

**Decreto 557.969.** — Se aprueba la tipificación del producto denominado "Peras envasadas en almíbar" a los efectos de la verificación previa de su calidad para la exportación.

Ministerio de Industria y Comercio.

Montevideo, 6 de noviembre de 1969.

Visto la nota del Laboratorio de Análisis y Ensayos por la cual se propone la tipificación del producto denominado "Peras Envasadas en Almíbar", a efectos de someter las exportaciones del mismo a la verificación previa de su calidad;

Considerando: I) Que si bien las exportaciones de ese renglón no han sido importantes hasta el presente la situación tiene razonables perspectivas de mejoramiento en el mediano y largo plazo dado que se están ensayando nuevas variedades con posibilidades de producción más económica;

II) Que la tipificación propuesta constituye un marco adecuado para el desarrollo de este renglón de la industria granjera;

Atento a lo dispuesto por las leyes números 13.318 de 28 de diciembre de 1964, 13.640 de 26 de diciembre de 1967 y el decreto 626.966 de 21 de diciembre de 1966;

El Presidente de la República,

DECRETA:

**Artículo 1º** Apruébase la tipificación del producto denominado "Peras envasadas en almíbar", de producción nacional que aparece en el Anexo que se considera formando parte del presente decreto.

**Art. 2º** A partir del 1.º de enero de 1970, 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. 3º** Comuníquese, publíquese, dése cuenta a la Asamblea General y archívese. — **PACHECO ARECO.**  
— JULIO MARIA SANGUINETTI.

ANEXO

Tipificación de peras envasadas en almíbar

1.—**Definición.** — Se entiende por peras envasadas en almíbar, al producto preparado con frutas maduras, sanas, limpias, peladas, frescas del Peral (*Pyrus Communis L.*), sin pepitas enteros, en mitades, cuartos o tajadas o en cubos y otras formas, preservadas en una solución de azúcar; envasadas en recipientes bromatológicamente aptos, de cierre hermético, y sometidos a un proceso térmico que evita su alteración.

2.—**Denominación y tipos.** — Las denominaciones para designar el producto sólo podrán ser aplicadas cuando este se ajuste a la definición y estén comprendidos en las formas de presentación que se indican.

2.1. Formas de presentación:

- 2.1.1. Enteras. Mondadas.
- 2.1.2. Mitades. Sin corazón, cortadas en dos partes aproximadamente iguales.
- 2.1.3. Cuartos. Sin corazón, mondados, cortados en cuatro partes aproximadamente iguales.
- 2.1.4. Tajadas. Sin corazón, mondadas cortadas en tajadas razonablemente uniformes de aproximadamente 1 centímetro de ancho (mínimo).
- 2.1.5. Cubos. Sin corazón mondados cortados en forma de cubos de aproximadamente de 1 centímetro de lado.
- 2.1.6. Piezas. Sin corazón mondadas cortadas en piezas con formas y tamaños irregulares.

3.—Composición:

- 3.1. Estarán compuestos por peras preservadas en soluciones de azúcar de las formas de presentación especificados en 2.1.
- 3.2. Otros ingredientes. — No se permitirá el uso de conservadores. El uso de otros productos siempre que sean permitidos por la legislación vigente, deberá ser declarado, tales como ácido cítrico o ascórbico, endulzorantes.
- 3.3. Jarabe. — El jarabe que contiene sacarosa más los azúcares reductores provenientes de su inversión, se clasifican de acuerdo a su concentración:

Jarabe liviano: No menos de 14º Brix.  
Jarabe normal: No menos de 18º Brix.  
Jarabe concentrado: 22º Brix o más.

