

Considerando: I) Que los funcionarios cuyo nombramiento se propicia ya revisten la calidad de funcionarios públicos, puesto que se desempeñan como Auxiliares Técnicos de Topógrafo en la Intendencia Municipal de Montevideo;

II) Que en razón de lo expuesto, la designación de referencia no está comprendida en las limitaciones ni prohibiciones que establece el artículo 522 de la ley 13.892 de 19 de octubre de 1974 y su decreto reglamentario 592/970 de 19 de noviembre de 1970.

Atento: a lo informado por la Oficina Nacional del Servicio Civil, Dirección General del Catastro Nacional, Contaduría General de la Nación, Contaduría Central y Asesoría Jurídica del Ministerio de Economía y Finanzas.

El Presidente de la República

RESUELVE:

1.º Designanse para ocupar 2 cargos de **Técnicos Clase 2**, Código AuA- Grado 5, en la Dirección General del Catastro Nacional a los Agrimensores **Roberto Fradiletti Galeazzi C. C.**, BMA N.º 18.812 y **Eduardo Infanzozzi Pao-lino C. C.**, BCA N.º 52.488.

2.º Previamente a tomar posesión del cargo, los funcionarios deberán presentar renuncia al que actualmente ocupan.

3.º Comuníquese, pase a sus efectos a la Contaduría Central del Ministerio de Economía y Finanzas y archívese. — **BORDABERRY.** — **ALEJANDRO VEGH VILLEGAS.**

3 Resolución 1.171/975. — Se excluye a dos funcionarios de la nómina de personal contratado para prestar servicios en el Casino del Estado-Atlántida.

AÑO DE LA ORIENTALIDAD

Ministerio de Economía y Finanzas.

Montevideo, 17 de julio de 1975

Visto: estas actuaciones por las que la Dirección General de Casinos da cuenta de la renuncia presentada por los señores Daniel W. Guadalupe Olivera y Julio Miguel Cutinella Acosta.

Resultando: que los nombrados fueron designados para prestar funciones durante la temporada 1974/975 en el Casino del Estado-Atlántida el primero y en el de Colonia el segundo.

Considerando: que ninguno de ellos por razones privadas tomó posesión del cargo, por lo que es pertinente excluirlos de la respectiva nómina de funcionarios contratados.

Atento: a lo informado por la Dirección General de Casinos y la Asesoría Jurídica del Ministerio de Economía y Finanzas.

El Presidente de la República

RESUELVE:

1.º Exclúyese de la nómina de personas contratadas para prestar servicios en el Casino de Atlántida al señor Daniel W. Guadalupe Olivera y del Casino de Colonia al señor Julio Miguel Cutinella Acosta.

2.º Pase a la Dirección General de Casinos. — **BORDABERRY.** — **ALEJANDRO VEGH VILLEGAS.**

MINISTERIO DE INDUSTRIA Y ENERGIA

4

Decreto 559/975. — Se aprueban las tipificaciones de Pulpa natural de manzanas, Pulpa natural de peras y Pulpa natural de duraznos.

AÑO DE LA ORIENTALIDAD

Ministerio de Industria y Energía.

Ministerio de Economía y Finanzas.

Montevideo, 17 de julio de 1975.

Visto: los antecedentes elevados por el Laboratorio de Análisis y Ensayos, relacionados con las tipificaciones de

Pulpa natural de manzanas, Pulpa natural de peras y Pulpa natural de duraznos, a efectos de someter las exportaciones de ese producto al contralor previo de su calidad.

Resultando: que se trata de productos elaborados a base de frutas de amplia disponibilidad en nuestro país y con buenas perspectivas de exportación.

Considerando: que los programas de promoción ganjera en desarrollo, hacen prever una oferta creciente de esas frutas, de modo que es conveniente dictar las normas de calidad a que deberán someterse las pulpas exportadas con vistas a preservar los mercados del exterior.

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

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

El Presidente de la República

DECRETA:

Artículo 1.º Apruébanse las tipificaciones de Pulpa natural de manzanas, Pulpa natural de peras y Pulpa natural de duraznos, que aparecen en los Anexos I, II y III, que forman parte del presente decreto.

Art. 2.º A partir del 30 de julio 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 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 al Consejo de Estado y vuelva al Laboratorio de Análisis y Ensayos para su archivo. — **BORDABERRY.** — **ADOLFO CARDOZO GUANI.** — **ALEJANDRO VEGH VILLEGAS.**

ANEXO I

TIPIFICACION DE PULPA NATURAL DE MANZANAS

1.0.0. OBJETO.

1.1.0. La presente tipificación establece las condiciones generales de elaboración y requisitos que debe presentar la Pulpa natural de manzanas.

