

Decreto 192/972. — Se crea la 6.a Circunscripción dependiente de la Prefectura General Marítima

Ministerio de Defensa Nacional.

Montevideo, 7 de marzo de 1972.

Visto: la gestión elevada por la Prefectura General Marítima por la que solicita la creación de la 6.a Circunscripción dependiente de la misma.

Considerando: que para racionalizar el control y vigilancia asignado a la 5.a Circunscripción dado la amplia extensión de la misma, se creó por el artículo 65 de la ley número 13.835 de fecha 7 de enero de 1970 las Prefecturas de los Puertos de Paysandú y Salto y Subprefectura del Puerto de Bella Unión por lo que es necesario delimitar las responsabilidades geográficas de la mencionada circunscripción.

Atento: a los fundamentos expuestos.

El Presidente de la República,

DECRETA:

Artículo 1.º Créase la 6.a Circunscripción dependiente de la Prefectura General Marítima que tendrá como Zona de Responsabilidad el espacio de costas del Río Uruguay comprendido entre el Arroyo Bote (Km. 165) y la desembocadura del Río Cuareim y cuya Jefatura tendrá asiento en la Prefectura del Puerto de Paysandú.

Art. 2.º La 5.a Circunscripción quedará comprendida entre el Arroyo Conchillas sobre el Río de la Plata y el Arroyo del Bote (Km. 165), sobre el Río del Uruguay.

Art. 3.º Quedarán derogadas todas las disposiciones que se opongan al presente decreto.

Art. 4.º Comuníquese, publíquese y archívese. — BOR. DABERRY. — General ENRIQUE O. MAGNANI.

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA

Resolución 412/972. — Se accede a la permuta del desempeño de sus cargos entre dos Auxiliares de Servicio de los hospitales "Dr. Pedro Visca" y "Pereira Rossell".

Ministerio de Salud Pública.

Montevideo, 7 de marzo de 1972.

Visto: estos antecedentes relacionados con la gestión promovida por las funcionarias señorita Elena Lezcano, Auxiliar de Servicio del Hospital "Dr. Pedro Visca", en comisión en el Hospital "Pereira Rossell", y señorita Nancy Giménez Golpi, Auxiliar de Servicio del Hospital "Pereira Rossell" en comisión en el Hospital "Dr. Pedro Visca", respectivamente, para proceder a la permuta de sus cargos;

Considerando: que las Direcciones de los precitados establecimientos no se oponen a la permuta de referencia;

Atento: a lo establecido en el artículo 14 del decreto ley N.º 10.388 de 13 de febrero de 1943 y a lo informado por el Departamento del Personal del Ministerio de Salud Pública.

El Presidente de la República.

RESUELVE:

1.º Accédese, en razón de la gestión formulada por las interesadas, a la permuta respectiva de sus cargos, designándose Auxiliar de Servicio del Hospital "Dr. Pedro Visca" (Programa 12.04, Unidad Ejecutora 15, Esc. Ad. G. 4, ex Item 10.47, P. 973, N.º de orden 451) a la señorita Nancy Giménez Golpi, actual Auxiliar de Servicio del Hospital "Pereira Rossell", en comisión en el Hospital "Dr. Pedro Visca", (Programa 12.04, Unidad Ejecutora 14, Esc. Ad. G. 4, ex Item 10.45, P. 973, N.º de orden 1.164) y en su lugar a la señorita Elena Lezcano, que desempeña un cargo similar en el Hospital "Dr. Pedro Visca", en comisión en el Hospital "Pereira Rossell".

2.º Comuníquese y, previo desglose, pase a sus efectos a la Contaduría Central del Ministerio de Salud Pública. — BORDABERRY. — PABLO PURRIEL.

Decreto 115/972. — Se aprueban las tipificaciones de vino tinto, vino clarete o rosado y vino blanco, de producción nacional.

Ministerio de Industria y Comercio.

Montevideo, 10 de febrero de 1972.

Visto: la nota del Laboratorio de Análisis y Ensayos por la cual propone la tipificación de vino tinto, vino clarete o rosado y vino blanco, de producción nacional, con vistas de someter las exportaciones de dichos productos al control de calidad.

Resultando: que las tipificaciones proyectadas están de acuerdo con las leyes y reglamentaciones vigentes en la materia y reflejan las condiciones de producción de uvas y elaboración de vinos locales.

Considerando: que el Uruguay produce excelentes vinos, por lo cual el contralor previo de calidad asegurará una correcta elección de las partidas que se exporten y constituirá una medida de defensa del prestigio alcanzado.

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

El Presidente de la República

DECRETA:

Artículo 1.º Apruébanse las tipificaciones de vino tinto, vino clarete o rosado y vino blanco, de producción nacional, que aparecen en los anexos N.ºs 1 al 3, que se constituirán formando parte del presente decreto.

Art. 2.º A partir del 1.º de mayo de 1972, 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 las tipificaciones aprobadas por el presente decreto.

Art. 3.º Comuníquese, publíquese, dése cuenta a la Asamblea General y vuelva al Laboratorio de Análisis y Ensayos para su archivo. — PACHECO ARECO. — JUAN PEDRO AMESTOY.

ANEXO I

DEFINICION GENERAL DE VINOS

Vino es exclusivamente el producto obtenido por la fermentación alcohólica de la uva fresca, industrialmente madura o del mosto proveniente de uva fresca, industrialmente madura, sometida a correcciones y tratamiento enológicos autorizados por la presente tipificación.

Tipificación de vino tinto

1. DEFINICION.

Se entiende por vino tinto al producto obtenido por fermentación del mosto de uvas tintas o mezcla de tintas y blancas, en presencia de los orujos durante el tiempo necesario para obtener una adecuada extracción de los principios contenidos en ellos.

