

Quienes se encuentren comprendidos en el inciso 1.º deberán depositar las diferencias de precios resultantes de la nueva fijación con relación a la anteriormente vigente, antes del día 14 de enero de 1976 directamente en ANCAP o en el Banco República (Casa Central o Agencias) en una cuenta especial que ANCAP abrirá a tales efectos, calculadas sobre la cantidad que supere el 50 % de la capacidad instalada por producto.

Las infracciones a las obligaciones que se establecen serán sancionadas de acuerdo a lo establecido en la ley 10.940 concordantes y modificativas.

Art. 6.º Facúltase al Directorio de la Administración Nacional de Combustibles, Alcohol y Portland para modificar dentro de los límites establecidos en este decreto, los precios fijados para los alcoholes y bebidas alcohólicas que expende.

Art. 7.º Comuníquese, publíquese, etc. — **BORDABERRY.** — **ADOLFO CARDOSO GUANI.** — **ALEJANDRO VEGH VILLEGAS.**

2

Decreto 924/975. — Se aprueba la reglamentación técnica de los Encurtidos.

### AÑO DE LA ORIENTALIDAD

Ministerio de Industria y Energía.

Ministerio de Economía y Finanzas.

Montevideo, 28 de noviembre de 1975.

Visto: estos antecedentes elevados por el Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), referentes a la especificación técnica de Encurtidos.

Resultando: I) Que bajo esa denominación se encuentran los Pickles y los Frutos y Hortalizas en vinagre, incluyendo el Chucrut;

II) Que se trata de productos agrícolas transformados, los cuales se han comenzado a comercializar en el exterior. Considerando que nuestro país tiene amplia disponibilidad de las materias primas necesarias, por lo cual conviene dictar la reglamentación técnica que defina las características de estos productos y los niveles de calidad requeridos para exportación.

De conformidad con lo informado por el Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU).

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 reglamentación técnica de los Encurtidos, que aparece en el Anexo que forma parte del presente decreto. Están comprendidos en esa denominación los Pickles y los Frutos y Hortalizas en vinagre, incluyendo el Chucrut.

Art. 2.º A partir del 15 de diciembre de 1975, 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 los exportadores, del certificado de calidad expedido por el Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), conforme a la reglamentación técnica aprobada por este decreto.

Art. 3.º Comuníquese, publíquese y vuelva al Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), para su archivo. — **BORDABERRY.** — **ADOLFO CARDOSO GUANI.** — **ALEJANDRO VEGH VILLEGAS.**

### ANEXO

#### TIPIFICACION DE ENCURTIDOS

##### 1. Objeto.

La presente tipificación establece las condiciones generales de elaboración y requisitos que deben presentar los "Encurtidos".

Nota: Los encurtidos pueden clasificarse en: Pickles y Frutos u Hortalizas en Vinagre, incluyendo el Chucrut.

##### 2.0. Definición y designación.

###### 2.1. Definición.

Se entiende por Pickles los frutos u hortalizas que después de haber sido curados en salmuera, fermentados naturalmente (f. láctica), son conservados en vinagre o en el líquido de fermentación o en otro ácido comestible, con o sin adición de condimentos, con o sin la adición de sal, con o sin la adición de azúcar.

Aunque el producto puede conservarse por fermentación natural o por los ácidos añadidos, puede conservarse también por pasteurización por calor o por otros medios físicos.

Frutos y Hortalizas en Vinagre. — Se entiende el producto elaborado utilizando los frutos u hortalizas crudas o cocidas, enteras o fraccionadas, conservadas en vinagre o en otro ácido comestible, con o sin adición de condimentos, con o sin la adición de sal, con o sin la adición de azúcar. Aunque el producto puede conservarse por los ácidos añadidos, puede conservarse también por pasteurización por calor o por otros medios físicos.

2.2. Designación. — El producto será designado "Pickles" especificándose cuando sean conservados en vinagre, con el nombre "Pickles en Vinagre" o cuando el medio de conservación es agrídulce, con el nombre "Pickles Agrídulces", etc.

Para el caso de Frutos u Hortalizas frescas o cocidas según definición en Apartado 2.1 se designará "Frutos u Hortalizas en Vinagre".

El Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU) podrá admitir otra designación, siempre que el producto sea por ella conocida en el país de destino.

3.0. Denominación. — La denominación para identificar el producto para exportación, sólo podrá ser aplicada cuando éste se ajuste a la definición, cumpla con las especificaciones que se detallan a continuación y sea elaborado en establecimientos cuyas instalaciones y sea técnicas de elaboración cuenten con la aprobación del Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU).