2.0.0. DEFINICION Y DESIGNACION.

2.1.0. Definición. — La Pulpa Natural de Manzanas es el producto sin fermentar, obtenido mediante selección, lavado, triturado, cocido y tamizado de las variedades de manzanas (*Pyrus malus L.*), libre de piel y semillas y conservada por algún método químico o sometido a tratamiento térmico adecuado que asegure su conservación.

Nota: El producto conservado por métodos químicos no resulta apto para el consumo directo en cuyo caso se designará con el nombre "Pulpa Natural de Manzanas para Industrializar".

2.2.0. Designación. — La Pulpa Natural de Manzanas designará por su nombre. El Laboratorio de Análisis y Ensayos podrá admitir otra designación siempre que el producto sea por ella conocido en el país de destino.

3.0.0. Denominación. — La denominación para identificar al producto para exportación, sólo podrá ser aplicada cuando ésta 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 Laboratorio de Análisis y Ensayos.

4.0.0. Calidad. — Se establece para el producto una categoría que se denominará "UNICA".

5.0.0. Características Generales. — La Pulpa Natural de Manzanas deberá ser elaborada bajo condiciones sanitarias apropiadas, con frutos sanos, maduros y convenientemente lavados, libres de enfermedades, partes pútridas, etc.

Además deberán estar libres de insectos, gusanos, etc. En cuanto a residuos de pesticidas u otras sustancias eventualmente nocivas, deberá estar de acuerdo con las Tolerancias Internacionales establecidas al respecto por la Comisión del Codex Alimentarius (FAO/OMS).

6.0.0. Características Organolépticas. —

6.1.0. Color. — Deberá conservar el color primitivo de las frutas, pudiendo variar desde el verde amarillento hasta amarillo ligeramente amarronado, de

pendiendo éste de la variedad de manzanas que se trabaja y estar libre de oscurecimientos y partículas negras debido a quemado, oxidación etc.

3.2.0. Sabor y Aroma. — Característico del fruto, no admitiéndose el gusto a cocido o de oxidación, ni de cualquier otro sabor extraño u objetable. En el caso de ser pulpa con conservadores químicos, el sabor y aroma estarán en relación con el o los conservadores utilizados.

5.3.0. Apariencia. — El producto deberá estar bien homogeneizado y sin los defectos considerados en el apartado 5.

La Pulpa Natural de Manzana deberá estar exenta de fragmentos macroscópicos de piel y semillas u otras sustancias gruesas y duras.

7.0.0. Características físicas y químicas. — La Pulpa Natural de Manzana deberá cumplir con los requisitos especificados en la Tabla I.

TABLA I

Características físicas y químicas	ESPECIFICACIONES	
	Máximo	Mínimo
Sólidos solubles ojo (ppp) por lectura refractométrica a 20°C	14	11
pH	4.0	3.9
Acidez titulable ojo expresada en ácido tartárico	—	0.25
Contenido en ácido sórbico ppm	1.000	—
Contenido en ácido benzoico ppm	1.000	—
Contenido en ácido anhídrido sulfuroso ppm	2.500	—
Contenido en plomo ppm	1.500 (1)	—
Contenido en estaño ppm	0.3	—
Contenido en arsénico ppm	250	—
Contenido en cobre ppm	0.2	—
Contenido en ácido ascórbico ppm	0.3	—
Valor referido a 760 mm de presión (2) Barométrica y a 20°C, en mm de Mercurio	200	—
Contenido de etanol, expresado en %kg	—	150
	5	—

(1) Tenor máximo de sulfuroso permitido cuando se emplea conjuntamente con otros conservadores.
 (2) Para envases de hojalata.

Nota: Los productos declarados pasteurizados no deberán contener ningún tipo de conservador químico.

8.0.0. Características microbiológicas.

La Pulpa Natural de Manzanas deberá tener las características microbiológicas indicadas en la Tabla II.

TABLA II

Características Microbiológicas	ESPECIFICACIONES	
	Máximo	Mínimo
Contenido de mohos (número de campos positivos por C100 campos)	20	—
METODO HOWARD	No deberá contener	—
Contenido en bacterias patógenas		

Para el caso de las pulpas declaradas pasteurizadas además se hará Prueba de incubación a 33°C, l.o. Se considerará producto defectuoso si en los productos luego de la incubación se comprueba:

- 1) Aumento de la acidez (expresada en ac. tartárico) en más de 10 ojo de la inicial.
- 2) Aparición de gases u otros defectos en el producto.