4.—Especificaciones:

- 4.1. Variedad. Las peras de cada envase deberán pertenecer a una misma variedad.
- 4.2. Color:
  - 4.2.1. De la fruta: será uniforme típico blanco o ligeramente amarillo.
  - 4.2.2. Del jarabe: será incoloro o ligeramente amarillento.
- 4.3. Sabor y aroma: Serán los característicos, sin sabores ni olores extraños al producto.
- 4.4. Textura: Deberán ser convenientemente tiernas y carnosas, libres de durezas o granulosidades notables, no excesivamente duras ni excesivamente blandas con tendencia a deshacerse.
- 4.5. Tamaño y simetría: Serán uniformes en cuanto a tamaño, grosor o simetría en un 95 o/o de las unidades (mitades o cuartos). En el 5 o/o restante el peso de la unidad mayor no deberá ser más del doble del de la unidad menor.
- 4.6. Alteraciones y defectos:
  - 4.6.1. Las peras en almíbar no deberán presentar defectos producidos por ataques de microorganismos o cualquier otro agente biológico, químico o físico, en mayor proporción que lo establecido en el siguiente numeral.

4.6.2. Deberán estar prácticamente exentos de defectos tales como:

4.6.2.1. Unidades manchadas. — Con alteraciones de color en la superficie y manchas que contrasten claramente con el color general y que pueden penetrar en la pulpa: manchas negras, agujeros de gusanos, daños de insectos, granizo, decolorados etc. No más del 5 o/o podrán tener este defecto. Se admite una unidad cuando ésta represente más del 5 o/o.

4.6.2.2. Roturas, aplastadas. — Son las unidades (mitades, cuartos) que se han aplastado o roto en tal extensión que han perdido su forma original. No serán más del 5 o/o en número.

4.6.2.3. Mondado, recorte y desgarrado. — Son las unidades que pierden su forma original o ven perjudicado su aspecto por acción del mondado o del descorazonamiento y despenduculado excesivo. También tendrán los bordes netos sin rasgaduras.

4.6.2.4. Cáscara. — Es la adherida a la pulpa. No tendrá más de 15 cm.<sup>2</sup> de cáscara por kilogramo de peras montadas netas.

4.6.2.5. Sustancias extrañas. — Tampoco deberán estar presentes semillas, celdas de semillas, pedúnculos, hojas, tierra, insectos etc.

4.7. Jarabe. — La concentración se medirá como valor medio, pero el contenido de ningún recipiente podrá tener un índice Brix menor en un 10 o/o del declarado.

4.8. Acidez. — Expresada como ácido málico en por ciento de peso. Máximo: 0,8 o/o.

4.9. Condiciones de esterilidad. — Luego de realizar el ensayo de condiciones de esterilidad descrito en el método correspondiente, los envases de hojalata no deberán presentar ninguna deformación permanente en cualquiera de las bases. Si se trata de envases de vidrio no deberá observarse la formación de burbujas en el líquido azucarado. Luego de este ensayo, la acidez expresada como ácido málico ensayado como se indica más adelante, no deberá aumentar en más del 10 o/o de la acidez inicial.

4.10. Vacío. — El vacío en el interior del envase, ensayado según técnica descripta, no tendrá un valor menor de 300 mm. de mercurio.

4.11. Metales tóxicos. — No deberá pasar los siguientes máximos expresados en por ciento de peso:

Cobre .....	0,001
Arsénico .....	0,00001
Estaño .....	0,01
Plomo .....	0,00002

## 5. Contenido de Frutas:

5.1. Llenado mínimo, espacio libre. — Los recipientes deberán llenarse bien y el producto (peras más medio de coberturas) deberá ocupar no menos del 90 o/o de la capacidad de agua del recipiente (esto es el volumen de agua destilada a 20° C que cabe en el recipiente). El espacio libre por tanto no deberá ocupar más del 10 o/o de la altura del envase.

5.2. Peso escurrido mínimo. Contenido de fruta. — El contenido mínimo de fruta para las peras en mitades, envasadas en hojalata del tamaño correspondiente al Standard internacional denominado comúnmente un kilo (102 mms. por 120 mms.) deberá ser 530 gramos neto, excluido el líquido. Cuando se utilicen otros envases el peso neto de la fruta envasada no deberá ser menor del 65 o/o del peso neto excluido el líquido.