##### 4.0. Tipos de Envasado.

4.1. Tipo de envasado fresco. — Preparado con frutos y hortalizas, sin curar y sin fermentar.

4.2. Tipo Curado. — Preparado con frutos y hortalizas que han sido curadas en salmuera, con o sin fermentación natural.

El contenido de sal debe ser eliminado suficientemente durante la preparación para su elaboración final.

##### 4.3.0. Subtipos.

4.3.1. Ácidos. — En el que los frutos u hortalizas tienen un marcado sabor ácido que predomina sobre toda especie o aromatizante.

4.3.2. Agrídulce. — En el que los frutos u hortalizas tienen un marcado sabor agrio, moderadamente dulce.

4.3.3. Dulce. — En el que los frutos u hortalizas tienen un sabor dulce pronunciado.

4.3.4. Eneldo. — En el que los frutos u hortalizas tienen el sabor característico derivado del eneldo.

##### 5.0. Clases de envasado.

Se dividen en cuatro clases:

- 1) Pickles de frutos u hortalizas de una sola especie.
- 2) Pickles mezclados.
- 3) Frutos u hortalizas de una sola especie, en vinagre.
- 4) Mezcla de frutos u hortalizas en vinagre.

5.1. Pickles de Frutos u Hortalizas de una sola especie. — Los Pickles de una sola especie se identifican con el nombre de la especie envasada, tales como:

Pepinos, pepinillos, cebollas, cebollitas, chausnes, coliflores, tomates verdes, ajíes peperonis, pimientos morrones, nabos, etc.

5.2. Pickles mixtos. — Son aquellos que están compuestos por la mezcla de varios frutos u hortalizas mencionadas en el Apartado 5.1.  
En este caso deberán contener como mínimo 5 (cinco) especies diferentes.

5.3. Frutos u Hortalizas de una sola especie, en vinagre. — En este caso se admitirá solamente el envasado de una sola especie que puede ser cualquiera de las mencionadas en el apartado 5.1.

5.4. Mezcla de Frutos u Hortalizas en vinagre. — Se aplicarán las mismas especificaciones señaladas en el apartado 5.2 (Pickles mixtos).

Nota: Para los apartados 5.2 (Pickles mixtos) y 5.4 (Mezcla de Frutos u Hortalizas en vinagre), los porcentajes de las diferentes especies de frutos u hortalizas estarán acorde con las especificaciones del comprador.

6.0. Formas de presentación.

6.1. Pepinos.

Nota: Se entiende por pepino el fruto del *Cucumis sativus* L.

6.1.1. Enteros. — Pepinos con un diámetro máximo de 50 mm. y una longitud máxima de 150 mm.

Los pepinos enteros de esta forma de presentación pueden denominarse "Pepinillos" cuando su longitud no exceda de 75 mm. y su diámetro no supere los 25 mm.

6.1.2. Tiras. — Pepinos cortados longitudinalmente en secciones de tamaño aproximadamente igual.

6.1.3. Anillos o trozos finos y dedos. — Pepinos cortados en ángulos rectos con respecto al eje longitudinal, con un espesor de 10 a 30 mm. y un diámetro máximo de 50 mm.

Nota: Se entiende por dedo la parte terminal del pepino.

6.1.4. Rodajas. — Pepinos cortados en ángulos rectos con respecto al eje longitudinal con un espesor de no más de 10 mm. y un diámetro máximo de 50 mm.

6.1.5. Trozos. — Pepinos picados en forma regular.

Nota: Se admitirá hasta 2 o/o de semillas sueltas con respecto al peso neto de la unidad individual.

6.2. Zanahorias. — Se entiende por Zanahorias la raíz del *Daucus carota* L.

6.2.1. Enteras. — Zanahorias despuntadas y peladas con un diámetro máximo de 40 mm. y una longitud máxima de 150 mm.

6.2.2. Tiras. — Zanahorias despuntadas y peladas, cortadas longitudinalmente en secciones de tamaño aproximadamente igual.

6.2.3. Rodajas anillos. — Zanahorias despuntadas y peladas, cortadas en ángulos rectos con respecto al eje longitudinal, con un espesor no mayor de 30 milímetros y un diámetro máximo de 50 mm.

Nota: Se admitirá hasta 10 o/o de mitades de rodajas o anillos con respecto al peso neto de zanahorias en la unidad individual.

6.2.4. Trozos. — Zanahorias picadas en forma regular.

6.3. Ajíes (peperonis). — Se entiende por ajíes peperonis los frutos de la variedad picante del género *Capsicum annuum* L.