9.0.0. Características Microscópicas. — Mediante el examen microscópico se deberán apreciar únicamente las células características del fruto elaborado, no permitiéndose ningún tipo de mezcla.

10.0.0. Análisis, Ensayos y Comprobaciones:

- pH
- Acidez
- Sólidos Solubles
- Conservadores
- Metales Tóxicos
- Partículas negras, pigmentos y textura
- Recuento de mohos y levaduras
- Características organolépticas
- Vacio
- Alcohol.

11.0.0. Envase y Rotulado.

11.1.0. Envase. — Los envases utilizados deberán ser de material bromatológicamente apto debiendo además resistir el proceso industrial sin sufrir ninguna clase de deterioros y cualquiera sea el tipo de envase.

deberá ser admitido por el Laboratorio de Análisis y Ensayos.

Si se trata de envases de hojalata con revestimiento, la capa de barniz deberá estar perfectamente adherida de forma que al sacar el producto no se desprendan trozos de barniz. En las paredes exteriores no se admitirán manchas de herrumbre ni su retoque con pintura.

11.2.0. Rotulado. — Deberá llevar como mínimo las siguientes inscripciones:

- 11.2.1. En el envase exterior (3).**
 - Nombre del producto (4).
 - Peso bruto y neto en el Sistema Métrico Decimal.
 - Ingredientes adicionados (conservadores).
 - Nombre del fabricante.
 - Industria Uruguaya.
 - Sello de calidad del Laboratorio de Análisis y Ensayos.
- 11.2.2. En cada envase (5).**
 - Nombre del producto (6).
 - Peso bruto y neto en el Sistema Métrico Decimal.
 - Nombre y Dirección de la Fábrica.
 - Industria Uruguaya.

(3) Las características detalladas para el envase exterior deben ser aplicadas para todo tipo de envase.

(5) Para cuando el envase en bolsa de polietileno se pueden omitir las características detalladas en 11.2.2.

(4 y 6) Ver nota del apartado 2.2.0.

ANEXO II

TIPIFICACION DE PULPA NATURAL DE PERAS

1.0.0. OBJETO.

1.1.0. La presente tipificación establece las condiciones generales de elaboración y requisitos que debe presentar la PULPA NATURAL DE PERAS.

2.0.0. DEFINICION Y DESIGNACION.

2.1.0. Definición. — La Pulpa Natural de Peras es el producto sin fermentar obtenido mediante selección, lavado, triturado y cocido y tamizado de las variedades de Peras (*Pirus Communis*, L.) libre de piel y semillas y conservado por algún método químico o sometido a tratamiento térmico adecuado que asegure su conservación.

Nota: El producto conservado por métodos químicos no resulta apto para el consumo directo, en cuyo caso se designará con el nombre Pulpa Natural de Peras para Industrializar.

2.2.0. Designación. — La Pulpa Natural de Peras se designará por su nombre

El Laboratorio de Análisis y Ensayos podrá admitir otra designación siempre que el producto sea por ella conocido en el país de destino.

3.0.0. Denominación. — La denominación para identificar al producto para exportación solo podrá ser aplicada cuando ésta 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 Laboratorio de Análisis y Ensayos.

4.0.0. Calidad. — Se establece para el producto una categoría que se denominará "UNICA"

5.0.0. Características Generales. — La Pulpa Natural de Peras deberá ser elaborada bajo condiciones sanitarias apropiadas, con frutos sanos, maduros y convenientemente lavados, libres de enfermedades partes pútridas, etc. Además deberán estar libres de insectos, gusanos, etc. En cuanto a residuos de pesticidas u otras sustancias eventualmente nocivas deberá estar de acuerdo con las Tolerancias Internacionales establecidas al respecto por la Comisión del Codex Alimentarius (FAO/OMS).

6.0.0. Características Organolépticas.
6.1.0. Color. — Deberá conservar el color primitivo de las frutas, pudiendo variar desde blanco amarillento hasta amarillo ligeramente amarronado y estar libre de oscurecimientos y partículas negras debido a quemado oxidación, etc.

6.2.0. Sabor y Aroma. — Características del fruto, no admitiéndose el gusto a cocido o de oxidación, ni de cualquier otro sabor extraño u objetable. En el caso de ser pulpa con conservadores químicos, el sabor y aroma estarán en relación con el o los conservadores utilizados.

