

pública, el establecimiento de una línea especial de créditos que posibilitará la adquisición del grano por parte de los interesados, especialmente productores, fabricantes de raciones o industriales del maíz.

Considerando: I) Es de interés general facilitar, en todo lo posible, la venta del saldo del maíz importado, cuyas existencias en plaza no sólo provoca interferencias con producciones nacionales de granos, sino que también origina sensibles gastos y perjuicios al país, desde varios puntos de vista, a saber: inmovilización de capital, con la consiguiente paralización de importantes iniciativas concretadas en los Convenios suscritos con AID y financiadas con esos recursos generados con la venta de la mercadería; gastos elevados por concepto de depósitos, conservación y tratamiento sanitarios del grano; pérdidas por mermas y acción de las plagas; gastos de personal para la atención de la mercadería y otras obligaciones conexas;

II) Las medidas programadas por el Poder Ejecutivo, con la colaboración del Banco de la República, permitirán la venta del maíz a precios rebajados y convenientes para la producción agropecuaria nacional y, por ende, facilitarán la disminución del volumen pendiente de colocación.

Atento a la opinión favorable del Banco de la República,

El Presidente de la República,

DECRETA:

**Artículo 1.º** Autorízase al Ministerio de Ganadería y Agricultura para vender el maíz importado, al amparo de la ley americana N.º 480, al precio básico de pesos 1.350.00 (un mil trescientos cincuenta pesos), los 100 (cien) kilogramos, a granel, puesto en culata de camión y por mercadería proveniente de los silos de Nueva Palmira y entregada en Montevideo, con las bonificaciones y demás condiciones que se establecen en los artículos siguientes.

**Art. 2.º** Cuando las compras se efectúen por mercadería embolsada, el comprador pagará un recargo de \$ 70.00 (setenta pesos), por cada 100 (cien) kilogramos de maíz adquirido.

**Art. 3.º** Los adquirentes de maíz, según lugar de retiro de la mercadería y forma de pago, serán bonificados con maíz, conforme a las siguientes condiciones:

- a) Por cada 100 (cien) kilogramos de maíz retirado de los Silos de Nueva Palmira, recibirán una bonificación de 15 (quince) kilogramos;
- b) Por cada 100 (cien) kilogramos de mercadería a retirar de los depósitos en Montevideo, recibirán 10 (diez) kilogramos de maíz como bonificación, y
- c) Cuando la compra de la mercadería la efectúen al contado, recibirán además, a cada comprador otra bonificación, que se fija en 10 (diez) kilogramos, de maíz por cada 100 (cien) kilogramos adquiridos.

**Art. 4.º** La mercadería será entregada contra orden emitida por el Banco de la República. A tales efectos, los interesados deberán abonar el importe en dicho Banco, ya sea en efectivo o mediante el otorgamiento del crédito establecido para el caso,

según resolución de fecha 27 de noviembre del presente año.

**Art. 5.º** Facúltase al Ministerio de Ganadería y Agricultura para suspender la aplicación del presente decreto cuando estime que la venta del maíz provoca o pueda provocar interferencias para la comercialización de otros granos o mercaderías de producción nacional.

**Art. 6.º** Comuníquese, etc. — **PACHECO ARECO.** — **JUAN MARIA BORDABERRY.** — **CESAR CHAKLONE.**

## MINISTERIO DE INDUSTRIA Y COMERCIO

3

**Decreto 610/969.** — Se aprueba la tipificación de Pulpa de Duraznos, Membrillos y Peras, concentrada y envasada, de producción nacional, a los efectos de su exportación.

Ministerio de Industria y Comercio.

Montevideo, 4 de diciembre de 1969.

Visto la nota del Laboratorio de Análisis y Ensayos, por la cual propone la tipificación de Pulpa de Duraznos, Membrillos y Peras, concentrada y envasada, de producción nacional, con vistas de someter las exportaciones de dichos productos al contralor de calidad.

Resultando que la fruta cremogenada ha adquirido una gran difusión por sus propiedades alimenticias y por sus ventajas de naturaleza económica.

Considerando: I) Que nuestro país tiene buenas posibilidades para producir dicho producto por contar con amplia disponibilidad de la fruta más indicada para su fabricación;

II) Que la tipificación proyectada por el Laboratorio de Análisis y Ensayos se ajusta a las exigencias del mercado Latinoamericano y constituye además una base adecuada para su comercialización en cualquier otro país del mundo.

