados con materiales bromatológicamente aptos y que otorguen al producto una protección adecuada.

5. ADITIVOS

En la elaboración del Queso en Polvo se admitirá el uso de los aditivos que figuran a continuación, en las concentraciones máximas indicadas en el producto final.

ADITIVO	FUNCION	CONC. MAX. PRODUCTO FINAL
Acido cítrico Acido acético Acido láctico	Reguladores de acidez	b.p.f.
Bicarbonato de sodio Carbonato de calcio Glucono-delta-lactona		
Citratos de sodio, potasio ou calcio Lactatos de sodio ou calcio Tartaratos de sodio y/o potasio Fosfatos o Polifosfatos de sodio, potasio o calcio	Emulsificante/ Estabilizante	50 g/kg aislado o combinado con fosfatos o polifosfatos calculados como sustancia anhidra siempre que los fosfatos no superen 20 g/kg expresos como P205
Mono y diglicéridos de Acidos grasos, lecitina	Emulsificante	b.p.f.
Carotenoides Naturales: Beta y gama carateno	Colorante (*)	b.p.f.
Bixina, norbixina, urucu, annato,rocu	Colorante (*)	10 mg/kg como norbixina
Beta-apo-8'-carotenal	Colorante (*)	15 mg/kg
Beta caroteno sintético Idéntico al natural	Colorante (*)	600 mg/kg
Clorofila y clorofilina Cúprica sales de sodio y potasio	Colorante (*)	15 mg/kg en clorofila
Dióxido de titanio Riboflavina Curcuma ou curcumina	Colorante (*)	b.p.f
Páprica, extracto de páprica, extracto de pimentón, capsantina, capsorrubina	Colorante (*)	b.p.f.
Tartrazina (**)	Colorante (**)	50 mg/kg
Acido propiónico y sus sales de sodio y calcio Acido sórbico y sus sales de sodio y potasio	Conservador	3g/kg aislado o combinados expresos como ácido propriónico. El ácido Sórbico y los Sorbatos no superen 1 g/kg expresos en acido sórbico.
Natamicina	Conservador	5 mg/kg
Nisina	Conservador	12,5 mg/kg
Glutamato de sodio	Realzador de sabor	b.p.f
Sustancias Saborizantes/Aromatizantes	Saborizante/ Aromatizante	b.p.f.

(*) Las concentraciones de colorantes podrán ser superiores cuando el producto sea destinado para uso industrial.
(**) Se admitirá su uso exclusivamente en los productos destinados a la elaboración de otros alimentos que admitan su presencia.

En el Queso en Polvo se admitirá la presencia de los aditivos autorizados en el Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos para los quesos utilizados como materia prima y su concentración en el producto final deberá corresponder a los límites máximos autorizados en el presente Reglamento, independientemente de la concentración de los aditivos del queso o de los quesos utilizados como materia prima.

Se admitirá también la presencia de los aditivos transferidos a través de los ingredientes opcionales de conformidad con el Principio de Transferencia de los Aditivos Alimentarios. (Codex Alimentarius. Vol. 1A. 1995. Sección 5.3) y su concentración en el producto final no deberá ser superior a la proporción que corresponda a la concentración máxima admitida en el ingrediente opcional y cuando se trate de aditivos indicados en el presente Reglamento no deberá ser superior a los límites máximos autorizados en el mismo.

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 elaboración del producto deben estar de acuerdo con el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las Condiciones Higiénicos-Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

7.2 Consideraciones Particulares:

7.2.1. Los quesos a ser utilizados en la elaboración deberán ser previamente tratados y adecuados higiénicamente para el proceso de fusión.

7.2.2. En la elaboración de Queso en Polvo queda prohibida la utilización de quesos no aptos para el consumo humano.

Sólo se admitirán los Quesos no adecuados para venta al público debido a fallas morfológicas o de presentación comercial, siempre que no sea afectada la calidad del producto final.

7.2.3. Durante el proceso de fusión, el producto deberá ser sometido a un calentamiento mínimo de 15 segundos a 80ºC o cualquier combinación tiempo/temperatura equivalente.

7.2.4. Las especias, condimentos y/o substancias alimenticias que se agregan al producto deberán ser convenientemente tratados de forma tal que asegure la aptitud para el consumo humano del producto final.

7.3. CRITERIOS MACROSCÓPICOS Y MICROSCÓPICOS.
El producto no deberá contener substancias extrañas de cualquier naturaleza.

7.4. Criterios Microbiológicos

MICROORGANISMOS	CRITERIO DE ACEPTACION	CATEGORIA I.C.M.S.F	METODO DE ANALISIS
Aerobios Mesófilos Viables/g	n=5 c=2 m=10000 M=100000	5	FIL 100B: 1991
Coliformes a 30º C/g	n= 5 c= 2 m=10 M=100	5	FIL 73A: 1985
Coliformes a 45ºC/g	n=5 c=2 m<3 M=10	5	APHA 1992 Cap.24(*)
Estafilococus Coagulasis Positivo/g	n=5 c=1 m=10 M=100	8	FIL 138: 1986
Hongos Y Leveduras/g	n=5 c=2 m=100 M=1000	2	FIL 94B: 1990
Salmonela spp/25g	n= 5 c= 0 m=0	10	FIL 9 3A: 1985

(*) Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 3rd Ed. Carl Vanderzant, Don F. Spittstoesser.

8 -. PESOS Y MEDIDAS.

Se aplica el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9 - ETIQUETADO

9.1. Se aplica el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9.2. El producto se denominará "Queso en Polvo"

9.3. Cuando en su elaboración se utilice una determinada variedad de queso en una proporción mínima de 75% del total de la base láctea el producto podrá denominarse "Queso .....en Polvo", llenando el espacio en blanco con el nombre de la variedad predominante.

9.4. En caso de fraccionamiento del producto en embalajes destinados a la venta minorista se designará respectivamente: "Queso Fundido en Polvo" o "Queso Procesado en Polvo" o "Queso ..... Fundido en Polvo" o "Queso ..... Procesado en Polvo", llenando el espacio en blanco con el nombre de la variedad predominante.

9.5. Cuando el producto sea adicionado de especias y/o condimentos y/o otras substancias alimenticias, se agregará a la denominación correspondiente la expresión "Con....." llenando el espacio en blanco con el nombre de las especias y/o condimentos y/o otras substancias alimenticias adicionadas.

9.6. Cuando en su elaboración se utilicen aromas permitidos se agregará al nombre del producto la expresión: "sabor de ....", llenando el espacio en blanco con el sabor otorgado por el aromatizante/saborizante utilizado, excepto en casos en que se utilicen aromas con el objetivo de restituir los aromas naturales de los quesos utilizados, que se perdieron en el proceso de elaboración.

9.7. En todos los casos en los cuales la concentración de colorantes sea superior a los límites establecidos en la lista de aditivos, en el ítem 5, en la etiqueta del producto deberá constar la expresión "Exclusivo para uso industrial", próxima a la denominación de venta y con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Deberá constar también la lista de aditivos a concentración en el producto final de los colorantes utilizados.

10 - METODOS DE ANALISIS

Los Métodos de análisis recomendados son indicados en los ítems 4.2.2. y 7.3.

11 - MUESTREO

Siguen los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50C: 1995

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA ALIMENTACIÓN. DESPACHO DEL MINISTRO. RESOLUCIÓN N° 079-16. MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD. DESPACHO DE LA MINISTRA. RESOLUCIÓN N° 364.

Caracas, 14 de julio de 2016

206°, 157° y 17°

Incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES. N° 145/96 "REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESO "MINAS FRESCAL" Y LA RES. N° 44/98 CORRECCIÓN DE LA RESOLUCIÓN GMC N° 145/96 "REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESO MINAS FRESCAL".

El Ministro del Poder Popular para la Alimentación, **RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES** y la Ministra del Poder Popular para la Salud, **LUISANA MELO SOLÓRZANO**, ambos designados mediante Decreto N° 2.181, de fecha 06 de enero de 2016, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 40.822 de la misma fecha, reimpresa en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 40.826, de fecha 12 de enero de 2016, en ejercicio de las atribuciones que le confieren los artículos 65 y 78 en sus numerales 3, 9 y 19, del Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de la Administración Pública, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 6.147 Extraordinario, de fecha 17 de noviembre de 2014, conforme a lo dispuesto en el artículo 2 de la Decisión del Consejo del Mercado Común (CMC) N° 27/12 del 30/VII/12.

POR CUANTO

Que el 4 de julio de 2006 se suscribió en la ciudad de Caracas, el Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **CONSEJO DEL MERCADO COMÚN (MERCOSUR)**, publicado en Gaceta Oficial N° 38.482 del 19 de julio de 2006; el cual entró en vigor el 12 de agosto de 2012,

POR CUANTO

El artículo 3 del Protocolo de Adhesión de la República Bolivariana de Venezuela al **MERCOSUR**, establece la obligación de la República de adoptar el acervo normativo vigente del MERCOSUR,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR** que no ameriten ser incorporadas por vía legislativa, podrán incorporarse por la vía administrativa mediante actos emanados del Poder Ejecutivo, conforme a lo dispuesto en los artículos 3,14 y 15 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común,

POR CUANTO

Que las Normas del **MERCOSUR**, deberán ser incorporadas a los ordenamientos jurídicos de los Estados Partes en su texto integral, de conformidad a lo previsto en el artículo 7 de la Decisión 20/02 del Consejo del Mercado Común.

