

## CAPITULO IV

## Excepciones

19. Quedan exceptuados de la aplicación de los aumentos de la presente resolución, los siguientes bienes y servicios:

- a) Azúcar;
- b) Arroz;
- c) Harina;
- d) Pescado;
- e) Café suelto y envasado en todas sus etapas;
- f) Fabricación y armado de vehículos automotores;
- g) Fertilizantes;
- h) Yerba;
- i) Todos aquellos bienes y servicios, no incluidos expresamente en esta resolución.

## CAPITULO V

## Disposiciones generales

20. A partir de la vigencia de la presente resolución, los precios de los bienes y servicios que se detallan, cuya fijación hasta la fecha en virtud de diversas resoluciones ordinarias o particulares de esta Comisión, fue librada a oferta y demanda, pasarán a ser fijados administrativamente, por esta Comisión. Los precios de dichos bienes y servicios conservarán el nivel vigente al día 8 de abril de 1975, hasta tanto les sea autorizada una modificación en los mismos.

21. Nómina de bienes y servicios a que se refiere el numeral anterior:

- Cosmética, perfumería y artículos de tocador;
- Masas y sandwiches;
- Servicios de remises;
- Industria gráfica incluida la fotomecánica;
- Confecciones de papel y cartón;
- Envases de plástico;
- Films de polietileno;
- Servicios sanitarios;
- Venta, arrendamiento, mantenimiento y reparación de máquinas de oficina y contabilidad;
- Arrendamiento, venta, montaje y servicio de reparación y mantenimiento de instalaciones telefónicas, intercomunicadores, señalización, alarmas y afines;
- Procesamiento electrónico de datos;
- Enseñanza privada de idiomas;
- Garages de coches a pensión;
- Industria y servicios de óptica y fotografía;
- Servicio de mantenimiento y reparación de televisores.

22. En el plazo de 30 (treinta) días a partir de la vigencia de esta resolución, se deberá presentar ante esta Comisión una declaración jurada de los niveles de precios vigentes al día 8 de abril de 1975. Esta Comisión requerirá, cuando lo considere necesario, la documentación fehaciente que acredite los precios declarados.

23. Suspéndese la aplicación de las siguientes resoluciones ordinarias:

- N.º 433 — Régimen de fijación de niveles de precios para sectores industriales y de servicios, Categoría III.
- N.º 444 — Régimen de fijación de niveles de precios para sectores industriales y de servicios, determinación de la Categoría I y II y disposiciones aplicables a la actividad privada en general.
- N.º 284 — Régimen de ajuste de precios para los H.ºros de edición nacional.
- N.º 377 — Régimen de fijación de precios para la industria metalúrgica y de manufactura de maquinarias.
- N.º 458 — Régimen de fijación de precios para productos farmacéuticos.
- N.º 471 — Régimen de fijación de precios para las empresas que giran en el ramo de fabricación de pinturas, pastas de pulir, tintas, lustres, pomadas, ceras e industrias afines y asimiladas.
- N.º 509 — Régimen de fijación de precios para las empresas que giran en el ramo de fabricación de papel y cartón.
- N.º 187 y modificativas — Régimen de fijación de precios para repuestos y accesorios para automotores.
- N.º 230 y modificativas — Régimen de fijación de precios de artículos de ferretería.
- N.º 364 — Régimen de fijación de precios de madera de Brasil.

N.º 476 — Régimen de fijación de precios de alambre y productos de alambre.

N.º 501 — Régimen de fijación de precios de alambres fraccionados y clavos.

N.º 508 — Régimen de fijación de precios de aceites y grasas lubricantes; así como todos aquellos otros regímenes especiales de fijación o ajuste de precios aprobados por esta Comisión mediante resoluciones ordinarias o autorizaciones particulares siendo el detalle precedente meramente enunciativo.

Los precios de dichos bienes y servicios conservarán el nivel vigente al día 8 de abril de 1975 debiendo los interesados recabar de esta Comisión la autorización pertinente a los efectos de aplicar cualquier aumento futuro así como para fijar cualquier nuevo precio de venta.

24. Suspéndese la aplicación de los numerales 8.º al 11.º de la Resolución Ordinaria N.º 297 en lo referente al plazo máximo fijado para la adopción de resoluciones por parte de la Comisión, en relación a solicitudes de fijación de precios.