Atento a lo dispuesto por las leyes N.º 13.318, de 28 de diciembre de 1964 y N.º 13.640, de 26 de diciembre de 1967;

El Presidente de la República,

DECRETA:

**Artículo 1.º** Apruébase la tipificación de Pulpa de Duraznos, Membrillos y Peras, concentrada y envasada, 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 enero de 1970, el Banco de la República Oriental del Uruguay y la Dirección Nacional de Aduanas, no darán curso a las gestiones de exportación de los productos mencionados 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, dése cuenta a la Asamblea General y archívese. — **PACHECO ARECO.** — **JULIO MARIA SANGUINETTI.**

## ANEXO

TIPIFICACION DE PULPA DE PERAS,  
CONCENTRADA Y ENVASADA

- 1.—Definición. — Se entiende por Pulpa de Peras, Concentrada y Envasada, al producto sin fermentar, pero fermentable, obtenido mediante selección, lavado, descortezado, extracción de la semilla, deshecha la pulpa, acabado y concentrado a baja temperatura y mediante la ayuda del vacío de las frutas maduras y sanas del *Pyrus* comúnis L.
- 2.—Denominación. — La denominación para designar al producto, sólo podrá ser aplicada cuando éste se ajuste a la definición, cumpla con las especificaciones que se detallan a continuación y sean elaborados en establecimientos cuyas instalaciones y técnicas de elaboración cuenten con la aprobación del organismo que corresponda.
- 3.—Composición:
- 3.1. De la Fruta. — La peras deberán estar sanas, limpias, completamente maduras y libres de enfermedades, partes pútridas y moho. Además deberán estar libres de insectos y de residuos de insecticidas, admitiéndose únicamente las tolerancias de la "U. S. Food y Drug Administration".
- 3.2. Otros Ingredientes. — No se admitirán otros agregados.
- 4.—Especificaciones:
- 4.1. Las peras de cada envase deberán ser de una misma variedad o mezcla de más de una variedad, debiéndose en este último caso ser declarado en el rótulo.
- 4.2. La pulpa deshecha deberá ser tamizada por un cedazo, UNIT N.º 26.880 en el proceso final de acabado.
- 4.3. Sabor y aroma. Serán los característicos, sin sabores ni olores extraños al producto.
- 4.4. Color. Deberá ser amarillo - verdoso, típico de la fruta madura. Libre de oscurecimiento, quemado, oxidación o caramización.
- 4.5. Alteraciones y Defectos. Deberán estar prácticamente exentos de defectos como:
- 4.5.1. Restos de corteza.
- 4.5.2. Restos de semillas o sus fragmentos.
- 4.5.3. De sustancias extrañas. No deberán estar presentes hojas, pedúnculos o sus fragmentos, tierra, insectos, etc.
- 4.6. Acidez titulable expresada en ácido cítrico de 0,25 a 0,35 o/o.
- 4.7. PH no mayor de 4.
- 4.8. Concentración. Deberá tener 32º Brix.
- 4.9. Vacío. Después de 24 horas a 37º C. Las latas deberán tener un vacío de 280 mm.
- 4.10. Su contenido en ppm de la solución acuosa con 14º Brix deberá ser inferior a:
- |    |       |      |
|----|-------|------|
| Pb | ..... | 2,0  |
| As | ..... | 0,1  |
| Cu | ..... | 10,0 |

- 4.11 Mohos y Levaduras: Mínimo Irreductible.
- 4.12. Residuos de insecticidas. Dentro de las tolerancias de la U. S. Food y Drug Administration.

## 5.—Contenido neto:

- 5.1. El contenido neto no deberá ser inferior al declarado y será expresado en el Sistema Métrico Decimal.
- 5.2. Espacio libre. Los envases deberán ser llenados a un nivel que permita su expansión.

## 6.—Envases:

- 6.1. Tambores de 200 litros protegidos en su interior por materiales aptos admitidos.
- 6.2. Lata de hojalata barnizada N.º 12.
- 6.3. Otro material bromatológicamente apto y admitido, por el Laboratorio de Análisis y Ensayos.

