

do vacuno, que registrarán en el período de post-zafra del presente año.

Resultando: en años anteriores, y para los períodos de post-zafra, el Poder Ejecutivo estableció factores estimulantes acentuados, no solo con el propósito de mantener un nivel suficiente de ofertas de ganado, sino también con la finalidad de adecuar "los valores de realización de los mismos, teniendo en cuenta la brecha existente en la producción ganadera como resultante de los altos niveles alcanzados por aquellos productores que han incorporados, a su actividad, positivos progresos tecnológicos".

Considerando: es de interés general continuar con medidas de esa naturaleza que, al par de estimular la acción del productor progresista, contribuyen a regular, en el mismo período, el régimen de faena, tipo y volúmenes de carne vacuna con los requerimientos del abasto y la exportación.

El Presidente de la República,

DECRETA:

Artículo 1.º La comercialización de haciendas vacunas serán bonificadas durante el período de post-zafra con un sobreprecio no inferior al 15 o/o de su valor de realización.

Art. 2.º Comuníquese, etc. — BORDABERRY. — BENITO MEDERO. — MOISES COHEN. — LUIS A. BALPARDA BLENGIO.

MINISTERIO DE INDUSTRIA Y COMERCIO

7

Decreto 130/973. — Se aprueba la tipificación de Filetes de Pescado Congelados, y se someten las exportaciones de ese producto al contralor del Laboratorio de Análisis y Ensayos.

Ministerio de Industria y Comercio.

Ministerio de Economía y Finanzas.

Montevideo, 15 de febrero de 1973.

Visto: los antecedentes elevados por el Laboratorio de Análisis y Ensayos, relacionados con la tipificación de Filetes de Pescado Congelados, a efectos de someter las exportaciones de ese producto al contralor de su calidad.

Resultando: I) Que para este tipo de producto de origen marino, de elaboración y mantenimiento muy crítico, los requisitos de calidad que exige nuestros probables y más importantes mercados, son particularmente severos;

II) Que la presente tipificación es la primera realizada en la línea de industrialización de los recursos vivos del mar y se refiere a un producto de particular interés para nuestro país, por su potencial económico, por la existencia de demanda exterior activa y por disponerse de especies adecuadas y capacidad industrial instalada;

III) Que la tipificación proyectada concuerda con las orientaciones de las normas del Codex Alimentarius, en la etapa de preparación que estas han alcanzado.

Considerando: I) Que el desarrollo de la industria pesquera ocupa una posición prioritaria dentro de los planes de expansión de las industrias no tradicionales;

II) Que para incrementar las exportaciones de los productos de origen marino es indispensable mejorar la calidad, de modo de elevar la reputación de la pesca uruguayana;

III) Que por lo demás, si los productos referidos no cumplen con los requisitos de calidad exigidos por las autoridades de los países importadores, estos serán observados o rechazados y no podrán ingresar a esos países.

De Conformidad: con lo informado por el Laboratorio de Análisis y Ensayos.

Atento: a lo dispuesto por la ley N.º 13.640, de 26 de diciembre de 1967 y decreto N.º 160/967, de 1.º de marzo de 1967.

El Presidente de la República,

DECRETA:

Artículo 1.º Apruébase la tipificación de Filetes de Pescado Congelados, que aparece en el Anexo y Apéndices I al VII, que forman parte del presente decreto.

Art. 2.º A partir del 15 de febrero de 1973, 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 los exportadores, 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 Comisión Permanente y vuelva al Laboratorio de Análisis y Ensayos para su archivo. — BORDABERRY. — LUIS A. BALPARDA BLENGIO. — MOISES COHEN.

ANEXO

TIPIFICACION DE FILETES DE PESCADO CONGELADOS

1. AMBITO DE APLICACION. — La presente tipificación define las normas de calidad para filetes de pescado congelados de las distintas especies comúnmente elaboradas en nuestro país, Merluccius, Merluccius Hubbsy, Macromomus magellanicus, Macrodon ancylodon, Cynoscion striatus, Urophycis brasiliensis; entre otras, cualquiera sea la técnica de congelación utilizada. No se aplicará a los productos destinados a ulterior transformación o a otros fines industriales. Se incluyen los análisis, ensayos y la clasificación necesaria para verificar si el producto y el empaque empleado, son satisfactorios para la exportación.
2. DEFINICIONES Y TIPO DE PRODUCTO.