POR CUANTO

La entrada en vigencia de este Reglamento, abarca a todos los productos terminados existentes en el mercado nacional, lo cual conlleva a realizar ajustes en la denominación del producto y la permisología sanitaria; razón por la cual el Ministerio del Poder Popular para la Salud, deberá regularizar, a través de los actos administrativos a que haya a lugar, la adopción de los cambios a las personas naturales o jurídicas que comercialicen con el producto.

RESUELVEN

Artículo 1°. Aprobar la incorporación al Ordenamiento Jurídico Nacional la Resolución MERCOSUR/GMC/RES. N° 145/96 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESO "MINAS FRESCAL" Y LA RES. N° 44/98 CORRECCIÓN DE LA RESOLUCIÓN GMC N° 145/96 "REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESO MINAS FRESCAL".

Artículo 2°. Las normas correspondientes al REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESO "MINAS FRESCAL" Y LA RES. N° 44/98 CORRECCIÓN DE LA RESOLUCIÓN GMC N° 145/96 "REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESO MINAS FRESCAL", serán de obligatorio cumplimiento a partir de su publicación en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela.

Comuníquese y publíquese junto con el texto de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES. N° 145/96 Y LA RES. N° 44/98.

RODOLFO CLEMENTE MARCO TORRES
Ministro del Poder Popular para la Alimentación

LUISANA MELO SOLÓRZANO
Ministra del Poder Popular para la Salud

MERCOSUR/GMC/RES. N° 145/96

Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Queso "Minas Frescal"

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y la Resolución N°91/93 del Grupo Mercado Común, y la Recomendación No. 55/96 del SGT No. 3 "Reglamentos Técnicos".

CONSIDERANDO:

Que los Estados Partes concordaron en fijar la Identidad y Calidad del Queso "Minas Frescal".

Que la armonización de los Reglamentos Técnicos tiene por objetivo eliminar los obstáculos que generan las diferencias en los Reglamentos Técnicos nacionales, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.

EL GRUPO MERCADO COMUN
RESUELVE:

Art. 1. Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Queso "Minas Frescal", que figura en Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2. Los Estados Partes colocarán en vigencia las disposiciones legislativas reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución y comunicarán el texto de las mismas al Grupo Mercado Común.

Art. 3. Las autoridades competentes de los Estados Partes, encargadas de la implementación de la presente Resolución serán:

ARGENTINA	Ministerio de Salud y Acción Social
	Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos
	Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación
	(Servicio Nacional de Sanidad Animal - SENASA).
BRASIL	Ministério da Agricultura e Abastecimento
	Ministério da Saúde
PARAGUAY	Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
	Ministerio de Agricultura y Ganadería
	Ministerio de Industria y Comercio
URUGUAY	Ministerio de Salud Pública
	Ministerio de Industria, Energía y Minería (LATU)
	Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Art. 4. La presente Resolución entrará en vigencia el 1/1/97.

XXIV GMC - Fortaleza, 13/12/96

Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Queso "Minas Frescal"

1. ALCANCE

1.1. OBJETIVO:

Establecer la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberá cumplir el Queso "Minas Frescal" destinado al consumo humano.

1.2. AMBITO DE APLICACION:

El presente Reglamento se refiere al Queso "Minas Frescal" a ser comercializado en el MERCOSUR.

2. DESCRIPCION

2.1. DEFINICION:

Se entiende por Queso "Minas Frescal", el queso fresco obtenido por coagulación enzimática de la leche con cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no con acción de bacterias lácticas específicas.

2.2. CLASIFICACION:

El Queso "Minas Frescal" es un queso semi-graso, de alta humedad, que debe ser consumido fresco, de acuerdo con la clasificación establecida en el Reglamento Técnico General de Identidad y Calidad de Quesos.

2.3. DESIGNACION (DENOMINACION DE VENTA):

Queso Minas Frescal.

3 - REFERENCIA

CAC/Vol. A 1985/Codex - FIL

Reglamento Técnico General MERCOSUR para Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos.

Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

Norma FIL 4A:1982 - Quesos y Quesos Procesados. Determinación del contenido de sólidos totales (Método de referencia).

Norma FIL 5B: 1986. Quesos y Productos Procesados de Quesos. Contenido de materia grasa.

Norma FIL 50 C: 1995. Leche y Productos Lácteos - Métodos y Muestreo.

Norma A6 del Codex Alimentarius. Norma General para Queso.

Norma FIL 99A: 1987 Evaluación Sensorial de Productos Lácteos.

4 - COMPOSICION Y REQUISITOS

4.1. COMPOSICION

4.1.1. Ingredientes obligatorios

4.1.1.1. Leche y/o Leche reconstituida

4.1.1.2. Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas

4.1.2. Ingredientes Optativos

4.1.2.1. Leche en polvo

4.1.2.2. Crema

4.1.2.3. Sólidos de origen lácteo

4.1.2.4. Cloruro de sodio

4.1.2.5. Cloruro de calcio

4.1.2.6. Cultivo de bacterias lácteas específicas

4.2. Requisitos

4.2.1. Características Sensoriales

4.2.1.1. Consistencia: blanda, suave

4.2.1.2. Textura: con o sin agujeros mecánicos

4.2.1.3. Color: blanquecino

4.2.1.4. Sabor: suave o levemente ácido

4.2.1.5. Olor: suave, característico.

4.2.1.6. Cáscara: no posee, o cáscara fina

4.2.1.7. Agujeros - eventualmente algunos agujeros mecánicos

4.2.2. Forma y Peso

4.2.2.l Forma: Cilíndrica

4.2.2.2 Peso: De 0,3 a 5 kg

4.2.3. Requisitos físico-químicos

Corresponden a las características de composición y calidad de los quesos de alta humedad y semi-grasos, establecidos en el Reglamento Técnico General MERCOSUR para Fijación de Identidad y Calidad de Quesos.

4.2.4 Características distintivas del proceso de elaboración

Obtención de una masa cuajada, sin suero, no prensada, salada y no madurada.

4.2.5. Acondicionamiento

Embalaje plástico o acondicionado en envases bromatológicamente aptos.

4.2.6 Condiciones de conservación y comercialización

El Queso "Minas Frescal" deberá mantenerse a una temperatura no superior a 8ºC.

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION

5.1. Aditivos

Se autorizan los aditivos previstos en el ítem 5 del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos" para quesos de alta humedad.

5.2. Coadyuvantes de tecnología/elaboración.

Se autoriza el uso de los coadyuvantes de tecnología/elaboración previsto en el Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

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 elaboración del producto deberán estar de acuerdo con el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las Condiciones Higiénico-Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos.

La leche a utilizar deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasteurización, o tratamiento térmico equivalente para asegurar fosfatasis residual negativa (A.O.A.C. 15º Ed. 1990, 979.13, p.823) combinado o no con otros procesos físicos y biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

7.2. Criterios Macroscópicos y Microscópicos

El producto no deberá contener substancias extrañas de ninguna naturaleza.

7.3. Criterios Microbiológicos

El Queso "Minas Frescal" deberá cumplir con lo establecido en el Reglamento Técnico General MERCOSUR para Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos, para Queso "Minas Frescal".

8 - PESOS Y MEDIDAS.

Se aplica el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9 - ETIQUETADO

Se aplica el ítem 9 Etiquetado, del Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

Se denomina "Queso Minas Frescal"

10 - METODOS DE ANALISIS

Humedad: FIL 4A: 1982

Materia Grasa: FIL 5B: 1986

11 – MUESTREO

Se siguen los procedimientos recomendados en la norma FIL 50C: 1995

MERCOSUR/GMC/RES. N° 44/98

Corrección de la Resolución GMC N° 145/96 "Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Queso Minas Frescal".

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, las Resoluciones Nº. 79/94, 145/96 y 38/98 del Grupo Mercado Común y la Recomendación Nº 52/97 del SGT N° 3 "Reglamentos Técnicos"

CONSIDERANDO:

La necesidad de adicionar el término "Muy" en la expresión "Alta Humedad" en los Item: 2.2 (Clasificación), 4.2.3. (Requisitos Físico-Químicos) y 5.1. Aditivos, de la Resolución GMC N° 145/96

EL GRUPO MERCADO COMÚN
RESUELVE:

Art. 1 - Aprobar la Corrección de la Res. GMC N° 145/96 "Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Queso Minas Frescal", en sus versiones en español y portugués, por la que se adiciona el término "Muy" en la expresión "Alta Humedad" en los Item 2.2 (Clasificación), 4.2.3. (Requisitos Físico-Químicos) y 5.1. Aditivos de la Res. GMC N° 145/96 que pasan a leerse:

"2.2. Clasificación:

El queso Minas Frescal es un queso semi-graso, de muy alta humedad, a ser consumido fresco, de acuerdo con la clasificación establecida en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

4.2.3. Requisitos físico-químicos.

Corresponden a las características de composición y calidad de los quesos de muy alta humedad y semi-grasos, establecidas en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

5.1. Aditivos

Se autorizan los aditivos previstos en el item 5 del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos" para quesos de muy alta humedad.

Art. 2. Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución, a través de los siguientes organismos:

ARGENTINA	Ministerio de Salud y Acción Social - ANMAT (Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnologia Médica). INAL (Instituto Nacional de Alimentos).
	Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos Secretaria de Agricultura. Pesca y Alimentación (Servicio Nacional de Sanidad Animal - SENASA).
BRASIL	Ministério da Agricultura e Abastecimento
	Ministério da Saúde
PARAGUAY	Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
	Ministerio de Agricultura y Ganadería
	Ministerio de Industria y Comercio. INTN (Instituto Nacional de Tecnología y Normalización)
URUGUAY	Ministerio de Salud Pública
	Ministerio de Industria, Energía y Minería. LATU (Laboratorio Tecnológico del Uruguay)
	Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Art. 3 - El presente Reglamento Técnico se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 4 - Los Estados Partes del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos internos antes del día 7/VI/99.

