

Abril 24 de 1969

DIARIO OFICIAS

155-A

Ocasionado al funcionario beneficiado por la sentencia, reconocer con retroactividad al 17 de junio de 1968, su derecho a ser designado en el cargo de Subjefe, o sea con los tres grados de diferencia en el escalafón que le correspondía y que se le denegó mediante el acto administrativo anulado;

III) Asimismo, debe liquidarse y hacer efectivo la diferencia de sueldos desde el 11 de diciembre de 1961 hasta el 16 de junio de 1968 inclusive, entre los cargos que efectivamente ocupó, los correspondientes a aquellos situados a tres grados encima en el escalafón, lo que según liquidación practicada por la Dirección de Administración Financiera asciende a pesos 28.529.00.

Atento a lo previsto por el artículo 26 de la ley N.º 11.923, de 27 de marzo de 1953 y en cumplimiento de la sentencia N.º 34/968;

El Presidente de la República

RESUELVE:

Primero. Promuévase al cargo de Subjefe (Categoría IX, Grado 9) del Programa 7.05 - Subprograma 3 "Dirección de Sanidad Animal" al funcionario señor Ricardo Carro Gibbs con retroactividad al 17 de octubre de 1968.

Segundo. Autorízase a la Dirección de Administración Financiera del Ministerio de Ganadería y Agricultura a liquidar y pagar al señor Ricardo Carro Gibbs la suma de \$ 28.529.00 (veintiocho mil quinientos veintinueve pesos) correspondiente a las diferencias de sueldos que existieron desde el 11 de diciembre de 1961 hasta el 16 de junio de 1968 inclusive, entre los cargos que efectivamente ocupó y los situados a tres grados por encima en el escalafón.

Tercero. Las erogaciones que correspondan a las retroactividades a pagar a causa del cumplimiento de lo dispuesto por la aludida sentencia del Tribunal de lo Contencioso Administrativo N.º 34, se atenderán con cargo al rubro 8 renglón 890 llamada 14), del inciso 20: Programa 05 otros Créditos Presupuestales".

Cuarto. Comuníquese, notifíquese al interesado en expediente y cumplido, siga a la Dirección de Administración Financiera a sus efectos. — PACHECO, ARECO. — JAIME MONTANER.

10

Resolución 418/969. — Se acepta una donación de materiales efectuada por el Rotary Club de Salto, con destino a la Estación Experimental de Citricultura.

Ministerio de Ganadería y Agricultura.

Montevideo, 18 de abril de 1969.

Visto la gestión formulada por el Centro de Investigación en Fruticultura, Horticultura y Vitivinicultura, a los fines que se indicarán;

Resultando: I) Con fecha 26 de marzo último, la Estación Experimental de Citricultura de Salto comunicó que el Rotary Club de Salto ha dispuesto donar, a esa Estación, materiales para la construcción de una jaula a prueba de insectos, por un valor de pesos 25.000.00.

II) El Centro de Investigaciones de referencia, al solicitar se acepte la donación de que se trata, destaca el espíritu de comprensión de los integrantes del Rotary Club de Salto, hacia un problema científico de indudable interés para la mencionada Estación Experimental;

Atento a la conveniencia de aceptar dicha donación y a lo preceptuado por el inciso j) del numeral 1.º de la resolución del Poder Ejecutivo 798/968, de fecha 6 de junio de 1968, numeral 24 de la Constitución de la República, que permite delegar atribuciones,

El Ministro de Ganadería y Agricultura, en ejercicio de las atribuciones delegadas

RESUELVE:

1.º Aceptar la donación de materiales efectuada por el Rotary Club de Salto, con destino a la construcción de una jaula a prueba de insectos en la Estación Experimental de Citricultura de Salto.

2.º Las gestiones del caso serán de cargo del Centro de Investigación en Fruticultura, Horticultura y Vitivinicultura.

3.º Agradézcase, por nota, al Rotary Club de Salto la donación de que se trata.

4.º Dése cuenta a la Presidencia de la República.