2.1. Definiciones.

Definición del producto. — Se entiende por filetes, los músculos laterales del pescado de dimensiones y formas irregulares separadas del cuerpo mediante cortes paralelos a la espina dorsal y los trozos cortados de dichos músculos para facilitar el empaque.

2.1.1. Congelación rápida. — Es la que se realiza a una velocidad tal, que el centro geométrico del filete no invierte más de 2 horas en enfriarse de 0°C a -5°C. El proceso se considera completo cuando el producto ha alcanzado en el centro térmico, una temperatura de -18°C.

2.1.3. Glaceado. — Operación consistente en sumergir los filetes congelados en agua helada, para permitir la formación de una película protectora que retrasa la oxidación de las grasas y la deshidratación. Se contempla la posibilidad de agregarle al agua para glacear, ingredientes como, glucosa de maíz, carboximetilcelulosa, cloruro de sodio u otros productos previamente autorizados por el Laboratorio de Análisis y Ensayos, que hacen menos quebradiza la película.

2.1.4. Almacenamiento frigorífico. — Se considerará como almacenamiento frigorífico aquel en el que el producto es mantenido a una temperatura mínima de 18°C.

2.1.5. Enranciamiento. — Aroma y sabor desagradable producido por la oxidación de la materia grasa constitutiva del músculo del pescado.

2.1.6. Peso neto. — Peso total de los filetes luego de eliminado el material de empaque, glaceado u otro material protector.

2.1.7. Peso neto drenado. — Está representado por la sustracción del porcentaje de goteo libre al peso neto obtenido del producto.

2.1.8. Definición del proceso. — El producto se someterá a un proceso de congelación en equipo apropiado, de tal forma que la zona de temperatura donde se produce la máxima formación de cristales de hielo en los tejidos, se pase rápidamente. En el caso de congelación rápida, se aplicarán los conceptos definidos en 2.1.2. El producto deberá mantenerse a una temperatura suficientemente baja, para proteger su calidad durante el transporte, almacenamiento y distribución.

2.2. Presentación. — Los filetes podrán presentarse en las siguientes formas:

- 1) Con piel y con escamas.
- 2) Con piel y sin escamas.
- 3) Sin piel.

La designación "sin espina" se aplicará a los casos en que éstas hayan sido eliminadas dentro de lo que resulta factible de lograr industrialmente, aplicando la tecnología correcta.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD.

3.1. Materia prima. — Los filetes deben prepararse utilizando pescado entero y sano de la especie designada, con el grado de calidad y frescura necesarios para el consumo humano. La calidad se ajustará a los principios generales que se detallan en el "Código de prácticas para el pescado congelado (FAO)".

3.2. Agregados. — En el producto podrán estar presentes las siguientes sustancias solas o combinadas, en cantidades que no excedan los siguientes límites:

Ortofosfato de Sodio o Potasio;
 Pirofosfato de Sodio o Potasio;
 Tripolifosfato de Sodio o Potasio o Calcio;
 Hexametáfosfato de Sodio;
 (0,5 o/o (m|m.) expresado en Pentóxido de Fósforo).

Sales de Acido Ascórbico de Potasio y/o de Sodio;
 (0,1 o/o (m|m.) expresado en Ac. Ascórbico).

Cloruro de Sodio;
 (1,0 o/o (m|m.) expresado en Cloruro de Sodio).

Acido Cítrico;
 (0,05 o/o (m|m.) expresado en Ac. Cítrico anhidro).

Acido Tartárico;
 (0,05 o/o (m|m.) expresado en Ac. Tartárico anhidro).