2. DENOMINACION Y CLASES.

Se denominará "Vino Tinto" seguido del tipo o marca a aquel producto que cumpla con la presente tipificación y se reconocerán los siguientes tipos:

2.1. En función de la uva a partir de la cual fueron elaborados:

2.1.1. Provenientes de Vitis Vinífera.

Son a los efectos de esta tipificación, los elaborados con uvas de cepas Vitis Vinífera reconocidas como perfectamente aptas para la vinificación, con exclusión total de uvas de híbridos o cualquier otra que no sea Vitis Vinífera.

**2.1.1.1. Vino Tinto Harriague.**

Es a los efectos de esta tipificación el vino obtenido a partir de uvas *Vitis Vinifera* cepa tanat (Harriague) exclusivamente, o mezcladas con otras uvas *Vitis Vinifera* de reconocida calidad vinífera, en proporciones que no alteren sus típicos caracteres organolépticos.

Se admite también como vino Harriague al obtenido por corte de éste con vinos obtenidos de uvas *Vitis Vinifera*, en proporciones que no alteren sus típicos caracteres organolépticos. Se excluye totalmente la utilización de uvas de otras *vitis* o sus híbridos.

**2.1.1.2. Vino Tinto Moscatel.**

Es el vino de sabor y aroma característico, elaborado con uvas moscatel.

**2.1.1.3. Vino Tinto Cabernet, Nebbiolo, Bonarda, Pinot, Shiraz y otras de variedades definidas.** Son los vinos tintos elaborados, con uvas de las variedades con cuyo nombre se indican y cuyas características organolépticas sean las propias de los vinos genuinos elaborados en el país.

**2.1.2. Provenientes de uvas no pertenecientes a *Vitis Vinifera*.** Son a los efectos de esta tipificación, los vinos elaborados, total o parcialmente, con uvas de especies distintas de la *Vitis Vinifera*.

**2.1.2.1. Vino Tinto Frutilla.**

Es el vino obtenido, total o parcialmente, con uvas de la variedad Isabella (Isabel, Frutilla, Chínche, Brasileña) o mezclas, con otras uvas *Vitis Vinifera* o no, en proporciones que no alteren sus típicos caracteres organolépticos.

**2.1.2.2. Vino Tinto de híbridos.**

Son los vinos elaborados en las mismas condiciones con otros híbridos y podrán llevar su nombre o número siempre que predomine en su elaboración una variedad definida, transmitiendo sus características organolépticas típicas.

**2.1.3. Vino Tinto de cortes.**

Son los resultantes de cortes entre vinos provenientes de distintas uvas sin predominar las características definidas de una variedad.

**2.1.3.1. Vinos Tintos de cortes de *Vitis Vinifera*.**

Serán elaborados exclusivamente con vinos provenientes de *Vitis Vinifera*.

**2.1.3.2. Vinos de cortes de híbridos.**

Son los resultantes de cortes de vinos provenientes de uvas híbridas entre sí o con *Vitis Vinifera* pero siempre se indicará la presencia del híbrido clasificándoseles como tal.

**2.2. En función de su maduración y caracteres organolépticos.**

**2.2.1. Vinos finos, grandes vinos, o vinos reservas.** Son a los efectos de esta tipificación, los elaborados a partir de cepas de *Vitis Vinifera* de reconocida calidad vinífera que, después de un proceso de estacionamiento en condiciones adecuadas, han adquirido un buen grado de perfeccionamiento en el conjunto de sus cualidades organolépticas. Los vinos bases destinados a añejamiento de-

berán ser de una graduación alcohólica obtenida por fermentación natural, inferior a 10.69GL.

**2.2.2. Vinos comunes o de consumo corriente.** Son a los efectos de esta tipificación, los vinos librados al consumo, año a año, que no alcancen las condiciones fijadas para los vinos finos o vinos reserva.

**3. MATERIAS PRIMAS, ADITIVOS Y TRATAMIENTOS AUTORIZADOS.****3.1. Materias primas****3.1.1. Fruta.**

Uvas frescas e industrialmente maduras.

**3.1.2. Otras.**

Levaduras propias de la uva.

**3.2. Aditivos****3.2.1. Editivos al mosto.**

**3.2.1.1. Levaduras seleccionadas.** Pie de cuba.

**3.2.1.2. Anhídrido sulfuroso o sus sales de Potasio.**

**3.2.1.3. Acido tartárico.**

**3.2.1.4. Acido cítrico.**

**3.2.1.5. Fosfato de amonio.**

**3.2.1.6. Tanino.**

**3.2.1.7. Alcohol vínico o etílico potable (1).**

**3.2.1.8. Azúcar refinado (sacarosa) (1).**

**3.2.1.9. Mosto concentrado.**

**3.2.2. Editivos al vino.**

**3.2.2.1. Acido cítrico.**

**3.2.2.2. Acido sórbico o sus sales de potasio o sodio.**

**3.2.2.3. Tanino.**

**3.2.2.4. Alcohol vínico o etílico potable (1).**

**3.2.2.5. Anhídrido sulfuroso o sus sales de potasio.**

**3.3. Tratamientos:**

**3.3.1. Clarificación.** Se autoriza el uso de los siguientes clarificantes.

Gelatina, cola de pescado, albúmina, clara de huevo, leche entera o descremada, caseína pura, caolín, tierra de infusorios, bentonita.

**3.3.2. Otros tratamientos físicos como ser:** Filtración, tratamientos de frío y calor, congelación.

**3.3.3. Pasterización.**

(1) Nota: En las condiciones esporádicas y restrictivas previstas en la ley nacional, artículo 30 del decreto reglamentario del 24 de febrero de 1928.

**4. Especificaciones.****4.1. Fruta.**

Será la que corresponda al tipo de vino elaborado.

**4.2. Color.**

Será el característico de los vinos tintos.

**4.3. Sabor y aroma.**

Serán los característicos del tipo de vino declarado, propios de los vinos bien elaborados sin olores ni sabores extraños, sean ellos provenientes

tes de envases en mal estado, corcho, ataques microbianos, tratamientos inadecuados entre otros.