5.º Comuníquese y, a sus efectos, vuelva al Centro de procedencia. — JAIME MONTANER.

MINISTERIO DE INDUSTRIA Y COMERCIO

11

Decreto 193/969. — Se aprueba la tipificación provisional del producto denominado "Duraznos Envasados en Almíbar", de producción nacional.

Ministerio de Industria y Comercio.

Ministerio de Hacienda.

Montevideo, 18 de abril de 1969.

Visto la nota del Laboratorio de Análisis y Ensayos por la cual propone la tipificación del producto denominado "Duraznos Envasados en Almíbar", a efectos de someter las exportaciones de dicho producto a la verificación previa de su calidad;

Considerando: I) Que la exportación de ese producto puede representar un factor importante para fomentar la actividad granjera y mejorar nuestra balanza de pagos;

II) Que la expansión de las exportaciones en ese renglón está íntimamente relacionada con el mantenimiento de un alto nivel de calidad;

III) Que la tipificación propuesta por el Laboratorio de Análisis y Ensayos, para verificar la calidad de "Duraznos Envasados en Almíbar", complementa las medidas de fomento adoptadas por el Poder Ejecutivo, para incentivar las exportaciones de productos de granja naturales e industrializados y es congruente con las orientaciones del Plan Granjero;

Atento a lo dispuesto por las leyes Nos 13.318 de 28 de diciembre de 1934, 13.640 de 26 de diciembre de 1967 y el decreto 623/666 de 21 de diciembre de 1966;

El Presidente de la República

DECRETA:

Artículo 1.º Apruébase la tipificación provisoria del producto denominado "Duraznos Envasados en Almíbar", de producción nacional, que aparece en el Anexo que se considera formando parte del presente decreto.

Art. 2.º A partir del 1.º de junio de 1969, el Banco de la República Oriental del Uruguay y la Dirección Nacional de Aduanas, no darán curso a las gestiones de exportación del producto mencionado en el artículo anterior, sin la presentación previa, por parte de las firmas exportadoras, del certificado de calidad expedido por el Laboratorio de Análisis y Ensayos, conforme a la tipificación aprobada por el presente decreto.

Art. 3.º Comuníquese, publíquese, dese cuenta a la Asamblea General y archívese. — PACHECO ARECO. — JORGE PEIRANO FACIO. — FRANCISCO A. FORTEZA.

ANEXO

TIPIFICACION PARA DURAZNOS ENVASADOS EN ALMIBAR

1. DEFINICION — Se entiende por "Duraznos Envasados en Almíbar" el producto preparado con frutos maduros, sanos, limpios, pelados, frescos o congelados, que se ajustan a las características de Prunus Pérsica L, en sus variedades amarillas o rojas, con o sin carozos, enteros, en mitades, en cuartos, en tajadas o en cubos y otras formas, preservados en una solución de azúcar, envasados en recipientes bromatológicamente aptos de cierre hermético y sometidos a un proceso térmico que evite su alteración.

2. DENOMINACIONES Y TIPOS. — Las denominaciones para designar al producto, sólo podrán ser aplicadas cuando éste se ajuste a la definición y estén comprendidas en los tipos de variedad, color y forma de presentación que se indican a continuación:

2.1. Variedad:

- 2.1.1. Pavías o de carozo adherido (Cuando el carozo se adhiera a la pulpa).
2.1.2. Friscos o sin carozo (Cuando el carozo se separa fácilmente de la pulpa).

2.2. Color:

- 2.2.1. Amarillo. El color oscila entre el amarillo pálido y el naranja rojizo.
2.2.2. Rojos. El color oscila entre el amarillo pálido y el rojo naranja y con coloraciones jaspeadas, aparte de las propias en la cavidad del carozo.