3.3. Producto final.

3.3.1. Los filetes de todo tipo, deberán estar libres de cualquier evidencia de descomposición e invariablemente libres de restos de vísceras.

Los bordes deben tener un corte neto. Los filetes no deben presentar defectos de coloración.

3.3.2. El producto cocido, según apéndice IV, debe tener el sabor, color, olor y consistencia propio de su especie.

3.3.3. Los filetes deben además cumplir con las exigencias solicitadas en las diferentes etapas del examen del producto final, así como con la tabla de defectos que se describe en esta forma.

4. CONTAMINANTES METALICOS. — El contenido de Mercurio permitido, estará de acuerdo con el nivel exigido por el país comprador.

5. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS. — Estarán de acuerdo a lo especificado en el apéndice VI.

6. HIGIENE. — El producto estará regulado por las disposiciones presentes en las secciones apropiadas de los PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, recomendados por la Comisión Codex Alimentarius.

7. EMPAQUE. — Los filetes podrán estar acondicionados en forma:

7.1. Individual.

7.2. Por pares.

7.3. Paquetes pequeños de peso inferior a 1 Kg. con filetes colocados longitudinalmente en capas sucesivas, de manera de formar un paralelepípedo.

8. ETIQUETADO. — Las etiquetas deberán contener como mínimo la siguiente información:

8.1. Nombre del producto. — El nombre del producto deberá estar de acuerdo con la ley o costumbre del país en que haya de distribuirse el mismo.

Se podrá hacer referencia aquí a la forma de presentación, con o sin piel, sin espinas, etc.

Deberá figurar en la etiqueta el término "congelado".

8.2. Lista de ingredientes. — En la etiqueta deberá figurar una lista completa de los ingredientes en orden decreciente de proporciones.

8.3. Peso Neto. — Deberá declararse el peso neto en el sistema métrico o en el sistema avoirdupois o en ambos sistemas, según lo exija el país comprador.

8.4. Nombre y Dirección. — Deberá figurar el nombre y la dirección del fabricante, distribuidor, exportador o vendedor del producto.

8.5. Número del establecimiento, acordado por la autoridad sanitaria competente.

8.6. Identificación del lote. — Puede haber identificación en claro o en clave de la fecha de producción.

8.7. Industria Uruguaya.

8.8. Sello Oficial de Calidad LAE.

9. TOMA DE MUESTRA, ANALISIS Y ENSAYOS.

9.1. Plan de toma de muestra y niveles de inspección. — La toma de muestra se realizará de conformidad al plan que se detalla en el Apéndice I.

9.2. Examen del producto congelado.

9.2.1. Empaque defectuoso. — Se refiere a la mala delineación de los filetes en el paquete, espacios libres, depresiones, escarcha y la incrustación del material de empaque dentro de la carne del pescado.

9.2.2. Deshidratación. — Se refiere a la pérdida de humedad de la superficie de los filetes que se produce durante el almacenamiento frigorífico.

Se debe observar el grado de deshidratación y el porcentaje de superficie de filete afectado.

Se considera excesiva la deshidratación profunda que no puede ser eliminada raspando con una espátula.

9.3. Examen del producto descongelado. — La descongelación deberá realizarse tal como lo indica el método que se adjunta en el Apéndice II.

9.3.1. Porcentaje de Goteo. — Esta denominación se aplica al porcentaje en peso de goteo libre en el caso de filetes o paquete individual.

El porcentaje obtenido aplicando el método que se detalla en el Apéndice V, deberá ser normalmente inferior al 10 o/o.

9.3.2. Tamañio. — Se hace referencia a la cantidad de filetes o trozos de filetes de pequeño tamaño que no son deseables. Se califican como indeseables aquellos con un peso menor de 30 gr., aceptándose la cantidad máxima de uno de ellos por envase.

9.3.3. Defectos. — La muestra será examinada de acuerdo a la Tabla de Defectos que se adjunta en el Apéndice III.

9.4. Examen del producto cocido. — Se empleará el "Método de Cocción" indicado en el Apéndice IV.

9.4.1. Textura. — La textura deberá ser firme, algo elástica y característica del músculo fresco recién cocido. Al paladar no deberá parecer como fibroso, gelatinoso o harinoso.