XXXII GMC – Río de Janeiro, 8/XII/98

MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA TRANSPORTE Y OBRAS PÚBLICAS

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA

MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA TRANSPORTE Y OBRAS PÚBLICAS

DESPACHO DEL MINISTRO / CONSULTORÍA JURÍDICA
RESOLUCIÓN Nº 054. CARACAS, 21/07/2016

AÑOS 206° y 157°

En ejercicio de las atribuciones conferidas por los artículos 65 y 78, numeral 19 del Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de la Administración Pública; artículo 5 numeral 2 de la Ley del Estatuto de la Función Pública; Segundo Aparte del Artículo 12 del Decreto N° 1.289 de fecha 02 de octubre de 2014, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 40.510 de fecha 2 de octubre de 2014, referido al Instructivo que establece las Normas que Regulan los Requisitos y Trámites para la Jubilación Especial de los Funcionarios y Funcionarias, Empleados y Empleadas de la Administración Pública Nacional, de los Estados y de los Municipios, y para los Obreros y Obreras al Servicio de la Administración Pública Nacional, este Despacho Ministerial,

POR CUANTO

En fecha 17 de marzo de 2016, mediante Planilla FP-026, actuando en ejercicio de la delegación que le fuera conferida por el Presidente de la República Bolivariana de Venezuela, a través del Decreto 9.402 de fecha 11 de marzo de 2013, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 40.126 en fecha 11 de marzo de 2013, el Vicepresidente Ejecutivo de la República aprobó otorgar la Jubilación Especial de Empleado al ciudadano **JULIO NARCISO RODRÍGUEZ RAMIREZ**, titular de la Cédula de Identidad N° **V-2.231.734**, funcionario de la Fundación Fondo Nacional de Transporte Urbano (FONTUR), adscrita a este Ministerio y con Quince (15) años y Nueve (9) mes de Servicio en la Administración Pública Nacional.

POR CUANTO

Han sido cumplidos los requisitos y trámites administrativos y legales necesarios, ante las autoridades competentes para la procedencia del beneficio de Jubilación Especial de Empleado al ciudadano **JULIO NARCISO RODRÍGUEZ RAMIREZ**, titular de la Cédula de Identidad N° **V-2.231.734**, a los fines de garantizar el cumplimiento del artículo 80 de la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela, este Despacho,

RESUELVE

PRIMERO: Otorgar el beneficio de Jubilación Especial al ciudadano **JULIO NARCISO RODRÍGUEZ RAMIREZ**, titular de la Cédula de Identidad N° **V-2.231.734**, de Sesenta y Nueve (69) años de edad, cuyo último cargo desempeñado es el de **Jefe de Grupo I**, en la Fundación Fondo Nacional de Transporte Urbano (FONTUR), adscrita al Ministerio del Poder Popular para Transporte y Obras Públicas, al haberse cumplido los requisitos establecidos en los Artículos 4 y 7 del Decreto N° 1.289 de fecha 02 de octubre de 2014, mediante el cual se dictó el Instructivo que establece las Normas que Regulan los Requisitos y Trámites para la Jubilación Especial de los Funcionarios, Funcionarias, Empleados y Empleadas de la Administración Pública Nacional, de los Estados y de los Municipios y para los Obreros y Obreras al Servicio de la Administración Pública Nacional.

SEGUNDO: El monto de la Jubilación Especial será la cantidad de **TRES MIL CIENTO CINCUENTA Y NUEVE BOLÍVARES CON VEINTISEIS CÉNTIMOS (BS.3.159,26)**, mensuales, equivalente al Cuarenta por ciento (40 %), del sueldo promedio de los últimos Doce (12) meses en Servicio Activo.

Motivado a la diferencia entre la fecha de la solicitud de la Jubilación Especial y la Fecha de su aprobación se realizará un recálculo en base al salario promedio mensual.

TERCERO: La Gerencia de Administración de la Fundación Fondo Nacional de Transporte Urbano (FONTUR), queda encargada de la ejecución de la presente Resolución. En tal sentido se instruye tramitar lo conducente a los efectos del cálculo y posterior pago de la Prestación de Antigüedad y otros Pasivos Laborales que pudieran corresponder al ciudadano **JULIO NARCISO RODRÍGUEZ RAMIREZ**, titular de la Cédula de Identidad N° **V-2.231.734**, de conformidad con la legislación que rige la materia.

CUARTO: La Fundación Fondo Nacional de Transporte Urbano (FONTUR), efectuará la Notificación de la Jubilación Especial otorgada al ciudadano **JULIO NARCISO RODRÍGUEZ RAMIREZ**, titular de la Cédula de Identidad N° **V-2.231.734**, de conformidad con lo pautado en el artículo 73 de la Ley Orgánica de Procedimientos Administrativos.

QUINTO: La Jubilación Especial otorgada mediante la presente Resolución surtirá efectos a partir de su publicación en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela.

Comuníquese y publíquese,

LUIS ALFREDO SAUCE NAVARRO
Ministro

MINISTERIO DEL PODER POPULAR DE PETRÓLEO

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR
DE PETRÓLEO
DESPACHO DEL MINISTRO

Caracas, 11 de julio de 2016 206º, 157º y 17º

RESOLUCIÓN
Nº 083

De conformidad con lo establecido en el numeral 2 del Artículo 5 de la Ley del Estatuto de la Función Pública, se encarga a partir de la publicación de la presente Resolución, al ciudadano **JOSÉ GABRIEL OROÑO LOAIZA**, con cédula de identidad Nº 5.720.049, como Consultor Jurídico, adscrito al Despacho del Ministro del Poder Popular de Petróleo. De conformidad con lo dispuesto en el numeral 26 del Artículo 78 del Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de la Administración Pública, en concordancia con el Artículo 1° del Reglamento de Delegación de Firma de los Ministros del Ejecutivo Nacional, se delega en el ciudadano **JOSÉ GABRIEL OROÑO LOAIZA,** la firma de los actos y documentos que a continuación se indican:

a) Las circulares, comunicaciones y avisos oficiales emanados de la Consultoría Jurídica.

b) Los oficios de respuesta a funcionarios subalternos, administrativos, judiciales o municipales de los Estados y del Distrito Capital relacionados con asuntos de la competencia de la Consultoría Jurídica.

c) La correspondencia postal, telegráfica, radiotelegráfica o de cualquier otra naturaleza en respuesta a solicitudes dirigidas a la Consultoría Jurídica.

d) La certificación de las copias de los documentos, oficios, memorandos y circulares emanados de la Consultoría Jurídica.

Comuníquese y publíquese,

Por el Ejecutivo Nacional,

EULOGIO ANTONIO DEL PINO DÍAZ
Ministro del Poder Popular de Petróleo.

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR
DE PETRÓLEO

DESPACHO DEL MINISTRO

Caracas, 21 de julio de 2016 206°, 157° y 17°

RESOLUCIÓN° 086

De conformidad con lo dispuesto en el numeral 2 del artículo 5 de la Ley del Estatuto de la Función Pública, publicada en la Gaceta Oficial de la

República Bolivariana de Venezuela N° 37.522, de fecha 6 de septiembre de 2002; en el Artículo 10 de los Estatutos Sociales de la Fundación Oro Negro, protocolizados por ante la Oficina Subalterna del Tercer Circuito de Registro del Departamento Libertador del Distrito Federal, bajo el Nº 20, Folio 63, Tomo 13, Protocolo Primero, de fecha 18 de septiembre de 1979, cuya última modificación fue registrada en la misma Oficina Subalterna del Tercer Circuito de Registro del Municipio Libertador del Distrito Capital, bajo el N° 6, Tomo 55, Protocolo Primero de fecha 15 de septiembre de 2005; y de acuerdo a la atribución conferida por el artículo 6 del Decreto Ley N° 677 del 21 de junio de 1985, publicado en la Gaceta Oficial de la República de Venezuela Extraordinario N° 3.574 de esa misma fecha, contentivo de las "Normas sobre las Fundaciones, Asociaciones y Sociedades Civiles del Estado y el Control de los Aportes Públicos a las Asociaciones y Sociedades Similares"; se constituye a partir de la publicación de la presente Resolución, la **JUNTA DIRECTIVA de la FUNDACIÓN ORO NEGRO**, la cual está integrada por los siguientes ciudadanos:

ORLANDO RAMÓN ORTEGANO QUEVEDO, titular de la Cédula de Identidad Nº 4.305.837, quien fue nombrado como Presidente Encargado, según Resolución del Ministerio del Poder Popular de Petróleo y Minería, Nº 046 de fecha 14 de abril de 2016, publicada en la Gaceta Oficial Nº 40.886 de fecha 20 de abril de 2016, reimpresa por error material en la Gaceta Oficial Nº 40.892 de fecha 28 de abril de 2016.

FRANCISCO ANTONIO SALAS BLANCO, titular de la Cédula de Identidad N° V-2.773.889, como Director Ejecutivo y de Relaciones Institucionales, en calidad de Encargado.

SOLYMAR HELENA GONZÁLEZ CASTILLO, titular de la Cédula de Identidad N° V-6.968.577, como Directora de Programas Culturales, Educativos y Recreativos, en calidad de Encargada.

ROSARYS JOSÉ YSTURIZ MARTÍNEZ, titular de la Cédula de Identidad Nº V-11.411.688, como Directora de Asuntos Sociales Públicos, en calidad de Encargada.