6.3.1. Enteros. — Ajíes enteros y con pedúnculos, con diámetro máximo de 30 mm. y longitud máxima de 200 mm.

6.3.2. Tiras. — Ajíes sin semilla y pedúnculos, cortados longitudinalmente en secciones de tamaño aproximadamente igual.

6.3.3. Trozos. — Ajíes picados en forma regular.

Nota: Se admitirá hasta 2 o/o de semillas sueltas con respecto al peso neto de la unidad individual.

6.4. Pimientos morrones. — Se entiende por Pimientos morrones los frutos de la variedad dulce del género *Capsicum annuum* L.

Nota: Las diferentes formas de presentación de pimientos morrones deben carecer de pedúnculos, cáliz, placenta y semillas.

Se admitirá hasta 2 o/o de semillas sueltas, con respecto al peso neto de la unidad individual.

6.4.1. Enteros. — Pimientos con cáscara o sin ella y que se ha eliminado todo lo señalado en nota del apartado 6.4.

6.4.2. Tiras. — Pimientos cortados longitudinalmente en secciones de tamaño aproximadamente igual.

6.4.3. Trozos. — Pimientos picados en forma regular.

6.5. Cebollas. — Se entiende por cebollas el bulbo de *Allium cepa* L.

6.5.1. Enteras. — Cebollas despuntadas y sin cáscara con diámetro máximo de 40 mm.

6.5.2. Mitades. — Cebollas cortadas en mitades con un diámetro máximo de 40 mm.

6.5.3. Rodajas. — Cebolla con un espesor máximo de 10 mm. y diámetro máximo de 40 mm.

6.5. Tomates verdes. — Se entiende por tomates el fruto del *Lycopersicon esculentum* L.

6.6.1. Enteros. — Tomates verdes con un diámetro máximo de 40 mm.

6.6.2. Mitades. — Tomates verde, en mitades con un diámetro no mayor de 40 mm.

6.6.3. Trozos. — Tomates verde, picados en trozos de forma regular.

Nota: Esta es una lista parcial de las formas de presentación de los diferentes frutos e hortalizas que pueden encurtirse.

7.0. Uniformidad de tamaño. — La uniformidad de tamaño debe aplicarse para recipientes individuales o unidad de muestra.

7.1. Forma de presentación enteros o tiras. — Los encurtidos con aspecto de máxima uniformidad deben ser 80 o/o o más del total de la unidad siendo:

Longitud: La variación de longitud no deberá ser mayor del 30 o/o entre la unidad más larga y la más corta del encurtido de la misma especie.

Diámetro: La variación entre el diámetro menor y el mayor no deberá exceder el 30 o/o.

7.2. Forma de presentación en anillos, rodajas. — Los encurtidos con aspecto de máxima uniformidad deberán ser 80 o/o o más del total de la unidad, siendo:

Diámetro: La variación entre el diámetro menor y el mayor de los encurtidos de la misma especie no deberá exceder de 30 o/o.

8.0. Características generales. — El producto deberá ser preparado bajo condiciones sanitarias apropiadas, con frutos u hortalizas sanas y convenientemente lavadas, libre de enfermedades partes pútridas, tierra, etc. Además deberá estar libre de insectos, parásitos, así como de residuos de insecticidas, fungicidas u otras sustancias eventualmente nocivas de acuerdo a las "Tolerancias Internacionales para Residuos de Plaguicidas" propuestos por la Comisión del Codex Alimentarius (FAO/OMS).

## 9.0. Características organolépticas:

**Aspecto:** Propio del o de los frutos u hortalizas empleadas.

**Color y Textura:** Color propio del o de los frutos u hortalizas empleadas.

Todas las unidades poseerán una buena textura no debiendo ser demasiado dura o blanda, debiendo ser ésta tal que el o los frutos u hortalizas no se rompan durante el almacenamiento o transporte.

**Sabor y aroma:** Gusto avinagrado, picante, salado o dulce, o de la especiales utilizadas, no debiendo presentar ningún sabor u olor extraño al producto envasado.

## 10.0. Características Físicas y Químicas. — Los encurtidos en general deberán cumplir con los requisitos especificados en la siguiente Tabla I:

TABLA I

Características Físicas y Químicas	Especificaciones	
	Máximo	Mínimo
Acidez titulable o/o (expresada en ácido acético) .....	3.0	1.5
pH .....	4.5	—
Contenido de sal o/o (expresada en NaCl) .....	3.0	1.5

El tenor en conservadores autorizado estará regido por las normas oficiales del país importador.

## 11.0 Características Microbiológicas. — Los encurtidos deberán tener las siguientes características microbiológicas:

- El producto estará exento de los microorganismos que pueden desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento;
- No deberá contener ningún tipo de bacterias patógenas.

## 12.0. Contenido neto mínimo. — Los recipientes deberán llenarse de encurtidos (incluido el medio de cobertura) hasta una capacidad no menor del 90 o/o de la capacidad de agua del recipiente.