2.3. Formas de presentación:

- 2.3.1. Enteros. Son enteros con carozo.
2.3.2. Mitades. Sin carozo, cortados en dos partes aproximadamente iguales siguiendo la sutura desde el pedúnculo al ápice.
2.3.3. Cuartos. Sin carozo, cortados en cuatro partes aproximadamente iguales.
2.3.4. Tajadas. Sin carozo, cortados en tajadas razonablemente uniformes de aproximadamente un centímetro de ancho (mínimo).
2.3.5. Cubos. Sin carozo, cortados en forma de cubos de aproximadamente 1 cm. de lado.
2.3.6. Piezas. Sin carozo, cortados en piezas con formas y tamaños irregulares.

3. COMPOSICION:

- 2.1. Estarán compuestos por duraznos preservados en solución de azúcar de los tipos especificados en 2.1, 2.2. y 2.3.
3.2. Otros ingredientes. No se permitirá el uso de conservadores. El uso de otros productos siempre que sean permitidos por la legislación vigente, deberá ser declarado; tales como el ácido cítrico o ascórbico, edulcorantes, etc.
3.3. Jarabe. El jarabe que contiene sacarosa más los azúcares reductores provenientes de su inversión se clasifica de acuerdo con su concentración: Jarabe Liviano: no menos de 14 grados Brix. Jarabe normal: no menos de 18 grados Brix. Jarabe concentrado: 22 grados Brix o más.

4. ESPECIFICACIONES:

- 4.1. Variedad. Los duraznos de cada envase deberán pertenecer a una misma variedad.
4.2. Color.
4.2.1. De la fruta: Será uniforme, de acuerdo al tipo de color de que se trata. Las porciones de cerca de la cavidad del carozo que forman parte de ella y que después de puesta en conserva hayan sufrido alguna alteración en el color se considerarán de color característico normal.
4.2.2. Del jarabe: Será incoloro o ligeramente amarillento.
4.3. Sabor y aroma. Serán los característicos, sin sabores ni olores extraños al producto.
4.4. Textura. Deberán ser convenientemente carnosos, pero no excesivamente duros ni excesivamente pulposos, con tendencia a deshacerse.
4.5. Tamaño. Será uniforme en el 95 o/o de las unidades (enteros, mitades, cuartos). En el 5 o/o restante el peso de la mayor no deberá ser más del doble del peso de la menor.

Abril 24 de 1960

DIARIO OFICIAL

157—A

4.6. Alteraciones y defectos:

4.6.1. Los duraznos en almíbar no deberán presentar defectos producidos por ataques de microorganismos o cualquier otro agente biológico, químico o físico, en mayor proporción que lo establecido en el siguiente numeral.

4.6.2 Deberán estar prácticamente exentos de defectos como:

4.6.2.1. Unidades manchadas.

Alteración de color de la superficie y manchas que contrastan claramente con el color general y que pueden penetrar en la pulpa; manchas negras, agujeros de gusanos, daños de insectos, granizo, etc. No más del 5 o/o podrán tener ese defecto.

4.6.2.2. Roturas, aplastados. Son las unidades (enteras, mitades, cuartos) que se han aplastado o roto en tal extensión, que han perdido su forma original. No serán más del 5 o/o en número.

4.6.2.3. Piel es la adherida a la pulpa o que está suelta en el recipiente. No será más de 15 cm. cuadrados de superficie total por kilo.

4.6.2.4. Carozos: A excepción de los duraznos enteros, se considerarán defectos, los fragmentos de carozo, incluyendo sus puntas. Se admitirán los fragmentos pequesísimos de carozo de menos de 3 mm. de dimensión máxima y siempre que su número sea inferior a 5 por kg.

4.6.2.5. Recorte y desgarrado. Son defectos el recortado excesivo que incluye váciados considerables (debido a corte físico o a otras causas), en las superficies de las piezas que perjudican su aspecto. También el desgarrado que se presenta en los duraznos maduros, cuando este defecto sea más del 25 o/o de la superficie (circunferencia) de corte.

4.6.2.6. Sustancias extrañas. Tampoco deberán estar presentes, hojas, pedúnculos, tierra, insectos, etc.

4.7. — La concentración se determinará como valor medio, pero el contenido de ningún recipiente podrá tener un índice de Brix menor, en un 10 o/o que el declarado.

