



Paysandú 1101 4º Piso - C.P. 11.000  
Tel.: (598 2) 900 0231 al 33  
Correo: info@miem.gub.uy  
Montevideo - Uruguay

SECRETARIA DE ESTADO
SIRVASE CITAR
1657/10

ju

## MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA

Montevideo, 17 AGO. 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 REPÚBLICA

#### DECRETA:

**Artículo 1º.-** 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.-----

**Artículo 2º.-** El presente Decreto deroga el Decreto N° 11/007 de 12 de enero de 2007.-----

**Artículo 3º.-** Comuníquese y publíquese.-----

8

Roberto K

  
JOSÉ MUJICA  
Presidente de la República

## **ANEXO**

### **REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE LA METODOLOGÍA PARA EFECTUAR EL CONTROL METROLÓGICO EN PESCADOS, MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS 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 APLICACIÓN**

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

#### **3. DEFINICIÓN**

- 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 FÓRMULAS**

PB Peso Bruto

PPg Peso del Producto Glaseado

PE Peso del envase

PPD Peso del Producto Desglaseado

Ph Peso del Hielo

PEF 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 BÁSICO**

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:

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

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

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

Determinación de la cantidad relativa de hielo en la muestra:

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

Cálculo para determinación del peso efectivo:

$$PEF = (PB-PE) \cdot (1-PHRM).$$

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.