6.3.0. Apariencia. — El producto deberá estar bien homogeneizado y sin los efectos considerados en el apartado 5.

La Pulpa Natural de Peras deberá estar exenta de fragmentos macroscópicos de piel y semillas u otras sustancias gruesas y duras.

7.0.0. Características Físicas y Químicas. — La Pulpa Natural de Peras deberá cumplir con los requisitos especificados en la Tabla I.

TABLA I

Características Físicas y Químicas	ESPECIFICACIONES	
	Máximo	Mínimo
Sólidos solubles ojo (pip) por lectura refractométrica a 20° C.	14	11
pH	4.0	3.0
Acidez titulable ojo expresada en ácido tartárico	—	0.25
Contenido en ácido Sórbico ppm	1.000	—
Contenido en ácido Benzoico ppm	1.000	—
Contenido en anhídrido sulfuroso ppm	2.500	—
Contenido en plomo ppm	1.000 (1)	—
Contenido en estaño ppm	0.5	—
Contenido en Arsénico ppm	250	—
Contenido en cobre ppm	0.2	—
Contenido en ácido ascórbico ppm	200	—
Vacío referido a 760 mm. de presión barométrica y a 20° C. en m. de mercurio (2)	—	150
Contenido en alcohol expresado en g/kg. (Etanol)	5	—

(1) Tenor máximo de anhídrido sulfuroso permitido, cuando se emplea conjuntamente con otros conservadores.
(2) Para envase de hojalata.

Nota: Los productos pasteurizados no deberán contener ningún tipo de conservador químico.

8.0.0. Características Microbiológicas. — La Pulpa Natural de Peras deberá tener las características microbiológicas indicadas en la Tabla II.

TABLA II

Características Microbiológicas	ESPECIFICACIONES	
	Máximo	Mínimo
Contenido de mohos (números de campos positivos por c/100 campos) Método Howard	20	—
Contenido de bacterias patógenas	No deberá contener	

Para el caso de pulpas declaradas pasteurizadas además se hará:

Prueba de incubación a 37° C

Se considerará producto defectuoso si en los productos luego de la incubación se comprueba:

- 1) Aumento de la acidez (expresada en ac. tartárico) en más de 10 ojo de la inicial.

- 2) Aparición de gases u otros defectos en el producto.

9.0.0. Características Microscópicas. — Mediante el examen microscópico se deberán expresar únicamente las células características del fruto elaborado, no permitiéndose ningún tipo de mezcla.

10.0.0. Análisis, Ensayos y Comprobaciones:

- pH.
- Acidez.
- Sólidos solubles.
- Conservadores.
- Metales Tóxicos.
- Partículas negras, pigmentos y textura.
- Recuento de moho y levaduras.
- Características Organolépticas.
- Vacío.
- Alcohol.

11.0.0. Envase y Rotulado.

11.1.0. Envase. — Los envases utilizados deberán ser de material bromatológicamente apto asimismo resistirán el proceso industrial sin sufrir ninguna clase de deterioros y cualquiera sea su tipo, deberán ser admitidos por el Laboratorio de Análisis y Ensayos.

Si se trata de envases de hojalata con revestimiento, la capa de barniz deberá estar perfectamente adherida de forma que al sacar el producto no se desprendan trozos de barniz. En las paredes exteriores no se admitirán manchas de herrumbre ni su retoque con pintura.

11.2.0. Rotulado. — Deberá llevar como mínimo las siguientes inscripciones:

- 11.2.1. En el envase exterior (3).
- Nombre del producto (4).
- Peso bruto y neto en el Sistema Métrico Decimal.
- Nombre y Dirección de la Fábrica.
- Industria Uruguaya.

(3) Las características detalladas para el envase exterior deben ser aplicadas para todo tipo de envase.

(5) Para cuando el envase es bolsa de polietileno se pueden omitir las características detalladas en 11.2.2.

(4 y 6) Ver nota del apartado 2.2.0.

ANEXO III

TIPIFICACION DE PULPA NATURAL DE DURAZNOS

1.0.0. OBJETO.

1.1.0. La presente tipificación establece las condiciones generales de elaboración y requisitos que debe presentar la Pulpa Natural de Duraznos.

2.0.0. Definición y Designación.

2.1.0. Definición. — La Pulpa Natural de Duraznos es el producto sin fermentar obtenido mediante selección, lavado, triturado, cocido y tamizado en las variedades de Duraznos. (*Prunus persica* L.) libre de piel y carozos y conservado por algún método químico o somático a tratamiento térmico adecuado que asegure su conservación.