#### 4.4. Aspecto.

Será límpido, transparente, siendo tolerado un pequeño depósito de cremor o de materia colorante.

#### 4.5. Alteraciones y defectos:

##### 4.5.1. Requisitos de higiene.

Microorganismos patógenos; ninguno. Causantes de alteración del vino: no significativos.

##### 4.5.2. Defectos.

Estará libre de defectos propios de una mala elaboración y/o manipulación.

##### 4.5.3. Alteraciones.

Estará perfectamente establecido química y biológicamente, sin alteraciones.

#### 4.6. Grado Alcohólico real:

Mínimo 10,8 G.L.

#### 4.7. Acidez volátil máxima.

Para vinos de hasta 1 año de elaborados 0,8 g/l expresado en H<sub>2</sub> SO<sub>4</sub>.  
De 1 a 2 años de elaborados 1,0 g/l expresado en H<sub>2</sub> SO<sub>4</sub>.  
De más de 2 años de elaborados 1,25 g/l expresado en H<sub>2</sub> SO<sub>4</sub>.

#### 4.8. Extracto Seco (residuo seco) Reducido.

El mínimo establecido por la legislación vigente a la fecha del análisis para obtener el certificado de Calidad.

#### 4.9. Relación alcohol, extracto reducido.

Máximo: 5,0.

#### 4.10. Azúcar reductor.

Máximo 2,00 g/l expresado en glucosa.

#### 4.11. Acidez fija.

Mínimo 2,5 g/l expresado en H<sub>2</sub> SO<sub>4</sub>.

Máximo 5,5 g/l expresado en H<sub>2</sub> SO<sub>4</sub> para vinos comunes y 4,5 g/l para vinos finos.

#### 4.12. Acido Tartárico total y Amoníaco.

El ácido tartárico total expresado en bitartrato de potasio no será menor de 1,25 g/l ni el amoníaco superior a 0,020 g/l.

#### 4.13. Anhídrido sulfuroso.

Libre — máximo 45 mg/l expresado en SO<sub>2</sub>.  
Total — máximo 350 mg/l expresado en SO<sub>2</sub>.

#### 4.14. Acido sórbico.

Máximo 350 mg/l expresado en ácido sórbico.

#### 4.15. Glicerina.

El máximo establecido por la legislación vigente a la fecha del análisis.

#### 4.16. Sulfatos.

Expresado en K<sub>2</sub> SO<sub>4</sub> máximo 1,0 g/l.

#### 4.17. Cloruros.

Expresados en NaCl, máximo 0,50 g/l.

#### 4.18. Otros componentes.

Será determinado el tenor en los siguientes componentes.

Cenizas: Mínimo 1,80 g/l, máximo 2,80 g/l.  
Alcalinidad de las cenizas: mínimo 3,0 g/l, expresado en Cremor.  
Materia hidrolizable: máximo 1,80 g/l expresada en Dextrina.

#### 4.19. Contenido

El contenido neto no deberá ser inferior al declarado y será expresado en S.M.D.

#### 5. LLENADO MINIMO

El espacio libre en los vinos embotellados no deberá exceder el 3 o/o del volumen de recipiente.

#### 6. ENVASES

Serán de materiales bromatológicamente aptos, que no modifiquen las características organolépticas de vino.

#### 7. CATEGORIAS

Unica categoría.

En esta, además, el "Vino Tinto" tendrá:

**Buen aspecto:** es decir será brillante, límpido, transparente, sin turbiedad, pudiendo llegar a tolerarse un pequeño depósito de cremor o de materia colorante.

**Buen color:** es decir del rojo rubí intenso al rojo parduzco acorde con su tiempo de añejamiento.

**Buen sabor y aroma:** es decir el olor vinoso franco a vino nuevo si lo es, o el "bouquet" agradable de los vinos estacionados o el perfume característico de las variedades tales como el moscatel, sin olores extraños como a mohó, madera o azufre entre otros. Su sabor será franco, agradable, fresco y bien dotado de acidez en los vinos nuevos, o más suave, aterciopelado, armónico en los vinos añejados; sin sabor a picado, avinagrado, agrídulce, a mohó, a madera, a corcho entre otros.

#### 8. TOMA DE MUESTRAS

A granel: proceder a la homogeneización de cada continente, y se tomará 2 a 3 litros de cada uno.  
Envasado: según toma de muestra de FAO.OMS para conservas de frutas y hortalizas, adaptada a líquidos.

#### 9. ANALISIS, ENSAYOS Y COMPROBACIONES

##### 9.1. Caracteres organolépticos.

##### 9.2. Grado alcohólico real.

##### 9.3. Extracto seco total (Residuo Seco Total).

##### 9.4. Extracto seco (Residuo Seco) Reducido.

##### 9.5. Acidez total.

##### 9.6. Acidez fija.

##### 9.7. Acidez volátil.

##### 9.8. Azúcar reductor.

##### 9.9. Cenizas y alcalinidad de las cenizas.

##### 9.10. Acido tartárico total.

##### 9.11. Acido tartárico libre.

##### 9.12. Cremor.

##### 9.13. Sulfatos.

##### 9.14. Cloruros.

##### 9.15. Acido cítrico.

- 9.16. Glicerina.
- 9.17. Materias hidrolizables.
- 9.18. Anhídrido sulfuroso total y libre.
- 9.19. Amoniaco.
- 9.20. Acido sórbico.
- 9.21. Polifenoles.
- 9.22. Relación alcohol - extracto reducido.
- 9.23. Caracterización de materias colorantes.
- 9.24. Conservadores antimicrobianos.
- 9.25. Sustancias extrañas.
- 9.26. Contenido.