## 7.—Categorías. — Se admitirá una única categoría.

## 8.—Toma de muestras:

- 8.1. Se efectuará de acuerdo al Método General de Frutas y Hortalizas Elaboradas de la FAO/OMS, establecido por decreto 193/969 de 18 de abril de 1969 y publicado en la Publicación N.º 2 del Laboratorio de Análisis y Ensayos.

## 9.—Análisis, ensayos y comprobaciones:

- 9.1. Peso neto.
- 9.2. Concentración del Producto.
- 9.3. Vacío.
- 9.4. Acidez y P. H.
- 9.5. Metales Tóxicos.
- 9.6. Residuos de plaguicidas agrícolas.
- 9.7. Partículas extrañas.
- 9.8. Sabor y aroma.
- 9.9. Mohos y levaduras.

## 10.—Rotulación. — Deberá llevar como mínimo las siguientes inscripciones:

- 10.1. Nombre del producto.
- 10.2. Industria Uruguaya.
- 10.3. Nombre de la fábrica y dirección.
- 10.4. Peso neto en el Sistema Métrico Decimal.
- 10.5. Grado de concentración.
- 10.6. Sello del Laboratorio de Análisis y Ensayos.

TIPIFICACION DE PULPA DE DURAZNOS,  
CONCENTRADA Y ENVASADA

- 1.—Definición. — Se entiende por Pulpa de Duraznos, Concentrada y Envasada, al producto sin fermentar, pero fermentable, obtenido mediante selección, lavado, descortezado, extracción de la semilla, deshecha la pulpa, acabado y concentrado a baja temperatura y mediante la ayuda del vacío de las frutas maduras y sanas del *Prunus Pérsica* L. en sus variedades amarillas o rojas.
- 2.—Denominación. — La denominación para designar al producto, sólo podrá ser aplicada cuando

éste se ajuste a la definición, cumpla con las especificaciones que se detallan a continuación y sea elaborada en establecimientos cuyas instalaciones y técnicas de elaboración cuenten con la aprobación del organismo que corresponda.

**3.—Composición.**

- 3.1. De la Fruta. — Los duraznos deberán estar sanos, limpios completamente maduros y libres de enfermedades, partes pútridas y moho. Además deberán estar libres de insectos y de residuos de insecticidas, admitiéndose únicamente las tolerancias de la "U. S. Food & Drug Administration".
- 3.2. Otros Ingredientes. — No se admitirán otros agregados.

**4.—Especificaciones:**

- 4.1. Los duraznos de cada envase deberán ser de una misma variedad o mezcla de más de una variedad, debiéndose en este último caso ser declarado en el rótulo.
- 4.2. La pulpa deshecha deberá ser tamizada por un cedazo 0.033 Unit N.º 32.000 en el proceso final de acabado.
- 4.3. Sabor y aroma. — Serán los característicos, sin sabores ni olores extraños al producto.
- 4.4. Color. — Deberá ser amarillo-verdoso, típico de la fruta madura. Libre de oscurecimiento, quemado, oxidación o caramelización.
- 4.5. Alteraciones y defectos. — Deberán estar prácticamente exentos de defectos como:
  - 4.5.1. Restos de corteza.
  - 4.5.2. Restos de carozo o sus fragmentos.
  - 4.5.3. De sustancias extrañas. No deberán estar presentes hojas, pedúnculos o sus fragmentos, tierras, insectos, etc.
- 4.6. Acidez titulable expresada en ácido cítrico de 0,45 a 0,65 o/o.
- 4.7. Concentración. — Deberá tener 32º Brix.
- 4.8. Vacío. — Después de 24 horas a 37°C las latas deberán tener un vacío de 2 9 mm.
- 4.9. Su contenido en ppm. de la solución acuosa con 14º Brix deberá ser inferior a:

Pb. ....	2,0
As. ....	0,1
Cu. ....	10,0

- 4.10. Mohos y Levaduras: Mínimo Irreductible.
- 4.11. Residuos de Insecticidas. — Dentro de las tolerancias de la "U.S. Food Drug Administration".

**5.—Contenido Neto:**

- 5.1. El contenido Neto no deberá ser inferior al declarado y será expresado en el Sistema Métrico Decimal.
- 5.2. Espacio libre. — Los envases deberán ser llenados a un nivel que permita su expansión.

**6.—Envases:**

- 6.1. Tambores de 200 lts. protegidos en su interior por materiales aptos y admitidos.
- 6.2. Otro material bromatológicamente apto y admitido por el Laboratorio de Análisis y Ensayos.