CAROLINA TORRAS D' LEÓN, titular de la Cédula de Identidad N° V-15.795.863, como Directora Administrativa y Financiera, en calidad de Encargada.

Los miembros de la Junta Directiva de la Fundación Oro Negro ejercerán las atribuciones indicadas en los Estatutos Sociales de la referida Fundación.

Comuníquese y publíquese,

Por el Ejecutivo Nacional,

EULOGIO ANTONIO DEL PINO DÍAZ
Ministro del Poder Popular de Petróleo

MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA CULTURA

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA CULTURA
INSTITUTO DEL PATRIMONIO CULTURAL
PROVIDENCIA ADMINISTRATIVA No. 005/2016
CARACAS, 21 DE ENERO DE 2016
AÑOS 205° 156° Y 16°

El Presidente Encargado del Instituto del Patrimonio Cultural, ciudadano **OMAR VIELMA OSUNA**, titular de la cédula de identidad N° V- 5.887.907, cuyo carácter consta en Resolución N° 039, del Ministerio del Poder Popular para la Cultura, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 40.229, de fecha 15 de agosto de 2013, en ejercicio de la atribuciones que le confiere el artículo 11 del Reglamento Parcial número 1 de la Ley de Protección y Defensa del Patrimonio Cultural, numerales 1,3 y 13, conforme a lo contemplado en el artículo 7 de la Ley de Protección y Defensa del Patrimonio Cultural.

CONSIDERANDO

Que los valores de la cultura constituyen un bien irrenunciable del pueblo venezolano y que es un deber insoslayable del Estado fomentar y garantizar la protección, preservación, enriquecimiento, conservación, salvaguarda y restauración del patrimonio cultural, tangible e intangible, y la memoria histórica de la Nación;

CONSIDERANDO

Que de acuerdo con el Artículo 2 de la Ley de Defensa y Protección del Patrimonio Cultural de nuestra República se establece: "La defensa del Patrimonio Cultural de la República es obligación prioritaria del Estado y de la ciudadanía y la declara de utilidad pública e interés social la preservación, defensa y salvaguarda de todas las obras, conjuntos y lugares creados por el hombre o de origen natural, que se encuentren en el territorio de la República, y que por su contenido cultural constituyan elementos fundamentales de nuestra identidad nacional";

CONSIDERANDO

Que de acuerdo al Artículo 3 de la Ley Orgánica de Cultura en su Numeral 19 se establece como definición de Zona de Interés Cultural como "Una determinada localidad, cuyas condiciones geográficas, formas de vida de sus pobladores, cosmovisión, usos, costumbres, actividad creadora, conocimientos y saberes, organización socio-económica y política, son consideradas patrimonio cultural local, y por cuyo objeto significativo aporte requiere de la protección del Estado";

CONSIDERANDO

Que el estado Falcón conforma un espacio geográfico altamente diverso en cultura, perfilado en la idiosincrasia de venezolanos y venezolanas, cuyos procesos de transformación histórica desde la época de nuestras comunidades originarias han conformado la afluencia de culturas interrelacionadas y en compenetración con las bondades de la naturaleza han consolidado el proceso de la identidad patria;

CONSIDERANDO

Que la Sierra de Falconiana abarca la conformación de los Municipios Sucre, Bolívar, Petit, Unión, Federación y parte de los Municipios Colina, Miranda y Jacura en la representación de sus parroquias Acurigua, Guzmán Guillermo (Zona Alta) y Agualinda respectivamente, donde la confluencia de procesos culturales y socio productivos, han generado la permanencia en el tiempo de valores propios construidos desde sus comunidades, lo que le otorga plena característica y validación como Zona de Interés Cultural;

CONSIDERANDO

Que la Sierra Falconiana, se caracteriza por una población humilde, trabajadora, respetuosa, responsable, noble, espiritual, ejemplo vivo de resistencia histórica y cuya picardía, amabilidad y hospitalidad representan un sentido de familiaridad que se expresa en las relaciones de inclusión y respeto, lo que afianza el alto sentido de pertenencia, bajo una concepción colectiva de la acción social para el beneficio de todas y todos;

CONSIDERANDO

Que las expresiones culturales materiales e inmateriales que representan la Sierra de Falcón, juegan un rol cohesionador, cuya base se fundamenta en la familia como instancia transmisora de valores, saberes, costumbres y modos de vida, lo que ha determinado su cosmovisión y valoración del ser Serrano;

CONSIDERANDO

Que los procesos históricos que han tenido lugar en la Sierra Falconiana se han experimentado dentro de un contexto humano que se manifiesta a

través de diversas expresiones artísticas que están estrechamente vinculadas a la naturaleza y bajo un criterio de aprovechamiento sustentable de los recursos que son transformados, dando cabida a la amplia creatividad que es propia de los Serranos;

CONSIDERANDO

Que ese proceso creativo se traduce en los distintos ámbitos del patrimonio cultural inmaterial a través de la creación musical con instrumentos realizados por las propias comunidades, que obedece a ese continuo de saberes y prácticas que a su vez reflejan la ejecución de las manifestaciones festivas, rituales, místicas y cotidianas;

CONSIDERANDO

Que la importancia de esos procesos culturales propios de la Sierra Falconiana, que fundamentan el reconocimiento e identificación de sus habitantes con su patrimonio cultural, representan el empoderamiento como Poder Popular y por ende el refuerzo y defensa integral de la nación venezolana, en resguardo de la Soberanía, siendo comunidad pionera en el proceso de organización popular a través de la consolidación de las figuras de Consejos Comunales, Comunas, Movimientos Sociales y Sistemas de Intercambio Solidario (Trueque) y correspondiendo al proceso de construcción colectiva de la presente declaratoria;

CONSIDERANDO

Que la memoria histórica es un elemento distintivo de las comunidades indígenas y de aquellos procesos derivados de la colonización, lo que constituye parte importante del acervo histórico como testimonio de esos sistemas hegemónicos imperantes que desplazaron nuestras culturas originarias y comunidades afrodescendientes, pero cuya significación histórica, social y cultural marcaron el precedente para la gesta independentista y libertadora, interpretadas como Rutas Históricas;

CONSIDERANDO

Que dentro de las Rutas Históricas como evidencia de la Gesta Independentista libertaria como la emprendida por José Leonardo Chirinos, constituye la antesala de los movimientos de insurgencia que sirvieron de guías para el despertar de la conciencia revolucionaria y que hoy se consolidan a través del proceso de organización popular, la cual se valorar a través de herramientas pedagógicas para el despertar del interés hacia el origen de nuestra identidad y los eventos que determinaron el desarrollo y consolidación de las poblaciones Serranas;

CONSIDERANDO

Que el valor y los recursos naturales presentes bajo la figura de Áreas Bajo Régimen de Administración Especial, conformadas por el Parque Nacional Juan Crisóstomo Falcón, Parque Nacional Cueva Quebrada El Toro, Zona Protectora de la Sierra de San Luis, Áreas Boscosas bajo protección del Río Remedio y Zona Protectora del Embalse Mapara, que se encuentran dentro de la Sierra de Falcón, poseen elementos naturales como nacientes de ríos, haitones y cuevas, asociados a procesos identitarios a su población que les hacen ser distintivos;

CONSIDERANDO

Que el reconocimiento de las prácticas tradicionales ancestrales desarrolladas en los modelos productivos artesanales se afianzan dentro de los Serranos como sistema económico comunal, donde los cultivos de plantación y el Conuco como unidad de producción, garantizan la conservación del ambiente y la soberanía alimentaria;

CONSIDERANDO

Que la preservación de los sistemas constructivos tradicionales bajo la utilización de materiales de construcción local en barro (adobe, bahareque, madera) generan la valoración de saberes populares como refuerzo de su identidad cultural trasmitiéndolo de generación en generación;

SE DICTA

Artículo 1. Se **DECLARA "ZONA DE INTERÉS CULTURAL LA SIERRA FALCONIANA",** que abarca los Municipios Sucre, Bolívar, Petit, Unión, Federación y parte de los Municipios Colina, Miranda y Jacura en la representación de sus parroquias Macoruca, Acurigua, Guzmán Guillermo (Zona Alta) y Agualinda respectivamente del estado Falcón, por su alto valor histórico y cultural, y cuyos procesos socio económico productivos, refieren y resguardan la sabiduría y saberes ancestrales.

Artículo 2. Se protegen todas las prácticas artesanales que tienen pertinencia con la identidad de la Sierra Falconiana, así como todas sus manifestaciones colectivas que representan el Patrimonio Cultural Inmaterial de la Sierra Falconiana, impulsando la promoción, producción, difusión, investigación y valoración de los mismos.

Artículo 3. Para los programas de planificación, intervención y desarrollo que se proyecten en la Zona de Interés Cultural objeto de la presente declaratoria, se dará prioridad a aquellos proyectos e iniciativas nacidos en el seno de las comunidades de acuerdo a sus propias necesidades y potencialidades, deberá hacerse del conocimiento del Instituto del Patrimonio Cultural quien articulará para su estudio con todas las organizaciones e instancias del Poder Popular presentes en la Sierra. Por lo que cualquier uso o acto que desnaturalice el alcance y objeto de la presente Providencia será nula de toda nulidad absoluta.

Por ende, deberán contar con la aprobación, participación y ejecución de las comunidades en sus diferentes sistemas de organización, las cuales decidirán la viabilidad y vulnerabilidad en sus espacios naturales y la influencia en sus manifestaciones colectivas.