Nota: El producto conservado por métodos químicos no resulta apto para el consumo directo, en cuyo caso se designará con el nombre "Pulpa Natural de Duraznos para Industrializar".

2.2.0. Designación. — La Pulpa Natural de Duraznos se designará por su nombre. El Laboratorio de Análisis y Ensayos podrá admitir otra designación siempre que el producto sea por ella conocido en el país de destino.

3.0.0. Denominación. — La denominación para identificar el producto para exportación solo podrá ser aplicada cuando ésta 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 Laboratorio de Análisis y Ensayos.

4.0.0. Calidad. — Se establece para el producto una categoría que se denominará "UNICA".

5.0.0. Características Generales — La Pulpa Natural de Duraznos deberá ser elaborada bajo condiciones sanitarias apropiadas, con frutos sanos, maduros y convenientemente lavados, libres de enfermedades, partes pútridas, etc. Además deberá estar libre de insectos, gusanos, etc.

En cuanto a residuos de pesticidas u otras sustancias eventualmente nocivas, deberá estar de acuerdo con las Tolerancias Internacionales establecidas al respecto propuestas por la Comisión del Codex Alimentarius (FAO/OMS).

6.0.0. Características Organolépticas

6.1.0. Color. — Deberá conservar el color primitivo de las frutas, pudiendo variar desde el amarillo a amarillo anaranjado, dependiendo éste de la variedad de durazno que se trabaja y estar libre de oscurecimientos y partículas negras debido a quemaduras, oxidación, etc.

6.2.0. Sabor y Aroma. — Característicos del fruto, no admitiéndose el gusto a cocido o de oxidación, ni de cualquier otro sabor extraño u objetable. En el caso de ser pulpa con conservadores químicos, el sabor y aroma estarán en relación con el o los conservadores utilizados.

6.3.0. Apariencia. — El producto deberá estar bien homogeneizado y sin los defectos considerados en el apartado 5.0.0. La Pulpa Natural de Duraznos deberá estar exenta de fragmentos macroscópicos de piel y restos de carozos u otras sustancias gruesas y duras.

7.0.0. Características Físicas y Químicas. — La Pulpa Natural de Duraznos deberá cumplir con los requisitos especificados en la Tabla I:

TABLA I

Características Físicas y Químicas	ESPECIFICACIONES	
	Máximo	Mínimo
Sólidos Solubles o/o (p/p) por lectura refractométrica a 20°C	14	10
pH	4.0	3.0
Acidez titulable o/o expresada en ácido tartárico	—	0.25
Contenido en ácido sórbico ppm	1.000	—
Contenido en ácido benzoico ppm	1.000	—
Contenido en ácido anhídrido sulfuroso ppm	2.500	—
Contenido en plomo ppm	1.500 (1)	—
Contenido en estaño ppm	0.3	—
Contenido en arsénico ppm	250	—
Contenido en cobre ppm	0.2	—
Contenido en ácido ascórbico ppm	0.3	—
Contenido referido a 760 mm de presión barométrica y a 20°C en mm de mercurio (2)	200	—
Contenido en alcohol expresado en g/kg (Etanol)	—	150
	5	—

(1) Tenor máximo de anhídrido sulfuroso permitido, cuando se emplea conjuntamente con otros conservadores.
 (2) Para envases de hojalata.

Nota: Los productos declarados pasteurizados no deberán contener ningún tipo de conservador químico.

8.0.0. Características Microbiológicas. — La Pulpa natural de Duraznos deberá tener las características microbiológicas indicadas en la Tabla II.

TABLA II

Características Microbiológicas	ESPECIFICACIONES	
	Máximo	Mínimo
Contenido de mohos (Número de campos positivos por Cl100 Campos) Método HOWARD	20	—
Contenido de bacterias patógenas.....	No deberá contener	—

5 560

Decreto 560/975. — Se unifica el régimen de contralor de exportaciones, encomendándose al Laboratorio de Análisis y Ensayos las tareas asignadas a la Dirección General de Comercio Exterior.

AÑO DE LA ORIENTALIDAD

Ministerio de Industria y Energía.

Ministerio de Relaciones Exteriores.

Ministerio de Economía y Finanzas.

Montevideo, 17 de julio de 1975.