**7.—Categorías. — Se admitirá una única categoría.**

**8.—Toma de muestras:**

- 8.1. Se efectuará de acuerdo al Método General de Frutas y Hortalizas Elaboradas de la FAO/OMS, establecido por decreto 193/969 de 18/4/1969 y publicado en la Publicación N.º 2 del Laboratorio de Análisis y Ensayos.

**9.—Análisis Ensayos y Comprobaciones:**

- 9.1. Peso Neto.
- 9.2. Concentración del Producto.
- 9.3. Vacío.
- 9.4. Acidez.
- 9.5. Metales tóxicos.
- 9.6. Residuos de plaguicidas agrícolas.
- 9.7. Partículas extrañas.
- 9.8. Sabor y aroma.
- 9.9. Mohos y levaduras.

**10.—Rotulación. — Deberá llevar como mínimo las siguientes inscripciones:**

- 10.1. Nombre del producto.
- 10.2. Industria Uruguaya.
- 10.3. Nombre de la fábrica.
- 10.4. Peso Neto en el Sistema Métrico Decimal.
- 10.5. Grado de concentración.
- 10.6. Sello del Laboratorio de Análisis y Ensayos.

Nota: La elaboración, fraccionado y envasado de la pulpa de frutas destinada a exportación se podrá realizar solamente en plantas o locales previamente autorizados por el Laboratorio de Análisis y Ensayos.

Toda pulpa de frutas deberá atenerse a lo anteriormente expuesto, sin embargo, cuando medie solicitud expresa del comprador, podrán admitirse variaciones. Con dicho objeto se deberá tramitar previamente el permiso ante el Laboratorio de Análisis y Ensayos.

**TIPIFICACION DE PULPA DE MEMBRILLOS O ALBARICOQUES, CONCENTRADA Y ENVASADA**

**1.—Definición. —** Se entiende por Pulpa de Membrillos o Albaricoques, Concentrada y Envasada, al producto sin fermentar, pero fermentable, obtenido mediante selección, lavado, descortezado, extracción de las semillas, trituración de la pulpa, acabado y concentrado mediante la ayuda del vacío de las frutas maduras y sanas del *Prunus armeniaca* (Membrillo o Albaricoquero).

**2.—Denominación. —** La denominación para designar al producto para exportación, solo podrá ser aplicada cuando este se ajuste a la definición, cumpla con las especificaciones que se detallan a continuación y sea elaborado en establecimientos cuyas instalaciones y técnicas empleadas cuenten con la aprobación del Laboratorio de Análisis y Ensayos.

## 3.—Composición.

3.1. De la fruta: Los membrillos deberán estar sanos, limpios, completamente maduros y libres de enfermedades, partes pútridas y mohos. Además deberán estar libres de insectos y de residuos de plaguicidas admitiéndose únicamente las tolerancias de la "U.S. Food and Drug Administration".

3.2. Otros ingredientes: No se admitirán otros agregados.

## 4.—Especificaciones:

4.1. La pulpa deshecha deberá ser tamizada por un cedazo UNIT N.º 19.040, en el proceso final de acabado.

4.2. Sabor y aroma: Serán los característicos, sin sabores ni olores extraños al producto.

4.3. Color: Deberá ser amarillo-anaranjado brillante, típico de la fruta fresca madura. Libre de oscurecimientos, quemado, oxidación o caramelización.

4.4. Alteraciones y defectos: Deberá estar prácticamente exento de defectos como:

4.4.1. Restos de cáscara.

4.4.2. Restos de carozo o sus fragmentos.

4.4.3. De sustancias extrañas. No deberán estar presentes hojas, pedúnculos o sus fragmentos, tierra, insectos, etc.

4.5. Acidez titulable expresada en ácido cítrico y llevada a 14° Brix de concentración, de 0,7 a 1,0 o/o.

4.6. Concentración: Deberá tener 32° Brix.

4.7. Vacío: Después de 24 horas a 37° C. las latas deberán tener un vacío de 280 mm. de Mercurio.

4.8. Su contenido en ppm de la solución acuosa con 14° Brix deberá ser inferior a:

Pb .....	2,0
As .....	0,1
Cu .....	10,0

4.9. Mohos y levaduras: Mínimo irreductible.

4.10. Residuos de plaguicidas: Dentro de la tolerancia de la "U. S. Food and Drug Administration".

## 5.—Contenido neto:

5.1. El contenido neto no deberá ser inferior al declarado y será expresado en el Sistema Métrico Decimal.

5.2. Espacio libre: Los envases deberán ser llenados a un nivel que permita su expansión.

6.—Envases. — Serán utilizados recipientes de capacidad variable, protegidos, en su interior, por materiales aptos y admitidos por el Laboratorio de Análisis y Ensayos.