Artículo 4. Toda ejecución de nuevas construcciones, trabajos de reconstrucciones, reparación y conservación a ejecutarse sobre la **SIERRA FALCONIANA**, requerirá de la presentación de un proyecto para su Consulta Previa ante el Instituto del Patrimonio Cultural, el cual será discutido directamente con las comunidades antes de su aprobación. De tal manera que toda persona interesada en intervenir bienes inmuebles con valor patrimonial inscritos en el Registro General del Patrimonio Cultural o cuyo proyecto incida sobre una manifestación colectiva, deberá hacer preliminarmente una consulta obligatoria por escrito al Instituto del Patrimonio Cultural en la cual se soliciten las directrices o lineamientos técnicos de intervención.

Artículo 5. El Instituto del Patrimonio Cultural conjuntamente con la comunidad y los órganos y entes competentes, realizará en el plazo de un año (01), el Plan de Manejo de las áreas que comprende la **ZONA DE INTERÉS CULTURAL LA SIERRA FALCONIANA**, como medio de reconocimiento y resguardo de sus manifestaciones colectivas, portadores patrimoniales, del patrimonio edificado y natural presente en la Zona, identificando los usos y modos, para determinar su manejo y puesta en uso social.

Artículo 6. Se acuerda notificar del presente acto a los Ministerios del Poder Popular con competencia en Cultura, Ecosocialismo y Agua, Inparques, Planificación, Educación Universitaria, Ciencia y Tecnología, Comercio, Comunas, Turismo, Alimentación, Agricultura y Tierras, Interior Justicia y Paz, Defensa, Vivienda y Hábitat, Centro Nacional de Historia, Gobernación del estado Falcón, las Alcaldías de los Municipios Sucre, Bolívar, Petit, Unión, Federación, Colina, Miranda y Jacura y a los diferentes sistemas de organización comunal que hacen vida en la **SIERRA FALCONIANA**.

Artículo 7. Se ordena la inscripción de la mencionada Zona de Interés Cultural en el Registro General del Patrimonio Cultural venezolano. Asimismo, se ordena la inscripción de esta circunstancia en los libros de registro que se llevan ante las Oficinas de Registro Inmobiliario correspondiente a las mencionadas jurisdicciones.

Artículo 8. Se ordena la publicación de la presente Providencia Administrativa en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela.

Comuníquese y Publíquese.

INSTITUTO del Patrimonio Cultural
PRESIDENCIA

OMAR VIELMA OSUNA
PRESIDENTE (E)
INSTITUTO DEL PATRIMONIO CULTURAL
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA CULTURA
Resolución MppC N° 039 de 12/08/2013, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 40.229 de 15/08/2013
OVO/RCR/cm

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA CULTURA
INSTITUTO DEL PATRIMONIO CULTURAL
PROVIDENCIA ADMINISTRATIVA No. 011/2016
CARACAS, 05 DE FEBRERO DE 2016
AÑOS 205° 156° y 17°

El Presidente Encargado del **INSTITUTO DEL PATRIMONIO CULTURAL,** ciudadano **OMAR VIELMA OSUNA**, venezolano, mayor de edad, titular de la cédula de identidad N° V-5.887.907, designado mediante Resolución N° 039 de fecha 12 de agosto de 2013, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 40.229, de fecha 15 de agosto de 2013, actuando de conformidad con las atribuciones conferidas en el artículo 10 numerales 1 y 2, artículo 6 numeral 5 y artículo 31 de la Ley de Protección y Defensa del Patrimonio Cultural, en consonancia con lo preceptuado en el numeral 2 del artículo 11 del Reglamento Parcial N° 1 de la Ley de Protección y Defensa del Patrimonio Cultural.

CONSIDERANDO

Que es deber del Estado velar por la protección, preservación, defensa y salvaguarda del Patrimonio Cultural Tangible e Intangible, y la Memoria Histórica de la Nación, los cuales constituyen elementos fundamentales de nuestra identidad cultural,

CONSIDERANDO

Que el estado Monagas conforma una entidad federal ubicada en la Región Nor-Oriental de Venezuela, constituido como estado oficial en 1909 y cuya ubicación geográfica, recursos y maravillas naturales, trascendencia histórica, valores culturales, fuerte presencia de comunidades indígenas y gentilicio de sus ciudadanos, la hace el destino predilecto y atractivo de gran relevancia para el país,

CONSIDERANDO

Que de su conformación de trece Municipios y cuarenta y cuatro Parroquias, se desprende su Capital la ciudad de Maturín, aunque fundada en 1760 por Fray Lucas de Zaragoza, lleva el nombre según la tradición oral, del Cacique que murió en manos de los conquistadores, tras la barbarie producida por la colonización europea,

CONSIDERANDO

Que el estado Monagas y la ciudad de Maturín, están consideradas unas de las principales fuentes de producción petrolera de Venezuela, al formar parte de la Faja Petrolífera del Orinoco, y albergar gran parte de la industria que extrae y procesa tan preciado recurso natural, principal medio de, producción y sustento económico del país,

CONSIDERANDO

Que el Centro Histórico de Maturín, cuenta con un conjunto de Bienes cuya trascendencia cultural refleja parte de los procesos históricos vividos en la zona y el país, y mantiene parte de sus elementos arquitectónicos y culturales dignos de preservación y conservación en tiempo y espacio.

SE DICTA

Artículo 1: Se **DECLARA BIEN DE INTERÉS CULTURAL,** al conjunto de los Bienes presentes en el Casco Histórico de Maturín desplegados específicamente en la **AVENIDA LAS PALMERAS DE MATURÍN**, ubicada en la ciudad de Maturín, estado Monagas, por su alta relevancia histórica - cultural y por considerarse sitio fundacional del Municipio. La cual queda comprendida dentro de la siguiente Poligonal según Coordenadas (cuadro a ser inserto en la Declaratoria):

Avenida Las Palmeras: definida por una poligonal cerrada de forma rectangular, cuyos límites están unidos por 4 vértices expresados en valores de coordenadas UTM (Universal Transversal Mercator), Huso 20, Datum SIRGAS - REGVEN, los cuales se describen a continuación: partiendo desde el vértice o punto P1 con coordenadas (N: 1.077.913,01 m- E: 479.845,89 m), ubicado en la esquina de la manzana A3, en el margen derecho y el extremo Noreste de la poligonal del Área de Amortiguamiento, desde aquí en dirección Norte en línea diagonal a una distancia de 24,66 metros, se intercepta el punto P2 con coordenadas (N: 1.077.908,35 m - E: 479.870,12m), en la esquina de manzana B2, en el margen izquierdo de la Avenida antes mencionada. A partir de aquí en dirección Este a una distancia de 276,45 metros el límite de la poligonal se conecta con el punto P3 con coordenadas (N: 1.077.637,41 m - E: 479.815,14 m), punto ubicado en la esquina de la manzana B5, en el margen izquierdo de la prenombrada Avenida, desde este punto en dirección Oeste a una distancia de 23,82 metros y en la esquina de la manzana A5, en el margen derecho dicha Avenida, el límite se empalma con el punto P4 con coordenadas (N: 1,077.645,07m - E:479.792,57 m), a partir de este último a una distancia de 273,19 metros, hasta llegar a la esquina de la manzana A3 e interceptar el punto P1, punto de partida de la poligonal de protección de Bien Cultural Avenida Las Palmeras.

PUNTOS	DATUM SIRGAS-REGVEN UTM	
	NORTE	ESTE
P1	1.077.913,01	479.845,89
P2	1.077.908,35	479.870,12
P3	1.077.613,41	479.815,14
P4	1.077.645,07	479.792,57
P1	1.077.913,01	479.845,89
Superficie:	6.505,43 m2 (0,65 Has)	

Área de Amortiguamiento: definida por una poligonal cerrada de forma irregular constituida por catorce (14) vértices expresados en valores de coordinadas UTM (Universal Transversal Mercator), Huso 20, Datum SIRGAS-REGVEN, los cuales se describen a continuación: partiendo desde el vértice o punto P1 con coordenadas (N: 1.077.616,64 m - E: 479.294,30 m) ubicado en el extremo suroeste de la poligonal, desde este punto, siguiendo la ruta de la vialidad por su margen izquierdo y en dirección Norte hasta empalmar con el punto P2 con coordenadas (N: 1.077.752,71 m - E: 479.341,32 m), a partir de aquí se buscan los puntos bajos de las curvas de nivel hasta interceptar el punto P3 con coordenadas (N: 1.077.960,00 m - E: 479.490,26 m), desde este punto dirección norte, igualmente pasando por los puntos altos de las curvas de nivel se llega al punto P4 identificado con las coordenadas (N: 1.078.024,50 m - E: 479.622,07 m), y siguiendo la forma de la curva de nivel de 60 m.s.n.m. Hasta enlazar con el punto P5 con coordenadas (N: 1.078.029,29 m - E: 479.770,18 m), en la cota de 55 m.s.n.m., ahora bien, desde el punto P5, buscando los puntos de la curva de nivel hasta interceptar el punto P6 con coordenadas (N: 1.078.042,62 m - E: 479.870,20 m), en dirección Norte, desde aquí a una distancia de 31,76 metros, siguiendo el recorrido de la vialidad por su margen izquierdo, hasta vincular con el punto P7 con coordenadas (N: 1.078.073,25 m - E: 479.860,53 m) e interceptar la cota de los 70 m.s.n.m.. A partir de aquí, se sigue la forma de la curva de nivel en dirección Suroeste hasta empalmar con el punto P8 con coordenadas (N: 1.077.931,82 m - E: 479.932,54 m), en dirección Sur, por el margen derecho de la calle 16, denominada Juncal pasando por la manzana B1, hasta la manzana B7 y en la esquina de esta última se intercepta el punto P9 con coordenadas (N: 1.077.470,84 m - E: 479.840,44 m), desde este punto P9, siguiendo la ruta de la vialidad de nombre Avenida Bicentenaria en dirección Norte y por su margen derecho, pasando por la manzana B7 a la A7 y vincular con el punto P10 de coordenadas (N: 1.077.469,29 m - E: 479.596,94 m), en dirección Norte, el punto P10 ubicado en la esquina de la manzana A7 a una distancia de 55,61 metros, el límite de la poligonal se conecta con el punto P11 de coordenadas (N: 1.077.517,94 m - E: 479.569,99 m), desde aquí por el margen derecho de la carrera 7 cuya denominación es Casualidad a una distancia de 238,45 metros, en dirección Sur se intercepta por el punto P12 con coordenadas (N: 1.077.420,56 m - E: 479.354,51 m), desde este último punto en línea recta a una distancia de 12,99 metros, y en una de los puntos bajos de la cota de 70 m.s.n.m., en dirección Oeste, se buscan los puntos altos y bajos de las cotas 64 a la 50 m.s.n.m., hasta llegar de nuevo a la cota de los 70 m.s.n.m., y seguir la forma de ésta, hasta su posición más alta en dirección Noroeste y empalmar con el punto P13 con coordenadas (N: 1.077.660,84 m - E: 479.529,36 m), desde aquí en línea recta y dirección Oeste se intercepta con el punto P14 con coordenadas (N: 1.077.686,13 m - E: 479.478,74 m), ubicado en el margen derecho de la Calle Los Andes, desde este punto P14, a una distancia de 208,82 metros, se llega al punto P1, punto de partida de la poligonal del Área de Amortiguamiento de la Avenida Las Palmeras.