## 10. ROTULACION

Deberán llevar como mínimo las siguientes inscripciones:

### 10.1. Nombre del producto y tipo.

Marca.  
 Contenido neto expresado en S.M.D.  
 Grado alcohólico.  
 Pasterizado - cuando lo esté.  
 Sellos de Calidad del Laboratorio de Análisis y Ensayos ("L.A.E.").  
 Industria Uruguaya.  
 Año de cosecha.  
 Firma elaboradora o envasadora.

10.2. En la rotulación no podrán figurar indicaciones, signos o dibujos que lleven a engaño a origen, naturaleza o calidad.

## 11. ARTICULO TRANSITORIO

Tener en polifenoles. Se determinará el límite exigible de polifenoles de los vinos tintos nacionales y el valor resultante se incorporará a las especificaciones, asimismo como su método de análisis correspondiente.

Nota: El Laboratorio de Análisis y Ensayos podrá controlar y certificar cualquier otra exigencia adicional requerida por un mercado comprador que sea solicitada por los exportadores locales.

## ANEXO 2

### Tipificación de vino clarete o rosado

#### 1. DEFINICION

Se entiende por vino Clarete o Rosado al producto de color rubí, afrutado, poco áspero, proveniente de la fermentación de uvas *Vitis Vinifera* de reconocida calidad, elaborado en forma tal que el producto obtenido tenga las características propias de este tipo de vino.

#### 2. DENOMINACION Y CLASES

Se denominará "Vino Clarete o Rosado" segun del tipo o marca al producto que cumpla con la presente tipificación y se reconocerán los siguientes tipos:

##### 2.1. Por las variedades de uvas con los que se elabora.

###### 2.1.1. Provenientes de una variedad predominante.

Son los elaborados partiendo de una sola variedad de uva, o mezcladas con otras uvas *Vitis Vinifera*, en proporciones que no alteren los caracteres organolépticos de la variedad predominante, pudiendo llevar el nombre de ésta, tal como, Vino Clarete "XX" (por ejemplo: Vino Clarete Moscato).

##### 2.1.2. Proveniente de mezcla de uvas.

Son los elaborados a partir de dos variedades de uvas *Vitis Vinifera*, predominando en sus caracteres organolépticos ninguna de ellas.

##### 2.2. Por su maduración y caracteres organolépticos.

###### 2.2.1. Vinos finos, grandes vinos o vinos reserva.

Son a los efectos de esta tipificación, elaborados a partir de copas de *Vitis Vinifera*, de reconocida calidad vinífera, después de un proceso de estacionamiento en condiciones adecuadas, han adquirido un buen grado de perfeccionamiento en conjunto de sus cualidades organolépticas. Los vinos bases destinados a añejamiento deberán ser de una graduación alcohólica obtenida por fermentación natural no inferior a 10,89 G.L.

###### 2.2.2. Vinos comunes o de consumo corriente.

Son a los efectos de esta tipificación, los vinos librados al consumo año a año y los que no alcancen las condiciones fijadas para los vinos finos o vinos reserva.

## 3. MATERIAS PRIMAS, ADITIVOS Y TRATAMIENTOS AUTORIZADOS

### 3.1. Materias primas.

#### 3.1.1. Fruta.

Uvas frescas de *Vitis Vinifera* e industrialmente maduras.

#### 3.1.2. Otros.

Levaduras propias de la uva.

### 3.2. Aditivos.

#### 3.2.1. Aditivos al mosto.

3.2.1.1. Levaduras seleccionadas. Pie de cuba.

3.2.1.2. Anhídrido sulfuroso o sus sales de potasio.

3.2.1.3. Acido tartárico.

3.2.1.4. Acido cítrico.

3.2.1.5. Fosfato de amonio.

3.2.1.6. Tanino.

3.2.1.7. Mosto concentrado.

#### 3.2.2. Aditivos al vino.

3.2.2.1. Acido cítrico.

3.2.2.2. Acido sórbico o sus sales de potasio o sodio.

3.2.2.3. Tanino.

3.2.2.4. Anhídrido sulfuroso o sus sales de potasio.

### 3.3. Tratamientos.

#### 3.3.1. Clarificación.

Se autoriza el uso de los siguientes clarificantes: gelatina, cola de pescado, albúmina, clara de huevo, leche entera o descremada, caseína pura, caolín, tierra de infusorios, bentonita.

#### 3.3.2. Otros tratamientos físicos como ser:

Filtración, tratamiento de frío y calor, congelación.

#### 3.3.3. Pasterización.

## 4. ESPECIFICACIONES.

### 4.1. Fruta.

Será la que corresponda al tipo de vino elaborado.

La maduración normal debe dar lugar a mostos con un tenor de azúcar fermentescible tal que el vino resultante tenga un mínimo de 10,89 de alcohol en volumen por ciento a 15°C.

#### 4.2. Color.

Será el característico de los vinos claretes.

#### 4.3. Sabor y aroma.

Serán los característicos del tipo de vino declarado, propios de los vinos bien elaborados sin olores ni sabores extraños, sean ellos provenientes de envases en mal estado, corcho, ataques microbianos, tratamientos inadecuados entre otros.

#### 4.4. Aspecto.

Será límpido, transparente, siendo tolerado un pequeño depósito de cremor o de materia colorante.

#### 4.5. Alteraciones y defectos.

##### 4.5.1. Requisitos de higiene.

Microorganismos patógenos: ninguno. Causantes de alteración del vino: no significativos.

##### 4.5.2. Defectos.

Estará libre de defectos propios de una mala elaboración y/o manipulación.

##### 4.5.3. Alteraciones.

Estará perfectamente estabilizado química y biológicamente, sin alteraciones.

#### 4.6. Grado Alcohólico real.

Mínimo 10,89 G.L.

#### 4.7. Acidez volátil máxima

Para vinos de hasta 1 año de elaborados 0,8 g/l expresados en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>.

De 1 a 2 años de elaborados 1,0 g/l expresado en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>.

De más de 2 años de elaborados 1,25 g/l expresado en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>.