7.—Categorías. — Se admitirá una única categoría.

## 8.—Toma de muestras:

8.1. Se efectuará de acuerdo al Método General de Frutas y Hortalizas elaborados por la FAO/OMS, establecido por decreto 193/969

del 18 de abril de 1969 y publicado en la Publicación N.º 2 del Laboratorio de Análisis y Ensayos.

## 9.—Análisis, ensayos y comprobaciones:

9.1. Peso Neto.

9.2. Concentración del producto, sólidos solubles.

9.3. Vacío.

9.4. Acidez titulable.

9.5. Metales tóxicos.

9.6. Residuos de plaguicidas agrícolas.

9.7. Partículas extrañas, inspección visual.

9.8. Sabor y aroma.

9.9. Mohos y levaduras.

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

10.1. Nombre del producto.

10.2. Industria Uruguaya.

10.3. Nombre y dirección de la fábrica.

10.4. Peso neto en Sistema Métrico Decimal.

10.5. Grado de concentración.

10.6. Espacio para el Sello de Calidad del Laboratorio de Análisis y Ensayos.

## METODOS DE ENSAYOS NORMALIZADOS PARA PULPA DE FRUTAS CONCENTRADA

## 9.1. Determinación del peso neto:

1. Análisis. — Se seguirá la técnica del AOAC (1):

1.1. Aparatos. — Balanza con sensibilidad de 0,250 grs. para recipientes hasta 2.500 kgs.

Balanza con sensibilidad de 1 gr. para recipientes mayores a 2.500 kgs.

1.2. Forma de operar. — Colocar la balanza sobre un soporte firme y ajustar su nivel. Controlar sensibilidad.

Retirar el recipiente la heladera o Cámara, limpiarlo exteriormente sacándole todo el resto de hielo que pudiera tener adherido y pesar inmediatamente, abrir el recipiente; sacar todo el contenido incluyendo partículas o trozos de hielo. Sacar el recipiente al aire y a la temperatura ambiente y volver a pesar (B).

1.3. Cálculos. — Contenido netos A-B.

9.2. Concentración del producto en sólidos solubles. — Utilizar la técnica refractométrica y expresar el resultado en grados Brix según la Técnica B de la Publicación N.º 2 del Laboratorio de Análisis y Ensayos.

9.3. Depresión en el interior del envase. — Colocar las latas de Pulpa de Frutas en estufa a 37°C durante 24 horas y luego determinar la depresión en el interior del envase según la técnica F de la Publicación N.º 2 del Laboratorio de Análisis y Ensayos.

9.4. Determinación de la acidez:

1. Definición. — Se entiende por acidez de la pulpa de frutas concentrada a la acidez de la misma expresada en ácido cítrico anhídrido en grs. o/o y utilizando el método aquí descripto.

## 2. Análisis.

## 2.1. Aparatos y Materiales:

- 2.1.1. Bureta de 25 ml.
- 2.1.2. Erlenmeyer de 500 ml.
- 2.1.3. Balanza analítica sensibilidad 5 miligramos.
- 2.1.4. Probeta de 250 ml.

## 2.2. Reactivos:

- 2.2.1. Solución de NaOH 0,1 N libre de carbonatos.
- 2.2.2. Solución hidroalcohólica de fenoltaleína al 1 o/o.

2.3. Forma de operar (1). — Volcar el total del contenido del envase o el total de la muestra sobre un recipiente abierto. Agitar cuidadosamente para asegurar una distribución uniforme de todo el contenido. Filtrar entonces sobre algodón absorbente o papel rápido. En el caso de pulpas concentradas presionar las mismas con una muñeca de tela y luego filtrar.

Diluir 10 grs. del filtrado con 250 ml. de agua recientemente hervida o neutralizada. Agregar 0,3 ml. de fenoltaleína por cada 100 ml. de solución y valorar con la solución de Na. OH 0,1 N hasta débil color rosa que persista 20".