Se considerarán que se cumplen los requisitos relativos al peso escurrido mínimo cuando el peso escurrido medio de todos los recipientes no sea inferior al mínimo requerido, siempre que no haya una falta exagerada en ningún recipiente.

6.—Envases. — Los envases en los cuales se encuentran envasadas las peras en almíbar, deberán ser materiales bromatológicamente aptos aprobados por la autoridad sanitaria correspondiente y que resistan, sin sufrir ninguna clase de deterioros, el proceso industrial. Deberán estar perfectamente limpios y no presentarán deformaciones, manchas u otros defectos que atenten contra la buena presentación del producto.

Si se trata de envases de hojalata los mismos podrán ser de hojalata calidad electrolítica o de inmersión, debiendo estar totalmente barnizadas interiormente o presentar barnizados los fondos.

La capa de barniz deberá estar perfectamente adherida en forma tal, que cuando se vuelquen las peras, no se desprendan espontáneamente trozos de barniz.

En las paredes exteriores no se permitirán manchas de herrumbre ni su retoque con pinturas, como así tampoco envases que presenten deformaciones permanentes en sus fondos.

Las tapas de hojalata utilizadas en envases de vidrio u otro material deberán cumplir con los requisitos indicados para los envases de hojalata; las guarniciones de goma deben ser inalterables y no comunicarán olor ni sabor extraño al producto.

**7.—Categorías.** — Se establecen las siguientes categorías:

Deberán estar comprendidos en las categorías según tabla de puntaje y guía que se describe:

- 7.1. Extra seleccionadas. Con un mínimo de 90 puntos. Se clasifican así aquellos que cumpliendo con las condiciones de peso neto y escurrido, llenado mínimo y concentración del jarabe, contengan fruta de la misma variedad de color uniforme típico de la misma, de tamaño y simetría muy parejo, sin unidades rotas o aplastadas ni sustancias extrañas de textura carnosa y tierna y de sabor normal.
- 7.2. Seleccionados. Con un mínimo de 79 puntos. Son aquellos que cumpliendo las condiciones, peso neto y escurrido, llenado mínimo y concentración del jarabe, contengan fruta del color típico y uniforme, de tamaño y simetría razonablemente parejos, con unidades rotas o aplastadas que no sobrepasen en 5 o/o, prácticamente libres de sustancias extrañas y con textura razonablemente buena.
- 7.3. Comunes. Con un mínimo de 68 puntos. Se clasifican así aquellos que cumpliendo con las condiciones de peso neto y escurrido, llenado mínimo y concentración del jarabe, contengan frutos suficientemente uniformes en cuanto a color, tamaño y simetría y con aceptable ausencia de defectos y buena textura.

**8.—Toma de muestras y niveles de Inspección (aceptación o rechazo):**

- 8.1. Para categorías. — Según método propuesto de tomas de muestras para evaluar la calidad de frutas y hortalizas elaboradas (FAO/OMS) y que figura en la página 43 de la Publicación N° 2 del Laboratorio de Análisis y Ensayos. Se consideran defectuosos a los efectos de evaluación, aquellos recipientes que no satisfacen los requisitos mínimos en cuanto a calidad (color, tamaño y simetría, ausencia de defectos, textura y llenado mínimo), aceptándose o rechazándose según el método propuesto.
- 8.2. Otras condiciones rotuladas. — Según el método propuesto de toma de muestras relacionado con un NCA (nivel de calidad aceptable) 6,5 o/o. (6,5 o/o de unidades defectuosas). Se aceptará la partida si cumple aproximadamente con el 95 o/o de los casos establecidos en las condiciones rotuladas.

Peso neto.  
Peso escurrido.  
Concentración de almíbar.  
Variedad.