9.4.2. Sabor y Olor. — Se observará la carne y el jugo obtenido de la aplicación del método de cocción indicado.

Buen sabor y olor; característicos de la especie, constituirá el requerimiento esencial de aceptación. Serán también admitidos aquellos productos que se encuentren algo en falta en este aspecto, pero no se aceptará ningún tipo de sabor u olor extraño.

9.5. Peso Neto. — La determinación se realiza de acuerdo con el Apéndice VI.

9.6. Rechazo. — La muestra analizada será considerada defectuosa cuando:

A) No cumpla con las exigencias generales de la norma.

B) Tenga un defecto que pueda ser considerado excesivo.

C) El puntaje adjudicado de acuerdo a la tabla (párrafo 8.3.3.) supere el límite previsto.

APENDICES

- I — Plan de Toma de Muestra y Niveles de Inspección.
- II — Método de Descongelación.
- III — Tabla de Defectos.
- IV — Método de Cocción.
- V — Porcentaje de Goteo.
- VI — Características Microbiológicas.
- VII — Peso Neto en Productos Glaceados.

APENDICE III

Tabla de Defectos

Esta Tabla de Defectos debe ser aplicada a los lotes seleccionados de acuerdo con el Plan de Muestreo del Apéndice I.
Los casos de defectos son contabilizados por 1 Kg. de muestra.

DEFECTO	UN CASO	CASOS ADICIONALES
Piel (filetes sin piel)	Cada trozo mayor de 3 cm.2 y hasta 10 cm.2	Por encima de 10 cm.2 cada 5 cm.2 completos
Decoloración	Toda decoloración evidente de la carne de más de 5 cm.2 hasta 10 cm.2.	Por encima de 10 cm.2 cada 5 cm.2 completos
Coágulos de sangre	Mayor de 5 mm. en cualquier dimensión	Todo caso simillar
Aletas o partes de aletas (se considera parte, a 2 rayos o más unidos por una membrana.	Toda aleta o parte de aleta hasta 3 cm.2.	Por encima de 3 cm.2 cada 3 cm.2 completos
Escamas	Toda superficie total entre 3 cm.2 y 10 cm.2	Por encima de 10 cm.2
Membranas negras (pared abdominal)	Cada trozo mayor de 5 cm.2 hasta 10 cm.2	Cada 5 cm.2, por encima de los 10 cm.2
Filetes no declarados sin espinas	Se aceptarán aquellas provenientes de la zona ventral que no son eliminadas por la característica misma del producto. En lo que se refiere a otras espinas, regirán las especificaciones relativas a filetes "sin espinas"	
Filetes denominados "sin espinas"	2 a 4 espinas, de 5 mm. o menos en cualquier dimensión	
Filetes denominados "sin espinas"	Toda espina de más de 5 mm. hasta 30 mm. en cualquier dimensión	Toda espina de más de 30 mm. en cualquier dimensión

La muestra de 1 Kg. será considerada defectuosa si contiene más de 10 casos de defectos.

No más de 6 en los 10 máximos, pueden ser defectos derivados de presencia de espinas.

APENDICE I

Toma de Muestra y Niveles de Inspección

Se aplicará el siguiente Plan de Toma de Muestra a los lotes a inspeccionar, trazado de acuerdo a un AQL = 6.5.

Tamaño del Lote, (en kilogramos)	Niveles de Inspección			
	I		II	
	N	C	N	C
4.800 o menos	6	1	13	2
4.801 — 24.000	13	2	21	3
24.001 — 48.000	21	3	29	4
48.001 — 84.000	29	4	48	6
84.001 — 144.000	48	6	84	9
144.001 — 240.000	84	9	126	13
Más de 240.000	126	2	200	19

N — Número de muestras de 1 Kg.

C — Número de aceptación. Se consideraran las pruebas de los Apéndices II y III.