#### 4.8. Extracto seco (residuo seco) Reducido.

El mínimo establecido por la legislación vigente a la fecha del análisis para obtener el certificado de Calidad.

#### 4.9. Relación alcohol/extracto reducido.

Máximo 6,8.

#### 4.10. Azúcar reductor

Máximo 3,0 g/l expresado en glucosa.

#### 4.11. Acidez fija.

Mínimo 3,0 g/l expresado en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>.

Máximo 5,0 g/l expresado en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>.

#### 4.12. Acido tartárico total y Amoníaco.

El ácido tartárico total, expresado en bitartrato de potasio no será menor de 1,25 g/l ni el amoníaco superior a 0,020 g/l.

#### 4.13. Anhídrido sulfuroso.

Libre - máximo 45 mg/l expresado en SO<sub>2</sub>.

Total - máximo 350 mg/l expresado en SO<sub>2</sub>.

#### 4.14. Acido sórbico.

Máximo 350 mg/l expresado en ácido sórbico.

#### 4.15. Glicerina.

El máximo establecido por la legislación vigente a la fecha del análisis.

#### 4.16. Sulfatos.

Expresado en K<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>, máximo 1,0 g/l.

#### 4.17. Cloruros.

Expresado en NaCl máximo 0,50 g/l.

#### 4.18. Otros componentes.

Será determinado el tenor en los siguientes componentes:

Cenizas: Mínimo 1,80 g/l, máximo 2,80 g/l.

Alcalinidad de las cenizas: Mínimo 3,0 g/l, expresado en Cremor.

Materia hidrolizable: Máximo 1,80 g/l expresado en Dextrina.

#### 4.19. Contenido.

El contenido neto no deberá ser inferior al declarado y será expresado en S.M.D.

### 5. LLENADO MINIMO.

El espacio libre en los vinos embotellados no deberá exceder el 3 o/o del volumen del recipiente.

### 6. ENVASES.

Serán de materiales bromatológicamente aptos, que no modifiquen las características organolépticas del vino.

### 7. CATEGORIAS.

Una única categoría.

En ésta, además, el "Vino Clarete o Rosado" tendrá:

**Buen aspecto:** es decir será brillante, límpido transparente, sin turbiedad, pudiendo llegar a tolerarse un pequeño depósito de cremor.

**Buen color:** es decir: rubí-rosado, con ligeras variantes acorde a su tiempo de añejamiento.

**Buen sabor y aroma:** es decir el olor vinoso franco a vino nuevo si lo es, o el "bouquet" agradable de los vinos estacionados o el perfume característico de las variedades tales como el moscatel, sin olores extraños como a moño, madera, o azufre entre otros. Su sabor será franco agradable, fresco y bien dotado de acidez en los vinos nuevos, o más suave, aterciopelado, armónico, en los vinos añejados, sin sabor a picado, avina, grado, agrídulce, a moño, a madera, a corcho entre otros.

### 8. TOMA DE MUESTRAS.

A granel: proceder a la homogeneización de cada continente y se tomará 2 a 3 litros de cada uno.

Envasado: Según toma de muestras de FAO/OMS para conservas de frutas y hortalizas, adaptadas a líquidos.

### 9. ANALISIS, ENSAYOS Y COMPROBACIONES.

9.1. Caracteres organolépticos.

9.2. Grado alcohólico real.

9.3. Extracto Seco total (Residuo Seco Total).

9.4. Extracto Seco Reducido (Residuo Seco Reducido).

9.5. Acidez total.

9.6. Acidez fija.

9.7. Acidez volátil.

9.8. Azúcar reductor.

9.9. Cenizas y alcalinidad de las cenizas.

9.10. Acido tartárico total.

9.11. Acido tartárico libre.

9.12. Cremor.

9.13. Sulfatos.

9.14. Cloruros.

9.15. Acido cítrico.

9.16. Glicerina.

9.17. Materias hidrolizables.

9.18. Anhídrido sulfuroso total y libre.

9.19. Amoníaco.

9.20. Acido sórbico.

9.21. Polifenoles.

- 9.23. Relación alcohol-extracto reducido.
- 9.23. Caracterización de materias colorantes.
- 9.24. Conservadores antimicrobianos.
- 9.25. Otras sustancias extrañas.
- 9.26. Contenido.

## 10. ROTURACION.

Deberán llevar como mínimo las siguientes inscripciones:

### 10.1. Nombre del producto y tipo.

Marca.  
 Contenido neto expresado en S.M.D.  
 Grado alcohólico.  
 Pasterizado - cuando lo está.  
 Sello de Calidad del Laboratorio de Análisis y Ensayos ("L.A.E.").  
 Industria Uruguaya.  
 Año de cosecha.  
 Firma elaboradora o envasadora.

10.2. En la rotulación no podrán figurar indicaciones, signos o dibujos que lleven a engaño a origen, naturaleza o calidad.

## 11. ARTICULO TRANSITORIO.

Tenor en polifenoles. Se determinará el límite exigible de polifenoles de los vinos claretes o rosados nacionales y el valor resultante se incorporará a las especificaciones, asimismo como el método de análisis correspondiente.

NOTA: El Laboratorio de Análisis y Ensayos podrá controlar y certificar cualquier otra exigencia adicional requerida por un mercado comprador que sea solicitada por los exportadores locales.

### ANEXO 3

#### Tipificación de Vino Blanco

### 1. DEFINICION.

Se entiende por vino blanco, al producto de color amarillo, característico, obtenido a partir de mosto de uvas blancas, rosadas o tintas, libradas de los orujos en un lapso breve después de la molienda, no mayor de tres horas.