4.8. Acidez. — Expresada como ácido málico, en por ciento de peso. Máximo 0.8 o/o.

4.9. Condiciones de esterilidad. — Luego de realizar el ensayo de condiciones de esterilidad descrito en el método correspondiente, los envases de hojalata no deberán presentar ninguna deformación permanente en cualquiera de las bases. Si se trata de envases de vidrio no deberá observarse la formación de burbujas en el líquido azucarado. Luego de este ensayo, la acidez, expresada como ácido málico ensayado como se indica más adelante, no deberá aumentar en más del 10 o/o de la acidez inicial.

4.10. Vacío. — El vacío en el interior del envase, ensayado según técnica descripta no tendrá un valor menor de 300 mm. de mercurio.

4.11. Metales tóxicos. — No deberá pasar los siguientes máximos expresados en por ciento de peso: cobre, 0,001, arsénico, 0,00001, estaño, 0,01, plomo, 0,0002.

5. CONTENIDO DE FRUTAS.

5.1. Llenado mínimo. Espacio Libre. — Los recipientes deberán llenarse bien y el producto (durazno más medio de cobertura), deberán ocupar no menos del 90 o/o de la capacidad de agua del recipiente (esto es el volumen de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente). El espacio libre por tanto no deberá ocupar más del 10 o/o de la altura del envase.

5.2. Peso escurrido mínimo. Contenido de Fruta. — El contenido mínimo de fruta, para los duraznos en mitades envasados en hojalata del tamaño correspondiente al standard internacional denominado comúnmente un kilo (102 cms. por 120 cms.) deberá ser de 530 grs. neto excluido el líquido. Cuando se utilicen otros tipos o tamaños de envases el peso neto de la fruta envasada no deberá ser menor del 65 o/o del peso neto excluido el líquido. Se considerará que se cumplen los requisitos relativos al peso escurrido mínimo, cuando el peso escurrido medio de todos los recipientes no sea inferior al mínimo requerido, siempre que no haya una falta exagerada en ningún recipiente.

6. ENVASES. — Los recipientes en los cuales se encuentran envasados los duraznos en almíbar, deberán ser de material bromatológicamente apto y que resistan, sin sufrir ninguna clase de deterioros, el proceso industrial. Deberán estar perfectamente limpios y no presentarán deformaciones, manchas y otros defectos que atenten contra la buena presentación del producto.

Si se trata de envases de hojalata los mismos podrán ser de hojalata calidad electrolítica punto 1 del tipo denominado 90 libras base 20 x 28 pulgadas. 112 hojas, con dos revestimientos diferentes tipo 100/25 debiendo estar totalmente barnizadas interiormente o presentar barnizados los fondos.

La capa de barniz deberá estar perfectamente adherida en forma tal que cuando se vuelquen los duraznos, no se desprendan espontáneamente trozos de barniz. En las paredes interiores del recipiente no se admitirán manchas características de compuestos sulfurados pero se admitirá en cambio el veteado normal que se produce en las latas no barnizadas.

En las paredes exteriores no se admitirán man-

chas de herrumbre ni su reteque con pinturas, como así tampoco envases que presenten deformaciones permanentes en sus fondos.

Las tapas de hojalata unizadas en envases de vidrio u otro material deberán cumplir con los requisitos indicados para los envases de hojalata, las guarniciones de goma deben ser inalterables y no comunicarán olor ni sabor extraño al producto.

7. CATEGORIAS. — Deberán estar comprendidos en las categorías:

7.1. Extra seleccionadas. Con un mínimo de 90 puntos. Se clasifican así aquéllos que cumpliendo con las condiciones de peso neto y escurrido, llenado mínimo y concentración de jarabe, contengan fruta de la misma variedad de un uniforme color brillante de frutos bien maduros, de tamaño y simetría muy parejo, sin unidades rotas o aplastadas ni substancias extrañas y de textura carnosa y tierna.

