

El Consejo de Estado ha aprobado el siguiente

PROYECTO DE LEY

Artículo 1º Concédese una pensión graciable de nuevos pesos 3.000,00 (nuevos pesos tres mil), a los causahabientes de Juan Andrés Bentancor, señora Elida de los Santos Olivera de Bentancor y señorita María Gisel Bentancor.

Art. 2º La pensión graciable acordada por la presente ley, será acumulable a la legal que les correspondiere y estará a cargo de Rentas Generales.

Art. 3º Comuníquese, etc. — DANIEL DARRACQ. — VALENTIN ARISMENDI. — CARLOS A. MAESO.

MINISTERIO DE INDUSTRIA Y ENERGIA

17

Decreto 311/1981. — Se aprueba la Reglamentación Técnica de Cerveza Blanca, con destino a la exportación.

Ministerio de Industria y Energía.

Ministerio de Economía y Finanzas.

Montevideo, 8 de julio de 1981.

Visto: estos antecedentes elevados por el Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), relacionados con la Reglamentación Técnica de Cerveza Blanca, a ser aplicada en el control de calidad de las exportaciones de dicho producto.

Resultando: I) Que la mencionada Reglamentación Técnica recoge las exigencias corrientes en el comercio internacional del mencionado rubro;

II) Que la aplicación de las citadas exigencias es perfectamente realizable por las plantas elaboradoras de nuestro país.

Considerando: que se trata de un sector industrial con buenas posibilidades de exportación, que en estos últimos años experimentara un proceso de crecimiento.

Atento: a lo informado por el Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), lo dictaminado por la Asesoría Jurídica del Ministerio de Industria y Energía y lo dispuesto por la ley 13.640, de 26 de diciembre de 1967,

El Presidente de la República

DECRETA:

Artículo 1º Apruébase la siguiente Reglamentación Técnica de Cerveza Blanca, con destino a la exportación:

1. OBJETO

La presente tipificación establece las exigencias que deben satisfacer las cervezas blancas para exportación.

2. DEFINICIONES

2.1. Del producto.

2.1.1. Cerveza. — Se entiende por cerveza la bebida resultante de la fermentación alcohólica obtenida por la acción de la levadura cervecera (*Saccharomyces cerevisiae* o *Saccharomyces carlsbergensis*) del mosto preparado de malta y agua potable con el agregado de lúpulo o su extracto natural, con o sin la adición de anhídrido carbónico y con o sin la adición de otros productos aptos para el consumo humano.

2.2. De materias primas y productos intermedios.

2.2.1. Malta. — Se entiende por malta el grano de cebada sometido a la germinación y ulterior deshidratación y tostado, en condiciones tecnológicas adecuadas.

2.2.2. Mosto de Malta. — Se trata del líquido obtenido por tratamiento de la malta con agua potable, en condiciones tecnológicas adecuadas.

2.2.3. Extracto de Malta. — Es el producto de consistencia siruposa, pastosa o seca, obtenido de malta de cebada o de malta de cebada y adjuntos cerveceros (debiendo estar éstos últimos dentro de las proporciones que admite la presente tipificación) y sometida a tratamientos especiales (maceración, digestión, concentración, etc.). No debe contener alcohol en cantidad apreciable; su extracto seco no será inferior a 65 % expresado en peso. Los extractos de malta denominados diastásicos tendrán un poder de conversión de almidón capaz de transformar su propio peso de almidón en azúcar en menos de 10 minutos a 55° C.

2.2.4. Concentrado de Malta. — Se denomina al extracto de malta no diastásico.

2.2.5. Adjuntos cerveceros. — Son aquellos cereales maltados o no, almidones o azúcares o productos que los contengan, aptos para el consumo humano, empleados junto a la malta en la elaboración de la cerveza. Se admitirá hasta un 50 % de estos productos sobre el peso total de materias primas sólidas.