La capacidad de agua del recipiente, es el volumen de agua destilada a 20° C. que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno.

## 12.1. Peso escurrido mínimo de encurtido. — El peso escurrido mínimo de encurtido deberá ser no menor de 55 o/o del peso de agua destilada a 20° C. que cabe en el recipiente herméticamente cerrado.

## 13.0. Envase y Rotulado.

## 13.1. Envase. — Los envases utilizados deberán ser de material bromatológicamente apto, asimismo resistirán el proceso industrial sin sufrir ninguna clase de deterioro y cualesquiera sea su tipo deberán ser admitidos por el Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU).

## 13.2. Rotulado. — Deberá llevar como mínimo las siguientes inscripciones:

- Nombre del Producto.
- Peso bruto y neto en el Sistema Métrico Decimal.
- Ingredientes y aditivos adicionados.
- Nombre del Fabricante.
- Industria Uruguaya.
- Sello de Calidad LATU.

## CHUCRUT

## 1. Definición. — Se entiende por Chucrut, Repollo ácido, Col ácida, Col agria, el producto (encurtido) preparado por fermentación láctica natural de las hojas finamente picadas de las diversas variedades hortícolas de repollo blanco y duro (Brassica Oleracea), con o sin condimentos.

2. **Designación.** — El producto será designado "Chucrut, Repollo ácido, Col ácida, Col agria" y cuando sea condimentado en forma especial se hará constar a continuación del nombre del producto.

3. **Características Generales.** — Se aplicarán las mismas especificaciones ya señaladas en el apartado 8.0 (encurtidos).

4. **Características organolépticas.** — Color: Blanco-amarillento. Sabor y aroma: Característico, con predominante sabor ácido.

5. **Características físicas y químicas.** — El producto tendrá un contenido en cloruro de sodio no menor de 2 o/o, ni mayor de 3,5 o/o; con una acidez expresada en ácido láctico no inferior de 1 o/o y un pH no mayor de 4.0.

6. **Características Microbiológicas.** — Se aplicarán las mismas especificaciones ya señaladas en el apartado 11.0 (encurtidos).

El contenido de Mohos por el Método de Howard y Stephenson no será superior a 50 campos positivos.

7. **Contenido neto mínimo.** — Se aplicarán las mismas especificaciones para encurtidos detalladas en el apartado 12.0.

8. **Peso escurrido mínimo de Chucrut.** — El peso escurrido mínimo de Chucrut deberá ser no menor del 70 o/o del peso de agua destilada a 20° C. que cabe en el recipiente herméticamente cerrado.

9. **Envase y Rotulado.** — Se aplicarán las mismas especificaciones detalladas en el apartado 13.0 (tipificación de encurtidos).

## 3

**Decreto 930/975.** — Se aprueban nuevos precios para el farelo que expende la Administración Nacional de Combustibles, Alcohol y Portland.

AÑO DE LA ORIENTALIDAD

Ministerio de Industria y Energía.

Ministerio de Economía y Finanzas.

Montevideo, 4 de diciembre de 1975.

Visto: la solicitud formulada por la Administración Nacional de Combustibles, Alcohol y Portland, de fecha 12 de setiembre de 1975, para que se apruebe el precio de venta del farelo.

Considerando: los fundamentos que llevaron a dicho Ente a fijar el nuevo precio que se encuentran detallados en el mencionado oficio y no merecen objeciones del Poder Ejecutivo.

Atento: a lo dictaminado por la Asesoría Letrada del Ministerio de Industria y Energía y lo dispuesto por el inciso f) del artículo 3.º de la ley 8.764 de 15 de octubre de 1931.

El Presidente de la República

DECRETA:

**Artículo 1.º** Apruébanse los siguientes precios fijados por la Administración Nacional de Combustibles, Alcohol y Portland, para el farelo que elabora:

- Farelo seco: N\$ 150 (nuevos pesos ciento cincuenta) la tonelada embolsado, a retirar de Destilería Paysandú;
- Farelo húmedo: N\$ 16.00 (nuevos pesos dieciséis) la tonelada a granel a retirar de destilería Capurro.

En estos precios no se incluye el Impuesto al Valor Agregado que se cargará en factura.

**Art. 2.º** El Directorio de la Administración Nacional de Combustibles, Alcohol y Portland, por resolución fundada, podrá aumentar o disminuir los precios del farelo hasta un 30 o/o dando cuenta al Poder Ejecutivo.

**Art. 3.º** Comuníquese, publíquese, etc. — **BORDABERRY.** — ADOLFO CARDOSO GUANI — VALENTIN ARISMENDI.