25. Autorizar a las empresas contratistas y subcontratistas de obras de la construcción, a facturar la diferencia de precios operada en las mismas (generada por el incremento salarial autorizado por la Resolución Ordinaria N.º 528 de esta Comisión), cuando así lo hayan convenido en los contratos de obra o lo establezcan las disposiciones vigentes.

A esos efectos se considerará que la variación del nivel salarial representa un aumento promedio de 10.º (diez por ciento) sobre las remuneraciones.

26. Esta resolución entrará en vigencia una vez publicada en, por lo menos, dos diarios de la capital.

27. Elévese al Poder Ejecutivo. — Doctor Osvaldo Sánchez Márquez, Presidente.

## MINISTERIO DE INDUSTRIA Y ENERGIA

Decreto 272/75. — Se aprueba la tipificación de sidras de producción nacional, de acuerdo a las presentes normas.

## AÑO DE LA ORIENTALIDAD

Ministerio de Industria y Energía.

Ministerio de Economía y Finanzas.

Montevideo, 8 de abril de 1975.

Visto: la nota del Laboratorio de Análisis y Ensayos, por la cual propone la tipificación de sidras de producción nacional, con vistas de someter las exportaciones de dicho producto al contralor de calidad.

Resultando: que la bebida de que se trata tiene perspectivas favorables de venta en el exterior siempre que su calidad se encuentre al nivel de la competencia en el mercado internacional.

Considerando: que la manzana, materia prima básica para su elaboración, se produce en el país en excelentes condiciones, lo que asegura el suministro adecuado de ese insumo para alcanzar las características previstas en la tipificación.

Atento: a lo dispuesto por la ley 13.640, de 26 de diciembre de 1967.

El Presidente de la República

DECRETA:

Artículo 1.º Apruébase la tipificación de sidras de producción nacional, que aparece en el anexo que forma parte del presente decreto.

Art. 2.º A partir del 2 de mayo de 1975, 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, dése cuenta al Consejo de Estado y vuelva al Laboratorio de Análisis y Ensayos para su archivo. — **BORDABERRY.** — **ADOLFO CARDOSO GUANI.** — **ALEJANDRO VEGH VILLEGAS.**

## ANEXO

### TIPIFICACION DE SIDRAS

1. Objeto. — La presente tipificación establece las exigencias que deben satisfacer las sidras para exportación.
2. Definición. — Sidra o sidra natural es la bebida obtenida por la fermentación alcohólica del zumo de manzanas frescas con o sin la adición de zumo de peras, en una proporción no superior al 10 o/o del total de zumos.
3. Denominación y tipos. — La sidra podrá presentarse bajo dos formas diferentes que se denominarán como sigue:

3.1. Sidra seca o sidra. — Cuando los glúcidos fermentescibles se hayan transformado totalmente en alcohol, tolerándose un remanente de glúcidos reductores no superior a 3 g/l expresados en glucosa. Su composición y caracteres responden a lo especificado en 6.

3.2. Sidra dulce gasificada o sidra dulce espumosa o sidra espumosa. — Cuando la sidra seca se edulcora y gasifica con anhídrido carbónico, debiendo satisfacer las exigencias especificadas en 6.

Toda otra denominación queda prohibida, con la excepción prevista en 7.

4. Tratamientos y aditivos autorizados. — Se admiten como prácticas lícitas las siguientes:

4.1. A los zumos. — La adición de:

- mosto concentrado.
- ácido málico.
- ácido tartárico.
- ácido cítrico.
- tanino.
- anhídrido sulfuroso o sus sales de potasio.
- fosfato de amonio.
- sacarosa bromatológicamente apta.
- levaduras seleccionadas.

4.2. A las sidras. — La adición de:

- ácido málico.
- ácido cítrico.
- ácido ascórbico.
- zumo de manzana concentrado.
- sacarosa bromatológicamente apta.
- anhídrido sulfuroso o sus sales de potasio.
- anhídrido carbónico.
- ácido sórbico o sorbato.
- la clarificación y filtración con o sin ayuda de tierra de infusorios o mediante la adición de albúmina, gelatina, tanino, caseína, enzimas pectolíticas o bentonita.
- la aplicación de frío y/o calor.