Cuando un lote es rechazado en el NIVEL I, se realiza una nueva inspección aplicando NIVEL II.

APENDICE II

Método de Descongelación

La muestra se descongela incluyéndola en una bolsa de cualquier material fino impermeable y colocándola en un baño de agua agitada a 20°C ± 1°C.

Para determinar si el producto está descongelado se oprime suavemente la bolsa tomando cuidado de no dañar la textura del pescado.

La descongelación es total cuando se comprueba que al tacto, no existen partes duras o cristales de hielo.

APENDICE IV

Método de Cocción

1. PROCEDIMIENTO.

- 1.1. Al vapor. — Colocar la muestra al vapor, en un recipiente cerrado, sobre agua hirviendo, durante 35 minutos si está congelada, o durante 20 minutos aproximadamente, después de la descongelación del producto.
Durante el ensayo el recipiente deberá estar tapado y mantenerse en un baño de agua a 60°C.
- 1.2. Al horno. — Se coloca la muestra en una cacerola forrada con lámina de aluminio, plegándola alrededor de los bordes de la parte superior de la cacerola. Colocarla, en un horno previamente calentado y mantenido a una temperatura de 230°C, hasta que se complete la cocción, para lo que se requiere unos 20 minutos.
- 1.3. Hervido en bolsa. — Colocar la muestra descongelada en una bolsa de plástico que resista al agua hirviendo y cerrar. Introducir bolsa y contenido en agua hirviendo, dejando cocinar hasta que la temperatura interna de la muestra del filete alcance 70°C, para lo cual se requieren 20 minutos.
Sacar el producto de la bolsa y dejar escurrir.

APENDICE V

Determinación de Porcentaje de Goteo

1. DEFINICION. — Se denomina GOTELO LIBRE al fluido que no reabsorbe la carne del pescado cuando se descongela y que se separa libremente sin ayuda de fuerza exterior, excepto la de la gravedad.
2. APARATOS Y MATERIALES:

- 2.1. Baño de agua.
- 2.2. Balanza que aprecie hasta 0,1 gr.
- 2.3. Bolsa impermeable y flexible (eryovac, pliotilm, etc.).
- 2.4. Bomba de vacío.
- 2.5. Tamiz de malla metálica UNIT 2380.
- 2.6. Agitador para el baño de agua.

3. METODO DE ENSAYO:

- 3.1. Pesar la bolsa impermeable.
- 3.2. Sacar el producto congelado de su envase y colocarlo dentro de la bolsa.
- 3.3. Pesar bolsa, contenido y restar la tara (peso neto). En el caso de productos glaceados, calcular peso neto de acuerdo al Apéndice VII.
- 3.4. Retirar el aire de la bolsa por succión para que la bolsa se adhiera al producto, sin burbujas de aire.
- 3.5. Cerrar la bolsa y atar buscando un cierre seguro e impermeable.
- 3.6. Sumergir la bolsa y contenido en un baño circulante de agua mantenido a 20 + 4°C.

- 3.7. Dejar en inmersión hasta la descongelación del producto. Es necesaria la realización de una prueba previa, para establecer el tiempo necesario para cada producto y cantidad de producto.
- 3.8. Retirar la bolsa del baño y secar su parte exterior.
- 3.9. Pesar el Tamiz UNIT 2.380.
- 3.10. Pasar el contenido de la bolsa al tamiz, manteniéndolo levemente inclinado para facilitar el drenaje. Dejar así 2 minutos.
- 3.11. Pesar el tamiz con el contenido y restar el peso del tamiz seco (Peso Drenado).
- 3.12. Calcular el porcentaje de goteo de agua según la siguiente ecuación:

$$\frac{(\text{Peso Neto} - \text{Peso Drenado})}{\text{Peso Neto}} \times 100 = \% \text{ goteo de agua}$$

APENDICE VI

Características Microbiológicas

El Laboratorio de Análisis y Ensayos realizará muestreos para análisis microbiológicos, a los niveles de inspección que considere necesario, ya sea en planta o sobre producto terminado.