2.4. Expresión del resultado. — Acido Cítrico anhidro grs. o/o  $nx f \times 0,064$  Donde  $n = ml$  de NaOH y  $f =$  factor de la solución de NaOH.

2.5. Metales tóxicos. — Seguir técnica del A.O. A.C. (1).

2.6. Residuos plaguicidas agrícolas. — Por el A.O. A.C. (1).

2.7. Partículas extrañas. — Realizar Inspección visual con la ayuda de una lupa.

2.8. Sabor y aroma. — Utilizar el método normalizado para la Clasificación de Manteca, Publicación N.º 1 del Laboratorio de Análisis y Ensayos.

2.9. Cuenta de mohos y levaduras:

1. Ambito de aplicación. — Puede ser utilizado para frutas y vegetales congelados, salsa de tomates y catsup, tomates enlatados, y frutas enlatadas.

Es usado también en manteca.

2. Definición. — Es la cuenta del número de fragmentos de mohos por ml. de productos analizados.

3. Principio del método. — Se basa en la observación microscópica de los mohos o sus partes en el producto analizado. La presencia de un apreciable número de fragmentos o micelios del moho en productos tales como manteca, tomates envasados y frutas envasadas o congeladas, es indicador de un producto originario de inferior calidad o en descomposición (1).

## 4. Análisis:

## 4.1. Aparatos y material.

- 4.1.1. Microscopio con óptica capaz de dar aumentos de 90, 125 o 200 veces.

4.1.2. Celdas de Howard.

4.1.3. Cubre objetos calibrados.

4.1.4. Placa con indicación del diámetro de campo de Howard (1,382 mm.).

## 4.2. Preparación de la muestra:

4.2.1. En el caldo de jugos o productos de tomate líquidos realizar el recuento sobre el líquido sacado del envase original luego de haberlo agitado a la temperatura de 20°C.

4.2.2. En el caso de los purés o pastas agregar agua para hacer la muestra. Agitar para obtener un producto uniforme. La lectura refractométrica del producto diluido debe de dar un índice refractométrico a 1,3447, 1,3460, caso en el que el producto está pronto para ser observado.

## 4.3. Forma de operar (del AOAC) (1):

4.3.1. Con la celda de Howard perfectamente limpia como así también el cubre objetos, colocar éste de manera que se formen los anillos de Newton. Quitar entonces el cubre objeto y colocar una gota de la preparación bien mezclada sobre el disco central, distribuirla y cubrirla con el cubre objetos. Es muy importante que la cantidad de muestra no exceda lo necesario pues de lo contrario puede aparecer mayor concentración de mohos en el centro de la preparación. Se deberá descartar toda preparación que muestre una distribución heterogénea, ausencia de los anillos de Newton o en la cual se haya derramado líquido hacia el surco o debajo del cubre objetos. Ajustar entonces el microscopio de tal manera de que cada campo abarque 1,5 mm. Esto se logra enfocando el círculo que las celdillas de Howard tienen, y se encuentra en una de las esquinas de la placa. Ajustar entonces el tubo del microscopio de manera que esta área quede exactamente comprendida en el área de visión del microscopio. Si tal ajuste no es posible, colocar un diagrama en el ocular hasta dar con el tamaño necesario de área de visión. De no contarse con el campo en la celda de Howard utilizar una placa con escala para determinar diámetro del área de visión. En su lugar puede usarse una cámara cuenta glóbulos, teniendo en cuenta que la diagonal de un cuadrado con lados de 0,977 mm. es

1,382 mm. Cuando el instrumento está propiamente ajustado, la cantidad de líquido que se examina en el campo es de 0,15 mm<sup>3</sup>.

Usar oculares de 90-125. En aquellos casos que los fragmentos de mohos no son completamente discernibles usar aumentos de 200 x (con objetivo de 8 mm) para confirmar la identidad de los filamentos previamente observados en el campo standard.

De cada dos o más preparaciones, deberán observarse por lo menos 25 campos tomándolos de tal manera que sean los representativos de todas las secciones de la preparación.

Observar los campos marcando los de resultados positivos a aquellos en que la longitud sumada de no más de tres de los filamentos presentes, exceda aproximadamente de 1/6 del diámetro del campo. Calcular la proporción de los campos observados e informar como ojo de campos que contienen filamentos de mohos.