3. PRACTICAS ADMITIDAS EN LA ELABORACION DE CERVEZA

3.1. Para la elaboración de cerveza, sólo se permite el empleo de agua potable.

3.2. Sólo puede emplearse materia prima en buen estado de conservación.

3.3. La mezcla en el proceso de elaboración de mosto y de cerveza entre sí, siempre que sean de la misma procedencia.

3.4. La filtración con materias inocuas tales como papel, pasta de papel, telas de algodón o fibras sintéticas, tierras de infusorios y carbón activado.

3.5. La clarificación o tratamiento de la cerveza en elaboración con tierra de infusorios, carbón activado, taninos, albúminas, gelatina alimenticia, bentonitas, alginatos, gel de sílice, caseína, poliamidas y polímeros cruzados.

3.6. La esterilización y pasteurización por medios físicos.

3.7. La coloración con extractos de maltas tostadas o caramelos obtenidos exclusivamente con azúcares refinados o dextrosa.

3.8. La adición como antioxidantes y estabilizantes de ácido ascórbico, isoascórbico o eritórbito o sus sales sódicas, hasta una cantidad conjunta no mayor de 4 g./Hl.

3.9. La adición de enzimas proteolíticas y de extractos naturales de lúpulo.

3.10. La carbonatación con anhídrido carbónico hasta el límite aceptado por las especificaciones.

3.11. El empleo de levaduras seleccionadas.

3.12. El sulfitado, a condición de que el producto dispuesto para el consumo no tenga más de 30 mg. de anhídrido sulfuroso total por litro.

4. PRACTICAS NO ADMITIDAS EN LA ELABORACION DE CERVEZA.

4.1. El agregado de alcohol de cualquier procedencia.

4.2. El uso de saponinas o cualquier otra sustancia espumígena.

4.3. El empleo de estabilizantes no autorizados por esta reglamentación.

4.4. El empleo de sucedáneos del lúpulo u otros principios amargos.

4.5. La adición de materias colorantes o edulcorantes artificiales, esencias y cualquier otro producto no expresamente autorizado en la presente reglamentación.

4.6. La adición de agua y cualquier manipulación con el producto fuera de las fábricas.

5. CARACTERISTICAS Y COMPOSICION

5.1. Características organolépticas.

5.1.1. Color. — Será amarillo ámbar característico. La medida de color por absorbencia a 430 nm. debe estar entre 3.0 y 6.0. Expresado en unidades EBC entre 6.0 y 12.0.

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

5.1.3. Aspecto. — Observada directamente deberá presentarse límpida, sin turbidez o depósitos perceptibles. El grado de turbidez expresado en U.F. (unidades de Formacina) debe estar entre 0.50 y 2.0.

5.2. Alteraciones.

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

5.3. Caracteres físicos y composición química.

5.3.1. ph entre 4 y 5 a 20° C.

5.3.2. Peso específico. — Entre 1.0070 y 1.0170 a 20° C.

5.3.3. Espuma. — Superior a 80 por el método de Ross y Clark. *Clerck*

5.3.4. Grado alcohólico. — Superior a 3.3 % en peso.

5.3.5. Acidez volátil. — Inferior a 0.06 % en peso expresado en ácido acético.

5.3.6. Acidez total. — Inferior a 0.3 % en peso expresado en ácido láctico.

5.3.7. Anhídrido Carbónico. — Superior a 2 % en volumen.

5.3.8. Extracto del mosto original. — Superior a 11.0 grados Plato.

5.3.9. Extracto Real. — Superior a 3.50 grados Plato.

5.3.10. Extracto aparente. — Superior a 1.50 grados Plato.

5.3.11. Extracto final aparente. — Superior a 1.50 grados Plato.

5.3.12. Glicerina. — Inferior a 0,3 % en peso.

5.3.13. Relación Alcohol - Extracto Real en el producto terminado. — Debe ser inferior a 1. Ambos expresados en porcentaje en peso.