- 8.3. Para los otros requisitos (Esterilidad, residuos, tóxicos, etc.). Si alguna de las muestras analizadas no cumple con cualquiera de los restantes requisitos establecidos y existiera acuerdo con respecto a los valores experimentales obtenidos se rechazará el lote.

**9.—Análisis, ensayos y comprobaciones:**

- 9.1. Peso escurrido.
- 9.2. Concentración de jarabe.
- 9.3. Condiciones de esterilidad, acidez.
- 9.4. Metales tóxicos.
- 9.5. Espacio libre.
- 9.6. Vacío. — Para sus determinaciones se seguirán los Métodos de Ensayo Normalizados para Duraznos Envasados en Almíbar página 44 de la Publicación N° 2 del Laboratorio de Análisis y Ensayos.

**10.—Rotulación.** — Deberá llevar como mínimo las siguientes inscripciones:

10.1. En el envase exterior.

Nombre del producto (tipos, etc.).  
Industria Uruguaya.  
Categorías de las peras.  
Nombre y dirección de la fábrica.  
Sello del Laboratorio de Análisis y Ensayos.

10.2. En cada envase.

Nombre del producto (podrá excluirse la palabra envasadas).  
Tipo del producto, por ejemplo en mitades, en jarabe concentrado.  
Categoría.  
Contenido neto (fruta más jarabe) en sistema métrico decimal.  
Industria Uruguaya.  
Número aproximado de mitades.

**11.—La elaboración, fraccionado y envasado de las peras envasadas en almíbar para exportación, se podrá realizar en plantas o locales previamente autorizados por el Laboratorio de Análisis y Ensayos.**

Las peras envasadas en almíbar para exportación deberán atenerse a lo anteriormente expuesto y sólo así se permitirá el uso de dicho nombre.

**Tabla de puntajes y guía para la clasificación de peras envasadas en almíbar en mitades.**

FACTOR	Puntaje Máximo
TEXTURA .....	35
Ausencia de defectos ....	30
Uniformidad de tamaño y simetría .....	15
Color .....	10
Sabor y aroma .....	10

**GUIA PARA LA CLASIFICACION**

**Textura**

Carnosa y tierna, de fruto maduro, de bordes netos sin tendencia a desgarrarse, libres de durezas y granulosidades notables...Excelente de 31 a 35 puntos. Razonablemente tierna o dura carnosa, con algún borde indefinido o levemente desgarradas, con alguna dureza o granulosidad que se note. Satisfactorio de 27 a 30 puntos.

Algunas unidades ligeramente tiernas o duras carnosas, con dureza o granulosis notables o desgarradas...Aceptable de 23 a 26 puntos.

#### Ausencia de defectos

Sin unidades aplastadas o rotas. Sin manchas, agujeros etc. sin sustancias extrañas, ni cáscaras. Con su forma original no alterada por el mondado, con superficie exterior lisa, con limpias, nítidas y no excesivas cavidades por descarnado y despedunculados... Excelente de 27 a 30 puntos.

Con no más del 5 o/o de unidades aplastadas o rotas, ni del 10 o/o con manchas, con hasta 1,61 cm.<sup>2</sup> de cáscara por 453 grs. de fruta neta, (en peras mondadas) libre de sustancias extrañas y con no más del 10 o/o de unidades con su forma original alterada por mondado, descorazonado o despedunculado excesivo a menor de lo necesario.

Se admitirá una unidad si esta sobrepasa los porcentajes antedichos. Satisfactorio de 24 a 26 puntos.

Con no más del 5 o/o de unidades aplastadas o rotas, ni del 20 o/o con manchas con hasta 15 o/o cm.<sup>2</sup> de cáscara por kgrs. de fruta neta (en peras mondadas) prácticamente libre de sustancias extrañas y con no más del 20 o/o de unidades con su forma original alteradas por mondado o descorazonado o despedunculado excesivo o deficiente...Aceptable de 21 a 23 puntos.

