

EL DERECHO DIGITAL - PRIMERA PLANA
Legislación Nacional

PODER EJECUTIVO - DECRETOS

PROMULGACION: 17 de agosto de 2010

PUBLICACION: 31 de agosto de 2010

Decreto N° 252/010 - Reglamento Técnico Metrológico de Metodología para efectuar el control Metrológico en Pescados, Moluscos y Crustáceos Glaseados. Aprobación.

MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA

Montevideo, 17 de agosto de 2010

VISTO: el proyecto de reglamento técnico MERCOSUR de Metodología para determinación de contenido neto en Pescados, Moluscos y Crustáceos Glaseados, a los efectos de determinar el contenido neto, según resolución MERCOSUR/GMC/RES. N° 40/09;

CONSIDERANDO: I) que resulta necesario definir claramente el peso neto en pescados, moluscos y crustáceos glaseados a los efectos de facilitar el intercambio comercial entre los Estados Partes y de eliminar barreras técnicas que podrían ser consideradas obstáculos a la libre circulación de los mismos, así como garantizar la defensa del consumidor;

II) que el artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la Estructura Institucional del MERCOSUR - Protocolo de Ouro Preto - aprobado por Ley N° 16.712 de 1° de setiembre de 1995, establece que los Estados Parte se comprometen a adoptar las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos correspondientes previstos en el artículo 2° del referido Protocolo;

III) que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República en el Protocolo mencionado poniendo en vigencia en el derecho positivo nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en él;

IV) lo dispuesto por los artículos 10, 11 y 12 del Decreto Ley N° 15.298 de 7 de julio de 1982 y artículo 190 de la Ley N° 18.172 de 31 de agosto de 2007

ATENTO: a lo informado por el Laboratorio Tecnológico del Uruguay y a lo dictaminado por la Asesoría Jurídica del Ministerio de Industria, Energía y Minería;

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA
DECRETA:

ART. 1°.-

Apruébase el Reglamento Técnico Metrológico de Metodología para efectuar el control Metrológico en Pescados, Moluscos y Crustáceos Glaseados, a los efectos de determinar el contenido neto, que se anexa al presente y forma parte integral del mismo.

ART. 2°.-

El presente Decreto deroga el Decreto N° 11/007 de 12 de enero de 2007.

ART. 3°.-

Comuníquese y publíquese.

MUJICA - ROBERTO KREIMERMAN.

ANEXO

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR SOBRE LA METODOLOGIA PARA EFECTUAR EL CONTROL METROLOGICO EN PESCADOS, MOLUSCOS Y CRUSTACEOS GLASEADOS, A LOS EFECTOS DE DETERMINAR EL CONTENIDO NETO

1. OBJETIVO

Este Reglamento Técnico MERCOSUR establece la metodología para la determinación de contenido neto en pescados, moluscos y crustáceos glaseados.

2. CAMPO DE APLICACION

Este Reglamento Técnico MERCOSUR se aplica al control metrológico de pescados, moluscos y crustáceos glaseados premedidos.

3. DEFINICION

- Serán considerados pescados, moluscos y crustáceos los organismos acuáticos marinos o de agua dulce, capturados o cultivados.
- Será considerado glaseado el producto congelado con cobertura de hielo.

SIGLAS USADAS EN LAS FORMULAS

PB Peso Bruto

PPg Peso del Producto Glaseado

PE Peso del envase

PPD Peso del Producto Desglaseado

Ph Peso del Hielo

PEE Peso Efectivo

PPgM Peso Medio Absoluto del Producto Glaseado

PPDM Peso Medio Absoluto del Producto Desglaseado

PHRM Cantidad Relativa de Hielo en la Muestra

MATERIAL BASICO

Balanza, con división mínima 0,1g.

Termómetro con precisión de 0,1° C, cubriendo el rango - 30° C a 50° C.

Recipiente paralelepípedo con un volumen mínimo de 10 litros de agua.

Cernidor con malla de 2,4 mm en acero inoxidable.

Freezer.

Cronómetro.

PROCEDIMIENTO

Identificar el producto.

Identificar individualmente (numerar, posicionar u otro método) los envases, verificando si todos están en perfectas condiciones para el examen.

Separar aleatoriamente un grupo de (6) seis unidades de la muestra tomada, sin que pierda la cadena de frío hasta el momento de la inmersión del producto.

Determinar el Peso Bruto (PB) Pesar el producto ya identificado. Determinar el Peso del Envase

Pesar el envase y/o envoltorio totalmente limpios y sin residuos obteniéndose así el valor de (PE).

Determinar el Peso del Producto glaseado substrayéndose del Peso Bruto el peso del envase correspondiente.

$PPg = PB - PE$

Con el producto ya sin envase acomodarlo en un cernidor previamente tarado y sumergir el conjunto en el recipiente con agua.

El conjunto de cernidor más el producto, deberá permanecer inmerso en su totalidad por el tiempo de 20 segundos +/- 1 segundo.

La temperatura del baño antes de sumergir el producto, deberá estar en 20° C +/- 1° C.

Durante el tiempo en que permanece inmerso debe ser agitado suavemente el conjunto de cernidor más producto.

Retirar el conjunto de cernidor más producto y dejar escurrir por 30 segundos +/- 1 segundo.

Para facilitar el escurrido, el cernidor deberá permanecer inclinado en un ángulo entre 15° y 17°.

Pesar el conjunto determinando con eso el peso del producto desglaseado (PPD).

Determinar el peso de hielo contenido en el producto (Ph) substrayéndose del peso producto glaseado

(Ppg) el peso del producto desglaseado (PPD) Ph = PPg - PPD

Proceder al examen de cada una de las seis unidades.

Determinar el peso medio absoluto del producto glaseado usando la siguiente fórmula:

$$(PPgM) = \frac{PPg1 + PPg2 + PPg3 + PPg4 + PPg5 + PPg6}{6}$$

6

Determinar el peso medio del producto desglaseado usando la siguiente fórmula:

$$(PPDM) = \frac{PPD1 + PPD2 + PPD3 + PPD4 + PPD5 + PPD6}{6}$$

6

Determinación de la cantidad relativa de hielo en la muestra:

$$PGAR = \frac{PPgM - PPDM}{PPgM}$$

PPgM

Cálculo para determinación del peso efectivo: PEF = (PB-PE). (1-PHRM).

Obtenido el peso efectivo del producto se aplicará la Resolución GMC en vigor sobre Control Metrológico de Productos Premedidos comercializados en Unidades de Masa y Volumen.

CONSIDERACIONES GENERALES

Durante el período de transporte y traslado de las muestras hasta el laboratorio y durante su almacenaje, la temperatura del producto no podrá ser superior a -6° C (menos seis grados centígrados).

En el momento del examen, el producto seleccionado para el desglaceamiento debe estar a una temperatura entre (-6° C) y (-22° C).

El baño debe tener como mínimo la cantidad en volumen de 10 veces la cantidad del producto a desglasearse.