5. Condiciones mínimas para la elaboración de sidras para exportar.

5.1. Local de elaboración e instalaciones.

5.1.1. Local. — El local y sus instalaciones deben recibir la aprobación del Laboratorio de Análisis y Ensayos. El local de elaboración comprenderá los siguientes sectores que no tienen por qué estar separados totalmente entre sí, siempre que la edulcoración, gasificación y embotellamiento no se practiquen paralelamente con las otras operaciones, en cuyo caso deben ser locales separados.

5.1.1.1. Recepción, selección, molienda y prensado de las materias primas. — Este sector debe permitir que se puedan lavar y seleccionar las manzanas y las peras adecuadamente. Este sector comprenderá también la molidora (o ralladora) y la prensa.

Paredes y techos deben estar en buen estado de conservación, pintados al aceite o a la cal, sin tener larañas. El piso debe ser de material, estar en buen estado de conservación y tener la caída necesaria a efectos de una correcta evacuación de las aguas.

Las puertas y ventanas deben estar en buen estado y pintadas. Este sector debe presentar una correcta aereación y limpieza permanente.

5.1.1.2. Sector fermentación. — Es el lugar en que se realiza la fermentación del jugo salido de la prensa (mosto).

Los recipientes utilizados para tal fin pueden ser de cemento, fibrocemento, madera u otro material apto para este fin.

Los dos primeros deben estar protegidos interiormente con parafina, con una capa de sustancia plástica apta para uso en industria de la alimentación o cualquier otro recubrimiento, que impida la acción corrosiva del mosto o de la sidra.

Las puertas, ventanas, pisos, paredes y techos, deben responder a las mismas exigencias que en 5.1.1.1. estando libres de humedad y de la presencia de mohos. La limpieza e higiene del lugar debe ser permanente.

5.1.1.3. Sector almacenamiento y maduración. — Es el lugar en que la sidra (mosto ya fermentado) se somete a las prácticas lícitas necesarias para su clarificación y estacionamiento. Las exigencias son similares a las citadas en 5.1.1.2.

5.1.1.4. Sector edulcoración, gasificación y envasado. — Este sector debe estar separado de los demás mediante paredes y puertas que cierran desde el piso al techo a menos, que en él se opere fuera de la época en que se realizan los trabajos previstos en 5.1.1.1, 5.1.1.2.

Las exigencias en torno al buen estado de conservación, pintura, limpieza e higiene son similares a las descritas en 5.1.1.2., además se deben evitar corrientes de aire durante la realización de los trabajos, a menos que se trabaje en ciclo totalmente cerrado y se tomen las precauciones necesarias para evitar la introducción de polvo o aire contaminado.

5.2. Cuidado y limpieza de las instalaciones. — Las balanzas, recipientes para el lavado de frutas, las molidoras o ralladoras, las piletas que reciben la pulpa y el mosto, las prensas y sus jaulas, las bombas, los filtros así como todo otro dispositivo o material que se utilice en la sidrería debe estar siempre limpio y debe protegerse convenientemente de la corrosión.

Inmediatamente después de su utilización deben lavarse con abundante agua potable.

No se admite que en la sidrería haya material o aparatos o máquinas que habiendo sido utilizadas queden con restos de mostos, pulpa o sidras.

Esta exigencia es válida aún mismo durante la época de fermentación cuando entre dos operaciones realizadas con el mismo aparato o útiles, medie un lapso tal que permita una multiplicación apreciable de microorganismos o se perciba su acción sobre el mosto, la pulpa o la sidra. Si se usa un recipiente para el lavado y selección de la fruta, el agua debe ser renovada totalmente en forma periódica y eliminando contemporáneamente el residuo que se forme.

### 5.3. Materia prima, ingredientes y aditivos.

#### 5.3.1. Fruta.

5.3.1.1. Fruta apta. — Manzanas o peras industrialmente maduras, sanas o con pequeñas averías que puedan separarse en forma previa a su molienda o rallado.

5.3.1.2. Separación previa de la fruta no apta. — Si las frutas sanas o con pequeñas averías se reciben en recipientes que también contienen manzanas o peras en mal estado (muy averiadas o atacadas por microorganismos o parásitos en forma fácilmente perceptible organolépticamente) se deberá proceder, en local aparte, a una previa selección de la fruta que se va a introducir en el local 5.1, para satisfacer la exigencia del ítem 5.3.1.1.