#### 5. Características de los filamentos de mohos:

- A) Estructura tubular.
- B) Paredes paralelas de igual intensidad.
- C) Extremos rectos o redondeados, nunca punteados o rayados.
- D) Algunas veces arborescentes.
- E) Algunas veces septados.
- F) Protoplasma generalmente granular.

#### 1) Association of Official Agricultural Chemists. 1965.

Official Methods of Analysis, 10 th ed. P. O. Box 540, Benjamin Franklin Station Washington D.A.

4

Decreto 611/669. — Se incluye en la Sección Materias Primas de la Tarifa de Aduanas, el para-tert-butilfenol o butilfenol-para-terciario, empleado en la fabricación de resinas fenólicas, destinadas a la fabricación de lacas, barnices y pinturas.

Ministerio de Industria y Comercio.

Ministerio de Hacienda.

Montevideo, 4 de diciembre de 1969.

Visto la gestión iniciada por la firma Compañía de Pinturas S. A., tendiente a obtener que se incluya en la Sección Materias Primas de la Tarifa de Aduanas, el producto denominado "para-tert-butilfenol o butilfenol-para-terciario", utilizado en la fabricación de resinas fenólicas destinadas a la elaboración de lacas, barnices y pinturas;

Considerando del estudio de las presentes actuaciones surge que corresponde incorporar en la Sección Ma-

terias Primas de la Tarifa de Aduanas el producto de que se trata, dentro del grupo B) del decreto de 21 de julio de 1932, con el derecho del diez por ciento (10 o/o) más los adicionales correspondientes y de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 95 de la ley N.º 11.924 de 27 de marzo de 1953, máxime teniendo en cuenta que el compuesto en cuestión reúne los atributos esenciales como para considerarlo materia prima, dado que queda incorporado al producto terminado previo un proceso industrial adecuado.

Considerando lo informado al respecto por el Ministerio de Hacienda, la Dirección Nacional de Aduanas, la Comisión Revisora de Materias Primas y la Dirección de Industrias.

Atento a lo establecido en el artículo 9.º de la ley N.º 4.269 de 12 de octubre de 1912 y en el decreto N.º 504 de 17 de diciembre de 1964,

El Presidente de la República,

DECRETA:

Artículo 1.º Inclúyese en la Sección Materias Primas de la Tarifa de Aduanas, —con el derecho del diez por ciento (10 o/o), más los adicionales correspondientes y de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 95 de la ley N.º 11.924 de 27 de marzo de 1953, y dentro de las condiciones establecidas para el grupo "B" del decreto de 21 de julio de 1932,— el para-tert-butilfenol o butilfenol-para-terciario empleado en la fabricación de resinas fenólicas destinadas a la fabricación de lacas, barnices y pinturas.

Art. 2.º Comuníquese, publíquese y vuelva al Ministerio de Hacienda a los efectos de la fijación del aforo respectivo y demás que correspondan. — PAO CHECO ARECO. — JULIO MARIA SANGUINETTA — CESAR CHARLONE.

5

Decreto 612/669. — Se sustituyen las medidas de capacidad vigentes para la venta de combustibles (nafta, gas-oil, kerosene).

Ministerio de Industria y Comercio.

Montevideo, 4 de diciembre de 1969.

Visto la gestión iniciada por la Unión de Vendedores de Nafta del Uruguay, en la que solicita la modificación del artículo 72 del Decreto de 25 de setiembre de 1936, en el sentido de sustituir las medidas de capacidad vigentes, por otras, una de un (1) litro y otra de diez (10) litros, debidamente controladas por la Oficina competente.

Resultando que el Consejo Nacional de Subsistencias y Contralor de Precios estima que no existe inconveniente en acceder a lo que se solicita, teniendo en cuenta de que la sustitución planteada tiende a simplificar las tareas derivadas de la venta, sin disminuir por ello la eficacia de los contralores, ni las garantías a otorgarse al consumidor.

Considerando que en base a los argumentos expuestos y a lo dictaminado favorablemente por la Asesoría Letrada del Ministerio de Industria y Comercio y la Fiscalía de Gobierno de Primer Turno.

Atento a lo establecido en el artículo 5.º de la ley N.º 6.954 de 12 de setiembre de 1919,