PUNTOS	DATUM SIRGAS-REGVEN UTM	
	NORTE	ESTE
P1	1.077.616,14	479.294,30
P2	1.077.752,71	479.431,32
P3	1.077.960,00	479.490,26
P4	1.078.024,60	479.622,07
P5	1.078.029,29	479.770,18
P6	1.078.042,62	479.870,20
P7	1.078.073,25	479.860,53
P8	1.077.931,82	479.932,54
P9	1.077.470,84	479.840,44
P10	1.077.469,29	479.596,94
P11	1.077.517,94	479.569,99
P12	1.077.420,56	479.354,51
P13	1.077.660,84	479.329,36
P14	1.077.686,13	479.478,74
P1	1.077.616,64	479.294,30
Superficie:	26,23 Has	

Artículo 2: Los Bienes protegidos mediante la presente Providencia Administrativa, insertos en las coordenadas descritas en el Artículo Primero, estarán conformados por:
1.- Bulevar Las Palmeras
2.- Cine Rialto de Maturín
3.- Residencia Oficial de los Gobernadores
4.- Ruinas de la antigua maternidad "Juana Ramírez La Avanzadora"
5.- Logia Masónica de Maturín
6.- Casa antillana 2
7.- Casa antillana 1
8.- Casa californiana
9.- Hotel Mallorca

Artículo 3: La preservación, conservación y sostenibilidad de los espacios que comprende la **Avenida Las Palmeras de Maturín**, quedan bajo la guardia y custodia de la Gobernación del estado Monagas y del Gabinete del Ministerio del Poder Popular para la Cultura del estado Monagas, y su puesta en valor corresponde a la Brigada Patrimonial Ecológica Las Palmeras, como componente comunitario presente en la zona, so pena del cumplimiento de las disposiciones establecidas en la Ley de Protección y Defensa del Patrimonio Cultural y de las acciones que este Instituto del Patrimonio Cultural ejecute en razón de su competencia.

Artículo 4: Fomentar la difusión, investigación, educación, protección y salvaguardia como Bien de Interés Cultural al conjunto de Bienes desplegados en la AVENIDA LAS PALMERAS DE MATURÍN, que mediante una gestión integrada con la participación de los organismos públicos y privados con competencia en el área, que garanticen la transmisión y sustentabilidad de este testimonio histórico - cultural que define parte de la identidad cultural de nuestra nación.

Artículo 5: Se acuerda notificar del presente acto a los Ministros del Poder Popular con competencia en Cultura; Turismo; Educación Superior y Universitaria; Gobernación del estado Monagas, a la Alcaldía del municipio Maturín, al Gabinete de Monagas del Ministerio del Poder Popular para la Cultura y al Centro Nacional de Historia.

Artículo 6: Se ordena la inscripción de la mencionada Avenida Las Palmeras, como Bien de Interés Cultural en el Registro General del Patrimonio Cultural Venezolano.

Artículo 7: Se ordena la publicación de la presente Providencia Administrativa en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela.

Comuníquese y Publíquese.

INSTITUTO del Patrimonio Cultural
PRESIDENCIA

OMAR VIELMA OSUNA
PRESIDENTE (E)
INSTITUTO DEL PATRIMONIO CULTURAL
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA CULTURA
Resolución MPPC N° 039 de 12/08/2013, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 40.229 de 15/08/2013
OVO/RCR/cm

MINISTERIO DEL PODER POPULAR DE DESARROLLO MINERO ECOLÓGICO

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR DE
DESARROLLO MINERO ECOLÓGICO
DESPACHO DEL MINISTRO
205°, 157° y 17°

N° 008 **FECHA:** 22 JUL 2016

RESOLUCIÓN

El Ministro del Poder Popular de Desarrollo Minero Ecológico, designado mediante Decreto N°2.351, de fecha 09 de junio de 2016, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 40.922 de la misma fecha, en ejercicio de las competencias que me confiere lo dispuesto en el artículo 78 numerales 19 y 27 del Decreto N°1.424, con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de la Administración Pública de fecha 17 de noviembre de 2014; en concordancia con lo establecido en el artículo 5 numeral 2 y artículo 20 numeral 6, de la Ley del Estatuto de la Función Pública; y lo señalado en el artículo 24 del Decreto N° 2.269, sobre Organización General de la Administración Pública, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 40.865, de fecha 9 de marzo de 2016; Designo al ciudadano, **AVILIO ANTONIO LAVARCA BRACHO** titular de la cédula de identidad N° V-9.782576, como **Director General de la Oficina de Planificación y Presupuesto** de este Ministerio, a partir de la fecha de publicación de la presente Resolución.

Comuníquese y Publíquese.
Por el Ejecutivo Nacional,

ROBERTO IGNACIO MIRABAL ACOSTA
MINISTRO

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR DE
DESARROLLO MINERO ECOLÓGICO
DESPACHO DEL MINISTRO
206º, 157º y 17º

Nº 009 **FECHA:** 22 JUL 2016

RESOLUCIÓN

El Ministro del Poder Popular de Desarrollo Minero Ecológico, designado mediante Decreto Nº 2.351, de fecha 09 de junio de 2016, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.922 de la misma fecha, en ejercicio de las competencias que me confiere lo dispuesto en el artículo 78, numerales 19 y 27 del Decreto Nº 1.424, con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de la Administración Pública de fecha 17 de noviembre de 2014; en concordancia con lo establecido en el artículo 5 numeral 2 y artículo 20 numeral 6, de la Ley del Estatuto de la Función Pública; y lo señalado en el artículo 26 del Decreto Nº 2.269, sobre Organización General de la Administración Pública, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.865, de fecha 9 de marzo de 2016; **Designo** a la ciudadana **SHESLAYNE DEL CARMEN GUILLEN MIRANDA**, titular de la cédula de identidad Nº V- 13.860.875, como **Directora General Encargada de la Oficina de Gestión Administrativa** de este Ministerio.

Comuníquese y Publíquese.
Por el Ejecutivo Nacional,

ROBERTO IGNACIO MIRABAL ACOSTA
MINISTRO

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR DE
DESARROLLO MINERO ECOLÓGICO
DESPACHO DEL MINISTRO
206º, 157º y 17º

Nº 010 **FECHA:** 22 JUL 2016

RESOLUCIÓN

El Ministro del Poder Popular de Desarrollo Minero Ecológico, designado mediante Decreto Nº 2.351, de fecha 09 de junio de 2016, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.922 de la misma fecha, en ejercicio de las competencias que me confiere lo dispuesto en el artículo 78, numerales 19 y 27 del Decreto Nº 1.424, con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de la Administración Pública de fecha 17 de noviembre de 2014; en concordancia con lo establecido en el artículo 5 numeral 2 y artículo 20 numeral 6, de la Ley del Estatuto de la Función Pública; **Designo** a la ciudadana **Nurya Andrea Barrios Cal,** titular de la cédula de identidad Nº V- 13.472.459, como **Directora General de Gestión Productiva de la Mediana y Gran Minería** de este Ministerio.

Comuníquese y Publíquese.
Por el Ejecutivo Nacional,

ROBERTO IGNACIO MIRABAL ACOSTA
MINISTRO

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR DE
DESARROLLO MINERO ECOLÓGICO
DESPACHO DEL MINISTRO
206º, 157º y 17º

Nº 011 **FECHA:** 22 JUL 2016

RESOLUCIÓN

El Ministro del Poder Popular de Desarrollo Minero Ecológico, designado mediante Decreto Nº 2.351, de fecha 09 de junio de 2016, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.922 de la misma fecha, en ejercicio de las competencias que me confiere lo dispuesto en el artículo 78, numerales 19 y 27 del Decreto Nº 1.424, con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de la Administración Pública de fecha 17 de noviembre de 2014; en concordancia con lo establecido en el artículo 5 numeral 2 y artículo 20 numeral 6, de la Ley del Estatuto de la Función Pública; y lo señalado en el artículo 25 del Decreto Nº 2.269, sobre Organización General de la Administración Pública, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.865, de fecha 9 de marzo de 2016; **Designo** a la ciudadana **EGLENYS ELENA LEAL VILLALOBOS**, titular de la cédula de identidad Nº V- 17.097.304, como **Directora General Encargada de la Oficina de Gestión Humana** de este Ministerio.