5.3.2. Ingredientes y aditivos. — Deben satisfacer las exigencias bromatológicas correspondientes y deben almacenarse en los envases originales debidamente rotulados para individualizar el producto y conocer su origen y la firma comercial distribuidora o vendedora de tales ingredientes o aditivos. Las dosis máximas que se podrán utilizar deberán ajustarse en forma tal que las características y composición de la sidra obtenida satisfaga las exigencias establecidas en 5.4.

5.4. Corrección del tenor en azúcar de los mostos. — El aumento del tenor en azúcar de los mostos mediante la adición de azúcar refinada (sacarosa) bromatológicamente apta (chaptalización), puede realizarse para obtener el grado alcohólico expresado en 6.4.1.

### 6. Características y composición.

#### 6.1. Características organolépticas.

6.1.1. Color. — Será el color amarillo o amarillo anaranjado característico.

6.1.2. Sabor y olor (aroma). — Serán los característicos de las sidras bien elaboradas sin sabor ni olor, extraños, sean ellos provenientes de recipientes, envases en mal estado, o de ataques microbianos o tratamientos inadecuados.

6.1.3. Aspecto. — Observada directamente o por transmisión deberá presentarse limpia, sin turbiedad o depósitos perceptibles.

6.2. Alteraciones. — No se admite ningún tipo de alteración microbiana, física o química, ni otro tipo de defectos.

6.3. Estabilidad. — Mantenido en estufa a 26°C durante 10 días, no experimentará alteraciones en su composición y caracteres organolépticos.

#### 6.4. Caracteres físicos y composición química.

6.4.1. Grado alcohólico real. — Entre 5.5 y 0.6 C.I.

6.4.2. Acidez volátil.

6.4.2.1. En la sidra seca. — Inferior a 1.50 g. l expresado en ácido sulfúrico.

6.4.2.2. En la sidra edulcorada. — Inferior a 2.0 g/l expresado en ácido sulfúrico.

6.4.3. Extracto seco reducido (residuo seco reducido). — Mínimo 13 g/l.

6.4.4. Azúcares reductores. — En la sidra seca inferior a 3 g/l expresada en glucosa. En la sidra edulcorada deberá tomarse en cuenta las características establecidas por el comprador.

6.4.5. Acidez total. — Máximo 4.5 expresado en ácido sulfúrico. Mínimo 3.0 expresado en ácido sulfúrico.

6.4.6. Anhídrido sulfuroso. — Total 350 mg/l expresado en SO<sub>2</sub>. Libre 35 mg/l expresado en SO<sub>2</sub>.

6.4.7. Acido sórbico o sorbato. — Máximo: 350 mg/l expresado en ácido sórbico.

6.4.8. Cenizas. — Mínimo 1.80 g/l.

6.4.9. Residuos de plaguicidas. — Se tendrán en cuenta las recomendaciones de FAO/OMS al respecto.

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

#### 6.6. Categorías:

6.6.1. Sidra seca.

6.6.2. Sidra edulcorada.

#### 6.7. Rotulación:

6.7.1. Nombre del producto y tipo.

6.7.2. Marca.

6.7.3. Contenido neto.

6.7.4. Grado alcohólico real.

6.7.5. Tenor en azúcares totales en g/l expresado en glucosa.

6.7.6. Firma elaboradora.

6.7.7. Industria Uruguaya.

6.7.8. Sello de Calidad del I.A.E.

6.7.9. En forma optativa y en las estrictas condiciones previstas en 7, se podrá incluir la expresión "Sidra champagne".

7. Autorización especial para utilizar la expresión "Sidra champagne". — Cuando el país al cual se envía la sidra definida en 3.2, admita otras denominaciones distintas de las allí citadas, a pedido expreso del cliente extranjero se podrán sustituir las expresiones indicadas en 3.2, o adicionar a ellas la expresión que se admita en ese país.

Para ello el exportador deberá lograr previamente la autorización del Laboratorio de Análisis y Ensayos y atender las condiciones que a tal efecto se fijan.

## MINISTERIO DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL

3

Resolución 561/975. — Se aprueba la resolución adoptada por la Comisión de Productividad, Precios e Ingresos, sobre incremento del salario familiar.

AÑO DE LA ORIENTALIDAD

Ministerio de Trabajo y Seguridad Social.

Montevideo, 10 de abril de 1975.

Visto: la comunicación de la Comisión de Productividad, Precios e Ingresos, dando cuenta de la resolución que adoptó, en razón de la competencia que le atribuye la ley N.º 13.720 del 18 de diciembre de 1968.