7.2. Seleccionadas. Con un mínimo de 70 puntos. Se clasifican así aquéllos que cumpliendo con las condiciones de peso neto y escurrido, llenado mínimo y concentración de jarabe, contengan fruta de color típico y uniforme de tamaño y simetría razonablemente parejo, con unidades rotas o aplastadas que no sobrepasen el 5 o/o, prácticamente libres de substancias extrañas y con textura razonablemente buena.

7.3. Comunes. Con un mínimo de 68 puntos. Se clasifican así aquéllos que cumpliendo con las condiciones de peso neto y escurrido, llenado mínimo y concentración de jarabe, contengan frutos suficientemente uniformes en cuanto a color, tamaño y simetría y con aceptable ausencia de defectos y buena textura.

8. TOMA DE MUESTRAS Y NIVELES DE INSPECCION. (Aceptación o rechazo).

8.1. Para categorías.

Según el método propuesto de tomas de muestras para evaluar la calidad de frutas y hortalizas elaboradas (FAO/OMS).

Se consideran "defectuosos" a los efectos de evaluación aquellos recipientes que no satisfagan los requisitos mínimos en cuanto a calidad (color, tamaño y simetría, ausencia de defectos, textura y llenado mínimo), aceptándose o rechazándose según el método propuesto.

8.2. Otras condiciones rotuladas (o etiqueta).

Según el método propuesto de toma de muestras con un NCA 6,5 o/o (6,5 o/o de unidades defectuosas). Se aceptará la partida si cumple aproximadamente con el 95 o/o de los casos establecidos en las condiciones rotuladas: Peso Neto, Peso Escurrido, Concentración de Almíbar y Variedad.

8.3. Para los otros requisitos (esterilidad, residuos tóxicos, etc.). Si alguna de las muestras analizadas no cumple con cualquiera de los restantes requisitos establecidos y existiera acuerdo con respecto a los valores experimentales obtenidos, se rechazará el lote.

9. ANALISIS, ENSAYOS Y COMPROBACIONES.

- 9.1. Peso escurrido.
- 9.2. Concentración de jarabe.
- 9.3. Condiciones de esterilidad. Acidez.
- 9.4. Metales tóxicos.
- 9.5. Espacio libre.
- 9.6. Vacío.

10. ROTULACION. — Deberá llevar como mínimo las siguientes inscripciones:

En el envase exterior: Nombre del producto (tipo, etc). Industria Uruguaya. Categoría del durazno. Nombre de la fábrica. Sello del Laboratorio de Análisis y Ensayos.

En cada envase: Nombre del producto (podrá excluirse la palabra "envasados"). Tipo del producto. Por ejemplo: en mitades, amarillo. Prisco en jarabe concentrado. Categoría. Contenido neto (Fruta más Jarabe) en sistema métrico decimal. Industria Uruguaya. Número aproximado de unidades.

La elaboración, fraccionado y envasado de los Duraznos Envasados en Almíbar, se podrá realizar en plantas o locales previamente autorizados por los organismos correspondientes.

Todo Durazno Envasado en Almíbar, para exportación, deberá atenerse a lo anteriormente expuesto y solo así se permitirá el uso de dicho nombre. Cualquier variación de esta norma podrá ser aceptada previa presentación y certificación expresa del comprador, debiéndose declarar en la etiqueta interior del envase

12

Resolución 421/699. — Se anula el registro de la marca "Cuerygom"

Ministerio de Industria y Comercio.

Montevideo, 18 de abril de 1969.

Visto el recurso de anulación interpuesto por la firma "Grimoldi Sociedad Anónima" de Montevideo, contra la resolución del 17 de agosto de 1966, por la que se concedió el registro de la marca "Cuerygom" Acta se concedió el registro de la marca "Cuerygom" Acta Anónima", de Montevideo, antes llamada "Barracas y Aserraderos Unidos Sociedad Anónima", de Montevideo, para distinguir los artículos de la clase 14.

Resultando: I) La marca de que se trata fue concedida oportunamente por la Dirección de la Propiedad Industrial, en base a la facultad conferida por el artículo 18 de la ley N.º 9.956 del 4 de octubre de 1940; dado que a la gestión en trámite no se le dedujeron oposiciones;