Comuníquese y Publíquese.
Por el Ejecutivo Nacional,

ROBERTO IGNACIO MIRABAL ACOSTA
MINISTRO

TRIBUNAL SUPREMO DE JUSTICIA

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
TRIBUNAL SUPREMO DE JUSTICIA
DIRECCIÓN EJECUTIVA DE LA MAGISTRATURA

Resolución Nº 0094

Caracas, 20 de julio de 2016
206º y 157º y 17º

La Dirección Ejecutiva de la Magistratura, representada por el ciudadano **SILIO CÉSAR SÁNCHEZ ZERPA**, titular de la cédula de identidad Nº 13.656.999, domiciliado en esta ciudad de Caracas, Distrito Capital, en su condición de **DIRECTOR EJECUTIVO DE LA MAGISTRATURA**, designado en Sesión de Sala Plena del Tribunal Supremo de Justicia, el día catorce (14) de octubre de 2015, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.798 de fecha veintisiete (27) de noviembre de 2015, en ejercicio de las atribuciones conferidas en el numeral 12 del artículo 77 de la Ley Orgánica del Tribunal Supremo de Justicia de la República Bolivariana de Venezuela, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 39.522 de fecha primero (01) de octubre 2010.

RESUELVE

PRIMERO: Designar al ciudadano **ROGER ANTONIO BASTARDO SULVARÁN,** titular de la Cédula de Identidad Nº 4.436.913, quien ejerce el cargo de Analista Profesional II, como Coordinador de Cultura, adscrito a la División de Bienestar Social, Dirección de Servicios al Personal de la Dirección General de Recursos Humanos de la Dirección Ejecutiva de la Magistratura, en condición de encargado, a partir de la presente fecha.

Dada, firmada y sellada en la Dirección Ejecutiva de la Magistratura, en Caracas a los veinte (20) días del mes de julio de 2016.

Comuníquese y Publíquese,

SILIO CÉSAR SÁNCHEZ ZERPA
Director Ejecutivo de la Magistratura

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
TRIBUNAL SUPREMO DE JUSTICIA
DIRECCIÓN EJECUTIVA DE LA MAGISTRATURA

Resolución Nº 0096

Caracas, 14 de julio de 2016
206º y 157º y 17º

La Dirección Ejecutiva de la Magistratura, representada por el ciudadano **SILIO CÉSAR SÁNCHEZ ZERPA**, titular de la cédula de identidad Nº 13.656.999, domiciliado en esta ciudad de Caracas, Distrito Capital, en su condición de **DIRECTOR EJECUTIVO DE LA MAGISTRATURA**, designado en Sesión de Sala Plena del Tribunal Supremo de Justicia, el día catorce (14) de octubre de 2015, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.798 de fecha veintisiete (27) de noviembre de 2015, en ejercicio de las atribuciones conferidas en el numeral 12 del artículo 77 de la Ley Orgánica del Tribunal Supremo de Justicia de la República Bolivariana de Venezuela, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 39.522 de fecha primero (01) de octubre 2010.

RESUELVE

PRIMERO: Designar al ciudadano **RAFAEL EDUARDO RUÍZ CHACÍN,** titular de la Cédula de Identidad Nº 16.972.953, quien ejerce el carço de Técnico III, como Jefe de la División de Administración de Redes de la Dirección de Telemática de la Oficina de Desarrollo Informático de la Dirección Ejecutiva de la Magistratura, en condición de encargado, a partir del quince (15) de junio de 2016.

Dada, firmada y sellada en la Dirección Ejecutiva de la Magistratura, en Caracas a los catorce (14) días del mes de julio de 2016.

Comuníquese y Publíquese,

SILIO CÉSAR SÁNCHEZ ZERPA
Director Ejecutivo de la Magistratura

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
TRIBUNAL SUPREMO DE JUSTICIA
DIRECCIÓN EJECUTIVA DE LA MAGISTRATURA

Resolución Nº 0099

Caracas, 20 de julio de 2016
206º y 157º y 17º

La Dirección Ejecutiva de la Magistratura, representada por el ciudadano **SILIO CÉSAR SÁNCHEZ ZERPA**, titular de la cédula de identidad Nº 13.656.999, domiciliado en esta ciudad de Caracas, Distrito Capital, en su condición de **DIRECTOR EJECUTIVO DE LA MAGISTRATURA**, designado en Sesión de Sala Plena del Tribunal Supremo de Justicia, el día catorce (14) de octubre de 2015, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.798 de fecha veintisiete (27) de noviembre de 2015, en ejercicio de las atribuciones conferidas en el numeral 12 del artículo 77 de la Ley Orgánica del Tribunal Supremo de Justicia de la República Bolivariana de Venezuela, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 39.522 de fecha primero (01) de octubre 2010.

RESUELVE

PRIMERO: Designar al ciudadano **CARLOS MANUEL LEÓN VILLAMEDIANA,** titular de la Cédula de Identidad Nº 14.130.886, quien ejerce el cargo de Analista Profesional II, como Director de Servicios Judiciales de la Dirección General de Servicios Regionales de la Dirección Ejecutiva de la Magistratura, en condición de encargado, a partir de la presente fecha.

Dada, firmada y sellada en la Dirección Ejecutiva de la Magistratura, en Caracas a los veinte (20) días del mes de julio de 2016.

Comuníquese y Publíquese,

SILIO CÉSAR SÁNCHEZ ZERPA
Director Ejecutivo de la Magistratura

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
TRIBUNAL SUPREMO DE JUSTICIA
DIRECCIÓN EJECUTIVA DE LA MAGISTRATURA

Resolución Nº 0100

Caracas, 20 de julio de 2016
206º y 157º y 17º

La Dirección Ejecutiva de la Magistratura, representada por el ciudadano **SILIO CÉSAR SÁNCHEZ ZERPA**, titular de la cédula de identidad Nº 13.656.999, domiciliado en esta ciudad de Caracas, Distrito Capital, en su condición de **DIRECTOR EJECUTIVO DE LA MAGISTRATURA**, designado en Sesión de Sala Plena del Tribunal Supremo de Justicia, el día catorce (14) de octubre de 2015, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 40.798 de fecha veintisiete (27) de noviembre de 2015, en ejercicio de las atribuciones conferidas en el numeral 12 del artículo 77 de la Ley Orgánica del Tribunal Supremo de Justicia de la República Bolivariana de Venezuela, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Nº 39.522 de fecha primero (01) de octubre 2010.

RESUELVE

PRIMERO: Designar a la ciudadana **ARLETH MAYBE FIGUEREDO RODRÍGUEZ,** titular de la Cédula de Identidad Nº 16.662.157, como Jefa de la División de Carrera Judicial de la Dirección General de Recursos Humanos de la Dirección Ejecutiva de la Magistratura, a partir de la presente fecha, cargo considerado de libre nombramiento y remoción.

Dada, firmada y sellada en la Dirección Ejecutiva de la Magistratura, en Caracas a los veinte (20) días del mes de julio de 2016.

Comuníquese y Publíquese,

SILIO CÉSAR SÁNCHEZ ZERPA
Director Ejecutivo de la Magistratura

CONSEJO NACIONAL ELECTORAL

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
PODER ELECTORAL
CONSEJO NACIONAL ELECTORAL
RESOLUCIÓN N° 160707-100
Caracas, 7 de julio de 2016
206° y 157°

El Consejo Nacional Electoral, en ejercicio de las atribuciones conferidas en el artículo 292 de la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela, el artículo 7 de la Ley Orgánica del Poder Electoral y el artículo 55 del Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de Bienes Públicos, dicta la siguiente Resolución;

CONSIDERANDO

Que el Consejo Nacional Electoral es un órgano del Poder Público Nacional, por lo cual está sujeto al ámbito de aplicación del Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de Bienes Públicos, de conformidad con lo dispuesto en su artículo 4.1;

CONSIDERANDO

Que en fecha 19 de noviembre de 2014 entró en vigencia el Decreto N° 1.407 con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de Bienes Públicos, el cual tiene por objeto establecer las normas que regulan el ámbito, organización, atribuciones y funcionamiento del Sistema de Bienes Públicos, como parte integrante del Sistema de Administración Financiera del Estado;

CONSIDERANDO

Que las normas contenidas en el Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de Bienes Públicos, así como sus normas reglamentarias y aquellas que emita la Superintendencia de Bienes Públicos son de estricto cumplimiento por las entidades que conforman el Sistema Nacional de Bienes Públicos, integrado por los órganos y entes del Sector Público;

CONSIDERANDO

Que Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de Bienes Públicos en el Titulo II, Capitulo II, artículo 22 crea la Superintendencia de Bienes Públicos como órgano rector del Sistema de Bienes Públicos bajo la responsabilidad y dirección de un Superintendente o una Superintendente de Bienes Públicos;

CONSIDERANDO

Que la Superintendencia de Bienes Públicos en ejercicio de las atribuciones conferidas en el artículo 30 numerales 5 y 6 del Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de Bienes Públicos, dictó la Providencia Administrativa N° 006-13 de fecha 22 de febrero de 2013, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 40.120 de fecha 28 de febrero de 2013, en la cual instruye a las máximas autoridades de los órganos y entes del Sector Público, a designar un Responsable Patrimonial, con el objeto de lograr la necesaria coordinación entre la Superintendencia de Bienes Públicos y el Consejo Nacional Electoral;

CONSIDERANDO

Que el Consejo Nacional Electoral, en ejercicio de sus competencias como órgano rector del Poder Electoral, en sesión celebrada el día 7 de julio de 2016, aprobó designar al Responsable Patrimonial del Órgano Electoral;

RESUELVE

PRIMERO.- Designar al ciudadano **Cristóbal Figueroa**, titular de la cédula de identidad N° **10.395.940**, como Responsable Patrimonial de los bienes que sean propiedad, estén en custodia, protección, adscripción o hayan sido asignados al Consejo Nacional Electoral.