Visto: lo dispuesto por el artículo 2.º del decreto 72/975, de 23 de enero de 1975, que encomendó al Laboratorio de Análisis y Ensayos las tareas de contralor de las exportaciones confiadas a la Dirección de Comercio Exterior por los decretos 145/970 de 25 de marzo de 1970 (artículo 2.º, inciso C), 306/970 de 25 de junio de 1970 (artículo 3.º), 307/970 de la misma fecha que el anterior (artículo 2º inciso C) 753/972 de 23 de noviembre de 1972 (artículo 4) y 96/971 de 18 de febrero de 1971 (artículo 1.º).

Resultando: que no se incluyeron en dicha disposición los decretos 637/972 de 21 de setiembre de 1972 referente al contralor de exportaciones de productos frutícolas y hortícolas elaborados, 586/972 de 17 de agosto de 1972 vinculado con la terminación de cueros para la industria del calzado 880/973 de 18 de octubre de 1973 relativo a la terminación de cueros con destino a la fabricación de vestimentas y 226/974 de 21 de marzo de 1974 relacionado con marroquinería.

Considerando: I) Que es conveniente unificar el régimen de contralor de exportaciones de las empresas beneficiadas con las franquicias establecidas por dichos decretos;

II) Que, asimismo, conviene declarar que el régimen establecido por la resolución 70/972, de 20 de enero de 1972, es aplicable al contralor de aplicación de máquinas y equipos importados con franquicias, en general, de acuerdo con lo dispuesto por el artículo 164, apartados F) y G) de la ley 13.640 de 26 de diciembre de 1967.

El Presidente de la República.

DECRETO

Artículo 1.º Encomendar al Laboratorio de Análisis y Ensayos las tareas de contralor de exportaciones asignadas a la Dirección General de Comercio Exterior por los decretos 637/972 de 21 de setiembre de 1972, 586/972 de 17 de agosto de 1972, 880/973 de 18 de octubre de 1973 y 226/974 de 21 de marzo de 1974 y sus respectivas prórrogas.

Art. 2.º Declárase que el decreto 96/971 de 18 de febrero de 1971 será aplicable a todos los casos de importación de maquinarias y equipos con franquicias otorgadas con la contrapartida de la obligación de exportar cierto valor de mercaderías en determinado plazo salvo disposición especial.

Art. 3.º Declárase igualmente que la resolución 70/972 de 20 de enero de 1972 es aplicable, con carácter general, a todos los casos comprendidos por los artículos precedentes.

Art. 4.º Dése cuenta al Consejo de Estado.

Art. 5.º Comuníquese, etc. — BORDABERRY. — ADOLFO CARLOS GUANI. — JUAN CARLOS BLANCO. — ALEJANDRO VEGH VILLEGAS.

9.0.0. Características Microscópicas. — Mediante el examen microscópico se deberán apreciar únicamente las células características del fruto madurado, no permitiéndose ningún tipo de mezcla.

10.0.0. Análisis, Ensayos y Comprobaciones:

- pH
- Acidez
- Sólidos Solubles
- Conservadores
- Metales Tóxicos
- Partículas negras, pigmentos y textura
- Recuento de mohos y levaduras
- Características organolépticas
- Vacío
- Etanol.

11.1.0. ENVASE. — Los envases utilizados deberán ser de materiales bromatológicamente aptos, debiendo además resistir el proceso industrial sin sufrir ninguna clase de deterioros y cualquiera sea el tipo, deberá ser admitido por el Laboratorio de Análisis y Ensayos.

Si se trata de envases de hojalata con revestimiento, la capa de barniz deberá estar perfectamente adherida, de forma que al sacar el producto no se desprendan trozos de barniz. En las paredes exteriores no se admitirán manchas de herrumbre ni su retoque con pintura.

11.2.0. Rotulado. — Deberá llevar como mínimo las siguientes inscripciones:

- 11.2.1. En el envase exterior (3):
 - Nombre del producto (4).
 - Peso bruto y neto en el Sistema Métrico Decimal.
 - Ingredientes adicionados (conservadores).
 - Nombre del fabricante.
 - Industria Uruguaya.
 - Sello de Calidad del Laboratorio de Análisis y Ensayos.

- 11.2.2. En cada envase (5):
 - Nombre del producto (6).
 - Peso bruto y neto en el Sistema Métrico Decimal.
 - Nombre y Dirección de la Fábrica.
 - Industria Uruguaya.

(3) Las características detalladas para el envase exterior deben ser aplicadas para todo tipo de envase.

(5) Para cuando el envase es bolsa de polietileno se pueden omitir las características detalladas en 11.2.2.

(4 y 6) Ver nota de apartado 2.2.0.