### 2. DENOMINACION Y CLASES.

Se denominarán "Vino Blanco" seguido del tipo o marca al producto que cumpla con la presente tipificación y se reconocerán los siguientes tipos:

#### 2.1. Por las variedades de uvas con las que se elabora.

2.1.1. Provenientes de una variedad predominante. Son los elaborados partiendo de una sola variedad de uva, o mezclados con otras uvas, en proporciones que no alteren los caracteres organolépticos de la variedad predominante, pudiendo llevar el nombre de ésta, tal como Vino Blanco "XX" (por ej. Vino Blanco Riesling).

#### 2.1.2. Proveniente de mezcla de uvas.

Son los elaborados a partir de dos o más variedades de uvas, sin que predomine en sus caracteres organolépticos ninguna de ellas.

#### 2.2. Por su maduración y caracteres organolépticos.

2.2.1. Vinos finos, grandes vinos o vinos reserva. Son a los efectos de esta tipificación, los elaborados a partir de uvas, de reconocida calidad vinífera que después de un proceso de estacionamiento, en condiciones adecuadas, han adquirido un buen grado de perfeccionamiento en el conjunto de sus cualidades organolépticas. Los vinos bases destinados a añejamiento deberán ser de una graduación alcohólica obtenida por fermentación natural no inferior a 10.5° G.L.

#### 2.2.2. Vinos comunes o de consumo corriente.

Son a los efectos de esta tipificación, los vinos librados al consumo año a año y los que no alcancen las condiciones fijadas para los vinos finos o vinos reserva.

## 3. MATERIAS PRIMAS, ADITIVOS Y TRATAMIENTOS AUTORIZADOS.

### 3.1. Materias primas.

#### 3.1.1. Fruta.

Uvas frescas e industrialmente maduras.

#### 3.1.2. Otras.

Levaduras propias de la uva.

### 3.2. Aditivos.

#### 3.2.1. Aditivos al mosto.

##### 3.2.1.1. Levadura

##### 3.2.1.2. Azúcar

##### 3.2.1.3. Agua

##### 3.2.1.4. Sulfuroso

##### 3.2.1.5. Acido tartárico

##### 3.2.1.6. Acido cítrico

##### 3.2.1.7. Acido succínico

##### 3.2.1.8. Acido málico

##### 3.2.1.9. Acido láctico

##### 3.2.1.10. Acido oxálico

##### 3.2.1.11. Acido fólico

##### 3.2.1.12. Acido pantotámico

##### 3.2.1.13. Acido nicotínico

##### 3.2.1.14. Acido ribotímico

##### 3.2.1.15. Acido salicílico

##### 3.2.1.16. Acido ascórbico

##### 3.2.1.17. Acido pantoico

##### 3.2.1.18. Acido fólico

##### 3.2.1.19. Acido nicotínico

##### 3.2.1.20. Acido ribotímico

##### 3.2.1.21. Acido salicílico

##### 3.2.1.22. Acido ascórbico

##### 3.2.1.23. Acido pantoico

##### 3.2.1.24. Acido fólico

##### 3.2.1.25. Acido nicotínico

##### 3.2.1.26. Acido ribotímico

##### 3.2.1.27. Acido salicílico

##### 3.2.1.28. Acido ascórbico

##### 3.2.1.29. Acido pantoico

##### 3.2.1.30. Acido fólico

##### 3.2.1.31. Acido nicotínico

##### 3.2.1.32. Acido ribotímico

##### 3.2.1.33. Acido salicílico

##### 3.2.1.34. Acido ascórbico

##### 3.2.1.35. Acido pantoico

##### 3.2.1.36. Acido fólico

##### 3.2.1.37. Acido nicotínico

##### 3.2.1.38. Acido ribotímico

##### 3.2.1.39. Acido salicílico

##### 3.2.1.40. Acido ascórbico

##### 3.2.1.41. Acido pantoico

##### 3.2.1.42. Acido fólico

##### 3.2.1.43. Acido nicotínico

##### 3.2.1.44. Acido ribotímico

##### 3.2.1.45. Acido salicílico

##### 3.2.1.46. Acido ascórbico

##### 3.2.1.47. Acido pantoico

##### 3.2.1.48. Acido fólico

##### 3.2.1.49. Acido nicotínico

##### 3.2.1.50. Acido ribotímico

##### 3.2.1.51. Acido salicílico

##### 3.2.1.52. Acido ascórbico

##### 3.2.1.53. Acido pantoico

#### 3.2.2. Aditivos al vino.

##### 3.2.2.1. Acido cítrico.

##### 3.2.2.2. Acido sórbico o sus sales de potasio o sodio.

##### 3.2.2.3. Tanino.

##### 3.2.2.4. Alcohol vínico o etílico potable (1).

##### 3.2.2.5. Anhídrido sulfúrico o sus sales de potasio.

##### 3.2.2.6. Caramelo de uva.

### 3.3. Tratamientos.

#### 3.3.1. Clarificación.

Se autoriza el uso de los siguientes clarificantes: gelatina, cola de pescado, albúmina clara de huevo, leche entera o descremada, caseína pura, caolín, tierra de infusoria, bentonita.

#### 3.3.2. Otros tratamientos físicos, como es:

Filtración, tratamientos de frío y calor, gelación.

#### 3.3.3. Pasterización.

(1) NOTA: En las condiciones restrictivas previstas en la ley 13.333 del 30 del decreto reglamentario 1.200/71, febrero de 1972.

## 4. ESPECIFICACIONES.

### 4.1. Fruta.

Será la que correspondiera al tipo de vino. Cuando se empleen uvas tintas, el mosto debe iniciarse inmediatamente la molienda y debe agregarse el sulfuroso se inicie la fermentación alcohólica, tal, en la dosis necesaria para la protección de pigmentos rojos, durante la molienda y antes de ser molido durante la molienda.

### 4.2. Color.

Será el característico de los vinos. No se admitirán vinos blancos.

**4.3. Sabor y aroma.**

Serán los característicos del tipo de vino declarado, propios de los vinos bien elaborados sin olores ni sabores extraños, sean ellos provenientes de envases en mal estado, corcho, ataques microbianos, tratamientos inadecuados entre otros.