SEGUNDO.- El Responsable Patrimonial del Consejo Nacional Electoral, tendrá entre otras las siguientes funciones:

1. Ejercer la adecuada coordinación entre la Unidad encargada de llevar el registro de los bienes públicos del Consejo Nacional Electoral y la Superintendencia de Bienes Públicos.
2. Realizar y mantener actualizado el registro de bienes públicos del Consejo Nacional Electoral, de conformidad con las normas e instructivos que al efecto dicte la Superintendencia de Bienes Públicos.
3. Ejercer cualquier otra que le señale la legislación aplicable y las normas internas del Poder Electoral.

TERCERO.- La presente Resolución entrará en vigencia a partir de su publicación en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela.

Resolución aprobada por el Consejo Nacional Electoral en sesión celebrada el día 7 de julio de 2016.

Comuníquese y Publíquese,

TIBISAY LUCENA RAMÍREZ
PRESIDENTA

XAVIER ANTONIO MORENO REYES
SECRETARIO GENERAL

MINISTERIO PÚBLICO

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO PÚBLICO
Despacho de la Fiscal General de la República
Caracas, 13 de julio de 2016

Años 206° y 157°

RESOLUCIÓN **Nº 1108**

LUISA ORTEGA DÍAZ
Fiscal General de la República

En ejercicio de la facultad conferida por el artículo 6 de la Ley Orgánica del Ministerio Público y, en uso de las atribuciones establecidas en los numerales 1 y 3 del artículo 25 eiusdem.

RESUELVE:

ÚNICO: Designar **ABOGADO ADJUNTO I** a la ciudadana Abogada **KELLYS DEL ROSARIO CANO HERRERA,** titular de la cédula de identidad Nº 10.938.097, en la **FISCALÍA SÉPTIMA** del Ministerio Público de la Circunscripción Judicial del estado Anzoátegui, con sede en El Tigre.

La presente designación tendrá efectos administrativos a partir del 20 de julio de 2016.

Comuníquese y Publíquese.

LUISA ORTEGA DÍAZ
Fiscal General de la República

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO PÚBLICO
Despacho de la Fiscal General de la República
Caracas, 14 de julio de 2016
Años 206° y 157°

RESOLUCIÓN **Nº 1112**

LUISA ORTEGA DÍAZ
Fiscal General de la República

En ejercicio de las atribuciones conferidas en el encabezamiento del artículo 284 de la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela y de conformidad con lo dispuesto en los artículos 19 y 25, numerales 1 y 8 de la Ley Orgánica del Ministerio Público;

CONSIDERANDO:

Que para optimizar el desempeño de las funciones del Ministerio Público, se deben evaluar las competencias de cada una de las Direcciones, reflejadas en el organigrama estructural del Despacho de la Fiscal General de la República;

CONSIDERANDO:

Que resulta conveniente adecuar la estructura organizativa del Ministerio Público, conforme a lo establecido en el Plan Estratégico 2015-2021, a la nueva filosofía institucional y a las exigencias encomendadas en el ordenamiento jurídico venezolano.

CONSIDERANDO:

Que se hace necesario garantizar con mayor eficacia y eficiencia las dotaciones de bienes y materiales a las Dependencias del Ministerio Público.

RESUELVE:

PRIMERO: Cambiar la adscripción del **Departamento de Almacén** de la División de Compras y Servicios en la Unidad Contratante; a la **Dirección de Administración y Servicios,** manteniendo las funciones que tiene asignadas desde su creación.

SEGUNDO: La presente Resolución, será parte integrante del "Reglamento Interno que define las competencias de las Dependencias que conforman el Despacho del Fiscal General de la República", dictado mediante Resolución N° 979 de fecha 15 de diciembre de 2000, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 5.511 Extraordinario de fecha 20 de diciembre de 2000.

TERCERO: La presente Resolución entrará en vigencia a partir de la fecha de su publicación en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela.

Comuníquese y Publíquese.

LUISA ORTEGA DÍAZ
Fiscal General de la República

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO PÚBLICO
Despacho de la Fiscal General de la República
Caracas, 20 de julio de 2016
Años 206° y 157°

RESOLUCIÓN **Nº 1142**

LUISA ORTEGA DÍAZ
Fiscal General de la República

En ejercicio de la facultad conferida por el artículo 6 de la Ley Orgánica del Ministerio Público y, en uso de las atribuciones establecidas en los numerales 1 y 3 del artículo 25 eiusdem.

RESUELVE:

ÚNICO: Trasladar al ciudadano Abogado **EDWINKARL GAMALIEL MORALES LUBO**, titular de la cédula de identidad Nº 8.109.887, quien se venía desempeñando como Fiscal Provisorio en la Fiscalía Quincuagésima Primera del Ministerio Público de la Circunscripción Judicial del Área Metropolitana de Caracas; como **FISCAL AUXILIAR INTERINO** a la **FISCALÍA CENTÉSIMA CUADRAGÉSIMA SÉPTIMA** del Ministerio Público de la citada Circunscripción Judicial, con competencia para intervenir en las Fases Intermedia y de Juicio Oral, cargo vacante, a partir del 21 de julio de 2016 y hasta nuevas instrucciones de esta Superioridad.

Comuníquese y Publíquese.

LUISA ORTEGA DÍAZ
Fiscal General de la República

GACETA OFICIAL
DE LA REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA

DEPÓSITO LEGAL: ppo 187207DF1

AÑO CXLIII - MES X Número 40.951

Caracas, lunes 25 de julio de 2016

Esquina Urapal, edificio Dimase, La Candelaria
Caracas – Venezuela

Tarifa sujeta a publicación de fecha 14 de noviembre de 2003 en la Gaceta Oficial Nº 37.818
http://www.minci.gob.ve

Esta Gaceta contiene 88 Págs. costo equivalente a 35,65 % valor Unidad Tributaria

LEY DE PUBLICACIONES OFICIALES
(22 DE JULIO DE 1941)

Artículo 11. La GACETA OFICIAL, creada por Decreto Ejecutivo del 11 de octubre de 1872, continuará editándose en la Imprenta Nacional con la denominación GACETA OFICIAL DE LA REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA.

Artículo 12. La GACETA OFICIAL DE LA REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA se publicará todos los días hábiles, sin perjuicio de que se editen números extraordinarios siempre que fuere necesario; y deberán insertarse en ella sin retardo los actos oficiales que hayan de publicarse.

Parágrafo único: Las ediciones extraordinarias de la GACETA OFICIAL tendrán una numeración especial

Artículo 13. En la GACETA OFICIAL DE LA REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA se publicarán los actos de los Poderes Públicos que deberán insertarse y aquellos cuya inclusión sea considerada conveniente por el Ejecutivo Nacional.

Artículo 14. Las leyes, decretos y demás actos oficiales tendrán carácter de públicos por el hecho de aparecer en la GACETA OFICIAL DE LA REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA, cuyos ejemplares tendrán fuerza de documentos públicos.

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO PÚBLICO
Despacho de la Fiscal General de la República
Caracas, 21 de julio de 2016
Años 206° y 157°

RESOLUCIÓN **Nº 1170**

LUISA ORTEGA DÍAZ
Fiscal General de la República

En ejercicio de la facultad conferida por el artículo 6 de la Ley Orgánica del Ministerio Público y, en uso de las atribuciones establecidas en los numerales 1 y 3 del artículo 25 eiusdem.

RESUELVE:

ÚNICO: Designar al ciudadano Licenciado **CARLOS ALBERTO ALMARZA SÁNCHEZ,** titular de la cédula de identidad N° 9.688.761, **DIRECTOR CONTRA LA EXTORSIÓN Y EL SECUESTRO (ENCARGADO),** adscrito a la Dirección General Contra la Delincuencia Organizada, cargo vacante. El referido ciudadano se viene desempeñando como Experto Analista IV en la Unidad Antiextorsión y Secuestro de la Circunscripción Judicial del Área Metropolitana de Caracas, adscrita a la Dirección Técnico Científica y de Investigaciones; y, como Coordinador (Encargado) en la citada Unidad.

Igualmente, conforme a lo establecido en los numerales 12 y 20 del artículo 25 de la citada Ley Orgánica, el nombrado ciudadano podrá intervenir como representante del Ministerio Público en los asuntos de la Institución, en cualquier lugar del territorio nacional. Asimismo, le delego la firma de los asuntos rutinarios o de mera tramitación, mientras esté Encargado de la mencionada Dirección.

La presente designación tendrá efectos administrativos a partir del 22 de julio de 2016 y hasta nuevas instrucciones de esta Superioridad.

Comuníquese y Publíquese.

LUISA ORTEGA DÍAZ
Fiscal General de la República