La materia prima inspeccionada deberá estar de acuerdo con los siguientes requerimientos:

- Salmonellas, 0/100 g.
- Escherichia Coll, 0/1 g.

Con relación a cuenta total de bacterias, coliformes por gramos, enterococos y staphilococcus aureus, coagulasa positiva, el Laboratorio de Análisis y Ensayos tomará en cuenta los niveles que se apliquen en el país de destino.

El producto inspeccionado no deberá contener tampoco sustancias originadas por microorganismos, en cantidades que puedan resultar tóxicas.

APENDICE VII

DETERMINACION DEL PESO NETO EN PRODUCTOS GLACEADOS

1. Abrir el envase que contiene los filetes inmediatamente después de sacarlo del almacén frigorífico. Colocar el contenido en un recipiente en el que entre agua dulce a la temperatura ambiente por la parte inferior, con un flujo aproximado de 25 l/m.
2. Pesar un tamiz seco, de malla de alambre, UNIT 2.380. Si el contenido total del envase es de 500 g. o menos utilizar un tamiz de 20 cm. de diámetro; si es mayor a 500 g. utilizar tamiz de 30 cm. de diámetro.
3. Una vez eliminado el glaceado, cuando los filetes, se separen fácilmente, volcar el contenido del recipiente sobre el tamiz tarado con un ángulo de inclinación de aproximadamente 20°.
4. Dejar escurrir 2 minutos.
5. Pesar tamiz y producto escurrido.
Peso tamiz y producto escurrido (5) — peso tamiz (2) = P. Neto.

MINISTERIO DE TRANSPORTE, COMUNICACIONES Y TURISMO

8

Resolución 276/973. — Se autoriza a la "S. A. Empresa de Viação Aérea Riograndense VARIG", a realizar un servicio semanal de transporte de carga, entre Río de Janeiro—San Pablo—Montevideo—Buenos Aires.

Ministerio de Transporte, Comunicaciones y Turismo.

Montevideo, 14 de febrero de 1973.

Visto; la solicitud formulada por la empresa de aeronavegación "S. A. Empresa Viação Aérea Riograndense VARIG", con el fin de que se le autorice a efectuar un servicio semanal de transporte aéreo regular de carga en la ruta Río de Janeiro—San Pablo—Montevideo—Buenos Aires;

Considerando: I) Que dicha operación favorecerá la economía nacional al ampliar la posibilidad de exportación de determinados productos nacionales de carácter perecedero, entre ellos frutas, cueros, etc.;

II) Que existe actualmente gran demanda de bodegas para la exportación de productos de dicha índole por vía aérea, particularmente en épocas de determinadas zafra frutícolas;

III) Que esa demanda favorece el otorgamiento del permiso solicitado sin que ello perjudique a la empresa PLUNA, la cual actualmente, y con carácter transitorio, ha dejado de operar en el Brasil;

IV) Que, no obstante, resulta de conveniencia tener en cuenta la posibilidad de un aumento en la oferta de bodegas de parte de PLUNA, por lo cual corresponde condicionar este permiso a lo que pueda resultar del Acta de Distribución de Tráfico Aéreo a realizarse entre la República Oriental del Uruguay y la República Federativa del Brasil;

V) Que desde el punto de vista legal no existen inconvenientes en que se acceda a lo solicitado, habida cuenta de que ya la empresa peticionante opera en la ruta mencionada, en servicios regulares de transporte de pasajeros, correo y carga;

Atento: a lo informado por la Dirección General de Aviación Civil del Uruguay, Primeras Líneas Uruguayas de Navegación Aérea (PLUNA) y por el Asesor Letrado del Ministerio de Transporte, Comunicaciones y Turismo;

El Presidente de la República,

RESUELVE:

1.º Autorízase a la compañía de aeronavegación "S. A. Empresa de Viação Aérea Riograndense VARIG", a realizar un servicio semanal de transporte de carga, con carácter regular, entre Río de Janeiro—San Pablo—Montevideo—Buenos Aires.