5.3.14. Porcentaje de fermentación real. — Debe estar entre 50 % y 70 % en peso.

5.3.15. Porcentaje de fermentación aparente. — Debe estar entre 65 % - 85 % en peso.

5.3.16. Porcentaje de fermentación final. — Debe estar entre 75 % - 90 % en peso.

5.3.17. Residuos de Pesticidas y Contaminantes metálicos. Se registrarán por las recomendaciones de FAO/OMS al respecto.

5.4. Contenido

El contenido neto no deberá ser inferior al declarado y será expresado en el Sistema Métrico Decimal.

6. ENVASE

Los productos de cervecería deberán envasarse en recipientes adecuados de hojalata, aluminio, acero inoxidable, vidrio o en barriles de madera inodora, recubiertos adecuadamente libres de sustancias nocivas, que no cedan olor, sabor ni coloración al producto. Deberán encontrarse en perfectas condiciones de higiene.

7. ROTULACION

- 7.1. Nombre del producto y tipo.
- 7.2. Marca.
- 7.3. Contenido Neto.
- 7.4. Firma elaboradora.
- 7.5. Industria Uruguaya.

8. Esta Reglamentación Técnica queda abierta a nuevos tipos de cerveza que se puedan elaborar en nuestro país con destino a la exportación.

Art. 2° A partir del 1° de agosto de 1981, el Banco de la República Oriental del Uruguay y la Dirección Nacional de Aduanas, no darán curso a las gestiones de exportación de productos del rubro mencionado en el artículo anterior, sin la presentación previa de un certificado de calidad expedido por el Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), conforme a la Reglamentación Técnica que se aprueba por el presente decreto.

Artículo 3° Comuníquese, publíquese y pase al Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), para su archivo. — MENDEZ. — FRANCISCO D. TOURREILLES. — VALENTIN ARISMENDI.

Decreto 318/981. — Se modifica la escala de derechos que percibe la Dirección de la Propiedad Industrial

Ministerio de Industria y Energía.

Ministerio de Economía y Finanzas.

Montevideo, 13 de julio de 1981.

Visto: lo dispuesto por el artículo 222, inciso final, de la ley 14.252, de 22 de agosto de 1974.

Resultando: I) La referida disposición faculta al Poder Ejecutivo para modificar las escalas de derechos que percibe la Dirección de la Propiedad Industrial, permitiendo su ajuste anual en función de la oscilación del costo de la vida;

II) El decreto 352/980, de 18 de junio de 1980, estableció los derechos vigentes adecuándolos al aumento en el costo de vida operado hasta el mes de abril de 1980.

Considerando: I) Que, se considera conveniente efectuar el ajuste de dichos derechos según las modificaciones sufridas en el Índice General de Precios del Consumo, de acuerdo con los cuadros confeccionados por la Dirección General de Estadística y Censos;

II) Que, según dichos cuadros el aumento del costo de vida operado entre los meses de abril de 1980 y de 1981 alcanzó al 37 %.

Atento: a lo expuesto y a la facultad conferida por el inciso final del artículo 222 de la ley 14.252, de 22 de agosto de 1974,

El Presidente de la República

DECRETA:

Artículo 1° Fijanse los siguientes derechos por la tramitación de marcas, patentes de invención y patentes de modelos de utilidad y de modelos o diseños industriales, en la Dirección de la Propiedad Industrial:

A) Marcas:

	N\$
Por registro Primario y por cada clase de la nomenclatura	240.00
Por renovación de registro y por cada clase de nomenclatura	610.00
Por inscripción de transferencia y por cada clase de nomenclatura	610.00
Cambio de nombre y por cada clase	100.00
Cambio de domicilio y por cada clase	100.00
Testimonio de certificado por foja	100.00
Oposiciones por cada clase	610.00
Tasa de presentación	20.00

B) Patentes de invención:

	N\$
Oposición	610.00
Cambio de nombre	100.00
Cambio de domicilio	100.00
Testimonio	240.00
Certificado por foja	100.00