**4.4. Aspecto.**

Será límpido, transparente, siendo tolerado un pequeño depósito de cremor o de materia colorante.

**4.5. Alteraciones y defectos.**

**4.5.1. Requisitos de higiene.**

Microorganismos patógenos: ninguno. Causantes de alteración del vino: no significativos.

**4.5.2. Defectos.**

Estará libre de defectos propios de una mala elaboración y/o manipulación.

**4.5.3. Alteraciones.**

Estará perfectamente estabilizado química y biológicamente, sin alteraciones.

**4.6. Grado Alcohólico real.**

Mínimo 10.8.0 G.L.

**4.7. Acidez volátil máxima.**

Para vinos de hasta 1 año de elaborados 0,8 g/l expresado en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>.  
De 1 a 2 años de elaborados 1.0 g/l expresado en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>.  
De más de 2 años de elaborados 1,25 g/l expresado en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>.

**4.8. Extracto seco (residuo seco).**

Reducido, el mínimo establecido por la legislación vigente a la fecha del análisis para obtener el Certificado de Calidad.

**4.9. Relación alcohol-extracto reducido.**

Máximo 7.2.

**4.10. Azúcar reductor.**

Máximo 2.0 g/l expresado en glucosa.

**4.11. Acidez fija.**

Mínimo 3.0 g/l expresado en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>.  
Máximo 5.5, g/l expresado en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>.

**4.12. Acido tartárico total y amoníaco.**

El ácido tartárico total expresado en bitartrato de potasio no será menor de 1,25 g/l ni el amoníaco superior a 0.020 g/l.

**4.13. Anhídrido sulfuroso.**

Libre — Mínimo 45 mg/l expresado en SO<sub>2</sub>.  
Total — máximo 250 mg/l expresado en SO<sub>2</sub>.

**4.14. Acido sórbico.**

Máximo 350 mg/l expresado en ácido sórbico.

**4.15. Glicerina.**

El máximo establecido por la legislación vigente a la fecha del análisis.

**4.16. Sulfatos.**

Expresado en K<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>, máximo 1.0 g/l.

**4.17. Cloruros.**

Expresado en NaCl, máximo 0.50 g/l.

**4.18. Otros componentes.**

Será determinado el tenor en los siguientes componentes:

Cenizas: Mínimo 1,80 g/l, máximo 2,80 g/l.  
Alcalinidad de las cenizas: mínimo 3,0 g/l expresado en Cremor.  
Materia hidrolizable: máximo 1,80 g/l expresado en Dextrina.

**4.19. Contenido.**

El contenido neto no deberá ser inferior al declarado y será expresado en S.M.D.

**5. LLENADO MINIMO.**

El espacio libre en los vinos embotellados no deberá ceder el 3 o/o del volumen del recipiente.

**6. ENVASES.**

Serán de materiales bromatológicamente aptos, que modifiquen las características organolépticas del vino.

**7. CATEGORIAS.**

Única categoría.

En esta, además, el "Vino Bianco" tendrá:

**Buen aspecto:** es decir será brillante, límpido, transparente, sin turbiedad, pudiendo llegar a tolerarse un pequeño depósito de cremor.

**Buen color:** es decir amarillo característico, varían del amarillo ámbar al amarillo anaranjado, o al amarillo verdoso.

**Buen sabor y aroma:** es decir el olor vinoso franco vino nuevo si lo es o el "bouquet" agradable de los vinos estacionados o el perfume característico de las variedades tales como el moscatel, sin olores extraños como a moho, madera o azufre entre otros. Su sabor es franco, agradable, fresco y bien dotado de acidez en los vinos nuevos o más suaves, aterciopelado, armónico, los vinos añejados, sin sabor a picado, avinagrado, a dulce, a moho, a madera, a corcho entre otros.

**8. TOMA DE MUESTRAS:**

A granel: proceder a la homogeneización de cada lote y se tomará 2 a 3 litros de cada uno.

Envasado: según toma de muestras de FAO/OMS y conservas de frutas y hortalizas, adaptadas a líquidos.

**9. ANALISIS, ENSAYOS Y COMPROBACIONES:**

- 9.1. Caracteres organolépticos.
- 9.2. Grado alcohólico real.
- 9.3. Extracto Seco total (Residuo Seco Total).
- 9.4. Extracto Seco reducido (Residuo Seco Reducido).
- 9.5. Acidez total.
- 9.6. Acidez fija.
- 9.7. Acidez volátil.
- 9.8. Azúcar reductor.
- 9.9. Cenizas y alcalinidad de las cenizas.
- 9.10. Acido tartárico total.
- 9.11. Acido tartárico libre.
- 9.12. Cremor.
- 9.13. Sulfatos.
- 9.14. Cloruros.
- 9.15. Acido cítrico.
- 9.16. Glicerina.
- 9.17. Materias hidrolizables.
- 9.18. Anhídrido sulfuroso total y libre.
- 9.19. Amoníaco.
- 9.20. Acido sórbico.
- 9.21. Polifenoles.
- 9.22. Relación alcohol-extracto reducido.
- 9.23. Conservadores antimicrobianos.
- 9.24. Otras sustancias extrañas.
- 9.25. Contenido.

**10. ROTULACION.**

Deberán llevar como mínimo las siguientes indicaciones:

- 10.1. Nombre del producto y tipo.

Contenido neto expresado en S.M.D.  
Grado alcohólico.  
Pasterizado cuando lo está.  
Sello de Calidad del Laboratorio de Análisis y Ensayos ("L.A.E.").  
Industria Uruguaya.  
Año de cosecha.  
Firma elaboradora o envasadora.

- 10.2. En la rotulación no podrán figurar indicaciones, signos o dibujos que lleven a engaño a origen, naturaleza o calidad.