#### Uniformidad en tamaño y simetría

Serán uniformes en tamaño, grosor o simetría. La unidad mayor no deberá pesar más que un 30 o/o que la unidad menor...Excelente de 14 a 15 puntos.

La unidad mayor no deberá pesar más que un 50 o/o que la unidad menor...Satisfactorio de 12 a 13 puntos.

La unidad mayor no deberá pesar más del 100 o/o que la unidad menor...Aceptable de 10 a 11 puntos.

#### Color

Será característico de la variedad, blanco o ligeramente amarillento, prácticamente sin variaciones, de coloraciones o matices, uniforme en traslucidez, no blanco pálido o yesoso...Excelente de 8 a 10 puntos.

Razonablemente uniforme con algún leve matiz rosado o café o alguna variación en traslucidez. No

más del 10 o/o de unidades...Satisfactorio de 6 a 7 puntos.

Suficientemente uniforme con algunas variaciones. No más del 20 o/o de unidades con netas variaciones...Aceptable de 4 a 5 puntos.

#### Sabor y aroma

Con sabor y aroma típicos. Sin sabor y aromas extraños...Excelente de 8 a 10 puntos.

Con sabor y aroma típicos. Con algún ligero sabor o aroma extraño apenas perceptible...Satisfactorio de 6 a 7 puntos.

Con sabor y aroma agradables. Con algún sabor o aroma extraño levemente perceptible...Aceptable de 4 a 5 puntos.

29

**Decreto 558/969. — Se modifica una disposición referente a la integración de las Juntas de Calificación del personal del Ministerio de Industria y Comercio.**

Ministerio de Industria y Comercio.

Montevideo, 6 de noviembre de 1969.

Visto lo dispuesto por el artículo 2o. del decreto de 7 de abril de 1960, sustituido por el decreto de 23 de setiembre de 1965, referente a la integración de las Juntas de Calificación del personal del Ministerio de Industria y Comercio.

Considerando que es conveniente, a la vez de precisar el carácter del delegado del personal, dar al órgano una integración de un número impar de miembros con derecho a voto;

El Presidente de la República

DECRETA:

**Artículo 1o.** Sustitúyese el artículo 2o. del decreto de 7 de abril de 1960, modificado por el decreto del 23 de setiembre de 1965, referente a la integración de las Juntas de Calificación del personal del Ministerio de Industria y Comercio por el siguiente:

“Artículo 2o. Las Juntas de Calificación del personal de la Secretaría y de cada una de las Reparticiones del Ministerio de Industria y Comercio, estarán integradas en la siguiente forma:

- A) Por un delegado del Ministro de Industria y Comercio, que la presidirá;
- B) Por el Director General de Administración o el Director de la Repartición que corresponda, o por quien aquellos deleguen;
- C) Por un funcionario de jerarquía inferior a la de Director General o Subdirector General, designado por el jerarca de la Repartición y que podrá pertenecer a los Escalafones Administrativos, Técnico-Profesional o Especializado;
- D) El delegado del personal, electo por los funcionarios, a que se refiere el artículo 3o. del decreto de 7 de abril de 1960, integra la Junta sin derecho a voto y con atribuciones fijadas en el artículo 12 del mencionado decreto”.

Art. 2o. Comuníquese, publíquese, etc. — **PACHECO ARECO. — JULIO MARIA SANGUINETTI.**

### A LOS PAGADORES DE REPARTICIONES PUBLICAS

A fin de no desvirtuar el régimen de control existente para los pagos que efectúan las reparticiones del Estado (Dependencias de la Administración Central, Entes Autónomos, Gobiernos Departamentales y Servicios Descentralizados), por sus deudas con “Diario Oficial” es rigurosamente necesario que las mismas exijan nuestro recibo intervenido por la Contaduría General de la Nación, único documento autorizado para acreditar los pagos.