## 11. ARTICULO TRANSITORIO.

Tenor en polifenoles. Se determinará el límite exigible de polifenoles de los vinos blancos nacionales y el valor resultante se incorporará a las especificaciones, así mismo como su método de análisis correspondiente.

NOTA: El Laboratorio de Análisis y Ensayos podrá controlar y certificar cualquier otra exigencia adicional requerida por un mercado comprador que sea solicitada por los exportadores locales

## 12. METODOS DE ANALISIS:

- 12.1. Se adoptan los métodos oficiales de análisis del decreto de 24 de febrero de 1928 en cuanto a la determinación de: Grado alcohólico, extracto seco, acidez, azúcar, cenizas, ácido tartárico, cremor, sulfatos, cloruros, ácido cítrico, anhídrido sulfuroso, materias colorantes, algunos conservadores; el método oficial de determinación de glicerina, decreto de 16 de mayo de 1967. En cuanto a la determinación del ácido sórbico se adopta la norma UNIT correspondiente.
- 12.2. Para cualquier otra determinación no descripta se seguirán los métodos de la UNIT o de la O.I.V.
- 12.3. El Laboratorio de Análisis y Ensayos queda autorizado para utilizar otros métodos de análisis (UNIT, O.I.V., etc.) siempre que lo establecido por las leyes y disposiciones vigentes haya sido superado por nuevas técnicas analíticas más convenientes, exactas o precisas y hasta tanto se dicten por la vía legal o reglamentaria que corresponda las modificaciones pertinentes.

## MINISTERIO DE EDUCACION Y CULTURA

7

Resolución 368/972. — Se aprueban los estatutos de "San Francisco F. C."

Ministerio de Educación y Cultura.

Montevideo, 17 de febrero de 1972.

Visto: los estatutos de la asociación civil denominada "San Francisco F. C.", con sede en la ciudad de Paysandú, Departamento del mismo nombre, presentados al Poder Ejecutivo a los fines del reconocimiento de su personería jurídica;

Resultando: que ellos se adaptan estrictamente al estatuto tipo aprobado con carácter genérico para asociaciones civiles por resolución del Poder Ejecutivo de fecha 22 de octubre de 1970;

Atento: a lo informado por la Dirección de Justicia y a lo dispuesto por el inciso n) del numeral 1.º de la resolución del Poder Ejecutivo N.º 798/968, de fecha 6 de junio de 1968, reglamentaria del artículo 168, numeral 24 de la Constitución de la República que permite delegar atribuciones;

El señor Ministro de Educación y Cultura (I.), en ejercicio de las atribuciones delegadas,

RESUELVE:

1.º Apruébanse los estatutos de la asociación civil denominada "San Francisco F. C.", con sede en la ciudad de Paysandú, Departamento del mismo nombre y concédesele la personería jurídica que solicita a los fines determinados por el artículo 21 del Código Civil, con sujeción a todas las disposiciones legales y reglamentarias vigentes y que en sucesivo se dicten.

2.º Expídanse los testimonios que correspondan de la presente resolución, insértese en el Registro respectivo.

3.º Cumplido lo dispuesto en los precedentes numerales, pase a la Comisión Especial Honoraria de Contralor de Asociaciones Civiles a los efectos que pudieren corresponder. — CARLOS M. FLEITAS.

8

Resolución 369/972. — Se aprueban los estatutos de la "Asociación de Fabricantes de Polietileno".

Ministerio de Educación y Cultura.

Montevideo, 17 de febrero de 1972.

Visto: los estatutos de la asociación civil denominada "Asociación de Fabricantes de Polietileno", con sede en esta Capital, presentados al Poder Ejecutivo a los fines del reconocimiento de su personería jurídica;

Resultando: que ellos no contienen disposición alguna que contrarie nuestra legislación positiva;

Atento: a lo dictaminado por la Asesoría Letrada del Ministerio de Educación y Cultura y el señor Fiscal de Gobierno de Primer Turno; a lo informado por la Comisión Especial Honoraria de Contralor de Asociaciones Civiles y a lo dispuesto por el inciso n) del numeral 1.º de la resolución del Poder Ejecutivo N.º 798/968, de fecha 6 de junio de 1968, reglamentaria del artículo 168, numeral 24 de la Constitución de la República, que permite delegar atribuciones;

El señor Ministro de Educación y Cultura (I.), en ejercicio de las atribuciones delegadas,

RESUELVE:

1.º Apruébanse los estatutos de la asociación civil denominada "Asociación de Fabricantes de Polietileno", con sede en esta Capital y concédesele la personería jurídica que solicita a los fines determinados por el artículo 21 del Código Civil, con sujeción a todas las disposiciones legales y reglamentarias vigentes y que en lo sucesivo se dicten.

2.º Expídanse los testimonios que correspondan de la presente resolución, insértese en el Registro respectivo y archívese. — CARLOS M. FLEITAS.

9

Resolución 405/972. — Se designa Subsecretario de Estado en el Departamento de Educación y Cultura.

Ministerio de Educación y Cultura.

Montevideo, 2 de marzo de 1972.

Visto: la propuesta formulada por el señor Ministro de Educación y Cultura, doctor don Julio M. Sanguinetti;

Atento: a lo establecido en el artículo 183 de la Constitución de la República;

El Presidente de la República,

RESUELVE:

1.º Designase Subsecretario de Estado en el Departamento de Educación y Cultura, al doctor don Juan Carlos F. Robaina.

2.º Comuníquese, etc. — BORDABERRY. — JULIO MARIA SANGUINETTI.

## MINISTERIO DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL

10

Resolución 406/972. — Se designa Subsecretario de Estado en el Departamento de Trabajo y Seguridad Social.

Ministerio de Trabajo y Seguridad Social.

Montevideo, 2 de marzo de 1972.

Visto: la propuesta formulada por el señor Ministro de Trabajo y Seguridad Social, doctor Julio C. Amorín Larrañaga;